



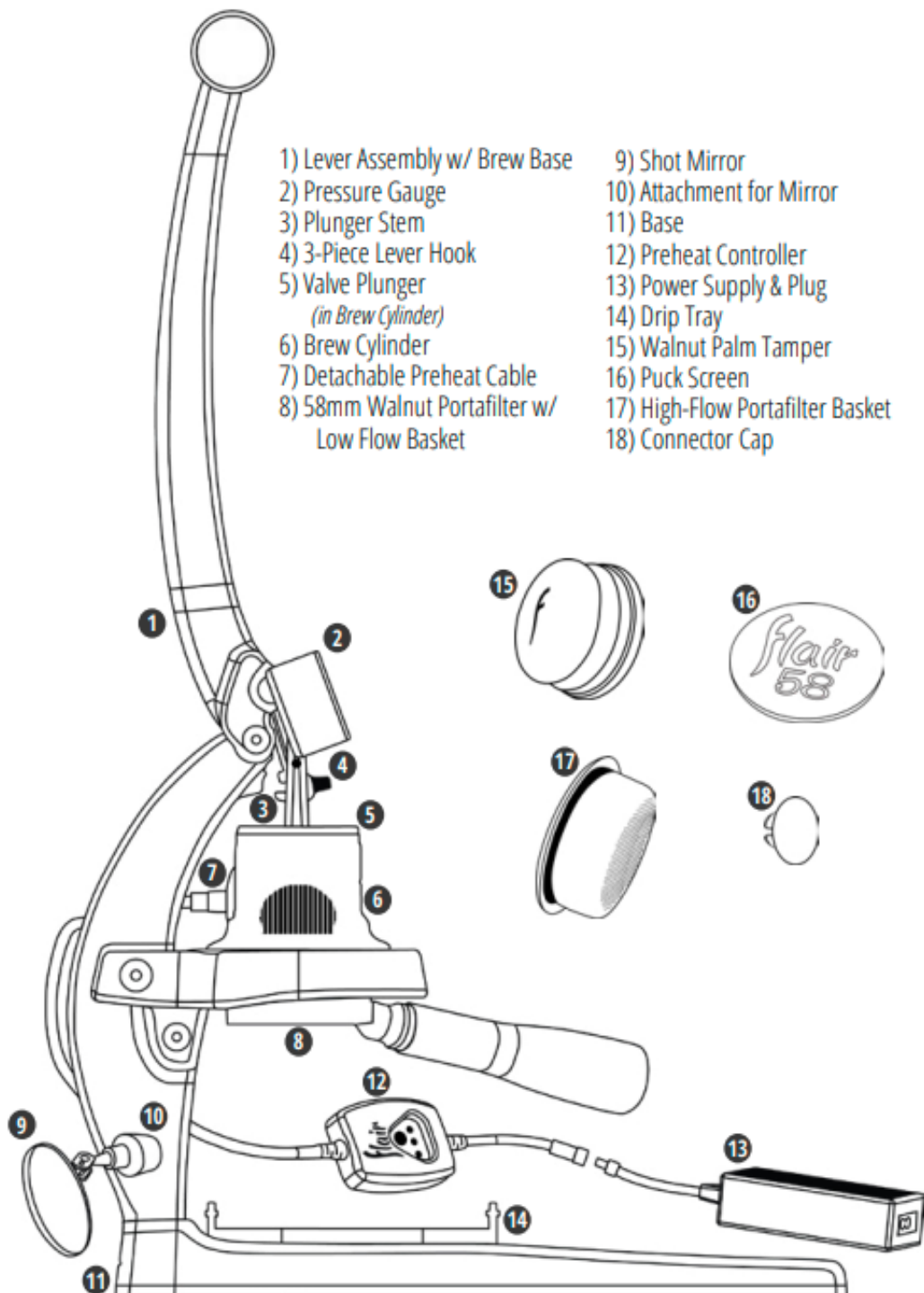
Flair58 Plus

Kasutusjuhend

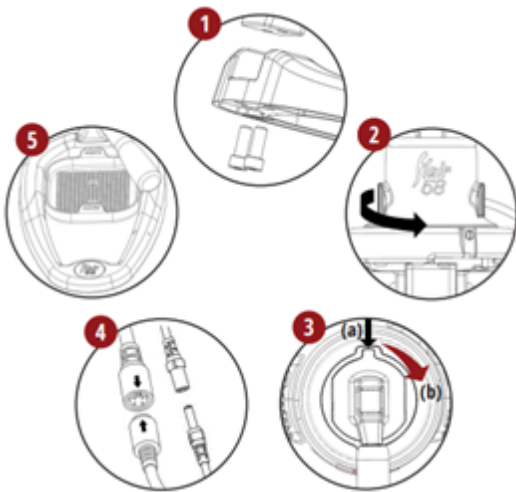
Enne esimese espresso valmistamist järgige juhistes toodud samme.

Pea meeles, et optimaalsete tulemuste saavutamiseks on vaja ühtlast jahvatust, kasutades kvaliteetset veskit (nt Royal Grinder).

Kasutusjuhend



1. Flair58 kohvimasina koostis



1. Monteerige hoova korpus ja hoob tihedalt kokku.
2. Eemaldage Preheat cap ja paigaldage keedusilinder keedualusele. Lukustamiseks keerake vastupäeva.
3. Joondage (a) kolvihoidiku sakid kolvi soontega. Kinnitamiseks keerake (b). Kolvi tihendamiseks vajutage alla. Manomeeter peaks olema suunatud seadme esiosa poole.
4. Ühendage kõik eelsoojendussüsteemi juhtmed - joondage nooltega näidatud viisil.
5. Asetage Drip tray otse pruulimisaluse alla.

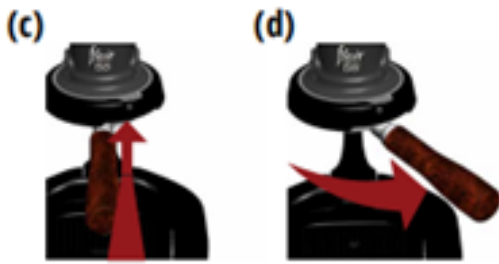
2. Použitie predhrievacieho systému (iba mudel 58 elektriline)

Flair 58 saab küpsetussilindrit eelsoojendada kolmele temperatuurile: madal, keskmine või kõrge. Lisateavet kasutamise kohta leiate allolevast tabelist.

TURN ON - Press & hold button (3 sec) - LEFT light will BLINK - then...		
<p>LOW ~85° C (185° F)</p> <p>Wait A Few Minutes (for preheat to complete)</p> <p>Left Light Turns SOLID (when Low Temp is reached)</p>	<p>MEDIUM ~90° C (194° F)</p> <p>Push Button AGAIN (CENTER light will BLINK)</p> <p>Wait A Few Minutes (for preheat to complete)</p> <p>LEFT & CENTER Lights Turns SOLID (Med Temp is reached)</p>	<p>HIGH ~95° C (203° F)</p> <p>Push Button 2 TIMES (RIGHT light will BLINK)</p> <p>Wait A Few Minutes (for preheat to complete)</p> <p>ALL Lights SOLID (when High Temp is reached)</p>
TURN OFF - Press & hold button (3 sec) - ALL lights OFF		

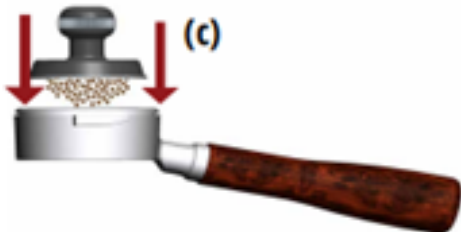
*MÄRKUS: Elektrilise eelsoojendusega kasutamisel sulgege keedusilindri põhi Preheat cap-ga ja täitke see 45 sekundiks keeva veega. Valage vesi välja ja korrake vastavalt vajadusele. Eemaldage kork ja asetage keedusilinder keedualusele.

3. Kohvi valmistamine



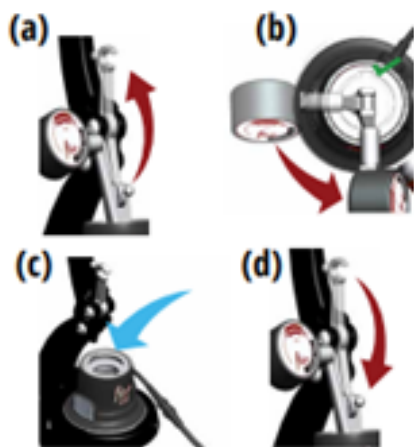
1. Valmista ette Flair

(a) Lülitage eelsoojendussüsteem sisse ja määrake soovitud eelsoojendustemperatuur. (b) Tõstke hoob vertikaalasendisse. (c) Sisestage eelsoojenduseks mõeldud Portafilter, joondades selle pruulimisalusega ja (d) keerates Portafilter käepidet.



2. Valmistage ette portafilter

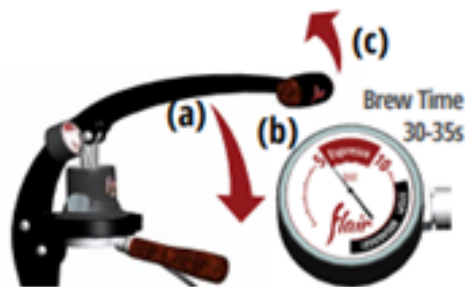
(a) Keeda vesi. (b) Jahvata 18–20 grammi värskest röstitud kohvi kvaliteetse kohviveskiga. (c) Eemalda portafilter, lisa kohv ja vajuta tambiga alla. Paigalda portafilter.



3. Valmistage ette keedupea

(a) Avage hoova konks ja tõstke see täielikult üles (b), seejärel keerake kolvihoidikut vastupäeva, kuni kaks klambrit joonduvad kolvi aukudega, ja eemaldage hoidik seda õrnalt tõstes (c). Valage silindrisse vesi.

Paigaldage vars tagasi ja kinnitage see eemaldamisele vastupidises järjekorras (d). Kinnitage hoob kolvihoidiku külge, sisestades kangi konksu.

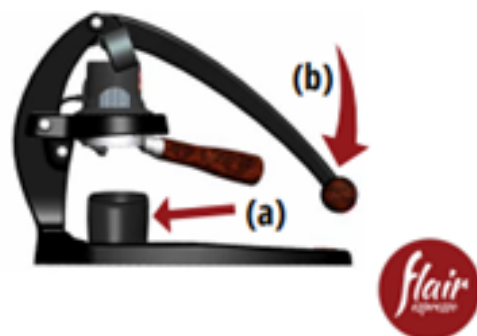


4. Valmista oma espresso

(a) Langetage hoob aeglaselt, et süsteem rõhu alla lasta ja alustada keetmist. (b) Keetmine peaks võtma 30–35 sekundit rõhul 6–10 baari. (c) Kui soovitud kaal/maht on saavutatud või hoob on täielikult alla lastud, tõstke hoob tagasi algasendisse.

5. Puhastage süsteem

(a) Asetage Drip tray peale tühi tass, et koguda järelejäänud vesi. (b) Pigistage järelejäänud vesi välja, langetades hoova täiesti alla, et ülejäänud vedelik saaks välja voolata. (c) Portafilter puhastamiseks eemaldamiseks tõstke hoob lihtsalt tagasi vertikaalasendisse ja keerake



Manomeetri kasutamine

Flair 58 kohvimasinaga saate täiusliku espresso, kombineerides õige jahvatuse, õige rõhu ja õige keetmisaja.

Kõik algab õigest jahvatusest ja piisavast kohvikogusest, mis loob takistuse soovitud rõhu ja tõmbeaja saavutamiseks. Tehnikat omandanud „flairistid“ valmistavad espressot rõhul 6–9 baari 30–45 sekundiga. Teie Flair 58 on varustatud manomeetriga, mis aitab tagada, et teie espresso vastab alati teie nõuetele. Kasutage seadistuste tegemisel järgmist tabelit.



	PRESSURE				
	1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	>12 BAR	
BREW TIME	More Than 45 Seconds	More Pressure	Grind More Coarse	Grind More Coarse	DANGER! STOP & DISCARD GROUNDS
	30-45 Seconds	Grind More Fine	Espresso Made Right	Grind More Coarse	
	Less Than 30 Seconds	Grind More Fine	Grind More Fine	Less Pressure	

Puhastamine ja hooldus

Õige kasutamise korral vajab teie Flair 58 minimaalset puhastamist. Enne puhastamist veenduge alati, et teie Flair 58 eelsoojendussüsteem on välja lülitatud ja keedupea on jahtunud. Ärge kunagi kastke ega peske kogu keedupead vette.



1. Eemaldage kolb, tõmmates varre välja, samal ajal kui pruulimissilinder on alusele paigaldatud.
2. Pea sisemuse ja alumise osa pühkimiseks kasutage niisket lappi. Pühkige ka kolbi.
3. Põhjalikumaks puhastamiseks loputage enne pühkimist külma veega.

Ärge peske Flair kohvimasina ühtegi osa nõudepesumasinas.

Videoõpetused

Lisateavet Flair58 maksimaalse kasutamise kohta, sh videodemonstratsioone ja KKK-sid, leiate aadressilt: www.flairespresso.com/learn/tutorials

Garantii ja toote kasutamine

Toodetele kehtib seadusega ettenähtud standardne garantiiäeg. See garantii ei ole edasiantav ja rahaline hüvitamine sularahas ei ole võimalik. Garantii ei laiene toodetele, mida on kasutatud muul viisil kui käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud.

Garantii ei kata samuti:

- Kahjustusi, mis tulenevad ebaõigest kasutamisest, hooldamatuse tõttu või mis tahes muul eesmärgil kasutamisest, mida selles juhendis pole märgitud.
- Välisilme kahjustusi, korrosioonist või järkjärgulisest kulumisest tingitud kahjustusi.

Igasugune volitamata isikute sekkumine või remont toob kaasa toote garantii tühistamise.

Müüja ja maaletooja: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.