



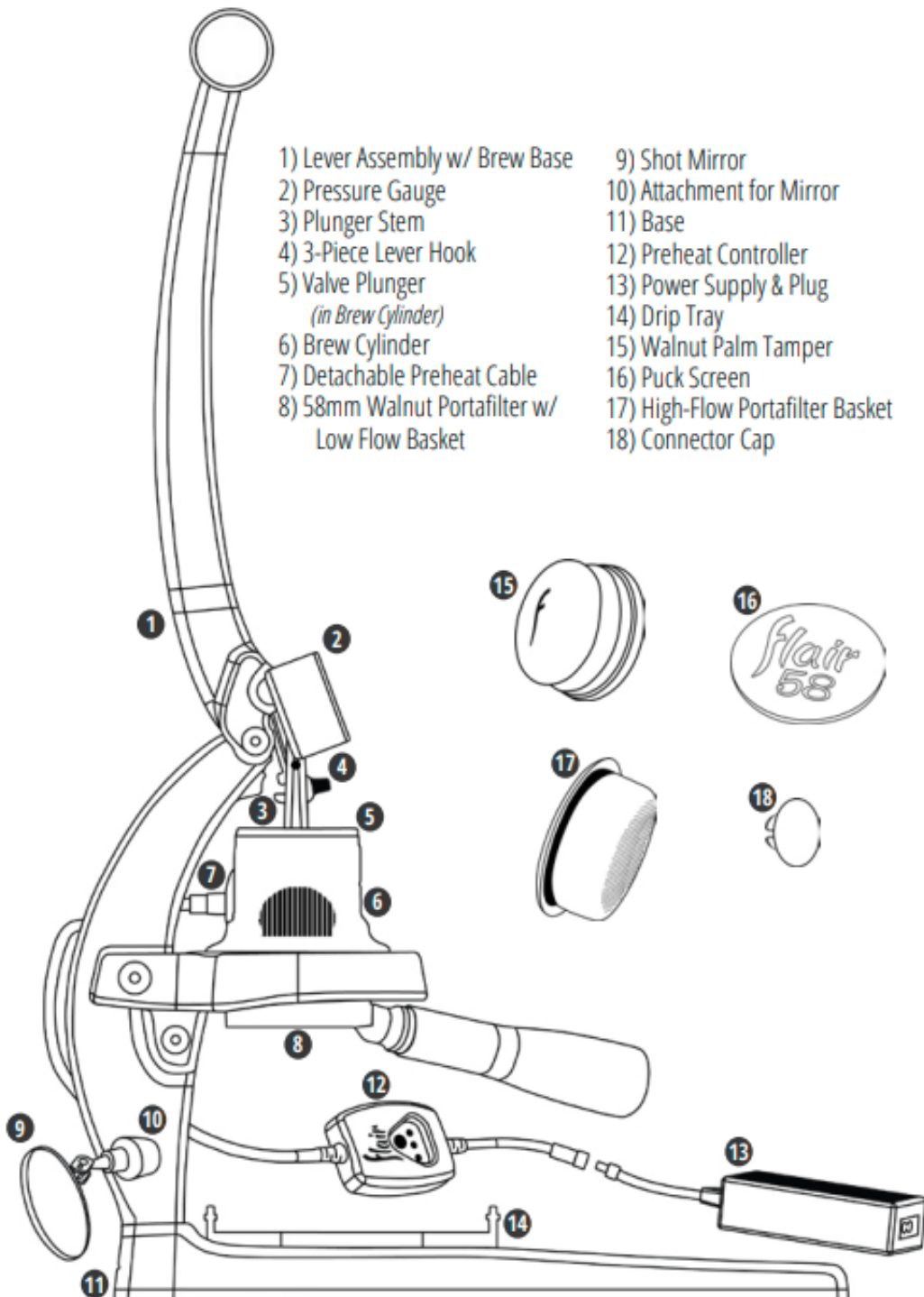
Flair58 Plus

Käyttöohjeet

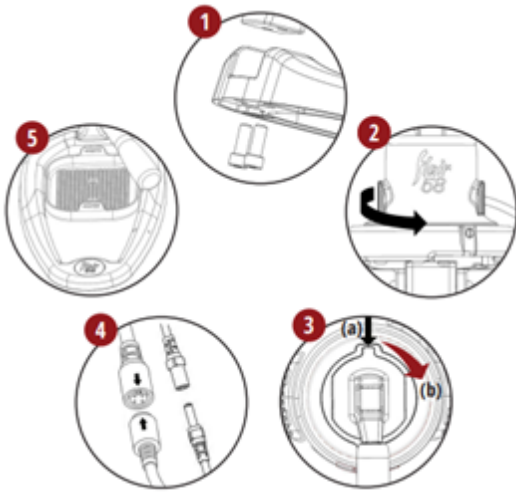
Ennen ensimmäisen espresson valmistamista, noudata ohjeiden vaiheita.

Muista, että optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi tarvitaan tasainen jauhatus laadukkaalla jauhimella (esim. Royal Grinder).

Käyttöohjeet



1. Flair58-kahvikoneen kokoonpano



1. Kokoa vivun runko ja vipu tiukasti yhteen.
2. Irrota Preheat cap ja asenna keittosylinteri keittoalustaan. Lukitse kääntämällä vastapäivään.
3. Kohdista (a) männänpitimen kielekkeet männän uriin. Kiinnitä männänpidin kiertämällä (b). Paina alas tiivistääksesi männän. Painemittarin tulee osoittaa laitteen etuosaa kohti.
4. Kytke kaikki esilämmitysjärjestelmän johdot - kohdista nuolien osoittamaan suuntaan
5. Aseta Drip tray suoraan keittoalustan alle.

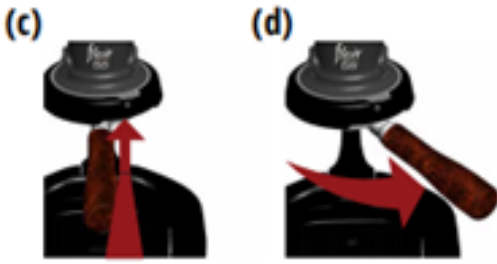
2. Použitie predhrievacieho systému (iba model 58 electric)

Flair 58 voi esilämmittää kypsennyssylinterin kolmeen lämpötilaan: matala, keskitaso tai korkea. Katso käyttöohjeet alla olevasta taulukosta.

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		

*HUOMAUTUS: Käytettäessä ilman sähköistä esilämmitystä, sulje keittosylinterin pohja Preheat cap-painikkeella ja täytä kiehuvalle vedelle 45 sekunnin ajan. Kaada vesi pois ja toista tarvittaessa. Poista korkki ja aseta keittosylinteri keittoalustalle.

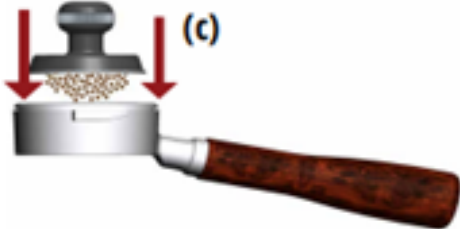
3. Kahvin valmistus



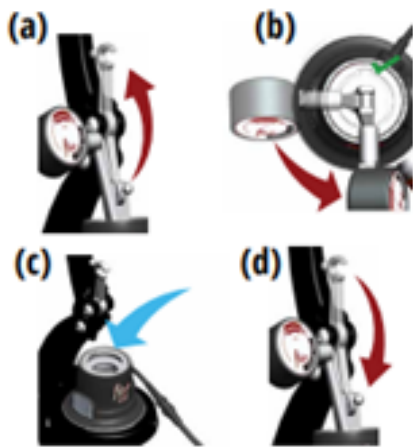
1. Valmistele Flair

(a) Käynnistä esilämmitysjärjestelmä ja aseta haluttu esilämmityslämpötila. (b) Nosta vipu pystysuoraan asentoon. (c) Aseta esilämmitysosa Portafilter kohdistamalla se keittoalustaan ja (d) kääntämällä kahvaa Portafilter.

2. Valmistele portafilter



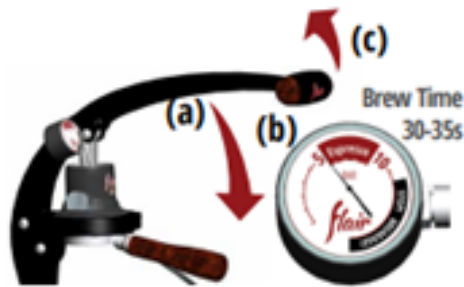
(a) Keitä vesi. (b) Jauha 18–20 grammaa vastapaahdettua kahvia laadukkaalla kahvimyllyllä. (c) Poista portafilter, lisää kahvi ja paina sitä alas tamperilla. Aseta portafilter paikalleen.



3. Valmistele keittopää

(a) Avaa vivun koukku ja nosta se kokonaan ylös (b), käännä sitten männänpidikettä vastapäivään, kunnes kaksi nokkaa ovat kohdakkain männän reikien kanssa, ja irrota pidike nostamalla sitä varovasti (c). Kaada vettä sylinteriin.

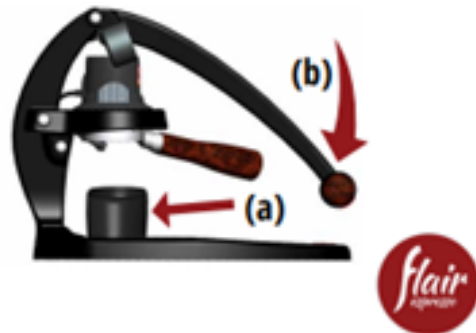
Aseta varsi takaisin ja kiinnitä se käänteisessä järjestyksessä kuin irrotit (d). Kiinnitä vipu männänpitimeen asettamalla vivun koukku paikalleen.



4. Valmista espressosi

(a) Laske vipua hitaasti paineistaaksesi järjestelmän ja aloittaaksesi kahvin valmistuksen. (b) Valmistuksen tulisi kestää 30–35 sekuntia 6–10 baarin paineella. (c) Kun haluttu paino/tilavuus on saavutettu tai vipu on täysin alhaalla, nosta vipu takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

5. Puhdista järjestelmä



(a) Aseta tyhjä kuppi Drip tray:n päälle jäljelle jääneen veden keräämiseksi. (b) Purista jäljelle jäänyt vesi pois laskemalla vipu kokonaan alas, jotta jäljelle jäänyt neste valuu pois. (c) Poistaaksesi Portafilter puhdistusta varten, nosta vipu takaisin pystyasentoon ja käännä

Painemittarin käyttö

Voit saada täydellisen espresson Flair 58-kahvinkeittimellä yhdistämällä oikean jauhatuksen, oikean paineen ja oikean haudutusajan.

Kaikki alkaa oikeasta jauhatuksesta ja riittävästä kahvimäärästä, joka luo vastuksen halutun paineen ja haudutusajan saavuttamiseksi. Tekniikan hallitsevat ”flairistit” valmistavat espresson 6–9 baarin paineella 30–45 sekunnissa. Flair 58-laitteessasi on painemittari, joka auttaa varmistamaan, että espressosi on aina vaatimustesi mukaista. Käytä seuraavaa taulukkoa apunasi asetusten määrittämisessä.



PRESSURE

	1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	>12 BAR
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	

Puhdistus ja huolto

Oikein käytettynä Flair 58 vaatii vain vähän puhdistusta. Varmista aina ennen puhdistamista, että Flair 58:n esilämmitysjärjestelmä on sammutettu ja keittopää on jäähtynyt. Älä koskaan upota tai pese koko keittopäätä veteen.



1. Irrota mäntä vetämällä vartta ulospäin, kun keittosylinteri on asennettuna alustaan.
2. Pyyhi pään sisä- ja alaosa kostealla liinalla. Pyyhi myös mäntä.
3. Perusteellisemmän puhdistuksen saavuttamiseksi huuhtelee kylmällä vedellä ennen pyyhkimistä.

Älä pese mitään Flair-kahvinkeittimen osia astianpesukoneessa.

Video-oppaat

Lisätietoja Flair58-laitteen parhaasta mahdollisesta hyödystä, mukaan lukien videoesityksiä ja usein kysytyjä kysymyksiä, on osoitteessa www.flairespresso.com/learn/tutorials

Takuu ja tuotteen käyttö

Tuotteilla on lakisääteinen vakiotakuuaika. Tätä takuuta ei voi siirtää, eikä rahallinen korvaus ole mahdollinen. Takuu ei koske tuotteita, joita on käytetty muulla tavalla kuin tässä käyttöohjeessa on määriteltä.

Takuu ei myöskään kata:

- Virheellisestä käytöstä, hoidon laiminlyönnistä tai muusta kuin tässä käyttöoppaassa mainitusta tarkoituksesta aiheutuvia vaurioita.
- Ulkonäkövaurioita, korroosion tai asteittaisen kulumisen aiheuttamia vaurioita.

Valtuuttamattomien henkilöiden tekemät toimenpiteet tai korjaukset johtavat tuotetakuun raukeamiseen.

Myyjä ja maahantuoja: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.