



Kézi kávéfőző használati utasítása

flair
58

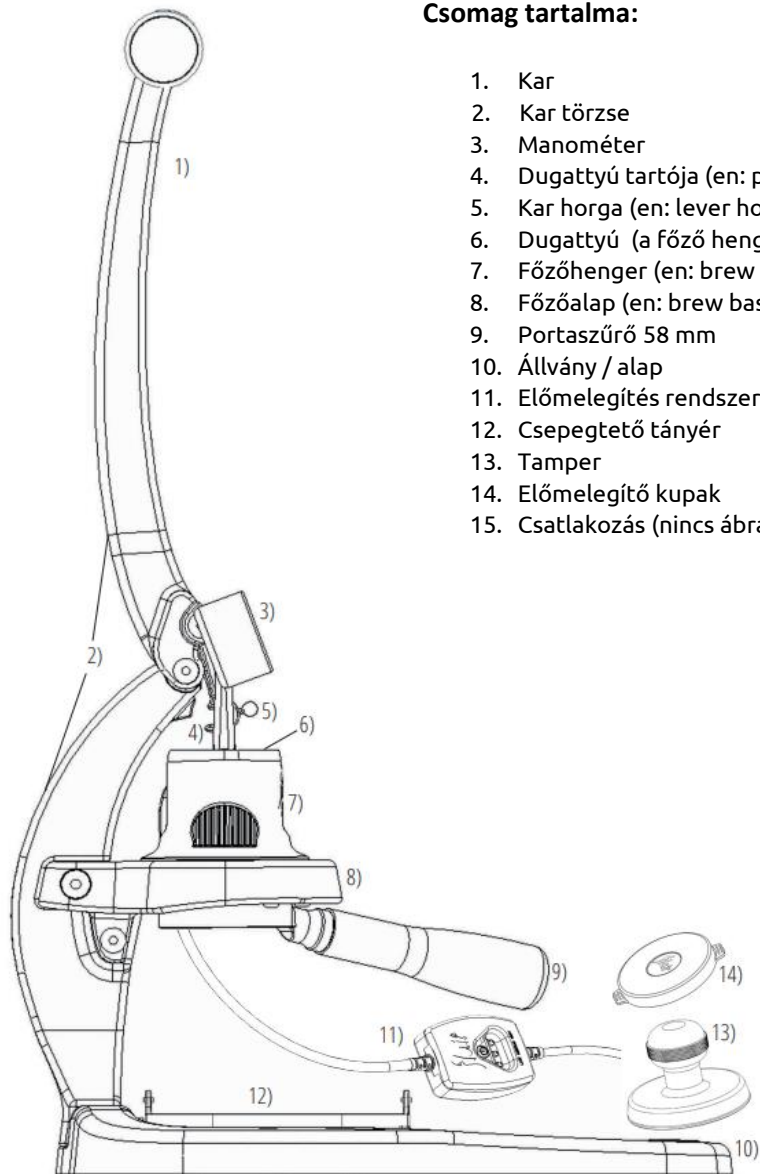
Az első eszpresszó elkészítése előtt a használati utasítás szerint járjon el.

Ne feledje, hogy az optimális eredményért minőségi daráló használatával (pl. Royal Grinder) egyforma őrlés szükséges.

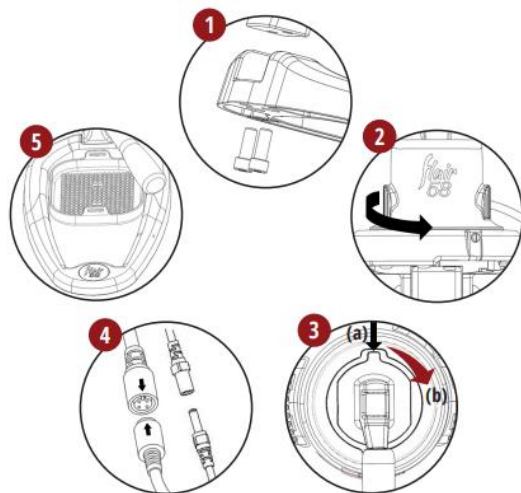
Használati utasítás

Csomag tartalma:

1. Kar
2. Kar törzse
3. Manométer
4. Dugattyú tartója (en: plunger stem)
5. Kar horga (en: lever hook)
6. Dugattyú (a főző hengerben)
7. Főzőhenger (en: brew cylinder)
8. Főzőalap (en: brew base)
9. Portaszűrő 58 mm
10. Állvány / alap
11. Előmelegítés rendszerének irányítója
12. Csepegtető tányér
13. Tamper
14. Előmelegítő kupak
15. Csatlakozás (nincs ábrázolva)



1. Flair58 kávéfőző összetétele



1. A kar törzsét és a kart szerelje össze.

2. Távolítsa el az előmelegítő kupakot és a főzőhengert szerelje fel a főzőalpra. A lezáráshoz fordítsa óramutatóval ellentétes irányba.

3. Egyenesítse ki (a) a kiugrásokot a dugattyú tartóján a dugattyú rovátkáival. Ezt a dugattyú tartójának (b) elfordításával biztosítsa. Lefelé nyomással tömíti a dugattyút. A manométernek az eszköz elülső részéhez kell irányulnia.

4. Csatlakoztassa az összes vezetőt az előmelegítés rendszeréhez –nyilak szerint egyenesítse ki.

5. A csepegtető tányért közvetlenül a főzőalap alá helyezze.

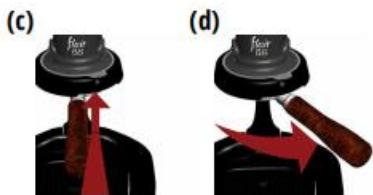
2. Előmelegítő rendszer használata (csak az 58 electric modell)

A Flair 58 a főzőhengert három hőmérsékletre képes melegíteni: alacsony, közepes vagy magas. A használat részletei a lenti táblázatban találhatóak.

BEKAPCSOLNI – Tartsa lenyomva a gombot (3 másodperc) – BAL lámpa VILLOG - majd...		
Alacsony ~ 85 °C (185 °F)	Közepes ~ 90 °C (194 °F)	Magas ~ 95 °C (203 °F)
Várjon pár percet (az előmelegítés befejezéséhez)	ISMÉT nyomja meg a gombot (középső lámpa villog) Várjon pár percet (az előmelegítés befejezéséhez)	Nyomja meg 2x szer a gombot (JOBBA lámpa VILLOG) Várjon pár percet (az előmelegítés befejezéséhez)
A bal lámpa nem villog (ha alacsony a hőmérséklet)	BAL ÉS KÖZEPES lámpa világít (ha közepes hőmérséklet van elérve)	Az összes lámpa világít (ha közepes hőmérséklet van elérve)
KIKAPCSOLÁS – Tartsa lenyomva a gombot (3 s)		

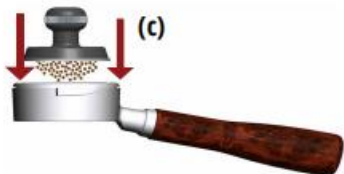
***MEGJEGYZÉS:** elektromos előmelegítés nélkül a főzőhenger alját az előmelegítés kupakjával zárja le és 45 másodpercig töltsen meg forró vízzel. A vizet öntse ki és szükség szerint ismétlje a folyamatot. Vegye le a kupakot és a főzőhengert helyezze a főzőalapra.

3. Kávé készítése



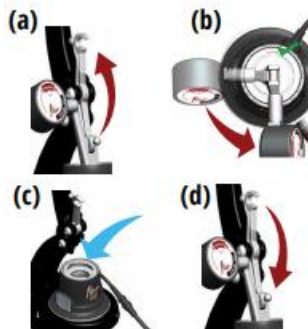
#1 – Készítse elő a Flair-t

(a) Kapcsolja be az előmelegítés rendszerét és állítsa be az előmelegítés kívánt hőmérsékletét (b) A kart emelje függőleges helyzetbe (c). A portaszűrőt helyezze be úgy, hogy egyenesben legyen a főzőalappal és (d) fordítsa el a portaszűrő fogantyúját.



#2 – Készítse elő a portaszűrőt

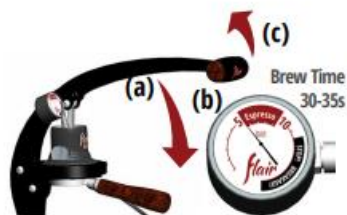
(a) Főzze át a vizet (b) Egy minőségi daráló segítségével őröljön meg 18 – 20 g frissen pörkölt kávé (c) Vegye ki a portaszűrőt, szórja bele a kávé és a tamperrel nyomja le. A portaszűrőt tegye a helyére.



#3 – Készítse elő a főzőfejet

(a) A karos horgot oldja ki és emelje teljesen fel (b), a dugattyú tartóját óramutatóval ellentétben fordítsa el, amíg a két kiugrás nem lesz egyvonalban a dugattyú nyílásaival és enyhe emeléssel vegye ki a tartót (c). A vizet öntse a hengerbe.

Ismét helyezze be a szárat és a kivétellel ellentétes sorrendben biztosítsa (d). A kart a horg behelyezésével csatlakoztassa a dugattyú tartójához.

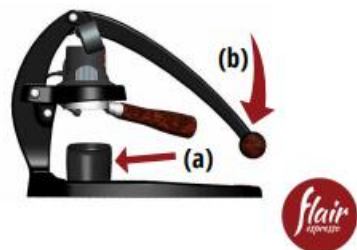


#4 – Készítse el az eszpresszót

(a) Lassan hajtja le a kart, hogy a rendszerben a nyomás kiegyenlítődjön és kezdje el a kávé készítését (b). A kávé készítésének ideje 6-10 BAR mellett kb. 30 – 35s (c) Ha elérte a kívánt súlyt/térfogatot vagy ha a kar teljesen le van engedve, ismét emelje fel a kiinduló pozícióba.

#5 – Tisztítsa ki a rendszert

(a) Az üres csészét helyezze a csepegtető tálra, hogy a felesleges vizet felfogja. (b) A kar lehajtásával nyomja ki a felesleges vizet, hogy a folyadék kifolyhasson. (c) Ha szeretné kivenni a portaszűrőt, a kart emelje fel függőleges helyzetbe és fordítsa el.



Manométer használata

A Flair 58 kávéfőző általi tökéletes eszpresszó titka a **helyes őrlésben, a nyomásban és elkészítés idejének kombinációjával** érhető el.

Minden a helyes őrléssel és elegendő kávéval kezdődik, amely ellenállást fejt ki a kívánt nyomás és főzés idejének eléréséhez. A „Flairisták”, akik megbirkóztak a technikával, az eszpresszót 6 és 9 BAR között 30-45 másodperc alatt készítik el. Az ön Flair 58 manométerrel rendelkezik, amely biztosítja, hogy eszpresszója mindig elképzelése szerinti legyen. A beállításhoz használja a köv. táblázatot:



	Nyomás			
	1 - 1,5 BAR	6 - 9 BAR	10 - 12 BAR	>12 BAR
Készítés ideje	Több, mint 35 s	Több nyomás	Durvább őrlés	Durváb b őrlés
	30 - 35 s	Finomabb őrlés	Főzés célterjedel me	Durváb b őrlés
	Kevese bb, mint 30 s	Finomabb őrlés	Finomabb őrlés	Kisebb nyomás

**VESZÉLY!
ÁLLítsa LE az előkészítést**

Tisztítás és karbantartás

Helyes használatkor a Flair 58 minimális tisztítást fog igényelni. Tisztítás előtt mindig győződjön meg, hogy a Flair 58 előmelegítő rendszere ki van kapcsolva és a főzőfej kihűlt. A teljes fejet soha ne merítse bele a vízbe és ne mossa meg.



1. A dugattyút a szár kihúzásával távolítsa el, ami a főzőhenger az alapon van felszerelve.
2. Nedves ronggyal törölje át a fej belsejét és alsó részét. Törölje le a dugattyút is.
3. Az alaposabb tisztításhoz törlés előtt öblítse le hideg vízzel.

A Flair kávéfőző semmilyen részét ne tisztítsa mosogatógépben.

Video használati utasítások

További információk a Flair 58 lehető legjobb használatához, a videó bemutatókat és gyakori kérdéseket beleértve megtalálja a:

www.flairespresso.com/learn/tutorials

Garancia

A Flair 58 kávéfőzőre a törvény által megadott standard garancia vonatkozik. A garancia nem vonatkozik azokra a termékekre, amelyek a használati utasításban megadott más módon voltak használva.

A garancia nem vonatkozik:

- Alkalmatlan használatból eredő sérülés, karbantartás elhanyagolása vagy bármilyen Flair kávéfőző más, az utasításban megadott eltérő célra való használata.
- Külső rész sérülése, korrózió általi vagy elhasználódás okozta sérülés. Jogtalan személyek általi bármilyen beavatkozás vagy javítás a garancia elvesztését okozza.

Eladó és importőr: NajTrade sro, Húskova 31, 04023 Košice, nyilvántartási szám: 50590502.

Gyártó: © Intact Idea, Kínában gyártva

A kávéfőző és tartozékai megtalálhatók a www.ekokapszula.hu eshopban.