



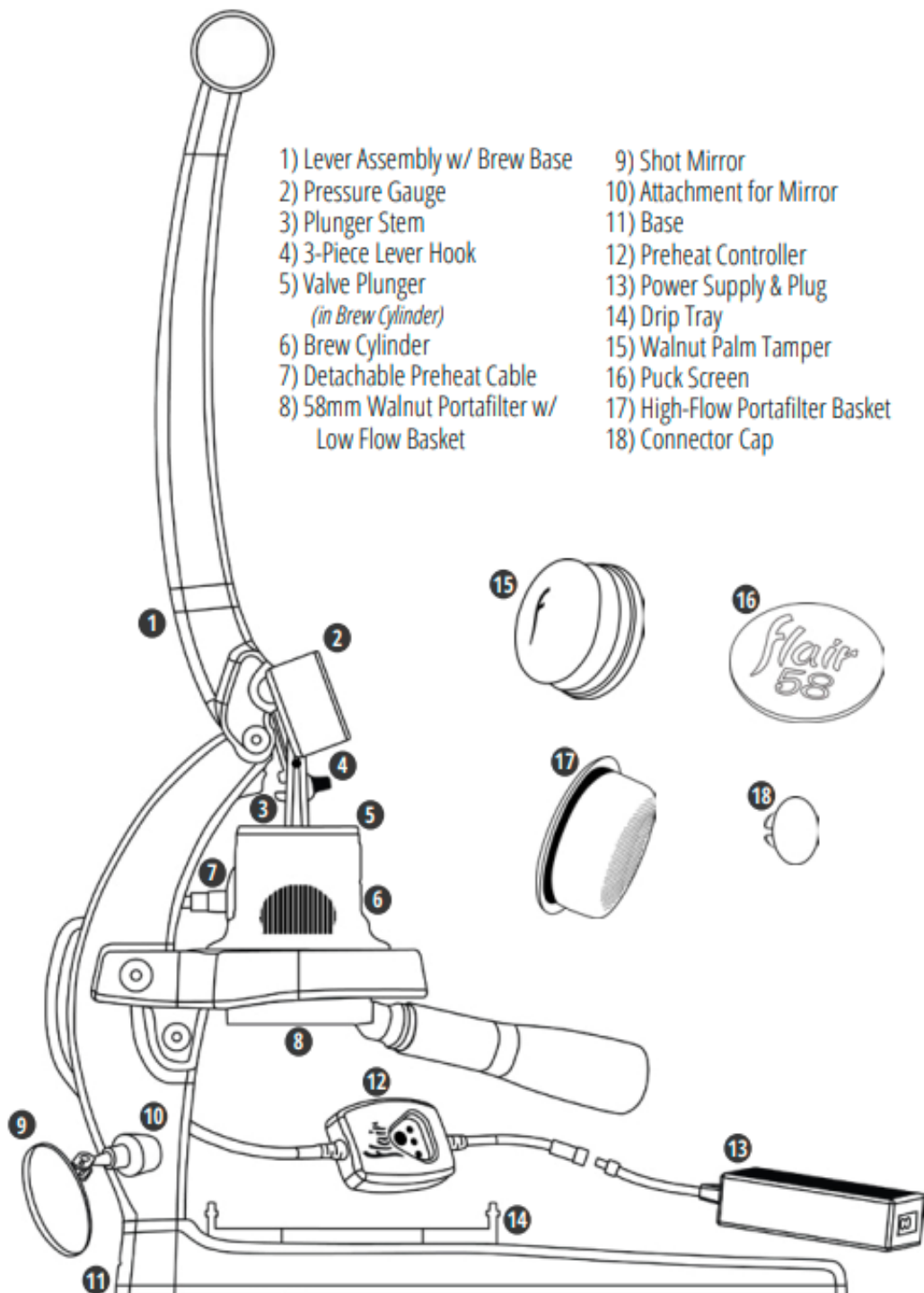
Flair58 Plus

Brugsanvisning

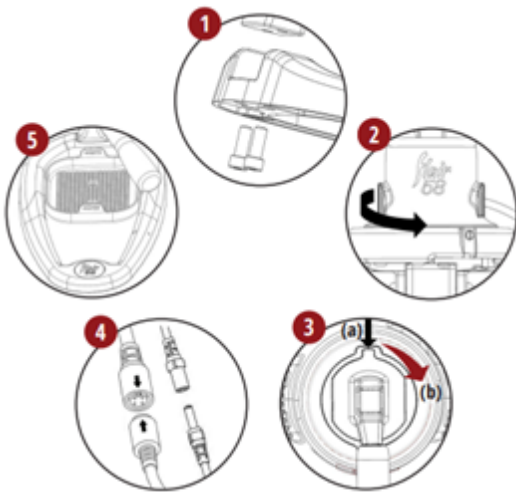
Før du laver din første espresso, skal du følge trinene i instruktionerne.

Husk at for optimale resultater kræves en ensartet maling ved brug af en kvalitetskværn (f.eks. Royal Grinder).

Brugsanvisning



1. Flair58 kaffemaskinens sammensætning



1. Saml håndtagets krop og håndtag tæt sammen.
2. Fjern Preheat cap og monter bryggecylinderen på bryggebasen. Drej mod uret for at låse.
3. Juster (a) tappene på stempelholderen med rillerne på stemplet. Drej (b) stempelholderen for at fastgøre den. Tryk ned for at forsegle stemplet. Trykmåleren skal vende mod enhedens forside.
4. Tilslut alle ledninger til forvarmningssystemet - juster som angivet med pilene
5. Placer Drip tray direkte under bryggebasen.

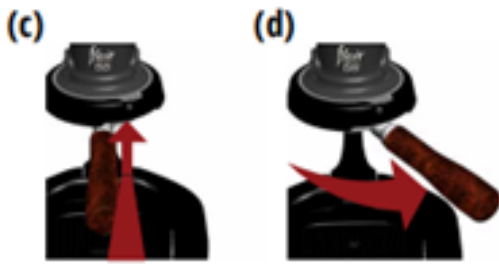
2. Použitie predhrievacieho systému (iba model 58 electric)

Flair 58 kan forvarme kogecylinderen til tre temperaturer: lav, medium eller høj. Se tabellen nedenfor for detaljer om brug.

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

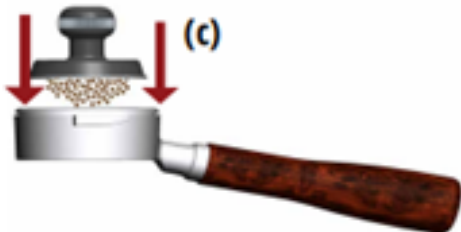
*BEMÆRK: Ved brug uden elektrisk forvarmning skal bunden af bryggecylinderen lukkes med Preheat cap og bryggecylinderen fyldes med kogende vand i 45 sekunder. Hæld vandet fra, og gentag derefter efter behov. Fjern hættten, og placer bryggecylinderen på bryggebasen.

3. Tilberedning af kaffe



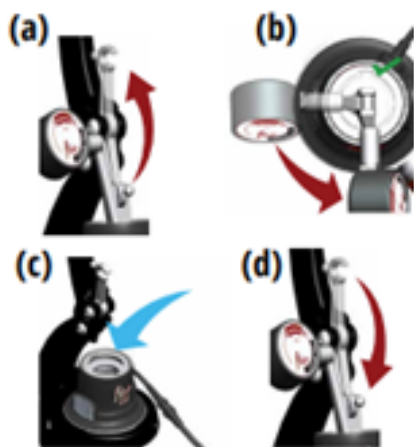
1. Forbered Flair

(a) Tænd forvarmningssystemet, og indstil den ønskede forvarmningstemperatur. (b) Løft håndtaget til lodret position (c). Indsæt Portafilter til forvarmning ved at justere det med bryggebasen og (d) dreje håndtaget Portafilter.



2. Klargør portafilteret

(a) Kog vand (b) Mal 18-20 gram friskristet kaffe med en kaffekværn af god kvalitet (c) Fjern portafilteret, tilsæt kaffe, og tryk ned med stamperen. Sæt portafilteret i.

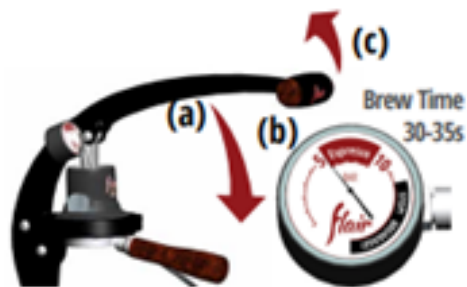


3. Klargør bryggehovedet

(a) Lås op og løft håndtagets krog helt op (b), drej derefter stempelholderen mod uret, indtil de to tapper flugter med hullerne i stemplet, og fjern holderen ved forsigtigt at løfte den (c). Hæld vand i cylinderen.

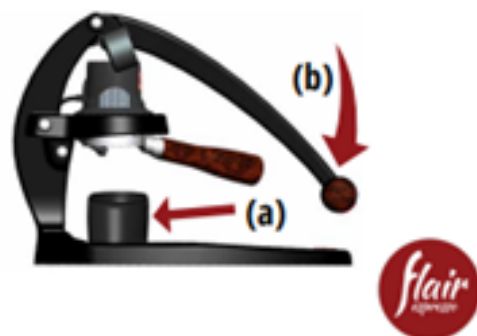
Sæt stilken i igen, og fastgør den i omvendt rækkefølge af afmontering (d). Fastgør håndtaget til stempelholderen ved at indsætte håndtagskrogen.

4. Tilbered din espresso



(a) Sæk langsomt håndtaget for at sætte tryk i systemet og starte brygningen. (b). Brygningen bør tage 30-35 sekunder ved et tryk på 6-10 BAR. (c) Når den ønskede vægt/volumen er nået, eller håndtaget er helt sænket, løftes håndtaget tilbage til sin oprindelige position.

5. Rengør systemet



(a) Placer en tom kop på Drip tray for at opsamle eventuelt resterende vand. (b) Klem eventuelt resterende vand ud ved at sænke håndtaget helt ned, så eventuel resterende væske kan løbe ud. (c) For at fjerne Portafilter for rengøring skal du blot løfte håndtaget tilbage til lodret position og dreje

Brug af en trykmåler

Du kan opnå den perfekte espresso med Flair 58-kaffemaskinen ved at kombinere den rigtige malingsgrad, det rigtige tryk og den rigtige bryggetid.

Det hele starter med den rigtige malingsgrad og en tilstrækkelig mængde kaffe, hvilket skaber modstand for at opnå det ønskede tryk og bryggetid. "Flairister", der mestrer teknikken, vil tilberede en espresso ved et tryk på mellem 6 og 9 BAR på mellem 30-45 sekunder. Din Flair 58 er udstyret med en trykmåler, der hjælper med at sikre, at din espresso altid lever op til dine specifikationer. Brug følgende tabel til at hjælpe dig med indstillingerne.



	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
	30-45 Seconds	Grind More Fine	Espresso Made Right	Grind More Coarse
	Less Than 30 Seconds	Grind More Fine	Grind More Fine	Less Pressure
				DANGER! STOP & DISCARD GROUNDS

Rengøring og vedligeholdelse

Når din Flair 58 bruges korrekt, kræver den minimal rengøring. Sørg altid for, at forvarmningssystemet på din Flair 58 er slukket, og at dit bryggehoved er kølet ned, før du rengør det. Nedsænk eller vask aldrig hele bryggehovedet i vand.



1. Fjern stemplet ved at trække stilken ud, mens bryggecylinderen er installeret på basen.
2. Brug en fugtig klud til at tørre indersiden og bunden af hovedet af. Tør også stemplet af.
3. For en mere grundig rengøring, skyl med koldt vand inden aftørring.

Rengør ikke nogen dele af Flair-kaffemaskinen i opvaskemaskinen.

Videovejledninger

For mere information om, hvordan du får mest muligt ud af din Flair58, inklusive videodemonstrationer og ofte stillede spørgsmål, kan du besøge: www.flairespresso.com/learn/tutorials

Garanti og brug af produktet

Produkterne er omfattet af den lovbestemte standardgarantiperiode. Denne garanti kan ikke overdrages, og der er ikke mulighed for kontant kompensation. Garantien dækker ikke produkter, der er blevet brugt på en anden måde end beskrevet i denne brugsanvisning.

Garantien dækker heller ikke:

- Skader som følge af forkert brug, forsømmelse af vedligeholdelse eller enhver anden brug til formål, der ikke er nævnt i denne manual.
- Skader på det udvendige udseende, skader forårsaget af korrosion eller gradvist slid.

Enhver indgriben eller reparation udført af uautoriserede personer medfører bortfald af produktgarantien.

Sælger og importør: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.