



Instrucțiuni de utilizare pentru aparatele de cafea
manuale

flair
58

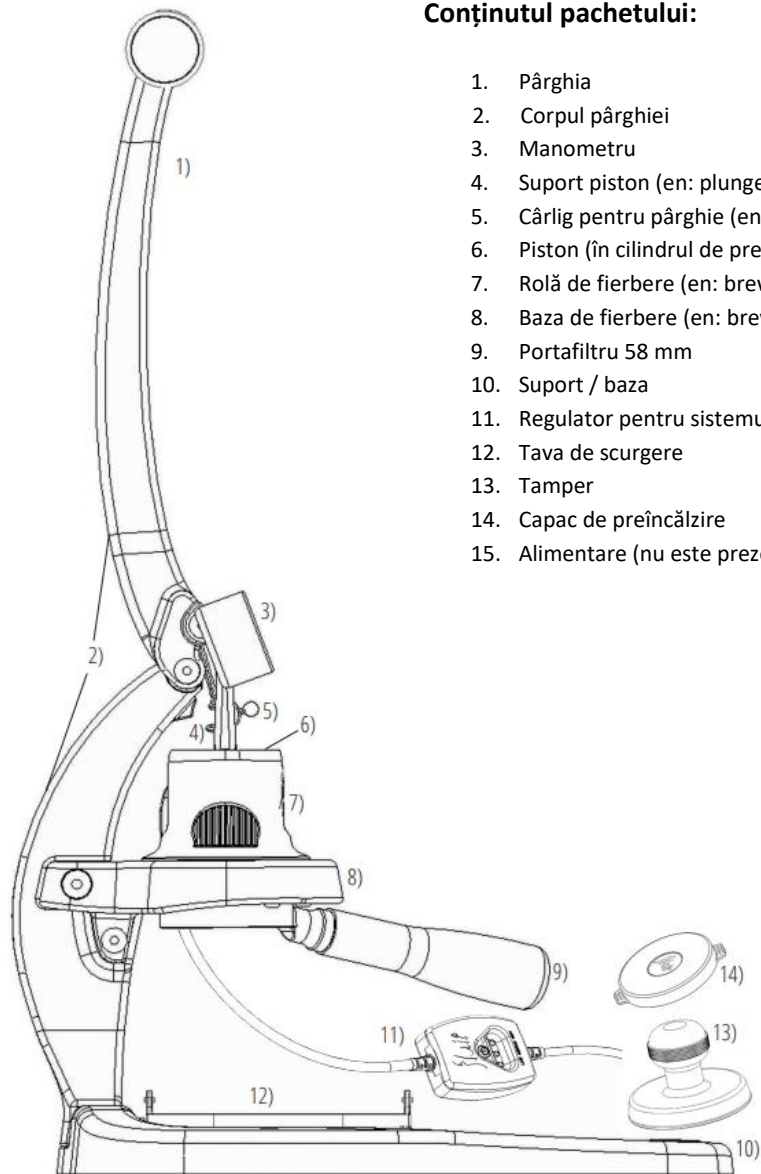
Înainte de a vă prepara primul espresso urmați pașii din manual.

Nu uitați că pentru a obține un rezultat optim este necesar să măcinați uniform folosind o râșniță de calitate (de exemplu Royal Grinder).

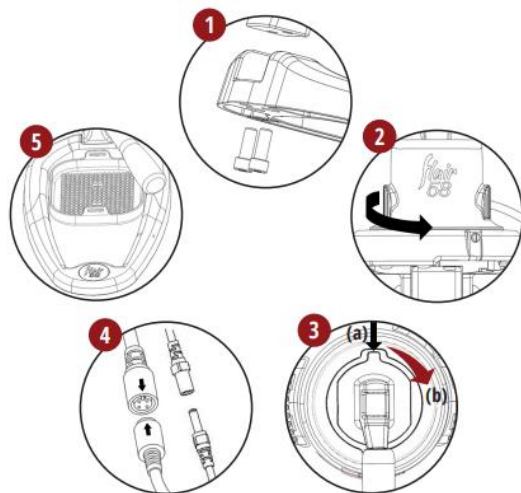
Înstrucțiuni de utilizare

Conținutul pachetului:

1. Pârghia
2. Corpul pârghiei
3. Manometru
4. Suport piston (en: plunger stem)
5. Cârlig pentru pârghie (en: lever hook)
6. Piston (în cilindrul de preparare)
7. Rolă de fierbere (en: brew cylinder)
8. Baza de fierbere (en: brew base)
9. Portafiltru 58 mm
10. Suport / baza
11. Regulator pentru sistemul de preîncălzire
12. Tava de scurgere
13. Tamper
14. Capac de preîncălzire
15. Alimentare (nu este prezentată)



1. Compoziția aparatului de cafea Flair58



1. Asamblați ferm corpul pârghiei și pârghia împreună.

2. Scoateți capacul de preîncălzire și instalați cilindru de fierbere pe baza de fierbere. Rotiți în sens invers acelor de ceasornic pentru a bloca.

3. Aliniați (a) proeminențele de pe suportul pistonului cu canelurile de pe piston. Rotind suportul (b) asigurați pistonul. Apăsând în jos veți etanșa pistonul. Manometrul trebuie să fie îndreptat spre partea din față a dispozitivului.

4. Conectați toate firele pentru sistemul de preîncălzire - aliniați conform săgeților

5. Tava de picurare așezați direct sub baza de fierbere.

2. Utilizarea sistemului de preîncălzire (doar modelul 58 electric)

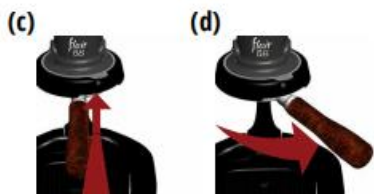
Flair 58 poate preîncălzi cilindru de fierbere la trei temperaturi: scăzută, medie sau ridicată. Consultați tabelul de mai jos pentru detalii de utilizare.

PORNIRE - Apăsăți și țineți apăsat butonul (3 secunde) – Lumina din STÂNGA LUMINEAZĂ - apoi...		
Scăzută ~ 85 °C (185 °F)	Medie ~ 90 °C (194 °F)	Ridică ~ 95 °C (203 °F)
Așteptați câteva minute (pentru a finaliza preîncălzirea)	APĂSAȚI din nou butonul (luminează lumina din mijloc) Așteptați câteva minute (pentru a finaliza preîncălzirea)	Apăsăți butonul DE DOUĂ ORI (LUMINEAZĂ lumina din DREAPTA) Așteptați câteva minute (pentru a finaliza preîncălzirea)
Lumina din stânga nu mai luminează (când se atinge temperatura scăzută)	Lumina din STÂNGA și din MIJLOC luminează (când se atinge temperatura medie)	Toate luminile luminează (când se atinge temperatura ridicată)
OPRIRE - Apăsăți și țineți apăsat butonul (3 secunde)		

* NOTĂ: Când utilizați fără preîncălzire electrică, închideți partea de jos a cilindrului de fierbere cu capacul de preîncălzire și umpleți cu apă fiartă timp de 45 de secunde. Turnați

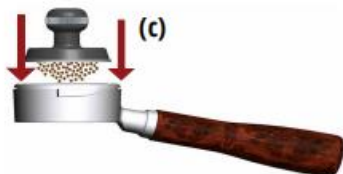
apa și apoi repetați după cum este necesar. Scoateți capacul și introduceți cilindrul de gătit pe baza de fierbere.

3. Prepararea cafelei



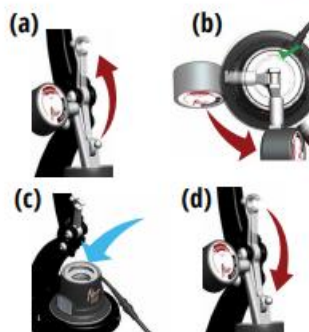
#1 - Preparați Flair

(a) Porniți sistemul de preîncălzire și setați temperatura de preîncălzire dorită (b) Ridicați pârghia în poziția verticală (c). Introduceți portafiltrul de preîncălzire aliniindu-l cu baza de fierbere și (d) rotiți mânerul portafiltrului.



#2 - Pregătiți Portafiltru

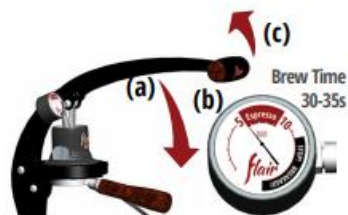
(a) Fierbeți apa (b) Măcinați 18-20 de grame de cafea proaspăt prăjită folosind râșniță de cafea de calitate (c) Scoateți portafiltrul, turnați cafeaua și presați folosind tamperul. Puneți portafiltrul la loc.



#3 - Pregătiți capul de fierbere

(a) Deblocați și ridicați cârligul pârghiei până sus (b), apoi rotiți suportul pistonului în sens invers acelor de ceasornic până când cele două ieșituri se aliniază cu orificiile pistonului și scoateți suportul ridicând ușor (c). Turnați apă în cilindru.

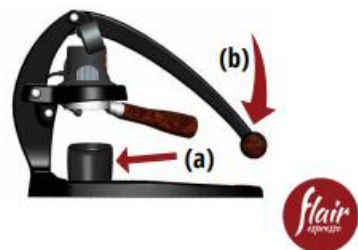
Reintroduceți adaptorul și fixați-l în ordinea inversă a demontării (d) Conectați pârghia la suportul pistonului introducând cârligul pârghiei.



#4 - Pregătiți espresso

(a) Lăsați în jos încet pârghia pentru a crea presiune în sistem și începeți să preparați cafea (b). Prepararea cafelei ar trebui să dureze 30-35 la o presiune de 6-10 BAR (c) Când greutatea/volumul dorit este atinsă sau maneta este coborâtă complet, ridicați maneta înapoi în poziția de pornire.

#5 - Curățați sistemul



(a) Așezați ceașca goală pe tava de picurare pentru a prinde apa rămasă. (b) Stoarceți apa rămasă coborând pârghia până la capăt pentru a permite scurgerea lichidului rămas. (c) Pentru a scoate portafiltrul pentru curățare, pur și simplu ridicați maneta înapoi în poziția verticală și rotiți-o.



Folosind manometru

Un espresso perfect puteți obține folosind aparatul de cafea Flair 58 combinând **măcinarea potrivită, presiunea potrivită și timpul potrivit de preparare.**

Totul începe cu măcinarea corectă și o cantitate suficientă de cafea care creează rezistență pentru a atinge presiunea dorită și timpul de preparare. „Flairisti”, care au stăpânit tehnica, prepară un espresso la o presiune între 6 și 9 BAR în timp cuprins între 30-45 de secunde. Flair 58 este echipat cu manometru pentru a vă asigura că espresso-ul dumneavoastră să fie întotdeauna pe placul dumneavoastră. Utilizați următorul tabel pentru a vă ajuta cu configurarea.



	Presiune			
	1 - 1,5 BAR	6 - 9 BAR	10 - 12 BAR	>12 BAR
Timp de preparare	Mai mult de 35 secunde	Măcinare mai groasă	Măcinare mai groasă	PERICOLI OPRIȚI prepararea
	30 - 35 secunde	Intervalul țintă de preparare	Măcinare mai groasă	
	Mai puțin de 30 secunde	Măcinare mai fină	Presiune mai scăzută	

Curățare și întreținere

Când Flair 58 este utilizat în mod corect, va avea nevoie de o curățare minimă. Înainte de curățare, asigurați-vă întotdeauna că sistemul de preîncălzire al Flair 58 este oprit și că capul de preparare s-a răcit. Niciodată nu scufundați și nu spălați întregul cap de fierbere în apă.



1. Scoateți pistonul trăgând punctul de prindere în timp ce cilindrul de fierbere este instalat pe bază.
2. Utilizați o cârpă umedă pentru a șterge interiorul și partea de jos a capului. Ștergeți și pistonul.
3. Pentru o curățare mai amănunțită, clătiți cu apă rece înainte de a șterge.

Nu curățați nicio piesă a aparatului de cafea Flair în mașina de spălat vase.

Tutoriale video

Pentru mai multe informații despre cum să profitați la maximum de aparatul de cafea Flair58, inclusiv tutoriale video și întrebări frecvente, găsiți online pe site-ul: **www.flairespresso.com/learn/tutorials**

Garanția

Aparatul de cafea Flair 58 este prevăzut cu o perioadă standard de garanție legală. Garanția nu se aplică produselor care au fost utilizate altfel decât cele specificate în acest manual de utilizare.

Garanția nu se aplică deasemenea în cazul:

- Daune rezultate din utilizarea necorespunzătoare, neglijență sau orice altă utilizare a aparatului de cafea Flair în scopuri nespecificate în acest manual.
- Deteriorarea aspectului exterior, deteriorarea cauzată de coroziune sau uzură treptată
Orice intervenții sau reparații efectuate de persoane neautorizate au ca rezultat anularea garanției produsului

Vânzător și importator: NajTrade sro, Húskova 31, 04023 Košice, CUI: 50590502.

Producător: © Intact Idea, Fabricat în China

Aparat de cafea și accesorii puteți cumpăra de la e-shop: **www.ecocapsule.ro**