



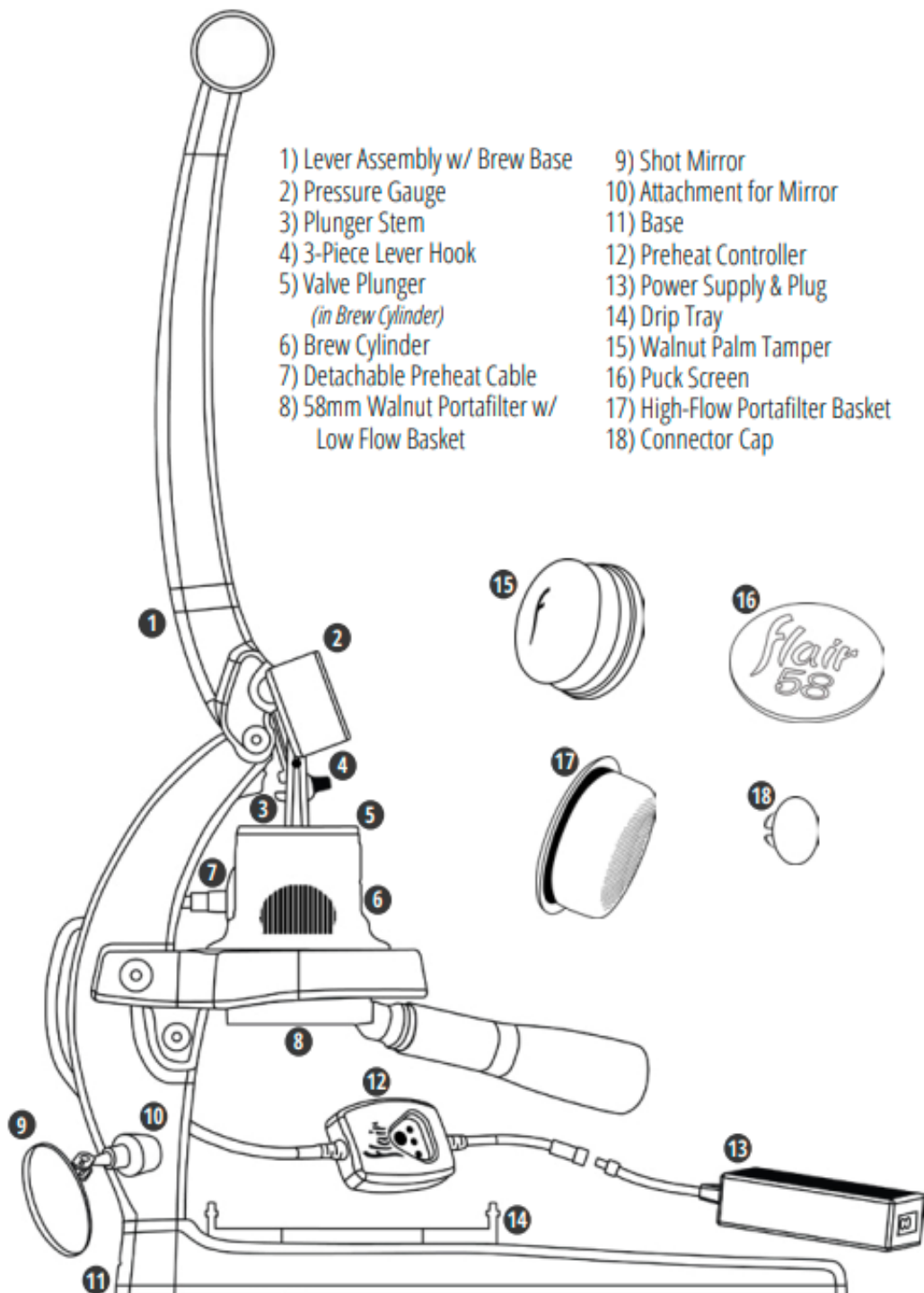
Flair58 Plus

Istruzioni per l'uso

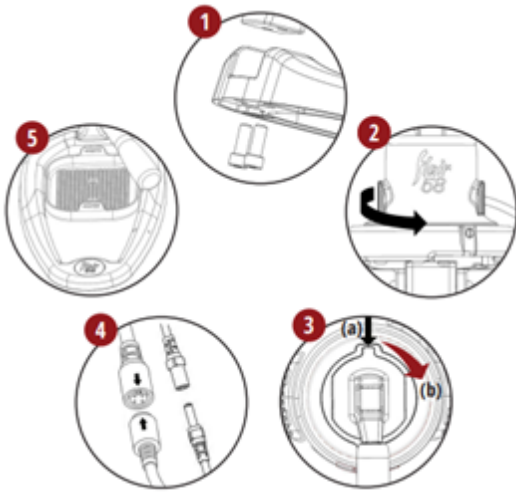
Prima di preparare il tuo primo espresso, segui i passaggi indicati nelle istruzioni.

Ricorda che per ottenere risultati ottimali è necessario ottenere una macinatura uniforme utilizzando un macinacaffè di qualità (ad esempio Royal Grinder).

Istruzioni per l'uso



1. Composizione della macchina da caffè Flair58



1. Assemblare saldamente il corpo della leva e la leva.
2. Rimuovere il Preheat cap e installare il cilindro di infusione sulla base di infusione. Ruotare in senso antiorario per bloccare.
3. Allineare (a) le linguette sul supporto del pistone con le scanalature sul pistone. Ruotare (b) il supporto del pistone per fissarlo. Premere verso il basso per sigillare il pistone. Il manometro deve essere rivolto verso la parte anteriore dell'unità.
4. Collegare tutti i fili per il sistema di preriscaldamento - allineare come indicato dalle frecce
5. Posizionare il Drip tray direttamente sotto la base di infusione.

2. Použitie predhrievacieho systému (iba modello 58 elettrico)

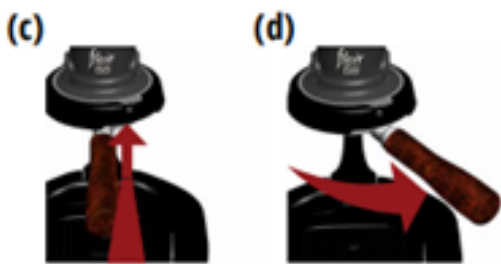
Il Flair 58 può preriscaldare il cilindro di cottura a tre temperature: bassa, media o alta. Per i dettagli sull'uso, vedere la tabella seguente.

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		

*NOTA: se si utilizza senza preriscaldamento elettrico, chiudere il fondo del cilindro di infusione con il Preheat cap e riempire con acqua bollente per 45 secondi. Versare l'acqua e ripetere se necessario. Rimuovere il tappo e posizionare il cilindro di infusione sulla base di infusione.

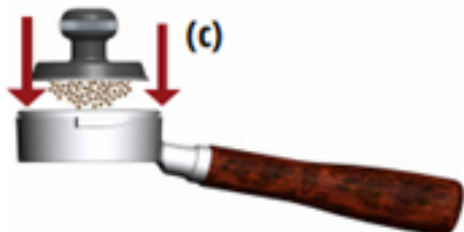
3. Preparazione del caffè





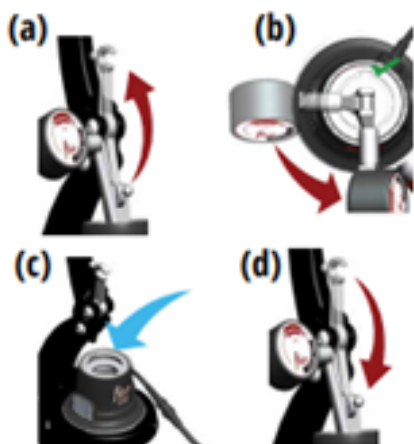
1. Prepara il Flair

(a) Accendere il sistema di preriscaldamento e impostare la temperatura di preriscaldamento desiderata. (b) Sollevare la leva in posizione verticale. (c). Inserire il Portafilter per il preriscaldamento allineandolo con la base di infusione e (d) ruotare la maniglia Portafilter.



2. Preparare il portafiltro

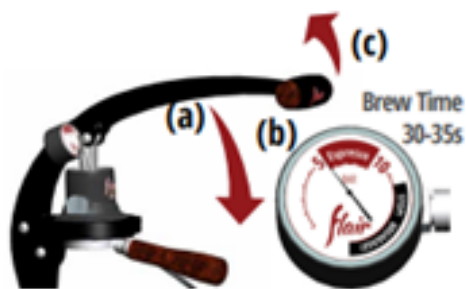
(a) Far bollire l'acqua (b) Macinare 18-20 grammi di caffè appena tostato utilizzando un macinacaffè di qualità (c) Rimuovere il portafiltro, aggiungere il caffè e premere con il pressino. Inserire il portafiltro.



3. Preparare la testa di infusione

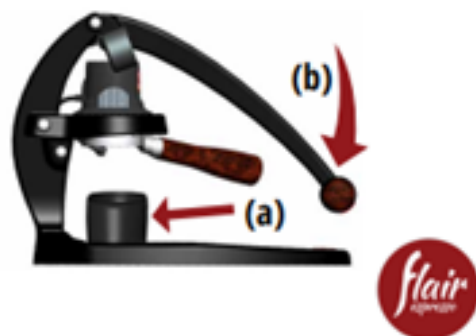
(a) Sbloccare e sollevare completamente il gancio della leva (b), quindi ruotare il supporto del pistone in senso antiorario finché le due alette non si allineano con i fori del pistone e rimuovere il supporto sollevandolo delicatamente (c). Versare acqua nel cilindro.

Reinserire lo stelo e fissarlo seguendo l'ordine inverso rispetto alla rimozione (d) Fissare la leva al supporto dello stantuffo inserendo il gancio della leva.



4. Prepara il tuo espresso

(a) Abbassare lentamente la leva per pressurizzare il sistema e iniziare l'erogazione. (b). L'erogazione dovrebbe durare 30-35 secondi a una pressione di 6-10 BAR. (c) Una volta raggiunto il peso/volume desiderato o quando la leva è completamente abbassata, riportarla nella posizione originale.



5. Pulisci il sistema

(a) Posizionare una tazza vuota sul Drip tray per raccogliere l'acqua rimanente. (b) Spremere l'acqua rimanente abbassando completamente la leva per consentire al liquido rimanente di scolare. (c) Per rimuovere il Portafilter per la pulizia, sollevare semplicemente la leva in posizione verticale e ruotare

Utilizzo di un manometro

Con la macchina da caffè Flair 58 puoi ottenere un espresso perfetto combinando la giusta macinatura, la giusta pressione e il giusto tempo di infusione.

Tutto inizia con la giusta macinatura e una quantità sufficiente di caffè, che crea una resistenza per raggiungere la pressione e il tempo di infusione desiderati. I "Flairisti" che hanno padroneggiato la tecnica prepareranno un espresso a una pressione compresa tra 6 e 9 BAR in 30-45 secondi. La tua Flair 58 è dotata di un manometro per garantire che l'espresso sia sempre conforme alle tue specifiche. Utilizza la seguente tabella per aiutarti con le impostazioni.



		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	

Pulizia e manutenzione

Se utilizzata correttamente, la tua Flair 58 richiederà una pulizia minima. Assicurati sempre che il sistema di preriscaldamento della tua Flair 58 sia spento e che il gruppo erogatore si sia raffreddato prima di pulirla. Non immergere o lavare mai l'intero gruppo erogatore in acqua.



1. Rimuovere lo stantuffo estraendo lo stelo mentre il cilindro di erogazione è installato sulla base.
2. Utilizzare un panno umido per pulire l'interno e la parte inferiore della testina. Pulire anche lo stantuffo.
3. Per una pulizia più accurata, risciacquare con acqua fredda prima di asciugare.

Non lavare nessuna parte della macchina da caffè Flair in lavastoviglie.

Video tutorial

Per maggiori informazioni su come sfruttare al meglio il tuo Flair58, comprese dimostrazioni video e FAQ, visita: www.flairespresso.com/learn/tutorials

Garanzia e modalità di utilizzo del prodotto

I prodotti sono coperti dal periodo di garanzia legale standard. Questa garanzia non è trasferibile e non è possibile alcun indennizzo in denaro. La garanzia non copre i prodotti che sono stati utilizzati in modo diverso da quanto specificato nelle presenti istruzioni per l'uso.

La garanzia inoltre non copre:

- Danni derivanti da uso improprio, negligenza nella cura o qualsiasi altro uso per scopi non menzionati in questo manuale.
- Danni all'aspetto esteriore, danni causati da corrosione o usura graduale.

Qualsiasi intervento o riparazione da parte di persone non autorizzate comporta l'annullamento della garanzia del prodotto.

Venditore e importatore: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.