



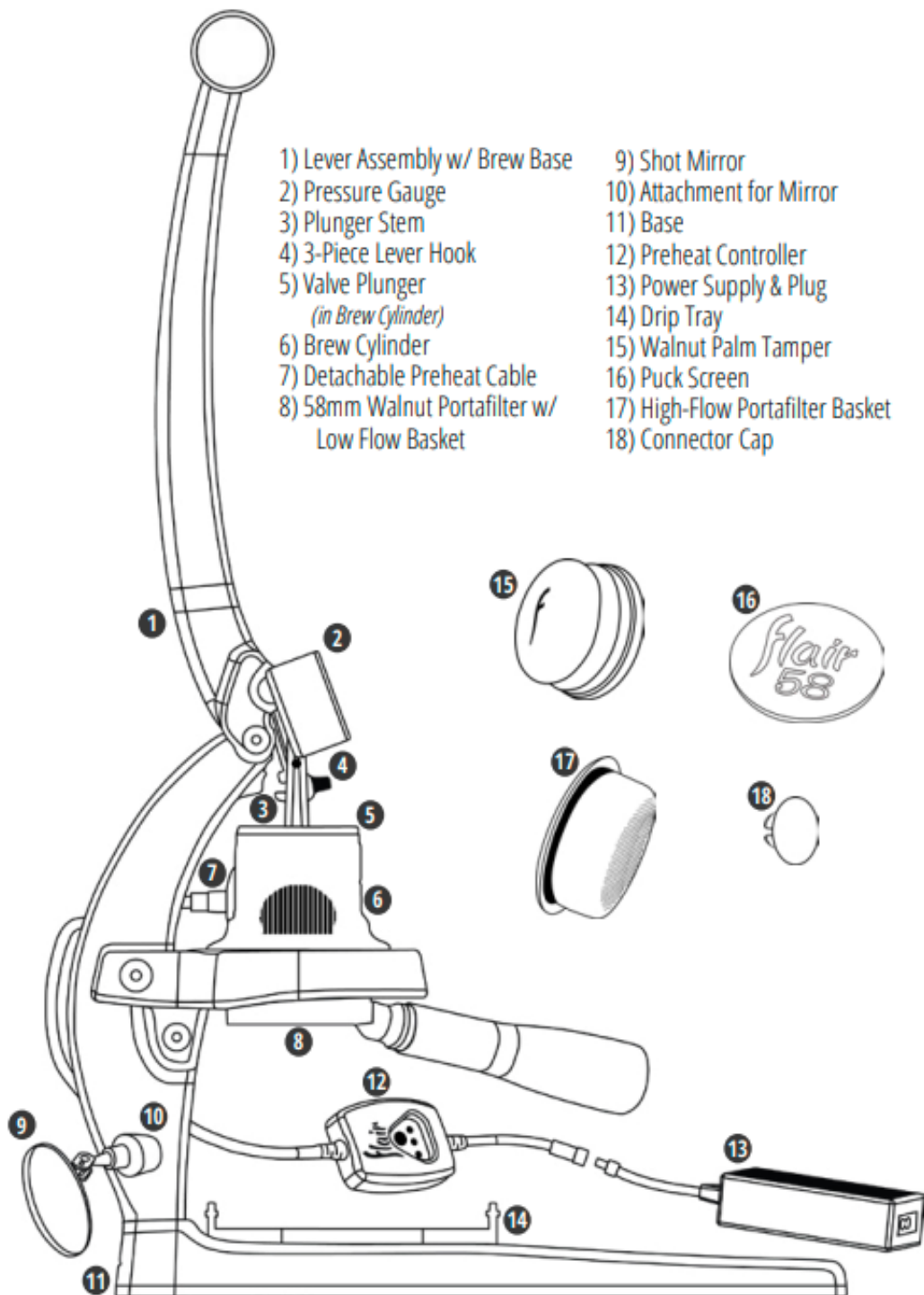
# Flair58 Plus

Bruksanvisning

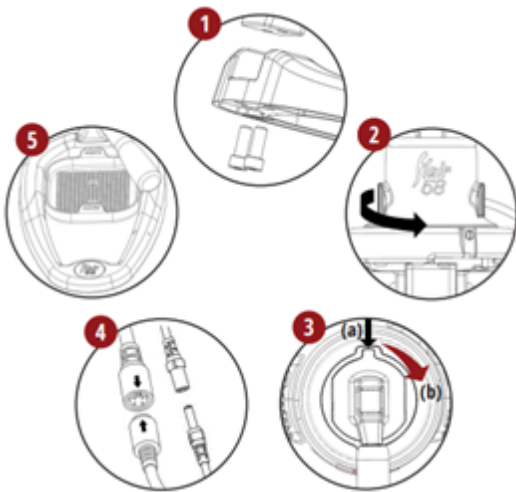
Innan du gör din första espresso, följ stegen i instruktionerna.

Kom ihåg att för optimala resultat krävs en jämn malning med en kvalitetskvarn (t.ex. Royal Grinder).

## Bruksanvisning



### 1. Sammansättning av Flair58-kaffemaskinen



1. Montera ihop spakkroppen och spaken ordentligt.
2. Ta bort Preheat cap och montera bryggcyllindern på bryggbasen. Vrid moturs för att låsa.
3. Rikta in (a) flikarna på kolvhållaren med spåren på kolven. Vrid (b) kolvhållaren för att fästa den. Tryck ner för att tätta kolven. Tryckmätaren ska vara vänd mot enhetens framsida.
4. Anslut alla kablar till förvärmningssystemet - rikta in enligt pilarnas anvisningar.
5. Placera Drip tray direkt under bryggbasen.

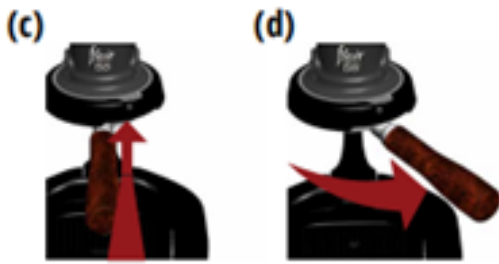
## 2. Použitie predhrievacieho systému (iba modell 58 elektrisk)

Flair 58 kan förvärma tillagningscyllindern till tre temperaturer: låg, medel eller hög. För detaljer om användning, se tabellen nedan.

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

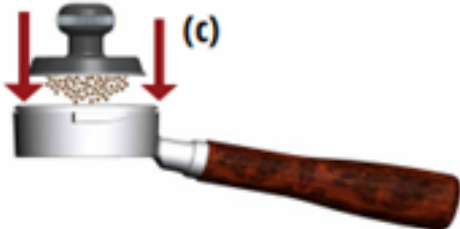
\*OBS: Vid användning utan elektrisk förvärmning, stäng botten av bryggcyllindern med Preheat cap och fyll på med kokande vatten i 45 sekunder. Håll ut vattnet och upprepa sedan vid behov. Ta bort locket och placera bryggcyllindern på bryggbasen.

## 3. Brygga kaffe



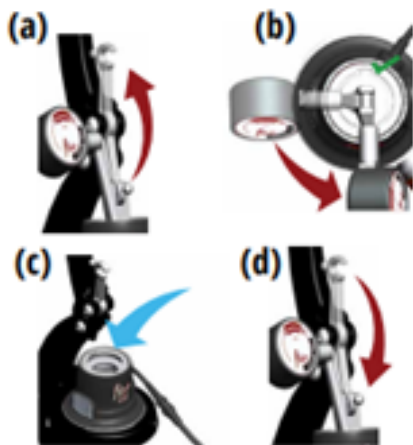
### 1. Förbered Flair

(a) Slå på förvärmningssystemet och ställ in önskad förvärmningstemperatur (b) Lyft spaken till vertikalt läge (c). Sätt i Portafilter för förvärmning genom att rikta in den mot bryggbasen och (d) vrida på handtaget Portafilter.



### 2. Förbered portafiltret

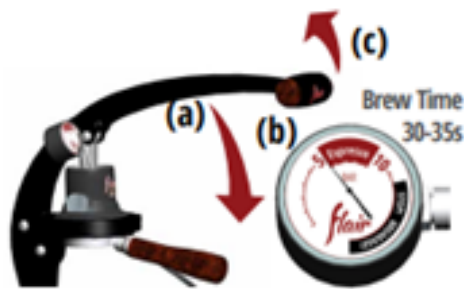
(a) Koka upp vatten (b) Mal 18–20 gram nyrostat kaffe med en kaffekvarn av god kvalitet (c) Ta bort portafiltret, tillsätt kaffe och tryck ner med stampen. Sätt i portafiltret.



### 3. Förbered brygghuvudet

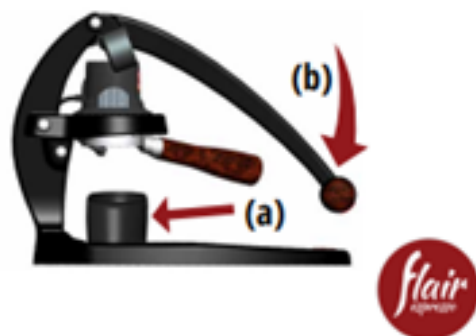
(a) Lås upp och lyft spakkroken hela vägen upp (b), vrid sedan kolvhållaren moturs tills de två klackarna är i linje med hålen i kolven och ta bort hållaren genom att försiktigt lyfta den (c). Häll vatten i cylindern.

Sätt tillbaka skaftet och fäst det i omvänd ordning mot borttagningen (d). Fäst spaken på kolvhållaren genom att sätta i spakkroken.



### 4. Förbered din espresso

(a) Sänk långsamt ner spaken för att trycksätta systemet och börja brygga (b). Bryggningen bör ta 30–35 sekunder vid ett tryck på 6–10 BAR (c) När önskad vikt/volym har uppnåtts eller spaken är helt nedsänkt, lyft spaken tillbaka till sitt ursprungliga läge.



### 5. Rengör systemet

(a) Placera en tom kopp på Drip tray för att samla upp eventuellt kvarvarande vatten. (b) Krama ut eventuellt kvarvarande vatten genom att sänka spaken helt ner så att eventuell kvarvarande vätska kan rinna av. (c) För att ta bort Portafilter för rengöring, lyft helt enkelt spaken tillbaka till vertikalt läge och vrid

## Använda en tryckmätare

Du kan få den perfekta espresson med hjälp av Flair 58-kaffemaskinen genom att kombinera rätt malning, rätt tryck och rätt bryggtid.

Allt börjar med rätt malning och en tillräcklig mängd kaffe, vilket skapar motstånd för att uppnå önskat tryck och bryggtid. "Flairister" som bemästrar tekniken kommer att brygga en espresso med ett tryck mellan 6 och 9 BAR på mellan 30-45 sekunder. Din Flair 58 är utrustad med en tryckmätare för att säkerställa att din espresso alltid uppfyller dina specifikationer. Använd följande tabell som hjälp med inställningarna.



		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	

## Rengöring och underhåll

När din Flair 58 används på rätt sätt behöver den minimal rengöring. Se alltid till att förvärmningssystemet på din Flair 58 är avstängt och att brygghuvudet har svalnat innan rengöring. Sänk aldrig ner eller diska hela brygghuvudet i vatten.



1. Ta bort kolven genom att dra ut skaftet medan bryggcylindern är monterad på basen.
2. Använd en fuktig trasa för att torka av insidan och undersidan av huvudet. Torka även av kolven.
3. För en mer grundlig rengöring, skölj med kallt vatten innan du torkar av.

**Rengör inte några delar av Flair kaffemaskinen i diskmaskinen.**

## Videohandledningar

För mer information om hur du får ut det mesta av din Flair58, inklusive videodemonstrationer och vanliga frågor, besök: [www.flairespresso.com/learn/tutorials](http://www.flairespresso.com/learn/tutorials)

## Garanti och hur produkten används

Produkterna omfattas av den lagstadgade standardgarantiperioden. Denna garanti är inte överlåtbar och ekonomisk ersättning i kontanter är inte möjlig. Garantin gäller inte produkter som har använts på annat sätt än vad som anges i denna bruksanvisning.

Garantin omfattar inte heller:

- Skador till följd av felaktig användning, försummelse av skötsel eller annan användning för ändamål som inte nämns i denna manual.
- Skador på det yttre utseendet, skador orsakade av korrosion eller gradvis slitage.

Ingrepp eller reparationer utförda av obehöriga personer leder till att produktgarantin upphör att gälla.

**Säljare och importör:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.