



Flair
58+

GRATULACJE, JESTEŚ DOMOWYM BARISTĄ

Flair 58+ Wprowadzenie

Witamy w cudownym świecie domowego espresso z ekspresem Flair 58+. Cieszymy się, że tu jesteś i nie możemy się doczekać, aż zaczniesz parzyć pyszne kawy dla siebie i swoich bliskich. Zanim jednak przejdziemy do rzeczy, chcieliśmy najpierw wspomnieć o kilku rzeczach.

- Flair 58+ to profesjonalny ekspres do kawy, co oznacza, że do skutecznego parzenia kawy potrzebny będzie wysokiej jakości młynek żarnowy. Jeśli masz jakiegokolwiek pytania w tym zakresie, skontaktuj się z naszym zespołem!
- Niniejsza instrukcja ma na celu szybkie wprowadzenie, a więcej informacji można znaleźć na naszej stronie internetowej za pośrednictwem kodów QR. Uważamy, że najlepszym sposobem na naukę są przewodniki wideo.
- Wreszcie, jeśli napotkasz jakiegokolwiek pytania lub wyzwania, skontaktuj się z naszym światowej klasy zespołem obsługi klienta. Jesteśmy zawsze dostępni, aby pomóc w jakikolwiek sposób.

SAMOUCZEK WIDEO:

Najlepszym sposobem na naukę jest oglądanie

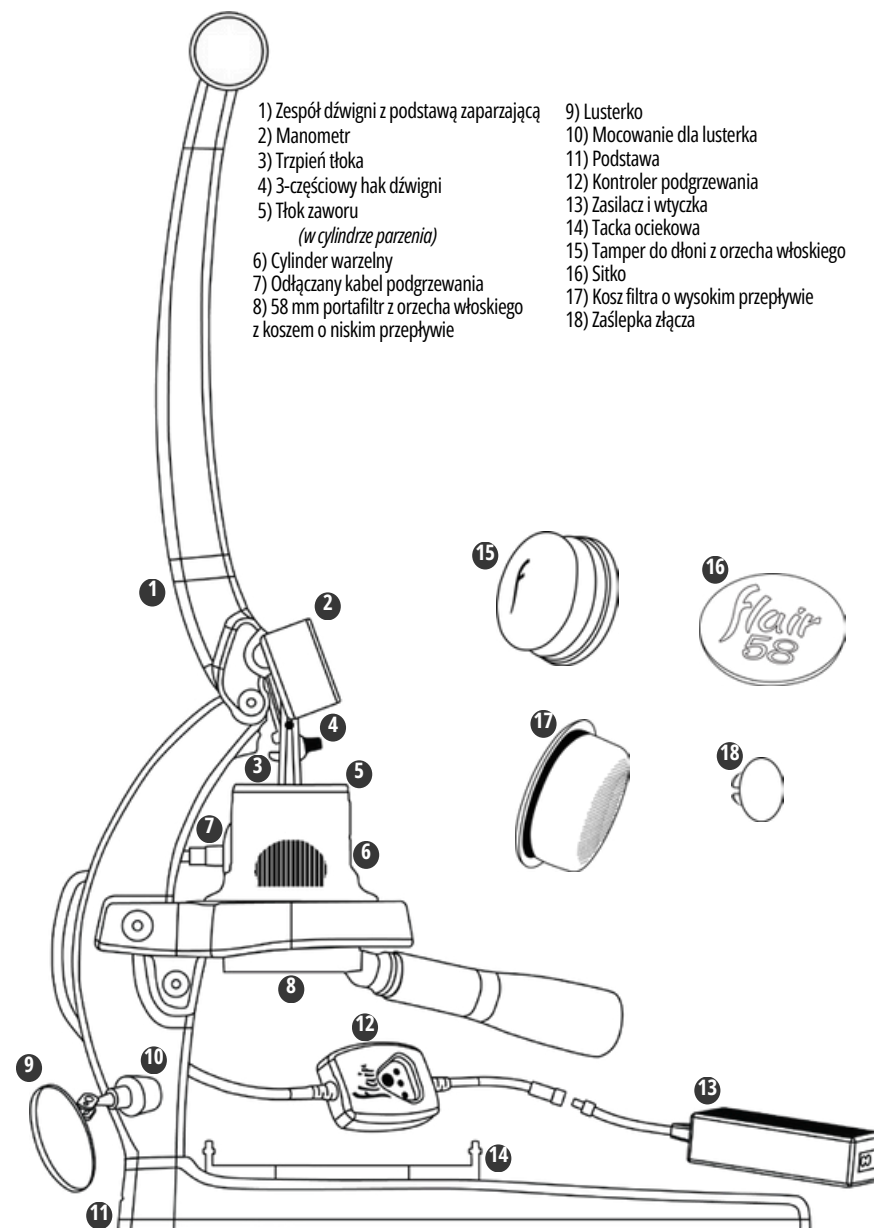


Samouczki wideo: <https://flairespresso.com/flair-58-plus-tutorials/>

Contact Flair: <https://flairespresso.com/contact/>

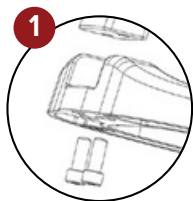
CZĘŚCI, ELEMENTY I GADŻETY DO PARZENIA DOSKONAŁEGO ESPRESSO

Co znajduje się w zestawie

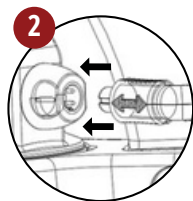


KILKA MINUT PRACY WZAMIAN ZA CAŁE ŻYCIE ESPRESSO

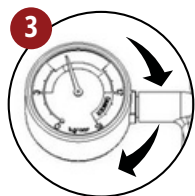
Montaż po wyjęciu z opakowania



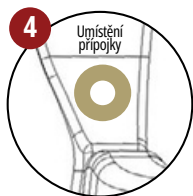
1 Przykręć mocno podstawę i dźwignię za pomocą dwóch dostarczonych śrub. Przed dokręceniem upewnij się, że dźwignia jest wyrównana.



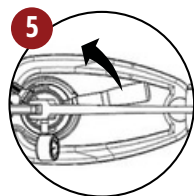
2 Zdejmij nasadkę ze złącza cylindra zaparzającego i podłącz kontroler podgrzewania. Zachowaj nasadkę do przyszłego użytku.



3 Przymocuj manometr do trzpienia, wkręcając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Wkręć go całkowicie, a następnie ustaw manometr pionowo.



4 Przymocuj lusterko do lewej dolnej części ramy. Tylko w tym miejscu znajduje się stalowy krążek!



5 Włóż portafiltr z uchwytem po prawej stronie opuszczonej dźwigni. Obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować (mniej więcej w godzinie 4).



UWAGA: Nie obracaj, nie zmieniaj położenia ani nie usuwaj silikonowego rękawa ani przewodów

Model 58+ jest dostarczany z cylindrem zaparzającym przymocowanym do podstawy zaparzacza. Aby go zdjąć, należy poluzować śrubę ustalającą i obrócić w prawo.



***UWAGA:** Tłok będzie się z czasem obracał, powodując wyrównanie wypustki trzpienia z otworem tłoka.

Jeśli obie części odłączą się od siebie, postępuj zgodnie z instrukcjami czyszczenia, aby wyjąć tłok i ustawić go prawidłowo.

SEKUNDY DZIELĄ CIĘ OD WŁASNO RĘCZNIE PRZYGOTOWANEGO ESPRESSO

Brewing With Your Flair 58+

#1 - Przygotowanie ekspresu Flair

(a) Podnieś dźwignię podgrzewania wstępnego (b) Naciśnij przycisk na kontrolerze podgrzewania, aby wybrać żądaną temperaturę podgrzewania: niską, średnią lub wysoką (szczegółowe informacje znajdują się na następnej stronie) (c) Włóż portafiltr do podgrzewania wstępnego, wyrównując go z podstawą zaparzającą i (d) obróć uchwyt portafiltera w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie mocno osadzony, mniej więcej w pozycji godziny 4 (nie obracaj zbyt mocno).

#2 - Przygotowanie portafiltera i głowicy zaparzającej

(a) Zagotuj wodę (b) Zmiel około 18 gramów świeżo palonych ziaren za pomocą młynka żarnowego (c) Wyjmij portafiltr z podstawy zaparzającej, dodaj fusy i ubij (d) Dodaj sitko na ubitych fusach i ponownie włóż portafiltr (e) Napełnij głowicę zaparzającą za pomocą tłoka zaworu, jak opisano poniżej.

#3 - Zaparz swoje espresso

(a) Powoli opuść dźwignię, aby wytworzyć ciśnienie i rozpocząć parzenie (b) Ustaw czas parzenia na 30-35 sekund przy ciśnieniu 6-9 barów, używając manometru jako punktu odniesienia (c) Po osiągnięciu żądanej wagi/objętości parzenia lub całkowitym opuszczeniu dźwigni, podnieś dźwignię do pozycji startowej.

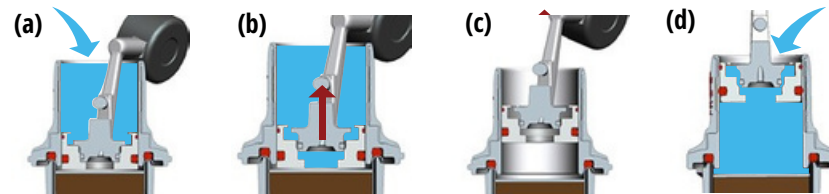
#4 - Oczyszczanie systemu

(a) Umieść pusty kubek na tacy ociekowej (b) Usuń pozostałą wodę, opuszczając dźwignię do końca w dół, aby usunąć pozostały płyn, powtórz w razie potrzeby (c) Obróć portafiltr zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wyjąć go do czyszczenia.

BEZPROBLEMOWY SPOSÓB NA PARZENIE KAWY W SYSTEMIE „BACK-TO-BACK

Korzystanie z tłoka zaworu

(a) Rozpocznij z opuszczoną dźwignią i napełnij cylinder zaparzający wodą po brzegi (b) Podnieś dźwignię na tyle, aby odłączyć trzpień i otworzyć zawór, pozwalając wodzie wypełnić przestrzeń pod głową (c) Kontynuuj powolne podnoszenie dźwigni, a woda przejdzie przez zawór do komory zaparzania (d) Uzupełnij komorę przez otwór wykonany między trzpieniem a tłokiem po całkowitym podniesieniu dźwigni.



PROSTE ZARZĄDZANIE TEMPERATURĄ DLA KAŻDEJ PIECZENI

System podgrzewania Flair 58+



System kontroli podgrzewania Flair 58 może wstępnie podgrzać cylinder zaparządzający do trzech różnych temperatur: Niskiej, Średniej lub Wysokiej, odpowiadających różnym poziomom wypalenia kawy.

Szczegóły użytkowania systemu Preheat Control znajdują się poniżej, a pełne instrukcje bezpieczeństwa w naszym internetowym Przewodniku Bezpieczeństwa i Instrukcji, który można znaleźć online, klikając kod QR z przodu tej instrukcji.

WYŁĄCZ - Naciśnij i przytrzymaj przycisk (3 sekundy) - LEWA kontrolka zacznie migać - następnie...

NISKA ~85° C (185° F)

Odczekać kilka minut
(do zakończenia podgrzewania)

Lewa lampka zaświeci się na **SOLID**
(po osiągnięciu niskiej temperatury)

ŚREDNIA ~90° C (194° F)

PONOWNIE NACISNAĆ PRZYCISK
(środkowa kontrolka zacznie migać)

ODCZEKAĆ KILKA MINUT
(do zakończenia podgrzewania)

LEWA i ŚRODKOWA lampka zaświecą się na SOLID
(osiągnięto średnią temperaturę)

WYSOKA ~95° C (203° F)

NACIŚNIJ PRZYCISK 2 RAZY
(PRAWA światło zacznie migać)

ODCZEKAĆ KILKA MINUT
(do zakończenia podgrzewania)

WSZYSTKIE ŚWIATŁA ŚWIECĄ
(po osiągnięciu wysokiej temperatury)

WYŁĄCZ - naciśnij i przytrzymaj przycisk (3 sekundy) - WSZYSTKIE kontrolki WYŁĄCZONE

Odłączony kabel do podgrzewania Flair 58



Flair 58+ można podgrzać, a następnie odłączyć od kabla, aby zaparzyć napar z dala od wszelkich wtyczek. Wystarczy zlokalizować teksturowane strzałki, aby odłączyć 4-pinowe złącze i zaparzyć kawę „bez sznurków”.



Po odłączeniu płytki drukowanej należy zakryć elementy elektryczne cylindra zaparządzającego dostarczoną zaślepką. Cylinder zaparządzający można podgrzać za pomocą wody tuż po zagotowaniu, z opuszczonym tłokiem zaworu.

UTRZYMANIE EKSPRESU FLAIR W DOSKONAŁYM STANIE

Czyszczenie ekspresu Flair 58+

Przed czyszczeniem zawsze upewnij się, że system podgrzewania Flair 58 jest wyłączony, głowica zaparządzająca ostygła i nigdy nie zanurzaj głowicy zaparządzającej w wodzie.

Nie potrzeba mydła!

Powierzchnia zewnętrzna i przewody powinny być suche!



1. Zdemontuj i odłącz hak blokujący, a następnie użyj trzpienia, aby wyjąć tłok

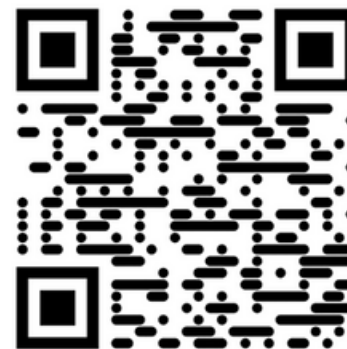
2. Za pomocą wilgotnej szmatki wytrzyj wnętrze i spód zaparzacza. Przetrzyj również tłok

3. Aby zapewnić dokładniejsze czyszczenie, umieść kubek pod ekspresem Flair 58 i spłucz go zimną wodą przed wytarciem.

Więcej informacji można znaleźć w naszym internetowym „Przewodniku bezpieczeństwa i instrukcji” za pośrednictwem kodu QR.

ŚWIATOWEJ KLASY OBSŁUGA KLIENTA FLAIR JEST NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI

Rozwiązywanie problemów z Flair 58+



Skontaktuj się z nami bezpośrednio: <https://flairespresso.com/contact/>

flair 58+

28 Hammond Street, Suite B
Irvine, CA, 92618 USA
© Intact Idea, All Rights Reserved

Flair is a trademark of Intact Idea, LLC

Designed in California
Made in China

Greenplantation.pl

