

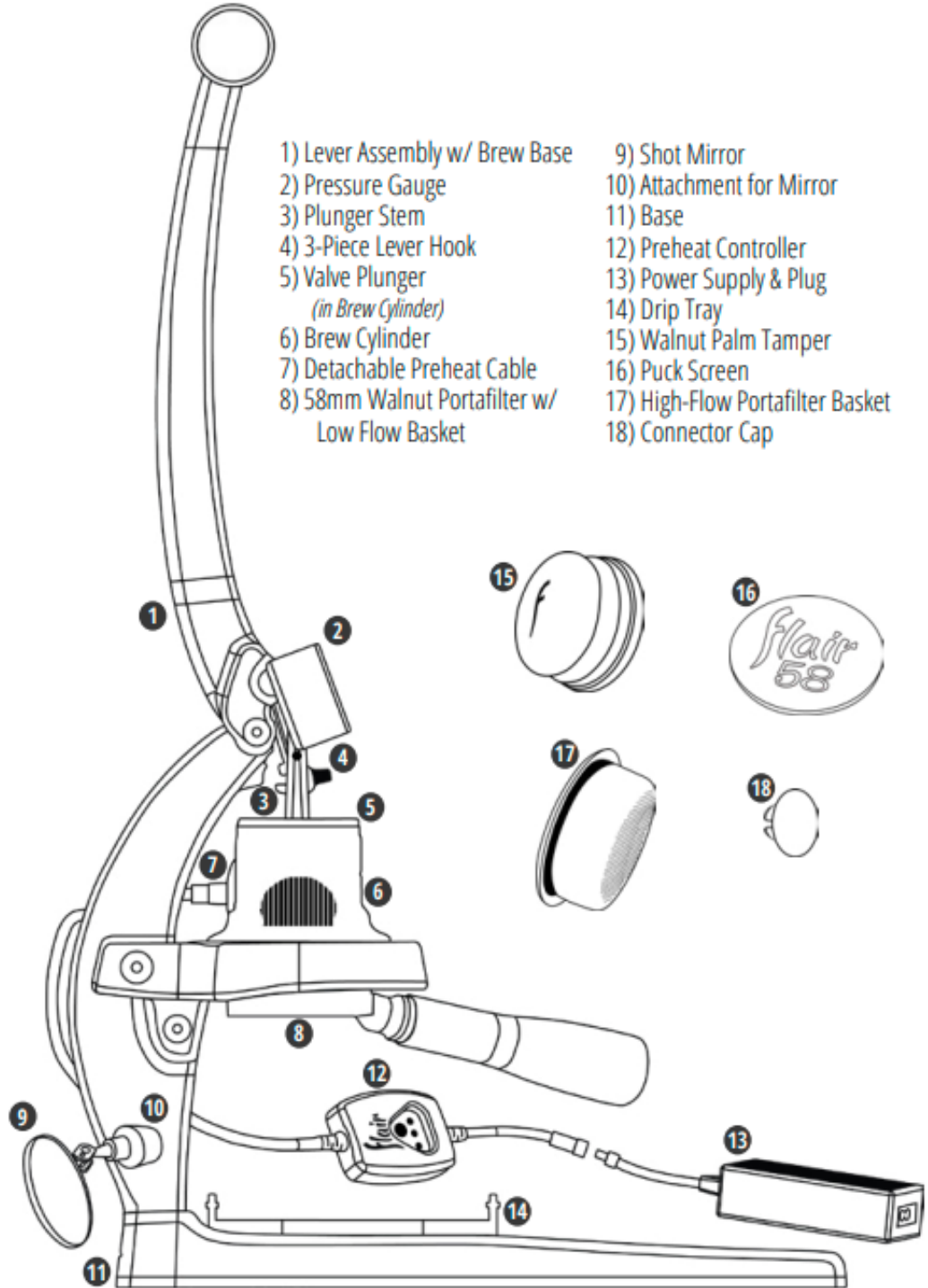


فليير 58 بلس

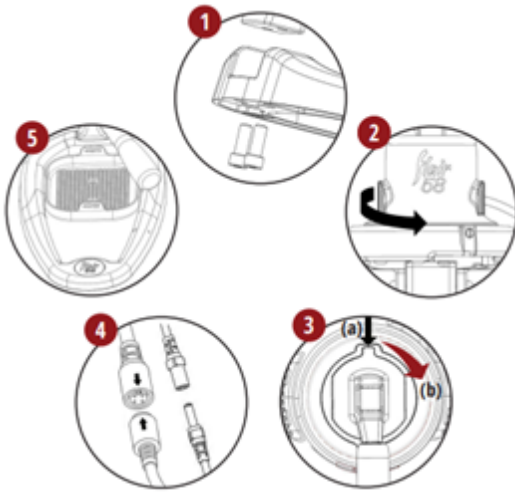
تعليمات الاستخدام

قبل تحضير قهوتك الإسبريسو الأولى، اتبع الخطوات الموضحة في التعليمات. تذكر أنه للحصول على أفضل النتائج، يلزم طحن موحد باستخدام مطحنة عالية الجودة (على سبيل المثال Grinder Royal).

تعليمات الاستخدام



1. مكونات ماكينة القهوة Flair58



1. قم بتجميع جسم الرافعة والرافعة معاً بإحكام.
2. أزل cap Preheat وركّب أسطوانة التخمير على قاعدة التخمير. أدرها عكس اتجاه عقارب الساعة لقفلاها.
3. قم بمحاذاة (أ) ألسنة حامل المكبس مع أخاديه. أدر (ب) حامل المكبس لتثبيتته. اضغط لأسفل لإغلاق المكبس. يجب أن يكون مقياس الضغط مواجهاً لمقدمة الوحدة.
4. قم بتوصيل جميع الأسلاك الخاصة بنظام التسخين المسبق - قم بالمحاذاة كما هو موضح بواسطة الأسهم
5. ضع tray Drip مباشرة تحت قاعدة التخمير.

2. نظام الدفع المسبق (iba موديل 58 كهربائي)

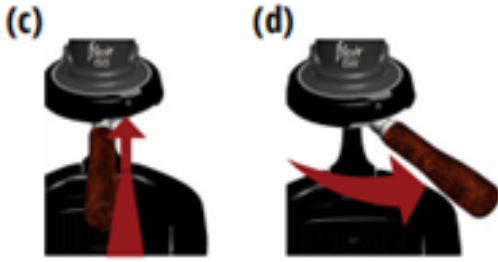
يمكن لـ 58 Flair تسخين أسطوانة الطهي مسبقاً إلى ثلاث درجات حرارة: منخفضة، متوسطة، وعالية. لمزيد من التفاصيل حول الاستخدام، يُرجى الاطلاع على الجدول أدناه.

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		

*ملاحظة: عند الاستخدام بدون تسخين كهربائي مسبق، أغلق قاع أسطوانة التخمير بـ cap Preheat واملأها بالماء المغلي لمدة 45 ثانية. صفّ الماء، ثم كرر العملية حسب الحاجة. انزع الغطاء وضع أسطوانة التخمير على قاعدة التخمير.

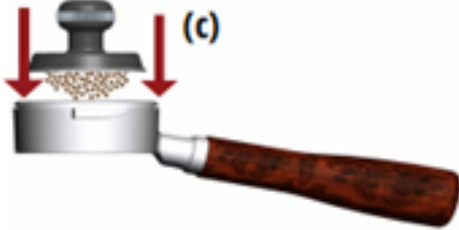
3. تحضير القهوة

1. تحضير الذوق



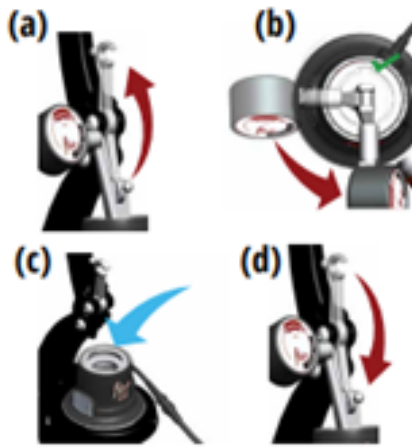
(أ) شغل نظام التسخين المسبق واضبط درجة الحرارة المطلوبة.
(ب) ارفع الرافعة إلى الوضع الرأسي. (ج) أدخل Portafilter
للتسخين المسبق بمحاذاته مع قاعدة التخمير، و(د) أدر مقبض
Portafilter.

2. تحضير حامل الفلتر



(أ) اغلي الماء. (ب) اطحن ١٨-٢٠ غراماً من القهوة المحمصّة
حديثاً باستخدام مطحنة قهوة عالية الجودة. (ج) أزل فلتر القهوة،
أضف القهوة، واضغط عليه باستخدام الدك. أدخل فلتر القهوة.

3. تحضير رأس التخمير



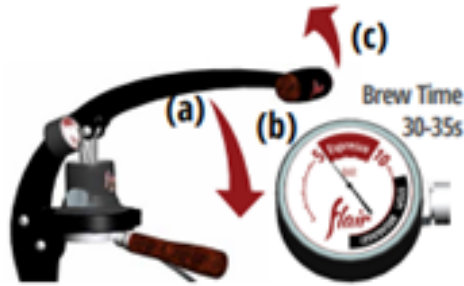
(أ) افتح خطاف الرافعة وارفعه لأعلى تماماً (ب)، ثم أدر حامل
المكبس عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتطابق الطرفان مع
فتحات المكبس، ثم أزل الحامل برفعه برفق (ج). صب الماء في
الأسطوانة.

أعد إدخال الساق وثبتها بالترتيب العكسي للإزالة (د) قم بربط
الرافعة بحامل المكبس عن طريق إدخال خطاف الرافعة.

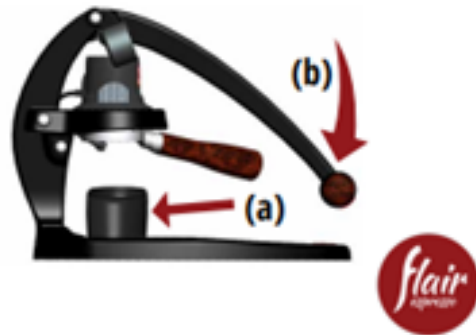
4. قم بإعداد قهوة الإسبريسو الخاصة بك

(أ) اخفض الرافعة ببطء لزيادة ضغط النظام وابدأ عملية التخمير.
(ب) يستغرق التخمير من 30 إلى 35 ثانية عند ضغط يتراوح بين
6 و10 بار. (ج) عند الوصول إلى الوزن/الحجم المطلوب أو عند
خفض الرافعة بالكامل، ارفعها إلى موضعها الأصلي.

5. تنظيف النظام



(أ) ضع كوباً فارغاً على tray Drip لالتقاط أي ماء متبقي. (ب)
اعصر أي ماء متبقي عن طريق خفض الرافعة إلى أسفل تماماً
للسماح بتصريف أي سائل متبقي. (ج) لإزالة Portafilter
للتنظيف، ارفع الرافعة ببساطة إلى الوضع الرأسي وأدراها



استخدام مقياس الضغط

يمكنك الحصول على قهوة الإسبريسو المثالية باستخدام ماكينة القهوة 58 Flair من خلال الجمع بين الطحن المناسب والضغط المناسب ووقت التخمير المناسب.

يبدأ كل شيء بالطحن الصحيح وكمية كافية من القهوة، مما يوفر مقاومة لتحقيق الضغط ووقت التخمير المطلوبين. سيحضر "المبدعون" المتقنون هذه التقنية قهوة إسبريسو بضغط يتراوح بين 6 و9 بار في غضون 30-45 ثانية. ماكينة 58 Flair مجهزة بمقياس ضغط لضمان الحصول على قهوة إسبريسو مطابقة لمواصفاتك. استخدم الجدول التالي لمساعدتك في الإعدادات.



		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	

التنظيف والصيانة

عند الاستخدام الصحيح، سيحتاج جهاز 58 Flair إلى تنظيف بسيط. تأكد دائماً من إيقاف تشغيل نظام التسخين المسبق في جهاز 58 Flair وأن رأس التخمير قد برد قبل التنظيف. لا تغمر رأس التخمير بالكامل في الماء أو تغسله أبداً.



1. قم بإزالة المكبس عن طريق سحب الجذع أثناء 1.
2. تثبيت أسطوانة التخدير على القاعدة.
3. استخدم قطعة قماش مبللة لمسح الجزء الداخلي والسفلي من رأس المضخة. امسح أيضاً المكبس.
4. لتنظيف أكثر شمولاً، اشطفه بالماء البارد قبل المسح.

لا تقم بتنظيف أي أجزاء من ماكينة القهوة Flair في غسالة الأطباق.

دروس الفيديو

لمزيد من المعلومات حول كيفية تحقيق أقصى استفادة من جهاز Flair58 الخاص بك، بما في ذلك عروض الفيديو والأسئلة

www.flair.com

الضمان وكيفية استخدام المنتج

تخضع المنتجات لفترة الضمان القانوني القياسية. هذا الضمان غير قابل للتحويل، ولا يُمكن تقديم تعويض مالي نقدي. لا يسري الضمان على المنتجات التي استخدمت بطريقة تخالف ما هو مُحدد في تعليمات الاستخدام هذه.

كما لا يغطي الضمان ما يلي:

- الأضرار الناتجة عن سوء الاستخدام أو الإهمال أو أي استخدام آخر لأغراض غير مدرجة في هذا الدليل.
- تلف المظهر، أو التلف الناتج عن التآكل أو التلف التدريجي.

أي تدخل أو إصلاح من قبل أشخاص غير مصرح لهم يؤدي إلى إبطال ضمان المنتج.

المستورد والبائع والمستورد : NajTrade sro, Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.