

Příprava espressa!

Ruční příprava espressa v kávovaru Flair je směsicí vědy a umění. Flair je jako ruční nářadí; bude následovat vaše rozhodnutí a kroky. Chutí a pěna vašeho espressa nejvíce závisí na kvalitě a čerstvosti kávových zrn a na nalezení správné velikosti mletí.



Používejte celá kávová zrna:

Pro přípravu espressa se nikdy nepoužívají předem namletá zrna. Doporučujeme používat kávová zrna pražená během několika týdnů a mletá bezprostředně před přípravou.

Doporučený mlýnek:



Pro přípravu espressa použijte pouze kvalitní mlýnek na kávu, který vytváří rovnoměrnější mletí než mlýnek s noži a umožňuje kontrolovat velikost hrubosti mletí. Na začátku melte kávu o stupeň nebo dva hruběji, než je běžné pro espresso, a doporučujeme začít s dávkou 20 gramy. Změna zrnkové kávy může vyžadovat změnu velikosti mletí.

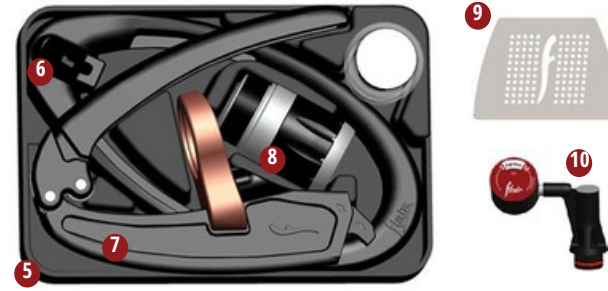


Jak získat dobrou pěnu?

Pěnu získáte pouze tehdy, když je espresso správně připraveno. Začněte s teplotou přípravy mezi 90 - 95 °C, ujistěte se, že jsou vaše zrna čerstvě upražená a namletá, a experimentujte s různými velikostmi mletí a dávkování. Může to vyžadovat praxi, abyste dosáhli správného výsledku. Nezapomeňte, že jsme tu pro vás!

Obsah vašeho Flairu Signature PRO

- 1 Nálevka a dávkovací kelímek
- 2 Nerezový tamper
- 3 Sítko, předehřívací (pěchovací) uzávěr
- 4 Výlevka z nerezové oceli
- 5 Cestovní pouzdro
- 6 Základna
- 7 Hlavní sloupek a páka
- 8 Varná hlava (portafiltr, píst, válec)
- 9 Odkapávací miska z nerezové oceli
- 10 Tlakoměr a držák



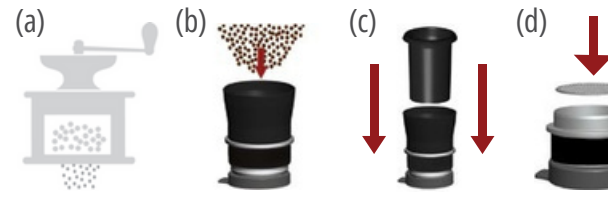
#1 - Příprava Flairu

(a) Vložte stojan do základny a na základnu umístěte odkapávací misku. (b) Rozeberte varnou hlavu. (c) Přesuňte píst (část uvnitř spařovací hlavy) do polohy pomocí dávkovacího pohárku. Píst bude při správném nastavení naproti červeným o-kroužkům uvnitř válce.



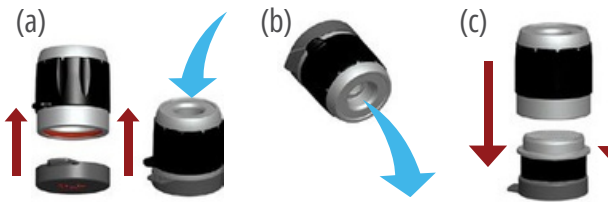
#2 - Příprava zrn

(a) Vždy používejte mlýnek na kávu, který nemele alespoň 16 gramů čerstvě upražených kávových zrn. (b) Pripevňte nálevku na horní část portafiltru a naplňte ji čerstvou kávovou sedlinou. (c) Lehce utlačte pomocí níže umístěné utlačovací krytky. (d) Odstraňte nálevku a nasadte na ni sítko.



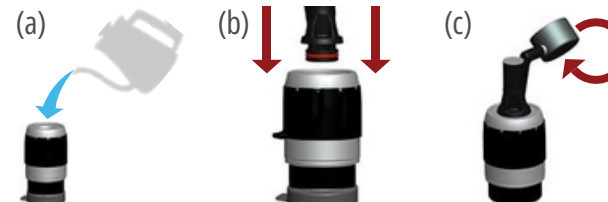
#3 - Příprava varné hlavy

(a) Nasadte uzávěr předehřevu na dno (strana s o-kroužkem) lahve a naplňte ji převařenou vodou. Nechte působit alespoň 30 sekund. (b) Vylijte předehřívací vodu z válce, sejměte uzávěr předehřívání. (c) Válec nasadte na horní část portafiltru.



#4 - Přidejte vodu na vaření

(a) Přidejte vodu na vaření (90 - 95 °C) přes horní část válce. Plňte tak dlouho, dokud nebude voda v jamce viditelná. **Nepřepĺnujte!** (b) Pripevňte stopku zatlačením do jamky. Přebytkovou vodu nevylévejte. (c) Otočte měрку tak, aby byla co nejlépe vidět.



#5 - Připravte si kávu s Flairem

Umístěte varnou hlavu na zařízení Flair a spusťte páku pro vaření. Pro vaření s výlevkou „zacvakněte“ výlevku na spodní straně portafiltru. Doba vaření by se měla pohybovat mezi 35-45 sekundami při tlaku 6-9 BAR. Pokud tomu tak není, zkontrolujte mletí a dávkování.



Správně připravené espresso s kávovarem Flair je kombinací **správného mletí**, **správného tlaku** a **správné doby přípravy**. Vše začíná mletím a dávkováním, které vytváří odpor pro dosažení požadovaného tlaku a doby spaření. „Flairisté“, kteří zvládli svou techniku, uvaří 6 až 9 BARů za dobu mezi 35-45 sekundami.



Flair PRO 2 je dodáván s manometrem, který vám pomůže zajistit, aby vaše espresso vždy odpovídalo vašim požadavkům.

Nerobte svůj Flair. Nikdy nepřekračujte oblast „STOP - BREAKAGE“ svého manometru.

Použijte níže uvedenou tabulku, která vám pomůže při nastavování.

		TLAK				NEBEZPĚČÍ ZASTAVTE PROCES
		1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	>12 BAR	
ČAS VARENÍ KÁVY	Více než 45 sekund	Větší tlak	Hrubší mletí	Hrubší mletí		
	35-45 sekund	Jemnější mletí	Správně připravené espresso	Hrubší mletí		
	Méně než 35 sekund	Jemnější mletí	Jemnější mletí	Menší tlak		

Tip 1: Kalibrujte mletí, tlak a čas s levnými zrnky!

Tip 2: Při kalibraci udržte konstantní dávku, abyste omezili proměnné.

Tip 3: Předem navlhčete kávovou sedlinu pomocí předspaření tak, že pomalu stáhnete páku dolů, dokud nedosáhnete hodnoty 2 BAR, a podržte ji v klidu po dobu 5-10 sekund. Poté pokračujte ve vaření jako obvykle po dobu 35-45 sekund.



Další informace o tom, jak nejlépe používat zařízení Flair, včetně videoukázek a často kladených otázek, naleznete online na adrese:

www.flairespresso.com/flair-pro2-tutorials

Chceme, abyste si svůj Flair zamilovali! Náš tým je připraven pomoci s řešením případných problémů. Pokud se vyskytnou jakékoli problémy, neprodleně nás kontaktujte na adrese:

<https://flairespresso.com/contact>

Chcete-li si zakoupit další příslušenství, náhradní díly nebo upgrady, navštivte náš online obchod na následující adrese:

www.flairespresso.com/

HANDCRAFTEDESPRESSO



Čištění vašeho Flairu

Čištění zařízení Flair je snadné. Použitou kávovou sedlinu můžete z kávovaru Flair vyjmout tak, že ji vyklopíte na stěnu odpadkového koše, nebo ji vyštouráte pomocí příboru.

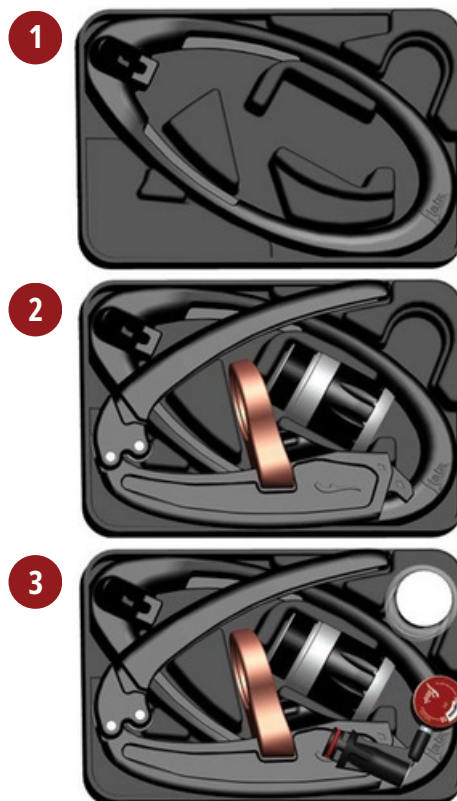


Po vyjmutí kávové sedliny opláchněte všechny varné části ve studené vodě.

Mýdlo není potřeba! Může ovlivnit chuť vašeho espressa.

Žádné části zařízení Flair nemyjte v myčce nádobí.

Balení a skladování vašeho Flairu



Na lisovací podstavec a varný válec zařízení Flair a nerezový píst je poskytována záruka na funkční vady po dobu 5 let od data zakoupení, pokud je používán v souladu s návodem k obsluze. Na díly, které více podléhají běžnému opotřebení, jako jsou O-kroužky, disperzní sítka, silikonové návleky, pístní stopka a portafiltr, se vztahuje záruka na vady materiálu, konstrukce nebo zpracování po dobu 1 roku od data nákupu, ačkoli se předpokládá, že tyto položky vydrží i po skončení záruky.

Pro potvrzení platnosti záruční doby je vyžadován doklad o koupi. Záruka platí pouze v případě, že jsou výrobek a jeho součásti používány v souladu se všemi návody k obsluze. Záruka pozbývá platnosti, pokud jsou výrobek nebo díly upravovány, zneužívány nebo nesprávně používány, poškozeny nehodou, pádem nebo nedbalostí nebo pokud jsou některé díly nesprávně instalovány. Tlakoměr je citlivý na nárazy a musí zůstat vždy suchý venku.

S dotazy ohledně možné závady se obraťte na zákaznický servis. Všechny reklamace vadného výrobku budou řešeny individuálně naším zákaznickým servisem, který vás požádá o popis problému, poskytnutí fotografií a uvedení data a místa nákupu. Po potvrzení závady vám vystavíme povolení k vrácení materiálu (RMA), které můžete použít a vrátit výrobek nebo vadný díl. Číslo RMA musí být zřetelně napsáno na boku přepravní krabice, ve které výrobek vrátíte. Pokud jsme neurčili jinak, musí být výrobek nebo díly zaslány s předplacenou dopravou na adresu naší společnosti, nikoli na adresu obchodu, ve kterém byly zakoupeny.

Společnost Intact Idea neposkytuje žádné další záruky, výslovně ani předpokládané, a výslovně vylučuje záruky prodejnosti a vhodnosti pro určitý účel. Odpovědnost společnosti Intact Idea v rámci této záruky je omezena na opravu nebo výměnu vadného dílu (dílů), podle toho, co se uplatní. Společnost Intact Idea neodpovídá za žádné škody nebo újmy na zdraví, ať už náhodné nebo následné, ani za nároky na takové škody na základě jakékoli právní teorie, které mohou vzniknout při používání tohoto výrobku. Tato záruka vám dává konkrétní zákonná práva a můžete mít i další práva, která se mohou v jednotlivých státech a zemích lišit.

intactidea

28 Hammond Street, Suite B
Irvine, CA, 92618 USA

service@flairespresso.com • www.flairespresso.com

© Intact Idea, All Rights Reserved

Flair is a trademark of Intact Idea, LLC.

Product designed in California, USA - Made in China

Distributor: Lazenskakava.cz
www.lazenskakava.cz