

Przygotowanie espresso!

Ręczne parzenie espresso w ekspresie Flair to połączenie nauki i sztuki. Flair jest jak narzędzie ręczne; będzie podążać za Twoimi decyzjami i działaniami. Smak i pianka espresso zależą w największym stopniu od jakości i świeżości ziaren oraz znalezienia odpowiedniego rozmiaru mielenia.



Używaj całych ziaren kawy:

Nigdy nie używaj wstępnie zmielonych ziaren do espresso. Zalecamy stosowanie ziaren wypalonych w ciągu kilku tygodni i zmielonych bezpośrednio przed przygotowaniem.

Zalecany młynek:



Do espresso używaj wyłącznie dobrej jakości młynka do kawy, który zapewnia bardziej równomierne mielenie niż młynek z ostrzami i pozwala kontrolować wielkość mielenia. Zaczynaj od zmielenia kawy o stopień lub dwa grubiej niż zwykle do espresso i zalecamy rozpoczęcie od partii 20 gramów. Zmiana ziaren kawy może wymagać zmiany wielkości mielenia.

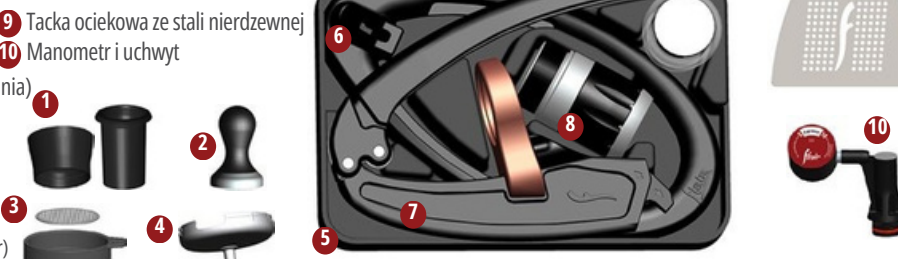


Jak uzyskać dobrą piankę?

Piankę można uzyskać tylko wtedy, gdy espresso jest prawidłowo przygotowane. Zaczynaj od temperatury parzenia między 90-95°C, upewnij się, że ziarna są świeżo palone i zmielone oraz eksperymentuj z różnymi wielkościami mielenia i dawkami. Uzyskanie właściwego rezultatu może wymagać praktyki. Pamiętaj, jesteśmy tu dla Ciebie!

Obsah vašeho Flairu Signature PRO

- 1 Lejek i kubek dozujący
- 2 Tamper ze stali nierdzewnej
- 3 Sitko, nasadka do podgrzewania (pakowania)
- 4 Wylewka ze stali nierdzewnej
- 5 Futerał podróżny
- 6 Podstawa
- 7 Kolumna główna i dźwignia
- 8 Głowica zaparządzająca (portafiltr, tłok, cylinder)
- 9 Tacka ociekowa ze stali nierdzewnej
- 10 Manometr i uchwyt



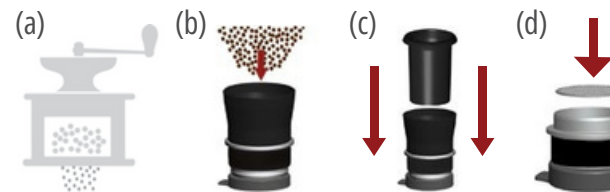
#1 - Przygotowanie Flair

(a) Włóż stojak do podstawy i umieść tackę ociekową na podstawie. (b) Zdemontuj głowicę zaparządzającą. (c) Przesuń tłok (część wewnątrz głowicy zaparządzającej) na miejsce za pomocą kubka dozującego. Prawidłowo wyregulowany tłok znajdzie się naprzeciwko czerwonych o-ringów wewnątrz cylindra.



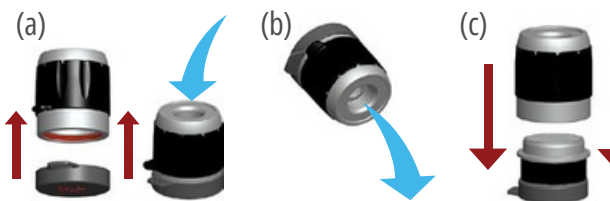
#2 - Przygotowanie ziaren

(a) Zawsze używaj młynka do kawy, który zmieli co najmniej 16 gramów świeżo palonych ziaren kawy. (b) Przymocuj lejek do górnej części portafiltera i napełnij go świeżymi fusami kawy. (c) Lekko ubij za pomocą poniższej nasadki do ubijania. (d) Zdejmij lejek i umieść sitko na górze.



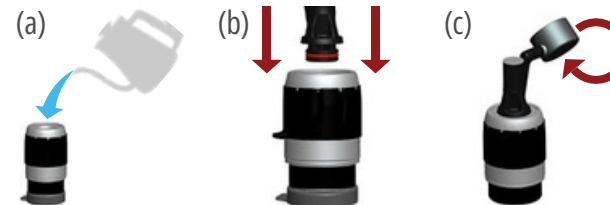
#3 - Przygotowanie głowicy zaparządzającej

(a) Umieść nasadkę do podgrzewania na spodzie (od strony o-ringów) butelki i napełnij ją przegotowaną wodą. Pozostaw na co najmniej 30 sekund. (b) Wylej wstępnie podgrzaną wodę z butli, zdejmij nasadkę do podgrzewania. (c) Umieść butlę na górze portafiltera.



#4 - Dodawanie wody do gotowania

(a) Wlej wodę do gotowania (90-95°C) przez górną część cylindra. Napełniaj do momentu, aż woda będzie widoczna w studzience. **Nie przepełniać!** (b) Zamocować trzpień, wsuwając go do otworu. (c) Obróć bagnet tak, aby był jak najbardziej widoczny.

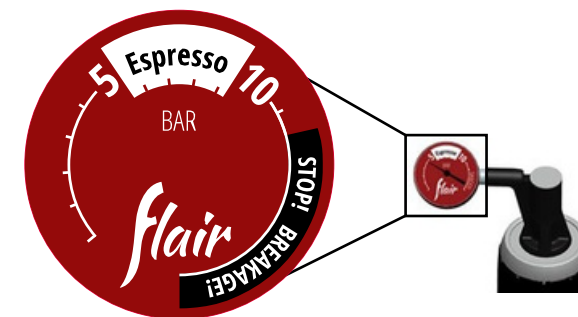


#5 - Przygotowanie kawy za pomocą ekspresu Flair

Umieść głowicę zaparządzającą na ekspresie Flair i opuść dźwignię zaparzenia. Aby zaparzyć kawę za pomocą wylewki, „zatrzaśnij” wylewkę na spodzie portafiltera. Czas parzenia powinien wynosić 35-45 sekund przy ciśnieniu 6-9 BAR. Jeśli tak nie jest, sprawdź stopień zmielenia i dozowania.



Prawidłowo przygotowane espresso Flair to połączenie właściwego mielenia, odpowiedniego ciśnienia i właściwego czasu parzenia. Wszystko zaczyna się od mielenia i dozowania, które tworzą opór, aby osiągnąć pożądane ciśnienie i czas parzenia. „Flairistas”, którzy opanowali swoją technikę, zaparzą od 6 do 9 barów w ciągu 35-45 sekund.



Ekspres Flair PRO 2 jest wyposażony w manometr, który pomaga zapewnić, że espresso zawsze spełnia Twoje wymagania.

Nie niszc swojego Flair. Nigdy nie przekraczaj obszaru „STOP - PRZERWA” na mierniku.

Skorzystaj z poniższej tabeli, aby ułatwić sobie regulację.

		CIŚNIENIE			
		1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	>12 BAR
CZAS PARZENIA KAWY	Ponad 45 sekund	Większe ciśnienie	Grubsze szlifowanie	Grubsze szlifowanie	NIEBEZPIECZNIWO! ZATRZYMAJ SIĘ I WYRZUC ZIEMIĘ
	35-45 sekund	Drobniejsze szlifowanie	Prawidłowo przygotowane espresso	Grubsze szlifowanie	
	Mniej niż 35 sekund	Drobniejsze szlifowanie	Drobniejsze szlifowanie	Menší tlak	

Wskazówka 1: Kalibruj mielenie, ciśnienie i czas za pomocą tanih ziaren!

Wskazówka 2: Podczas kalibracji utrzymuj dawkę na stałym poziomie, aby ograniczyć zmienne.

Wskazówka 3: Wstępnie zwilż fusy kawowe za pomocą pary wstępnej, powoli pociągając dźwignię w dół, aż osiągniesz 2 BAR, i przytrzymaj ją przez 5-10 sekund. Następnie kontynuuj parzenie jak zwykle przez 35-45 sekund.





Więcej informacji na temat najlepszego sposobu korzystania z Flair, w tym demonstracje wideo i często zadawane pytania, można znaleźć na naszej stronie internetowej:

www.flairespresso.com/flair-pro2-tutorials

Chcemy, abyś pokochał swoją Flair! Nasz zespół jest gotowy do pomocy w przypadku jakichkolwiek problemów. W razie jakichkolwiek problemów prosimy o natychmiastowy kontakt pod adresem:

<https://flairespresso.com/contact>

Aby zakupić dodatkowe akcesoria, części zamienne lub ulepszenia, odwiedź nasz sklep internetowy pod następującym adresem:

www.flairespresso.com/

HANDCRAFTEDESPRESSO



Czyszczenie Flair

Czyszczenie ekspresu Flair jest łatwe. Zużyte fusy z kawy można usunąć z ekspresu Flair, wysypując je na bok pojemnika lub wykręcając je nożem do sztućców.

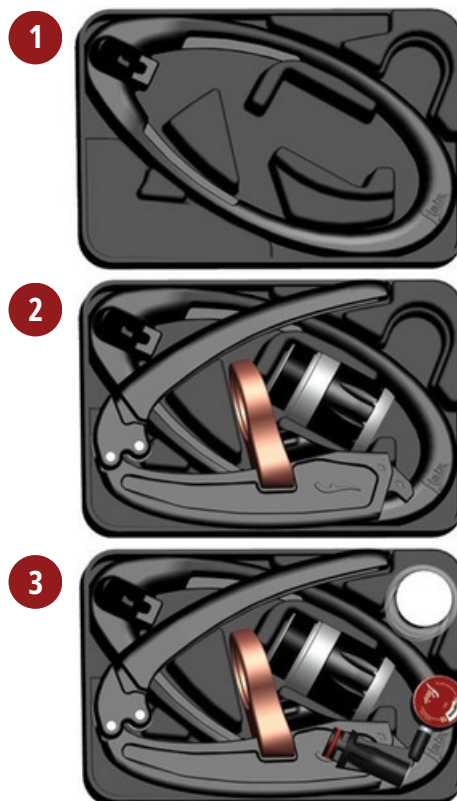


Po usunięciu fusów wypłucz wszystkie części zaparacza w zimnej wodzie.

Mydło nie jest potrzebne!
Może to wpłynąć na smak espresso.

Nie myj żadnych części urządzenia Flair w zmywarce.

Pakowanie i przechowywanie urządzenia Flair



Podstawa prasy Flair, cylinder zaparząjący i tłok ze stali nierdzewnej są objęte gwarancją na wady funkcjonalne przez okres 5 lat od daty zakupu, jeśli są używane zgodnie z instrukcją obsługi. Części, które są bardziej narażone na normalne zużycie, takie jak o-ringi, sito dyspersyjne, silikonowe tuleje, trzpień tłoka i portafiltr, są objęte gwarancją na wady materiałowe, projektowe lub wykonawcze przez okres 1 roku od daty zakupu, chociaż oczekuje się, że elementy te będą działać dłużej niż okres gwarancji.

Do potwierdzenia okresu gwarancji wymagany jest dowód zakupu. Gwarancja jest ważna tylko wtedy, gdy produkt i jego komponenty są używane zgodnie ze wszystkimi instrukcjami obsługi. Gwarancja traci ważność, jeśli produkt lub jego części są modyfikowane, nadużywane lub niewłaściwie używane, uszkodzone w wyniku wypadku, upadku lub zaniedbania, lub jeśli jakiegokolwiek części są nieprawidłowo zainstalowane. Manometr jest wrażliwy na wstrząsy i musi zawsze pozostawać suchy na zewnątrz.

Prosimy o kontakt z działem obsługi klienta w przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących możliwej usterki. Wszystkie reklamacje dotyczące wadliwych produktów będą rozpatrywane indywidualnie przez nasz zespół obsługi klienta, który poprosi o opisanie problemu, dostarczenie zdjęć oraz podanie daty i miejsca zakupu. Po potwierdzeniu wady wystawimy upoważnienie do zwrotu materiałów (RMA), które zostanie wykorzystane do zwrotu produktu lub wadliwej części. Numer RMA musi być wyraźnie zapisany na boku pudełka wysyłkowego, w którym zwracany jest produkt. O ile nie określono inaczej, produkt lub części należy wysłać opłaconą z góry przesyłką na nasz adres, a nie na adres sklepu, w którym zostały zakupione.

Intact Idea nie udziela żadnych innych gwarancji, wyraźnych ani dorozumianych, i wyraźnie zrzeka się gwarancji przydatności handlowej i przydatności do określonego celu. Odpowiedzialność firmy Intact Idea w ramach niniejszej gwarancji jest ograniczona do naprawy lub wymiany wadliwych części, w zależności od tego, co ma zastosowanie. Intact Idea nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody lub obrażenia ciała, przypadkowe lub wtórne, ani za roszczenia o takie szkody na podstawie jakiegokolwiek teorii prawnej, które mogą wynikać z użytkowania tego produktu. Niniejsza gwarancja daje użytkownikowi określone prawa, które mogą się różnić w zależności od stanu i kraju.

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