



Instrukcja obsługi ręcznych ekspresów do kawy

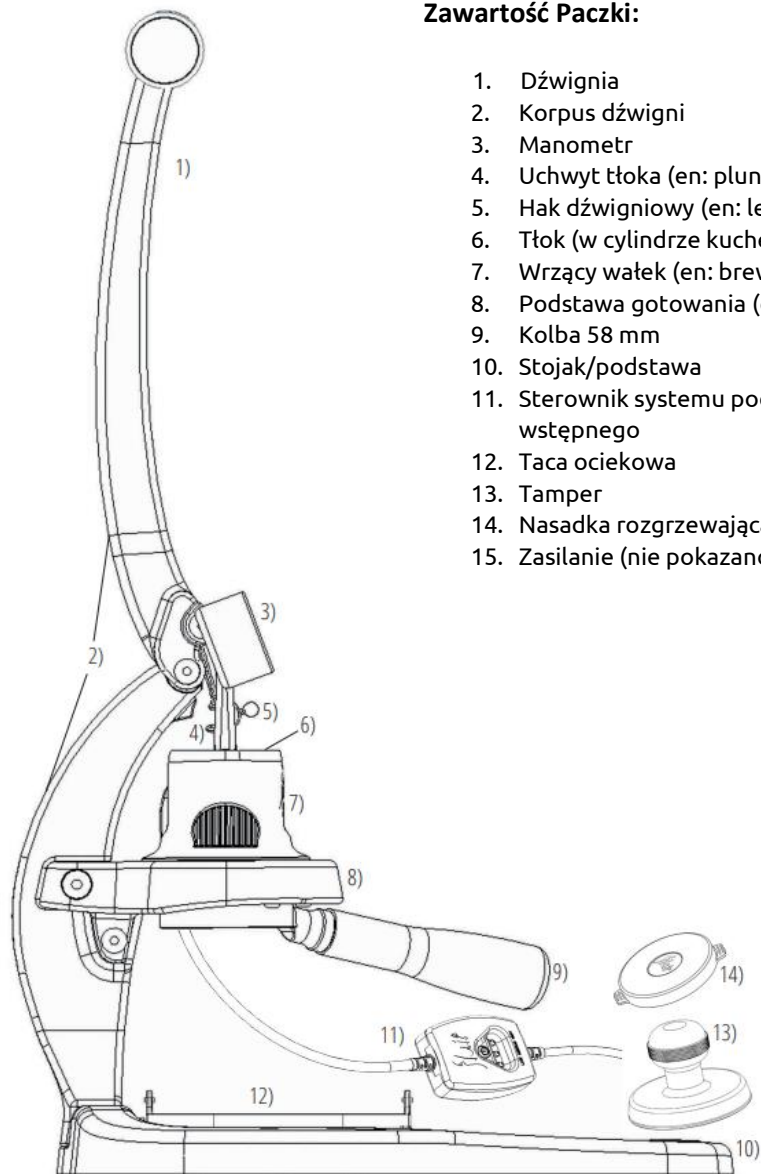
flair
58

Przed przygotowaniem pierwszego espresso postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji. Nie zapomnij, że aby osiągnąć optymalny efekt, konieczne jest równomierne zmielenie przy użyciu wysokiej jakości młynka (np. Royal Grinder).

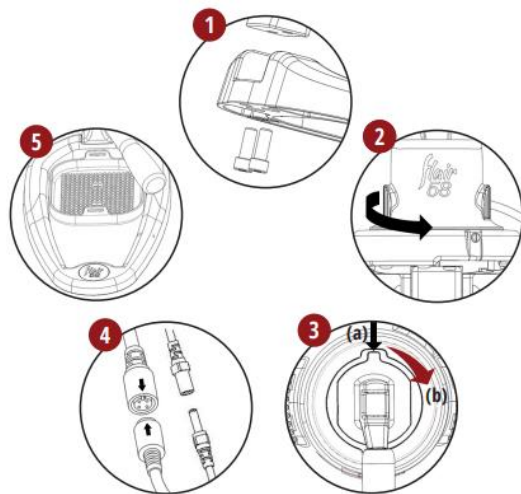
Podręcznik

Zawartość Paczki:

1. Dźwignia
2. Korpus dźwigni
3. Manometr
4. Uchwyt tłoka (en: plunger stem)
5. Hak dźwigniowy (en: lever hook)
6. Tłok (w cylindrze kuchennym)
7. Wrzący wałek (en: brew cylinder)
8. Podstawa gotowania (en: brew base)
9. Kolba 58 mm
10. Stojak/podstawa
11. Sterownik systemu podgrzewania wstępnego
12. Taca ociekowa
13. Tamper
14. Nasadka rozgrzewająca
15. Zasilanie (nie pokazano)



1. Skład ekspresu do kawy Flair58



1. Dokładnie zmontuj korpus dźwigni i dźwignię.

2. Zdejmij nasadkę podgrzewającą i zainstaluj cylinder do gotowania na podstawie do gotowania. Obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować.

3. Wyrównaj (a) występy na uchwycie tłoka z rowkami na tłoku. Zabezpieczyć, obracając (b) uchwyt tłoka. Naciśnij w dół, aby uszczelnić tłok. Manometr powinien być skierowany w stronę przodu urządzenia.

4. Podłączyć wszystkie przewody układu podgrzewania – ułożyć

zgodnie ze strzałkami

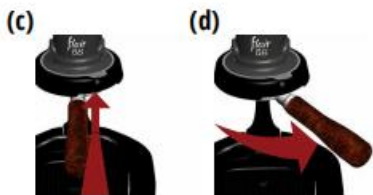
5. Umieścić tackę ociekową bezpośrednio pod podstawą do gotowania.

2. Korzystanie z systemu podgrzewania wstępnego (tylko model 58 elektryczny)

Flair 58 może rozgrzać cylinder do trzech temperatur: niskiej, średniej i wysokiej. Szczegóły użycia znajdziesz w poniższej tabeli.

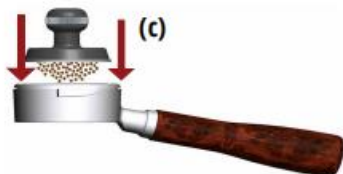
WŁĄCZENIE - Naciśnij i przytrzymaj przycisk (3 sekundy) - LEWA lampka MIGA - następnie...		
Niska ~ 85°C (185°F)	Średnia ~ 90°C (194°F)	Wysoka ~ 95°C (203°F)
Zaczekaj kilka minut (aby zakończyć podgrzewanie)	Naciśnij przycisk PONOWNIE (środkowe światło miga) Zaczekaj kilka minut (aby zakończyć podgrzewanie)	Naciśnij przycisk DWUKROTNIE (PRAWE światło MIGA) Zaczekaj kilka minut (aby zakończyć podgrzewanie)
Lewe światło przestaje migać (po osiągnięciu niskiej temperatury)	Świeci się lampka LEWA I ŚRODKOWA (po osiągnięciu temperatury medium)	Wszystkie światła włączone (po osiągnięciu średniej temperatury)
WYŁĄCZENIE - Naciśnij i przytrzymaj przycisk (3 sekundy)		

*UWAGA: W przypadku używania bez podgrzewania elektrycznego, zamknij spód cylindera do gotowania za pomocą korka do podgrzewania i napełnij wrzącą wodą przez 45 sekund. Odać wodę i w razie potrzeby powtórzyc czynność. Zdejmij nakrętkę i umieść cylinder do gotowania na podstawie do gotowania.



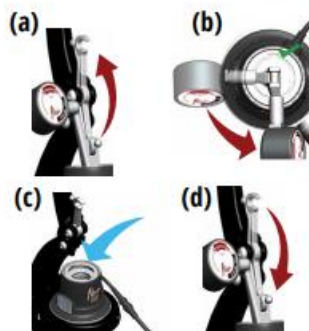
#1 – Przygotuj Flair

(a) Włącz system podgrzewania i ustaw żadaną temperaturę podgrzewania. (b) Podnieś dźwignię do pozycji pionowej (c). Włóż podgrzany kolbę, dopasowując ją do podstawy do gotowania i (d) obracając uchwyt kolby.



#2 – Przygotuj kolbę

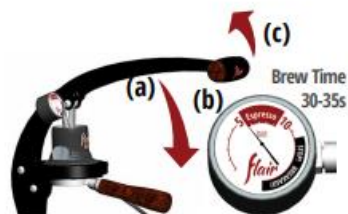
(a) Zagotuj wodę. (b) Zmiel 18-20 gramów świeżo palonej kawy w wysokiej jakości młynku do kawy. (c) Wyjmij kolbę, nalej kawę i naciśnij ubijakiem. Umieść kolbę na miejscu.



#3 - Przygotuj głowę do gotowania

(a) Odblokuj i podnieś hak dźwigni całkowicie do góry (b), następnie obróć uchwyt tłoka w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż dwie wypustki zrównają się z otworami w tłoku, a następnie wyjmij uchwyt, delikatnie go podnosząc (c). Wlej wodę do cylindra.

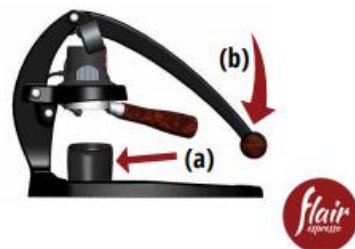
Włóż ponownie trzonek i zabezpiecz go w odwrotnej kolejności do demontażu. (d) Potągnij dźwignię z uchwytem tłoka, wkładając hak dźwigni.



#4 – Przygotuj espresso

(a) Powoli opuść dźwignię, aby wytworzyć ciśnienie w systemie i rozpocznij parzenie kawy (b). Parzenie kawy powinno zająć 30-35 przy ciśnieniu 6-10 BAR (c) Po osiągnięciu żądanej wagi/objętości lub całkowitym opuszczeniu dźwigni, podnieś dźwignię z powrotem do pozycji wyjściowej.

#5 – Wyczyść system



(a) Umieść pustą filiżankę na tacce ociekowej, aby zebrać pozostałą wodę. (b) Wyciśnij pozostałą wodę, opuszczając dźwignię całkowicie w dół, aby umożliwić spuszczenie pozostałej wody. (c) Aby wyjąć kolbę do czyszczenia, wystarczy podnieść dźwignię z powrotem do pozycji pionowej i obrócić.



Korzystanie z manometru

Perfekcyjne espresso za pomocą ekspresu Flair 58 uzyskasz łącznie **odpowiednie mielenie, odpowiednie ciśnienie i odpowiedni czas przygotowania.**

Wszystko zaczyna się od prawidłowego zmielenia i odpowiedniej ilości kawy, która tworzy opór w celu uzyskania pożądanego ciśnienia i czasu parzenia. „Flairistas”, którzy opanowali tę technikę, przygotowują espresso pod ciśnieniem od 6 do 9 BAR w czasie od 30 do 45 sekund. Twój Flair 58 jest wyposażony w manometr, dzięki któremu możesz mieć pewność, że Twoje espresso będzie zawsze takie, jakie lubisz. Skorzystaj z poniższej tabeli, która pomoże Ci w konfiguracji.



		Ciśnienie			
		1 - 1,5 BAR	6 - 9 BAR	10 - 12 BAR	>12 BAR
Czas przygotowania	Ponad 35 sekund	Większe ciśnienie	Szlifowanie zgrubne	Szlifowanie zgrubne	NIEBEZPIECZEŃSTWO! ZATRZYMAJ przygotowania
	30 - 35 sekund	Drobniejsze szlifowanie	Docelowy zakres gotowania	Szlifowanie zgrubne	
	Mniej niż 30 sekund	Drobniejsze szlifowanie	Drobniejsze szlifowanie	Mniejsze ciśnienie	

Czyszczenie i konserwacja

Przy prawidłowym użytkowaniu Flair 58 będzie wymagał minimalnego czyszczenia. Przed czyszczeniem zawsze upewnij się, że system podgrzewania Flair 58 jest wyłączony, a głowica zaparządzająca ostygła. Nigdy nie zanurzaj ani nie myj całej głowicy kuchennej w wodzie.



1. Wyjmij tłok, wyciągając trzonek, gdy cylinder do gotowania jest zainstalowany na podstawie.
2. Za pomocą wilgotnej szmatki wytrzyj wnętrze i spód głowicy. Wytrzyj także tłok.
3. W celu dokładniejszego czyszczenia, przed wytarciem należy spłukać zimną wodą.

Nie myj żadnych części ekspresu Flair express w zmywarce.

Samouczki wideo

Więcej informacji na temat maksymalnego wykorzystania ekspresu do kawy Flair58, w tym demonstracje wideo i często zadawane pytania, można znaleźć na stronie:

www.flairespresso.com/learn/tutorials

Gwarancja

Ekspres do kawy Flair 58 objęty jest standardowym, ustawowym okresem gwarancji. Gwarancja nie dotyczy produktów, które były używane w sposób inny niż określony w niniejszej instrukcji obsługi.

Gwarancja nie obejmuje również:

- Uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użycia, zaniedbania lub innego użycia ekspresu do kawy Flair do celów innych niż określone w niniejszej instrukcji.
- Uszkodzenia wyglądu zewnętrznego, uszkodzenia spowodowane korozją lub stopniowym zużyciem.

Wszelkie ingerencje lub naprawy dokonane przez osoby nieupoważnione powodują utratę gwarancji na produkt

Sprzedawca i importer: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, numer identyfikacyjny: 50590502.

Producent: © Intact Idea, wyprodukowano w Chinach

Ekspres do kawy i akcesoria można kupić w sklepie internetowym www.ekokapsulki.pl