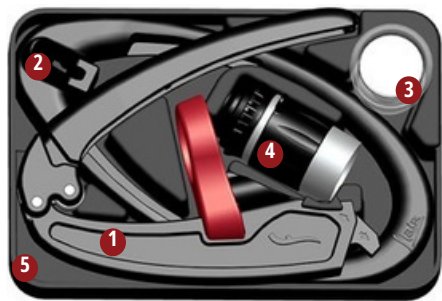


Co je součástí balení Flair Classic

- 1 Hlavní sloupek a páka
- 2 Základna
- 3 Dávkovací nádobka a nálevka
- 4 Varná hlava (portafilter, píst, válec a nerezové sítko)
- 5 Cestovní pouzdro
- 6 Odkapávací miska (volitelně z nerezové oceli)



Není součástí balení



*Flair Classic Solo se nedodává s manometrem ani s nerezovým tamperem. Tyto položky jsou však k dispozici v našem obchodě jako upgrade. Až budete připraveni, doporučujeme zakoupit sadu tlakoměru, která vám pomůže zajistit, abyste vařili espresso v optimální teplotě mezi 6 a 9 BAR.

Než začnete připravovat kávu s vaším Flair

Jak získat dobrou pěnu?

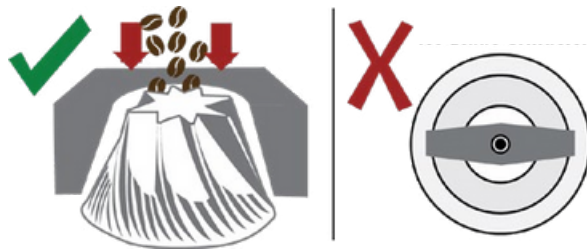
Pěnu získáte pouze tehdy, když je espresso správně připraveno. Začněte s teplotou spaření mezi 198-208 °F (92-97 °C), zajistěte, aby byla vaše zrna čerstvě upražená a namletá, a experimentujte s různými velikostmi mletí a dávkování.



Budete potřebovat čerstvá celá kávová zrna:

Portafiltr Classic 2 v 1 bez dna nefunguje s předem namletými zrný. Doporučujeme celá kávová zrna pražená během několika týdnů před použitím a namletá bezprostředně před přípravou kávy.

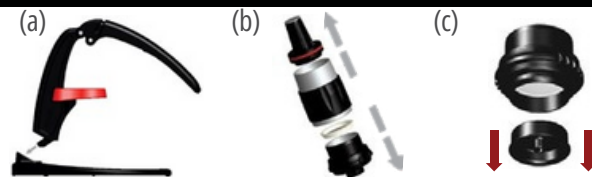
Doporučený mlýnek:



Příprava kávy s kávovarem Flair

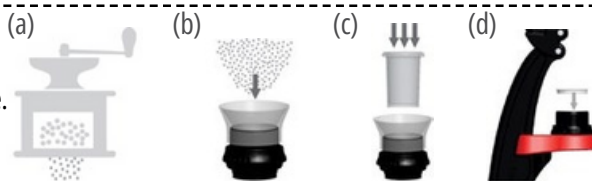
#1 - Příprava Flairu

(a) Vložte sloupek do základny a na základnu umístěte odkapávací misku. (b) Rozeberte varnou hlavu. (c) Chcete-li převést varnou konvici na bezednou, odstraňte výlevku stažením dolů. Se zasunutou výlevkou neotáčejte.



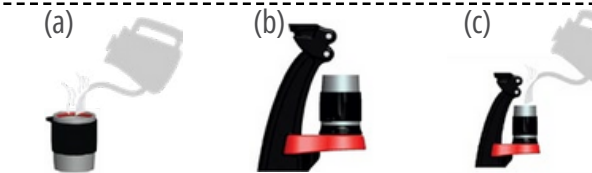
#2 - Příprava kávových zrn

(a) Namelte 12-16 gramů kávových zrn pomocí mlýnku. (b) Připevněte trychtýř na portafiltr a naplňte jej kávovou sedlinou. (c) Lehce upěchujte. (d) Odstraňte trychtýř, nasadte portafiltr na sloupek a přidejte sítko.



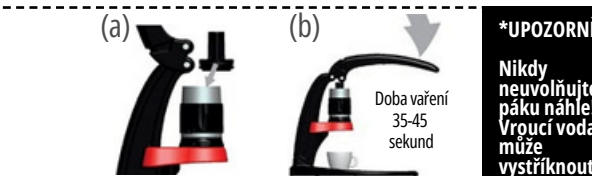
#3 - Příprava varné hlavy

(a) Obratě válec do mísy a naplňte ho vroucí vodou. Nechte působit 30 sekund. (b) Vyprázdněte přehřátou vodu a přidejte válec do portafiltru. (c) Do válce nalijte varnou vodu (198-208°F, 92-97 °C). Naplňte po rysku.



#4 - Příprava kávy s kávovarem Flair

(a) Přidejte píst do horní části válce. (b) Spustte páku pro vaření. Doba vaření by se měla pohybovat mezi 35-45 sekundami při síle 30-40 liber. Pokud tomu tak není, upravte mletí a dávkování.



*UPOZORNĚNÍ

Nikdy neuvolňujte páku náhle! Vroucí voda může vystříknout!

Podívejte se na naše videa!

Nejlepším způsobem, jak se naučit používat Flair, je pozorování. Navštivte našeho průvodce přípravy kávy, kde naleznete výuková videa a řešení problémů.

<https://flairespresso.com/flair-classic-tutorials/>

Náš tým je připraven vám pomoci! V případě jakýchkoli problémů nás neprodleně kontaktujte na adrese:

<https://flairespresso.com/contact>

Na zařízení Flair se vztahuje tříletá omezená záruka.

Podrobnosti naleznete na adrese:

<https://flairespresso.com/warranty/>

intactidea

28 B Hammond Street
Irvine, CA, 92618 USA

© Intact Idea, All Rights Reserved

Flair is a trademark of Intact Idea, LLC. • Designed in California - Made in China

Vytvoření tlaku v páce

Příprava espressa v kávovaru 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. "Flair-isté", kteří zvládli svou techniku, uvaří kávu v rozmezí od 1 do 5 minut. 30-40 liber síly při době mezi 35-45 sekundami.

Pokud je mletí příliš hrubé, pocítíte jen malý odpor a 30 liber síly vodu okamžitě prožene.

Pokud je mletí příliš jemné, nemusí se vám podařit páku spustit. **Nikdy byste neměli použít sílu vyšší než 70 lb.**

Použijte váhu!

Jak zjistit, jaká síla je správná, příliš velká nebo příliš malá?



Čištění a skladování zařízení Flair

Použitou kávovou sedlinu z kávovaru Flair odstraníte tak, že ji vyklopíte na stěnu odpadkového koše, obrátíte portafiltr a vyfouknete do výlevky nebo sedlinu vyhrabete pomocí příboru.

Po odstranění kávové sedliny opláchněte všechny spařovací části ve studené vodě.

Mýdlo není potřeba! Nikdy nevkládejte díly Flair do myčky nádobí.

Při ukládání zařízení Flair postupujte podle následujících kroků.

2



3



RYCHLÝ PRŮVODCE

Začněte zde! Video návody



Flair Classic

Návody: <https://flairespresso.com/flair-classic-tutorials/>

Distributor: Lazenskakava.cz