Korzystanie z manometru

Wszystko zaczyna się od mielenia i dozowania, które tworzą opór, aby osiągnąć pożądane ciśnienie i czas parzenia. „Flairists", którzy opanowali tę technikę, zaparzą od 6 do 9 barów w ciągu 30-35 sekund. Ekspres do kawy Flair 58 jest wyposażony w manometr, dzięki któremu espresso jest zawsze zgodne ze specyfikacją. Skorzystaj z poniższej tabeli, aby pomóc Ci wybrać i wycelować napar w „strefę espresso" widoczną na manometrze.

CZAS GOTOWANIA \ CIŚNIENIE	1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	>12 BAR
Więcej niż 35 sekund	Większe ciśnienie	Grubsze szlifowanie	Grubsze szlifowanie	NIEBEZPIECZEŃSTWO! ZATRZYMAĆ PROCES
30-35 sekund	Drobniejsze szlifowanie	Docelowy zakres parzenia	Grubsze szlifowanie	
Mniej niż 35 sekund	Drobniejsze szlifowanie	Drobniejsze szlifowanie	Mniejsze ciśnienie	

UWAGA: Nie wolno łamać manometru.

Nigdy nie gotuj w obszarze „STOP - PĘKNIĘCIE". manometru.

Jak przygotować kawę za pomocą Flair 58 i 58x

#1 - Przygotowanie Flair

(a) Rozgrzej ekspres Flair, korzystając z jednej z opcji podgrzewania. **(b)** Włóż wstępnie podgrzany portafiltr, wyrównując go z podstawą zaparzającą. **(c)** Obróć uchwyt portafiltra w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż znajdzie się na swoim miejscu (nie przewracaj).

#2 - Przygotowanie portafiltra

(a) Zagotuj wodę. **(b)** Zmiel 18-20 gramów świeżo palonych ziaren. **(c)** Wyjmij filtr z bazy zaparzającej, dodaj zmieloną kawę i zwiększ ciśnienie.

#3 - Przygotowanie głowicy do gotowania

Wybierz jedną z metod napełniania głowicy z sekcji tłoka zaworu.

#4 - Przygotowanie espresso

(a) Powoli naciśnij dźwignię, aby zwiększyć ciśnienie i rozpocząć parzenie kawy. **(b)** Celuj w czas parzenia wynoszący 30-35 sekund przy ciśnieniu 6-10 BAR. **(c)** Po osiągnięciu żądanej wagi/objętości parzonej kawy lub całkowitym opuszczeniu dźwigni, podnieś dźwignię do pozycji wyjściowej.

#5 - Oczyszczanie systemu

(a) Umieść pusty kubek na tacy ociekowej. **(b)** Spuść pozostałą wodę, opuszczając dźwignię do końca i pozwalając jej spłynąć. **(c)** Wyjmij i wyczyść portafiltr, obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Czyszczenie Flair 58 i 58x

Przy odpowiedniej pielęgnacji ekspres Flair 58 lub Flair 58x wymaga jedynie minimalnego czyszczenia. Przed czyszczeniem należy zawsze upewnić się, że system podgrzewania Flair 58 jest wyłączony, a głowica zaparzająca ostygła. Nigdy nie zanurzaj ani nie myj całej głowicy zaparzającej w wodzie.

Więcej informacji można znaleźć w naszym internetowym „Przewodniku bezpieczeństwa i instrukcjach".

Nie ma potrzeby stosowania mydła!

Zewnętrzna powierzchnia i przewody powinny być suche!

1. wyjąć tłok, wyciągając go za pomocą trzpienia, gdy komora jest zamontowana na podstawie.
2. Wytrzeć wnętrze i spód głowicy oraz tłok wilgotną szmatką.
3. Aby uzyskać dokładniejsze czyszczenie, umieść kubek 58 pod Flair i spłucz Flair zimną wodą przed wytarciem.

Ucz się jeszcze szybciej dzięki naszym samouczkom wideo online: **https://flairespresso.com/flair-58-tutorials/**

W celu rozwiązania problemów prosimy o kontakt pod adresem e-mail: **service@flairespresso.com**

Gwarancja, aktualizacje i więcej informacji można znaleźć na stronie: **https://flairespresso.com/flair-58-tutorials/**

28 Hammond Street, Suite B
Irvine, CA, 92618 USA
© Intact Idea, All Rights Reserved
Flair is a trademark of Intact Idea, LLC. Product designed in California, USA - Made in China

Greenplantation.pl

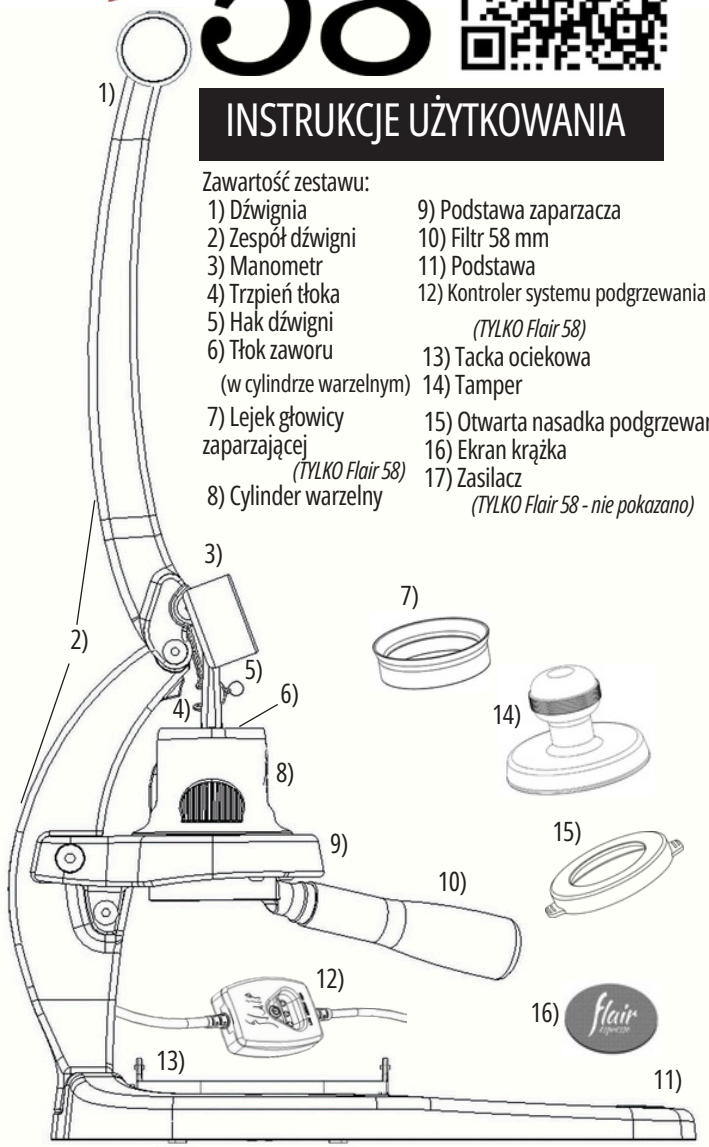
Flair 58

SAMOUCZKI WIDEO

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Zawartość zestawu:

1) Dźwignia
2) Zespół dźwigni
3) Manometr
4) Trzpień tłoka
5) Hak dźwigni
6) Tłok zaworu (w cylindrze warzelnym)
7) Lejek głowicy zaparzającej *(TYLKO Flair 58)*
8) Cylinder warzelny
9) Podstawa zaparzacza
10) Filtr 58 mm
11) Podstawa
12) Kontroler systemu podgrzewania *(TYLKO Flair 58)*
13) Tacka ociekowa
14) Tamper
15) Otwarta nasadka podgrzewania
16) Ekran krążka
17) Zasilacz *(TYLKO Flair 58 - nie pokazano)*



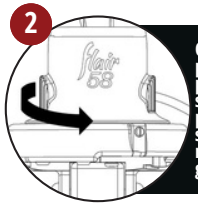
Rozpoczęcie pracy z Flair 58

Witamy w świecie ręcznie przygotowywanego espresso o jakości kawiarnianej dzięki ekspresowi Flair 58! Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby skonfigurować ekspres Flair przed zaparzeniem pierwszej filiżanki. Pamiętaj również, że ekspres Flair 58 wymaga równomiernie zmielonej kawy z wysokiej jakości młynka.

1

Przykręć mocno podstawę i dźwignię.

2



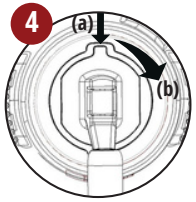
OSTRZEŻENIE: Nie należy próbować obracać, przesuwać ani zdejmować silikonowego rękawa, ponieważ może to spowodować nieprawidłowe działanie głowicy kuchennej.

Zdejmij pokrywę podgrzewania i umieść płytę grzejną na podstawie. Obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zabezpieczyć.

3

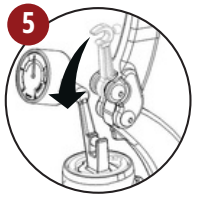
Tylko Flair 58 - Dodaj lejek do głowicy zaparzającej.

4



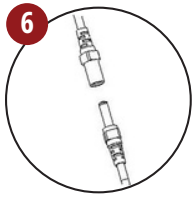
Dopasuj **(a)** występy trzpienia tłoka do rowków na trzpieniu zaworu. Obróć **(b)** trzpień, aby go zamocować. Wciśnij trzpień w dół, aby uszczelnić trzpień zaworu. Wskaźnik powinien być skierowany do przodu.

5

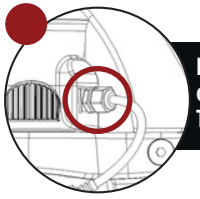


Opuść hak dźwigni i przymocuj go do trzonu tłoka.

6



Podłącz jednopinowe złącze sterownika podgrzewania wstępnego do zasilacza.



NIGDY nie próbuj odłączać kabla TUTAJ!

Tylko Flair 58 - regulator podgrzewania jest na stałe przymocowany do butli do gotowania i nie można go zdjąć.

Korzystanie z systemu podgrzewania (tylko Flair 58)

System kontroli podgrzewania Flair 58 może podgrzać cylinder parzenia do trzech różnych temperatur: niskiej, średniej lub wysokiej, które mogą być używane do różnych poziomów palenia i ekstrakcji.

Poniżej znajdują się szczegółowe informacje na temat korzystania z systemu Preheat Control, a pełne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa można znaleźć w naszym internetowym Podręczniku bezpieczeństwa i użytkownika, który można znaleźć pod adresem: https://flairespresso.com/flair-58-tutorials/.

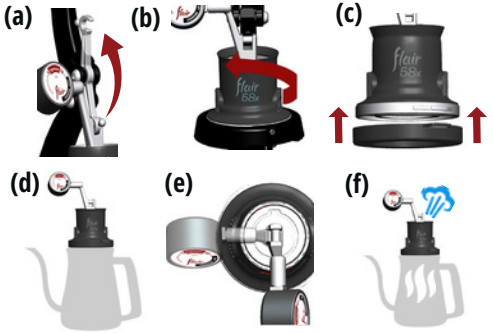
ON - Naciśnij i przytrzymaj przycisk (przez 3 sekundy) - wskaźnik LEFT zacznie migać - następnie...

NISKI ~85° C (185° F)	ŚREDNI ~90° C (194° F)	WYSOKA ~95° C (203° F)
Poczekaj kilka minut (aby zakończyć podgrzewanie)	**Naciśnij przycisk ponownie** (Wskaźnik CENTRE zaczyna migać)	**Naciśnij przycisk 2 razy** (kontrolka W PRAWO zacznie migać)
Lewa kontrolka przestaje migać i zaczyna świecić. (po osiągnięciu niskiej temperatury)	**Odczekać kilka minut** (aby zakończyć podgrzewanie) **Lewa i środkowa kontrolka przestaną migać i zaczną świecić** (osiągnięto średnią temperaturę)	**Poczekaj kilka minut** (aby zakończyć podgrzewanie) **Zapalają się wszystkie światła** (po osiągnięciu wysokiej temperatury)

OFF - Naciśnij i przytrzymaj przycisk (3 sekundy) - WSZYSTKIE światła zgasną.

Podgrzewanie bez użycia prądu (Flair 58 i 58x)

(a) Podnieś dźwignię, aby ją odblokować i podnieś hak dźwigni **(b)** Zdejmij głowicę zaparzającą, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara ze wskaźnikiem na miejscu **(c)** Umieść otwartą nasadkę podgrzewania na spodzie głowicy zaparzającej **(d)** Podnieś górną część czajnika i zastąp ją głowicą zaparzającą **(e)** Obróć trzpień tłoka w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż dwie wypustki zrównają się z otworami w tłoku, pozostawiając je na miejscu, aby działały jak zawór spustowy.



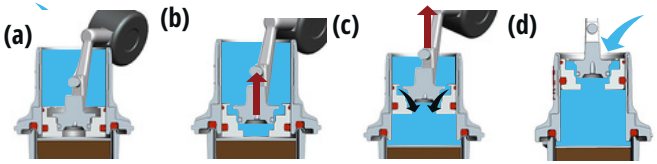
***UWAGA:** Jeśli głowica zaparzająca nie mieści się w czajniku, podgrzej komorę przegotowaną wodą i opuść tłok zaworu. W razie potrzeby przepłucz i powtórz czynność.

Dwa sposoby napełniania głowicy

Każdy ekspres Flair 58 i 58x jest wyposażony w tłok zaworu, który umożliwia dodawanie wody do komory parzenia bez konieczności wyjmowania tłoka. Jednak w niektórych przypadkach preferowane jest użycie oryginalnej metody napełniania komory, tj. wyjęcie trzpienia tłoka. Instrukcje dotyczące obu procedur podano poniżej:

Korzystanie z metody zaworu tłokowego:

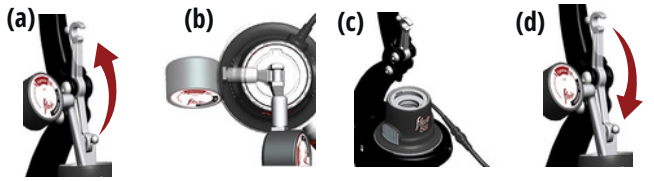
(a) Napełnij cylinder zaparzający po brzegi wodą **(b)** Podnieś dźwignię na tyle, aby zwolnić trzpień i otworzyć zawór, aby wypełnić przestrzeń pod głowicą **(c)** Kontynuuj powolne podnoszenie dźwigni, a woda przepłynie przez zawór do komory zaparzania poniżej **(d)** Gdy dźwignia osiągnie górę, napełnij komorę przez otwór między trzpieniem a tłokiem.



Korzystanie z oryginalnej metody napełniania

Oryginalna metoda napełniania komory parzenia najlepiej nadaje się dla osób, które używają mniejszej dawki niż zalecana dla kosza portafiltra lub dla tych, którzy mają temperaturę wrzenia wody poniżej 100°C (zwykle na większych wysokościach). W obu tych przypadkach może być trudno upewnić się, że w cylindrze wrzenia nie ma nadmiaru powietrza za pomocą tłoka zaworu. Zastosowanie oryginalnej metody rozwiązuje ten problem.

(a) Odblokuj i podnieś hak dźwigni do góry **(b)** Następnie obróć trzpień tłoka w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż dwie wypustki zrównają się z otworami w tłoku i wyjmij trzpień, delikatnie podnosząc **(c)** Wlej gotującą się wodę do cylindra, aż otwór tłoka się wypełni. Ponownie zamontuj trzpień i zamocuj go na miejscu, odwracając procedurę demontażu **(d)** Przymocuj dźwignię do trzpienia tłoka, wkładając hak dźwigni.



Więcej informacji na temat metod realizacji można znaleźć na stronie:

https://flairespresso.com/flair-58-tutorials/