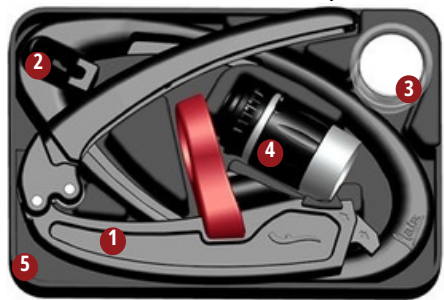


## Co zawiera pakiet Flair Classic?

- 1 Główny słupek i dźwignia
- 2 Podstawa
- 3 Pojemnik dozujący i lejek
- 4 Głowica zaparzająca  
*(portafiltr, tłok, cylinder i sitko ze stali nierdzewnej)*
- 5 Etui podróżne
- 6 Tacka ociekkowa  
*(opcjonalnie ze stali nierdzewnej)*



### Nie zawiera



*\*Flair Classic Solo nie jest dostarczany z manometrem ani tamperem ze stali nierdzewnej. Elementy te są jednak dostępne w naszym sklepie jako ulepszenia. Gdy będziesz gotowy, zalecamy zakup zestawu manometru, który pomoże Ci zaparzyć espresso w optymalnej temperaturze między 6 a 9 barów.*

## Zanim zaczniesz parzyć ze swoim Flair

### Jak uzyskać dobrą piankę?

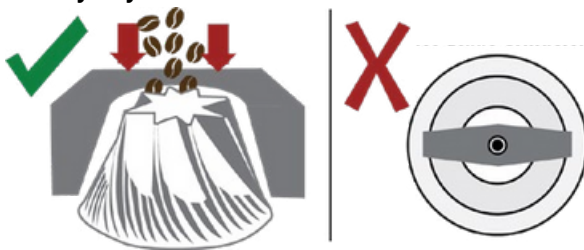
Piankę można uzyskać tylko wtedy, gdy espresso jest prawidłowo przygotowane. Zaczynij od temperatury parzenia pomiędzy 198-208°F (92-97°C), upewnij się, że ziarna są świeżo palone i zmielone oraz eksperymentuj z różnymi wielkościami mielenia i dawkami.



### Potrzebne będą świeże, całe ziarna kawy:

Classic 2-in-1 Bottomless Portafilter nie działa ze wstępnie zmielonymi ziarnami. Zalecamy całe ziarna wypalone w ciągu kilku tygodni przed użyciem i zmielone bezpośrednio przed zaparzeniem.

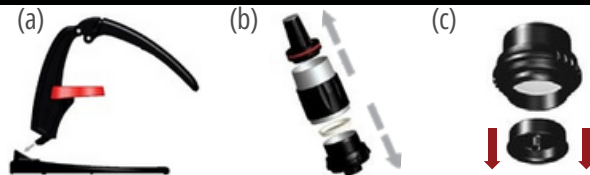
### Zalecany młynek:



## Parzenie kawy za pomocą ekspresu Flair

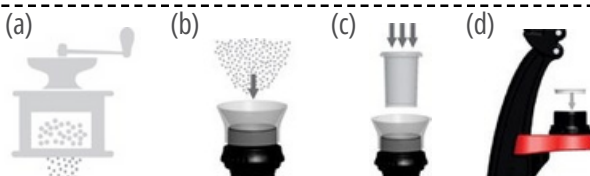
### #1 - Przygotowanie Flair

(a) Włóż kolumnę do podstawy i umieść tackę ociekkową na podstawie. (b) Zdemontuj głowicę zaparzającą. (c) Aby przekształcić czajnik w czajnik bez dna, zdejmij wylewkę, pociągając ją w dół. Nie obracaj czajnika z cofniętą wylewką.



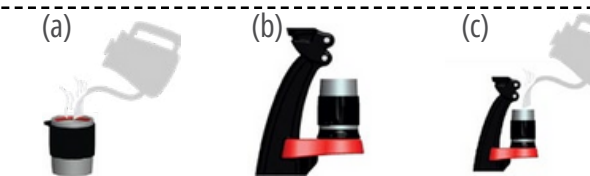
### #2 - Przygotowanie ziaren kawy

((a) Zmiel 12-16 gramów ziaren kawy za pomocą młynka. (b) Podłącz lejek do portafiltera i napełnij go fusami kawy. (c) Lekko ubij. (d) Zdejmij lejek, umieść portafiltr na słupku i dodaj sitko.



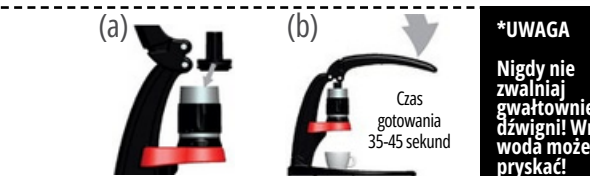
### #3 - Przygotowanie głowicy do gotowania

(a) Odwróć cylinder do miski i napełnij go wrzącą wodą. Pozostaw na 30 sekund. (b) Opróżnij podgrzaną wodę i włóż cylinder do portafiltera. (c) Wlej wrzącą wodę (198-208°F, 92-97°C) do cylindra. Napełnić do pełna.



### #4 - Parzenie kawy za pomocą ekspresu do kawy Flair

(a) Dodaj tłok do górnej części cylindra. (b) Opuść dźwignię parzenia. Czas parzenia powinien wynosić 35-45 sekund przy mocy 30-40 funtów. Jeśli nie, dostosuj mielenie i dozowanie.



### \*UWAGA

**Nigdy nie zwalniaj gwałtownie dźwigni! Wrząca woda może przyskać!**

## Obejrzyj nasze wideo szkoleniowe!

Najlepszym sposobem na naukę obsługi ekspresu Flair jest obserwacja. Odwiedź nasz przewodnik po parzeniu kawy, aby zapoznać się z filmami instruktażowymi i rozwiązywaniem problemów.

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

Nasz zespół jest gotowy do pomocy! W przypadku jakichkolwiek problemów prosimy o natychmiastowy kontakt pod adresem:

<https://flairespresso.com/contact>

Flair jest objęty trzyletnią ograniczoną gwarancją.

Szczegółowe informacje można znaleźć na stronie:

<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

## Wybieranie ciśnienia dźwigni

Parzenie espresso w ekspresie Flair to połączenie odpowiedniego **mielenia**, odpowiedniego **ciśnienia** i odpowiedniego czasu **parzenia**.

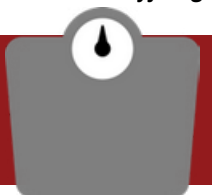
Wszystko zaczyna się od mielenia i dozowania, które tworzą opór, aby osiągnąć pożądane ciśnienie i czas parzenia. "Flair-iści", którzy opanowali swoją technikę, parzą kawę w czasie od 1 do 5 minut. 30-40 funtów siły w czasie pomiędzy 35-45 sekund.

Jeśli mielenie jest zbyt grube, poczujesz niewielki opór, a siła 30 funtów natychmiast spali wodę.

Jeśli mielenie jest zbyt drobne, możesz nie być w stanie opuścić dźwigni. **Nigdy nie należy używać siły większej niż 70 funtów.**

Użyj wagi!

Skąd wiedzieć,  
jaka siła jest  
odpowiednia, za  
duża czy za mała?



## Czyszczenie i przechowywanie Flair

Aby usunąć zużyte fusy z ekspresu Flair, wysyp je na bok pojemnika, odwróć portafiltr i zdmuchnij je do zlewu lub użyj sztućców, aby je wydobyć.

Po usunięciu fusów wypłucz wszystkie parzące części w zimnej wodzie.

**Mydło nie jest potrzebne! Nigdy nie wkładaj części Flair do zmywarki.**

**Aby zapisać urządzenie Flair, wykonaj poniższe czynności.**

2



3



1



Greenplantation.pl



## SZYBKI PRZEWODNIK

Zacznij tutaj! Samouczki wideo:



Flair Classic

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