



Návod na použitie pre ručné kávovary

flair
58

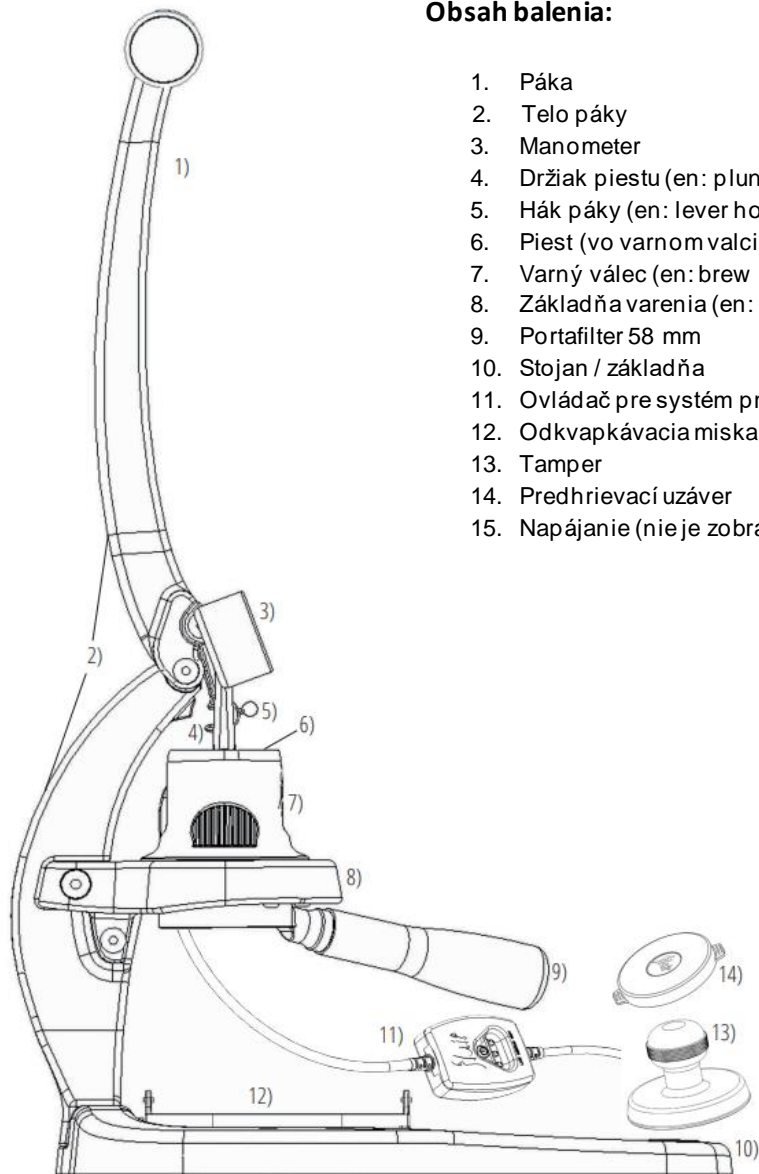
Pred prípravou vášho prvého espressa postupujte podľa krokov v návode.

Nezabúdajte, že na dosiahnutie optimálneho výsledku je potrebné rovnomerné mletie použitím kvalitného mlynčeka (napr. Royal Grinder).

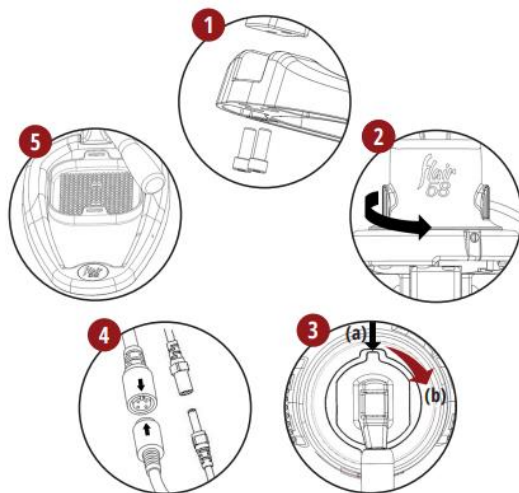
Návod na použitie

Obsah balenia:

1. Páka
2. Telo páky
3. Manometer
4. Držiak piestu (en: plunger stem)
5. Hák páky (en: lever hook)
6. Piest (vo varnom valci)
7. Varný valec (en: brew cylinder)
8. Základňa varenia (en: brew base)
9. Portafilter 58 mm
10. Stojan / základňa
11. Ovládač pre systém predhrievania
12. Odkvapávací miska
13. Tampér
14. Predhrievací uzáver
15. Napájanie (nie je zobrazené)



1. Zloženie kávovaru Flair58



1. Telo páky a páku zmontujte pevne dohromady.
2. Odstráňte predhrievaci uzáver a nainštalujte varný valec na základňu varenia. Otočte proti smeru hodinových ručičiek pre uzamknutie.
3. Zarovnajte (a) výčnelky na držiaku piestu s drážkami na pieste. Otočením (b) držiaku piest zaistíte. Zatlacením nadol utesnite piest. Manometer by mal smerovať k prednej časti prístroja.
4. Pripojte všetky vodiče pre systém predhrievania - zarovnajte podľa šípok
5. Odkvapkávaciu misku umiestnite priamo pod základňu na varenie.

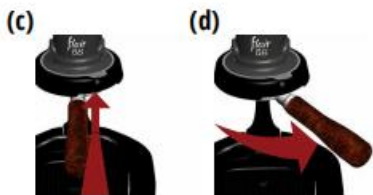
2. Použitie predhrievacieho systému (iba model 58 electric)

Flair 58 dokáže predhriať varný valec na tri teploty: nízku, strednú alebo vysokú. Podrobnosti o používaní nájdete v tabuľke nižšie.

ZAPNÚŤ - Stlačte a podržte tlačidlo (3 sekundy) - ĽAVÉ svetlo BLIKÁ - potom...		
Nízka ~ 85 °C (185 °F)	Stredná ~ 90 °C (194 °F)	Vysoká ~ 95 °C (203 °F)
Počkajte niekoľko minút (na dokončenie predhrievania)	ZNOVU stlačte tlačidlo (bliká stredná kontrolka) Počkajte niekoľko minút (na dokončenie predhrievania)	Stlačte tlačidlo 2KRÁT (BLIKÁ PRAVÁ kontrolka) Počkajte niekoľko minút (na dokončenie predhrievania)
Ľavé svetlo prestane blikať (keď sa dosiahne nízka teplota)	ĽAVÁ A STREDNÁ kontrolka svieti (keď sa dosiahne stredná teplota)	Všetky kontrolky svietia (keď sa dosiahne stredná teplota)
VYPNUTIE - Stlačte a podržte tlačidlo (3 sekundy)		

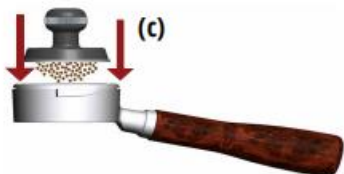
*POZNÁMKA: Pri použití bez elektrického predohrevu uzavrite spodok varného valca uzáverom predhrievania a naplňte vriacou vodou na 45 sekúnd. Vylejte vodu a potom opakujte podľa potreby. Odstráňte uzáver a vložte varný valec na varnú základňu.

3. Príprava kávy



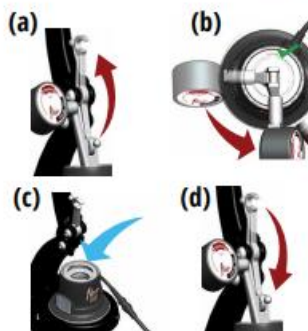
#1 - Pripravte Flair

(a) Zapnite systém predhrievania a nastavte požadovanú teplotu predohrevu (b) Zdvihnite páku do zvislej polohy (c). Vložte portafilter na predhriatie tak, že ho zarovnáte so základňou na varenie a (d) otočíte rukoväťou portafiltera.



#2 - Pripravte Portafilter

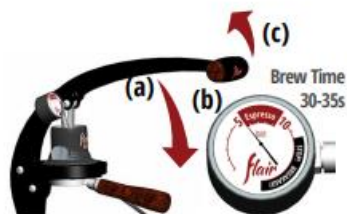
(a) Prevarte vodu (b) Pomelte 18 – 20 gramov čerstvo praženej kávy pomocou kvalitného mlynčeka na kávu (c) Vyberte portafilter, nasypete kávu a utlačíte použitím tampera. Portafilter vložte na miesto.



#3 - Pripravte si varnú hlavu

(a) Odomknite a zdvihnite pákový hák úplne nahor (b), potom otočte držiak piestu proti smeru hodinových ručičiek, kým sa dva výstupky nezarovnajú s otvormi v pieste a vyberte držiak jemným zdvihnutím (c). Nalejte vodu do valca.

Znova vložte predstavec a zaistite ho v opačnom poradí pri vyberaní (d) Pripojte páku k držiaku piestu zasunutím háku páky.

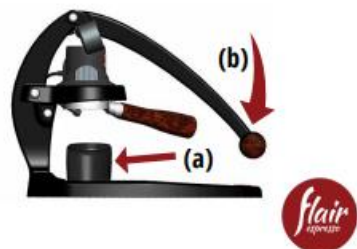


#4 – Pripravte si espresso

(a) Pomaly sklopte páku, aby sa vytvoril tlak v systéme a začnite s prípravou kávy (b). Príprava kávy by mala trvať 30 - 35 pri tlaku 6-10 BAR (c) Keď je dosiahnutá požadovaná hmotnosť/objem alebo je páka úplne spustená, zdvihnite páku späť do východiskovej polohy.

#5 - Vyčistite systém

(a) Položte prázdnu šálku na odkvapkávaci misku, aby ste zachytili zvyšnú vodu. (b) Vytlačte zvyšnú vodu sklopením páky úplne nadol, aby mohla zvyšná tekutina vytečť. (c) Ak chcete vybrať portafilter na čistenie, jednoducho zdvihnite páku späť do zvislej polohy a otočte.



Použitie manometra

Dokonalé espresso použitím kávovaru Flair 58 dosiahnete kombináciou **správneho mletia, správneho tlaku a správneho času prípravy.**

Všetko začína správnym mletím a dostatočnou dávkou kávy, ktorá vytvára odpor na dosiahnutie požadovaného tlaku a doby varenia. „Flairisti“, ktorí zvládli techniku, pripravujú espresso pod tlakom medzi 6 a 9 BAR v čase medzi 30-45 sekúnd. Váš Flair 58 je vybavený manometrom, ktorý pomáha zabezpečiť, aby vaše espresso bolo vždy podľa vašich požiadaviek. Použite nasledujúcu tabuľku, ktorá vám pomôže s nastavením.



	Tlak			
	1 - 1,5 BAR	6 - 9 BAR	10 - 12 BAR	>12 BAR
Čas prípravy	Viac ako 35 sekúnd	Viac tlaku	Hrubšie mletie	Hrubšie mletie
	30 - 35 sekúnd	Jemnejšie mletie	Cieľový rozsah varenia	Hrubšie mletie
	Menej ako 30 sekúnd	Jemnejšie mletie	Jemnejšie mletie	Menej tlaku
				NEBEZPEČENSTVO! ZASTAVTE prípravu

Čistenie a údržba

Pri správnom používaní bude váš Flair 58 potrebovať minimálne čistenie. Pred čistením sa vždy uistite, že je predhrievací systém vášho Flair 58 vypnutý a vaša varná hlava vychladla. Nikdy neponárajte ani neumývajte celú varnú hlavu do vody.



1. Odstráňte piesť vytiahnutím stopky, zatiaľ čo varný valec je nainštalovaný na základni.
2. Pomocou vlhkej handričky utrite vnútro a spodnú časť hlavy. Utrite aj piesť.
3. Pre dôkladnejšie čistenie pred utieraním opláchnite studenou vodou.

Nečistite žiadne časti kávovaru Flair v umývačke riadu.

Videonávody

Ďalšie informácie o tom, ako čo najlepšie využiť svoj kávovar Flair58, vrátane videoukážok a často kladených otázok, nájdete na internete na adrese:

www.flairespresso.com/learn/tutorials

Záruka

Na kávovar Flair 58 je poskytovaná štandardná zákonom určená záručná doba. Záruka sa nevzťahuje na produkty, ktoré boli použité inak, ako je určené v tomto návode na použitie.

Záruka sa rovnako nevzťahuje na:

- Poškodenie vyplývajúce z nevhodného používania, zanedbania starostlivosti alebo akéhokoľvek iného použitia kávovaru Flair na účely, ktoré nie sú uvedené v tejto príručke.
- Poškodenia vonkajšieho vzhľadu, poškodenia spôsobené koróziou alebo postupným opotrebením.
Akékoľvek zásahy alebo opravy nepovolnými osobami majú za následok zrušenie záruky produktu

Predajca a dovozca: NajTrade sro, Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

Výrobca: © Intact Idea, vyrobené v Číne

Kávovar a príslušenstvo je možné zakúpiť v eshope **www.ekokapsule.sk**