



Návod k použití pro ruční kávovary

flair
58

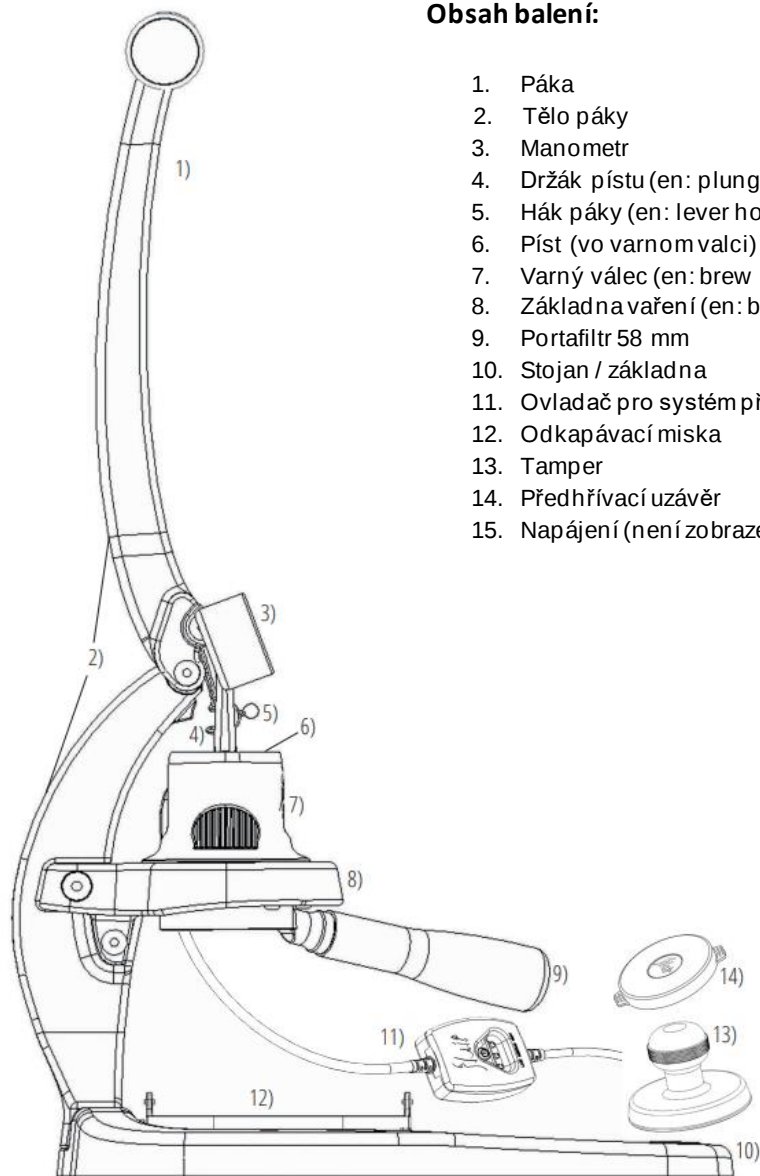
Před přípravou vašeho prvního espressa postupujte podle kroků v návodu.

Nezapomínejte, že k dosažení optimálního výsledku je zapotřebí rovnoměrné mletí použitím kvalitního mlýnku (např. Royal Grinder).

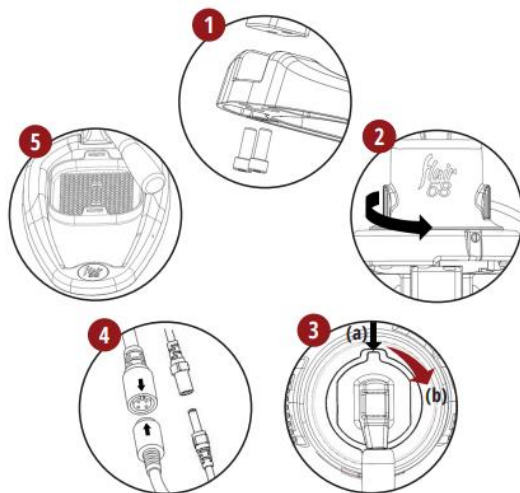
Návod k použití

Obsah balení:

1. Páka
2. Tělo páky
3. Manometr
4. Držák pístu (en: plunger stem)
5. Hák páky (en: lever hook)
6. Píst (vo varnom valci)
7. Varný válec (en: brew cylinder)
8. Základna vaření (en: brew base)
9. Portafiltr 58 mm
10. Stojan / základna
11. Ovladač pro systém předehřívání
12. Odkapávací miska
13. Tamper
14. Předhřívací uzávěr
15. Napájení (není zobrazeno)



1. Složení kávovaru Flair58



58 electric)

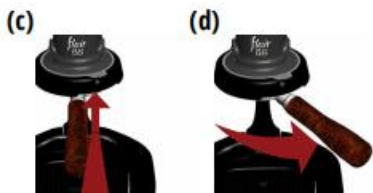
1. Tělo páky a páku smontujte pevně dohromady.
 2. Odstraňte předeřivací uzávěr a nainstalujte varný válec na základnu vaření. Otočte proti směru hodinových ručiček pro uzamčení.
 3. Srovnejte (a) výčnělky na držáku pístu s drážkami na pístu. Otočením (b) držáku pístu zajistěte. Zatlačením dolů utěsníte píst. Manometr by měl směřovat k přední části přístroje.
 4. Připojte všechny vodiče pro systém předeřivování - zarovnejte podle šipek
2. Odkapávací misku umístěte přímo pod základnu pro vaření. *Použitie predhrievacieho systému (iba model*

Flair 58 dokáže předeřivat varný válec na tři teploty: nízkou, střední nebo vysokou. Podrobnosti o používání naleznete v tabulce níže.

ZAPNOUT - Stiskněte a podržte tlačítko (3 sekundy) - LEVÉ světlo BLIKÁ - pak...		
Nízká ~ 85 °C (185 °F)	Střední ~ 90 °C (194 °F)	Vysoká ~ 95 °C (203 °F)
Počkejte několik minut (k dokončení předeřivování)	ZNOVU stiskněte tlačítko (bliká střední kontrolka) Počkejte několik minut (k dokončení předeřivování)	Stlačte tlačítko 2KRÁT (BLIKÁ PRAVÁ kontrolka) Počkejte niekoľko minút (na dokončenie predhrievania)
Levé světlo přestane blikat (když je dosaženo nízké teploty)	LEVÁ A STŘEDNÍ kontrolka svítí (když je dosaženo střední teploty)	Všechny kontrolky svítí (když je dosaženo střední teploty)
VYPNUTÍ - Stiskněte a podržte tlačítko (3 sekundy)		

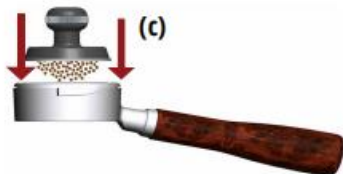
*POZNÁMKA: Při použití bez elektrického předeřevu uzavřete spodek varného válce uzávěrem předeřivování a naplňte vařící vodou na 45 sekund. Vylijte vodu a poté opakujte podle potřeby. Odstraňte uzávěr a vložte varný válec na varnou základnu.

3. Příprava kávy



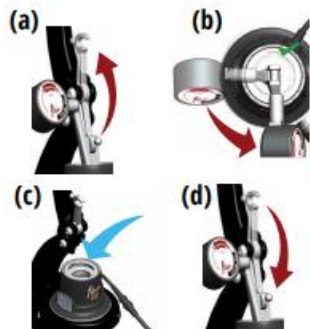
#1 - Připravte Flair

(a) Zapněte systém předehřívání a nastavte požadovanou teplotu předehřevu (b) Zvedněte páku do svislé polohy (c). Vložte portafiltr na předehřátí tak, že jej zarovnáte se základnou na vaření a (d) otočíte rukojetí portafiltru.



#2 - Připravte Portafilter

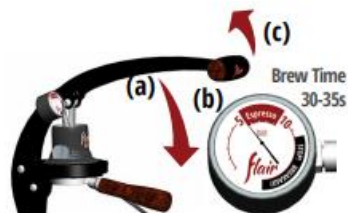
(a) Převařte vodu (b) Pomelte 18 – 20 gramů čerstvě pražené kávy pomocí kvalitního mlýnku na kávu (c) Vyjměte portafiltr, nasypťte kávu a utlačte použitím tamperu. Portafiltr vložte na místo.



#3 - Připravte si varnou hlavu

(a) Odemkněte a zvedněte pákový hák úplně nahoru (b), poté otočte držák pístu proti směru hodinových ručiček, dokud se dva výstupky nezarovnají s otvory v pístu a vyjměte držák jemným zvednutím (c). Nalijte vodu do válce.

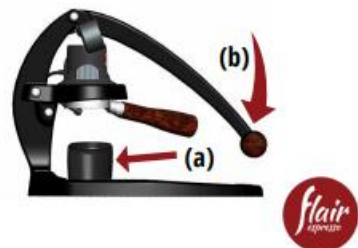
Znovu vložte představec a zajistěte jej v opačném pořadí při vyjímání (d) Připojte páku k držáku pístu zasunutím háku páky.



#4 – Připravte si espresso

(a) Pomalu sklopte páku, aby se vytvořil tlak v systému a začněte s přípravou kávy (b). Příprava kávy by měla trvat 30 - 35 při tlaku 6-10 BAR (c) Když je dosažena požadovaná hmotnost/objem nebo je páka zcela spuštěna, zvedněte páku zpět do výchozí polohy.

#5 - Vyčistěte systém



(a) Položte prázdný šálek na odkapávací misku, abyste zachytili zbylou vodu. (b) Vytlačte zbylou vodu sklopením páky zcela dolů, aby mohla zbylá tekutina vytéct. (c) Chcete-li vyjmout portafiltr k čištění, jednoduše zvedněte páku zpět do svislé polohy a otočte.

Použití manometru

Dokonalé espresso použitím kávovaru Flair 58 dosáhnete kombinací **správného mletí, správného tlaku a správného času přípravy.**

Vše začíná správným mletím a dostatečnou dávkou kávy, která vytváří odpor k dosažení požadovaného tlaku a doby vaření. „Flairisté“, kteří zvládli techniku, připraví espresso pod tlakem mezi 6 a 9 BAR v době mezi 30-45 sekund. Váš Flair 58 je vybaven manometrem, který pomáhá zajistit, aby vaše espresso bylo vždy dle vašich požadavků. Použijte následující tabulku, která vám pomůže s nastavením.



		Tlak			
		1 - 1,5 BAR	6 - 9 BAR	10 - 12 BAR	>12 BAR
Čas přípravy	Více než 35 sekund	Více tlaku	Hrubší mletí	Hrubší mletí	NEBEZPEČÍ! ZASTAVTE přípravu
	30 - 35 sekund	Jemnější mletí	Cílový rozsah vaření	Hrubší mletí	
	Méně než 30 sekund	Jemnější mletí	Jemnější mletí	Méně tlaku	

Čištění a údržba

Při správném používání bude váš Flair 58 potřebovat minimální čištění. Před čištěním se vždy ujistěte, že je přehřívací systém vašeho Flair 58 vypnutý a vaše varná hlava vychladla. Nikdy neponořujte ani nemyjte celou varnou hlavu do vody.



1. Odstraňte píst vytážením stopky, zatímco varný válec je nainstalován na základně.
2. Pomocí vlhkého hadříku otřete vnitřek a spodní část hlavy. Otřete také píst.
3. Pro důkladnější čištění před utíráním opláchněte studenou vodou.

Nečistěte žádné části kávovaru Flair v myčce nádobí.

Videonávody

Další informace o tom, jak co nejlépe využít svůj kávovar Flair58, včetně videoukázek a často kladených otázek, naleznete na internetu na adrese: **www.flairespresso.com/learn/tutorials**

Záruka

Na kávovar Flair 58 je poskytována standardní zákonem určená záruční doba. Záruka se nevztahuje na produkty, které byly použity jinak, než je určeno v tomto návodu k použití.

Záruka se rovněž nevztahuje na:

- Poškození vyplývající z nevhodného používání, zanedbání péče nebo jakéhokoli jiného použití kávovaru Flair pro účely, které nejsou uvedeny v této příručce.
- Poškození vnějšího vzhledu, poškození způsobená korozí nebo postupným opotřebením.

Jakékoliv zásahy nebo opravy nepovolanými osobami mají za následek zrušení záruky produktu

Prodejce a dovozce: NajTrade sro, Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

Výrobce: © Intact Idea, vyrobené v Číně

Kávovar a příslušenstvo je možné zakoupit v eshope **www.super-kapsle.cz**