



Flair PRO 3

Upute za uporabu

Uvod u PRO 3

Dobrodošli u predivan svijet kućnog espressa, uz Flair PRO 3.

Kao tvrtka, Flair espresso je prvo započela kao Kickstarter projekt s ciljem ponude jednostavnog, pristupačan aparat za espresso za kućnu upotrebu, a nastavio je rasti u cjeloviti katalog promišljenih proizvoda usmjerenih na espresso. Ponosni smo na naše kontinuirano širenje, potaknut inovacijom i željom da espresso bude dostupan svima.

Jako nam je drago što ste ovdje i jedva čekamo da počnete pripremati ukusne shotove za vas. sebe i svoje voljene. Ali, prije nego što krenemo dalje, željeli bismo spomenuti nekoliko stvari:

- Za dobru ekstrakciju espressa, trebat će vam svježe pržena zrna i mljeti ih mlincem za espresso.
- Više informacija možete pronaći na našoj web stranici putem QR kodova. Smatramo da su video vodiči za kuhanje najbolji način za učenje.
- Konačno, tu smo da vam pomognemo u vašem putovanju s espressom. Ako naiđete na bilo kakva pitanja ili izazove, obratite se našem vrhunskom timu za korisničku podršku. Uvijek smo vam na raspolaganju da vam pomognemo koliko god je to moguće.

Video tutorijal za kuhanje piva:

Najbolji način učenja je gledanjem



Video tutorijali: <https://flairespresso.com/flair-pro3-tutorials/>

Kontaktirajte Flair: <https://flairespresso.com/contact/>

Dijelovi, pribor i dodaci za pripremu odličnog espressa

Glavne stavke uključene u vaš PRO 3

1. Glavni stup i poluga
2. Baza
3. Klip s manometrom
4. Tankostijeni PRO cilindar za kuhanje s Stainless Steel plunger (unutar cilindra)
5. Disperzijsko sito od nehrđajućeg čelika
6. Portafilter bez dna
7. Nehrđajući čelik, tamper
8. Dozirna čašica
9. Dimnjak
10. Posuda za kapanje od nehrđajućeg čelika
11. Izljev od nehrđajućeg čelika
12. Zglobno zrcalo
13. Silikonski lijevak za predgrijavanje
14. Torba za nošenje (nije prikazana)

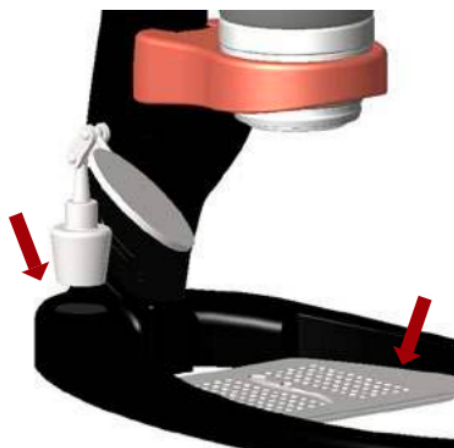


Postavite brže nego što možete reći Espresso

Sastavljanje okvira u dva koraka



1



2

1. Vaš Flair stup i baza moraju se sastaviti pomoću priloženog vijka. Spustite stup u bazu i uvrnite vijak u navoj. Zategnite priloženim šesterokutnim ključem.
2. Dodajte svoje zrcalo za snimanje na okrugli magnetski novčić s lijeve strane baze. Umetnite svoj Stainless Steel Drip Tray na bazu... i spremni ste!

Biti u Espresso zoni

Korištenje i razumijevanje manometra

1. U samoj zoni espressa

Čestitamo, kuhate espresso! Vaš bi doza kave trebala trajati otprilike 35-45 sekundi u Espresso zoni za potpunu ekstrakciju. Ako kuhate manje od navedenog, meljite finije. Ako je ekstrakcija vrlo spora, razmislite o korištenju grublje mljevene kave.

2. Ispod Espresso Zone

Ako ne možete dosegnuti Espresso zonu - ni s jednim od Portafilter - možete ili finije samljeti ili povećati silu na poluzi. Ako povećana sila ne uspije, morat ćete finije samljeti.

3. Iznad Espresso Zone

Ako ste iznad zone espressa, ili prejako pritiskate ili je mljevena kava previše fino mljevena. Koristite grublju mljevenu kavu ili manje pritiskajte ručicu. Polako otpustite ručicu ako pritisnete STOP!



Kako podesiti udarac pomoću mjerača

Jednostavne promjene za bolji espresso

| VRIJEME KUHANJA | PRITISAK | | | | |
|--------------------------------|----------------|--------------------------------------|-----------------|--|--|
| | 1-5 BAR | 6-9 BAR | 10-12 BAR | >12 BAR | |
| Više od 45 sekundi 30-45 | Veći pritisak | Grublje meljite | Grublje meljite | OPASNOST! ZAUSTAVITE SE I BACITE UMJETO | |
| | Finije meljite | Espresso napravljen kako treba | Grublje meljite | | |
| Manje od 30 sekundi | Finije meljite | Finije meljite | Manji pritisak | | |

Samo nekoliko sekundi vas dijeli od ručno rađenog espresso

Priprema vašeg prvog espresso



1. Odvojite glavu za kuhanje - Rastavite je na četiri dijela: 1) Klip 2) Cilindar za kuhanje s klipom 3) Mrežo 4) Portafilter.

2. Provjerite je li klip na vrhu cilindra - Pomoću dozirne čašice pomaknite klip na vrh cilindra za kuhanje.

3. Pripremite svježe prženi grah - Sameljite 15-17 grama grama u mlincu za kavu s oštricama i dodajte u portafilter.



4



5



6

4. Lagano nabijte na ravnoj površini - Pomoću nabijača ravnomjerno nabijte tlo.

5. Dodaj Dispersion Screen u Portafilter - Dodajte Portafilter u okvir PRO 3 i postavite zaslon na vrh.

6. Dodajte cilindar za kuhanje u Portafilter - Pritisnite cilindar na portafilter. Nije potrebno prethodno zagrijavanje.



7



8



9

7. Napunite cilindar prokuhanom vodom - Napunite svoj PRO 3 cilindar kroz klip tek prokuhanom vodom.

8. Umetnite manometar - Postavite manometar na vrh klipa. Okrenite manometar prema gore za najbolji pregled.

9. Spustite polugu: Ciljajte zonu za espresso - Ciljajte ekstrakciju od 30-40 sekundi u zoni za espresso.

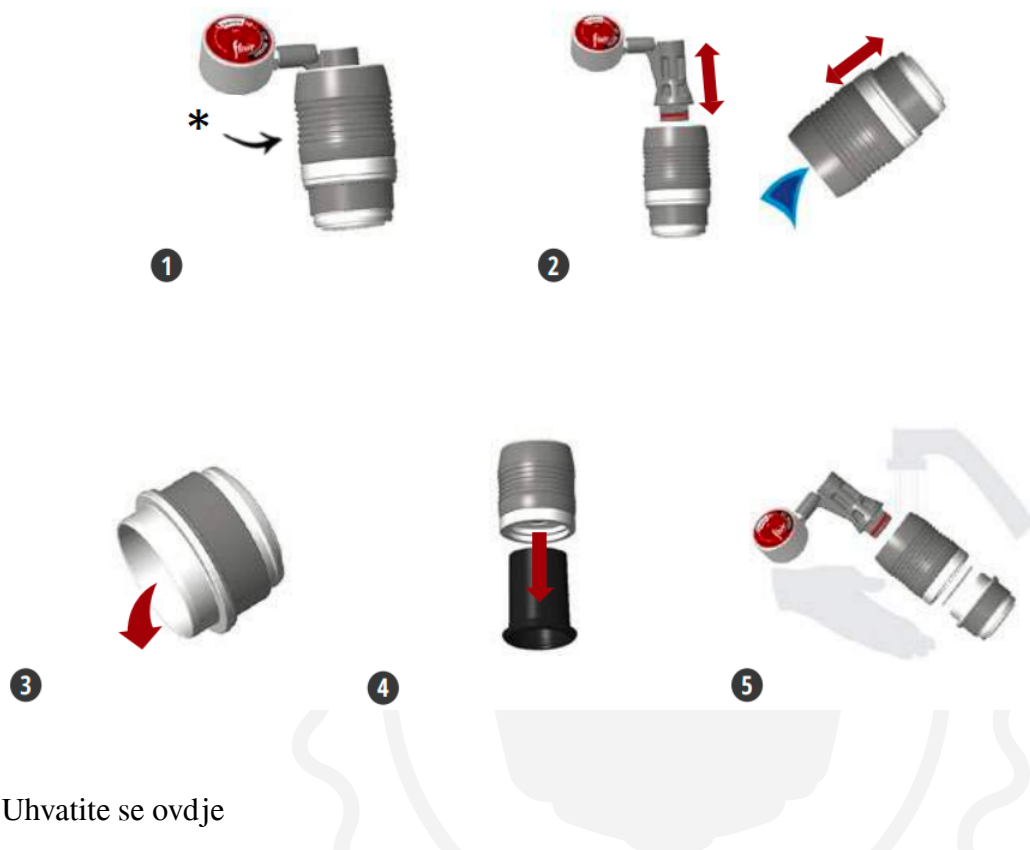
Upozorenje:

- Nikada ne otpuštajte polugu naglo! Kipuća voda može PRSKATI!
- Ako je polugu izuzetno teško spustiti, talog kave je previše fin

Pjenušavi espresso, dan za danom

Čišćenje vašeg PRO 3

Slijedite dolje navedene korake. Čišćenje vašeg Flair PRO 3 treba obavljati samo vodom. Sapun nije potreban jer može utjecati na okus espressa. Nikada ne stavljajte dijelove vašeg PRO 3 u perilicu posuđa.



1. Polako podignite polugu i uklonite sastavljenu glavu za kuhanje s okvira PRO, hvatajući silikon na mjestima naznačenim gore.
2. Uklonite cijev manometra i ulijte višak vode u sudoper. Zatim razdvojite Portafilter i cilindar držeći silikon.
3. Uklonite sito i izbacite talog u kantu za smeće ili ga izvadite tupim predmetom.
4. Vratite klip pomoću dozirne čašice. Postavite cilindar preko dozirne čašice i pritisnite prema dolje.
5. Isperite sve dijelove za kuhanje vodom iz slavine. Ostavite da se osuše prije ponovnog sastavljanja.

Nisu svi mlinovi jednaki

Osiguravanje pravilnog mljevenja za savršen espresso

Jedan od najčešćih problema s kojima se novi Flairistas susreće je nedostatak tlaka tijekom kuhanja. To je gotovo uvijek zbog mljevene kave koja nije dovoljno fino samljevana mlincem s oštricama koji je pogodan za espresso. Mlinci s oštricama i prethodno mljevana kava gotovo nikada neće dati dobre rezultate s vašim PRO 3. Ako imate problema, obratite se našem timu za korisničku podršku koji vam može savjetovati trebate li nadogradnju mlina!



Neki to vole vruće!

Opcionalno predgrijavanje za svijetlo prženu kavu

Vaš PRO 3 dolazi s lijevkom za prethodno zagrijavanje koji se uklapa u vaš kuhalo za vodu. Ako želite prethodno zagrijati cilindar kako biste osigurali višu temperaturu ekstrakcije, dodajte lijevak za prethodno zagrijavanje u kuhalo prije zagrijavanja vode za kuhanje. Zatim stavite cilindar u lijevak i ostavite ga dok se voda zagrijava. Pažljivo izvadite cilindar kada završite i dodajte ga u pripremljeni portafilter. Zatim dodajte vodu za kuhanje i skuhaite!

OPREZ: Cilindar će biti vruć i treba ga ukloniti ručnikom.



Flairova vrhunska korisnička služba dostupna je u trenu

Rješavanje problema s vašim PRO 3



Kontaktirajte nas izravno: <https://flairespresso.com/contact/>

Jamstvo i način uporabe proizvoda

Za proizvode vrijedi standardno zakonsko jamstveno razdoblje. Ovo jamstvo je neprenosivo i nije moguća novčana naknada. Jamstvo se ne odnosi na proizvode koji su korišteni na način drugačiji od onoga navedenog u ovim uputama za uporabu.

Jamstvo se također ne odnosi na:

Oštećenja proizašla iz nepravilne uporabe, zanemarivanja njege ili bilo koje druge uporabe u svrhe koje nisu navedene u ovom priručniku.

- Oštećenja vanjskog izgleda, oštećenja uzrokovana korozijom ili postupnim trošenjem.
- Bilo kakve intervencije ili popravci od strane neovlaštenih osoba rezultiraju poništenjem jamstva proizvoda.

Prodavatelj i uvoznik: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.