



# Flair PRO 3

Navodila za uporabo

## Uvod v PRO 3

Dobrodošli v čudovitem svetu domačega espressa z Flair PRO 3.

Kot podjetje se je Flair espresso najprej začelo kot projekt na Kickstarterju, katerega cilj je bil ponuditi preprost,

cenovno ugoden domači ročni aparat za espresso, ki je še naprej rasel v celoten katalog premišljenih izdelkov, osredotočenih na espresso. Ponosni smo na našo nenehno širitev, ki ga spodbujajo inovacije in želja, da bi bil espresso dostopen vsem.

Zelo smo veseli, da ste tukaj, in komaj čakamo, da začnete s pripravo okusnih shotov za vas. Sebe in svoje ljubljene. Preden pa se lotimo dela, bi želeli omeniti nekaj stvari:

- Za dober espresso morate uporabiti sveže pražena zrna in jih zmleti z mlinčkom za espresso.
- Več informacij najdete na naši spletni strani prek QR kod. Menimo, da so video vodniki za varjenje piva najboljši način za učenje.
- Nenazadnje smo tu, da vam pomagamo pri vaši poti do espressa. Če naletite na kakršna koli vprašanja ali težave, se obrnite na našo vrhunsko ekipo za pomoč strankam. Vedno smo vam na voljo, da vam pomagamo, kolikor je le mogoče.

### Video vadnica za varjenje piva:

Najboljši način učenja je opazovanje



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

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

## Deli, pripomočki in pripomočki za pripravo odličnega espressa

Glavne postavke, vključene v vaš PRO 3

1. Glavni steber in vzvod
2. Osnova
3. Bat z manometrom
4. Tankostenski PRO valj za kuhanje z Stainless Steel plunger ( *notranjim cilindrom* )
5. Disperzijski zaslon iz nerjavečega jekla
6. Portafilter brez dna
7. Nerjaveče jeklo
8. Merilna skodelica
9. Lijak
10. Pladenj za kapljanje iz nerjavečega jekla
11. Izliv iz nerjavečega jekla
12. Zgibno ogledalo
13. Silikonski lijak za predgrevanje
14. Torba za prenašanje ( *ni prikazana* )



## Pripravite hitreje, kot lahko rečete espresso

### Sestavljanje okvirja v dveh korakih



1. Vaš Flair steber in podstavek morata biti sestavljena s priloženim vijakom. Steber spustite v podstavek in privijte vijak v navoj. Privijte s priloženim šesterokotnim ključem.
2. Na okrogli magnetni kovanec na levi strani podstavka namestite ogledalo za streljanje. Vstavite svoj Stainless Steel Drip Tray na podstavek ... in pripravljeni ste!

## Biti v coni espressa

### Uporaba in razumevanje manometra

#### 1. Takoj v coni espressa

Čestitamo, kuhate espresso! Za popolno ekstrakcijo naj bi vaš odmerek v coni za espresso trajal približno 35–45 sekund. Če kuhate manj kot zgoraj navedeno, zmeljite bolj fino. Če je ekstrakcija zelo počasna, razmislite o uporabi grobo mlete kave.

#### 2. Pod cono espressa

Če ne morete doseči območja za espresso – z nobenim od Portafilter – lahko mlejete bolj fino ali povečate silo na ročici. Če povečana sila ne deluje, boste morali mleti bolj fino.

#### 3. Nad cono espressa

Če ste nad območjem za espresso, bodisi premočno pritiskate bodisi je vaša kava preveč fino zmleta. Uporabite grobejšo mleto kavo ali manj pritiskajte na ročico. Če pritisnete na STOP, ročico počasi spustite.



## Kako nastaviti udarec z merilnikom

### Enostavne spremembe za boljši espresso

ČAS KUHANJA	TLAK				
	Več kot 45 sekund 30–45	1–5 BAROV Večji pritisk	6–9 BAROV Mletje bolj grobo	10–12 BAROV Mletje bolj grobo	>12 BAROV NEVARNO! USTAVITE IN ZAVRŽITE UMOTINE
Manj kot 30 sekund	Mleti bolj fino	Kakovosten espresso Mleti bolj fino	Mletje bolj grobo Manjši pritisk		

## Le nekaj sekund vas loči od ročno pripravljene espressa

### Priprava prvega espressa



**1. Ločite glavo za kavo** - Ločite jo na štiri dele: 1) Bat 2) Valj za kavo z batom 3) Mrežo 4) Portafilter.

**2. Prepričajte se, da je bat na vrhu valja** – z merilno skodelico potisnite bat na vrh kuhalnega valja.

**3. Pripravite sveže pražen fižol** - 15-17 gramov fižola zmeljete z mlinčkom za zrna in ga dodate v prenosni filter.



**4. Rahlo stisnite na ravni površini** - S stisnjevalcem enakomerno stisnite zemljo.

**5. Dodaj Dispersion Screen k Portafilter** - Dodaj Portafilter k okvirju PRO 3 in nanj postavi zaslon.

**6. Vstavite valj za kuhanje v Portafilter** - Pritisnite valj na prenosni filter. Predhodno segrevanje ni potrebno.



**7. Napolnite valj z vrelo vodo** – Valj PRO 3 napolnite skozi bat s pravkar vrelo vodo.

**8. Vstavite manometer** – Namestite manometer na vrh bata. Za najboljši pogled ga obrnite navzgor.

**9. Spustite ročico: Ciljajte na območje espresso** - Ciljajte na 30-40 sekund ekstrakcije v območju espresso.

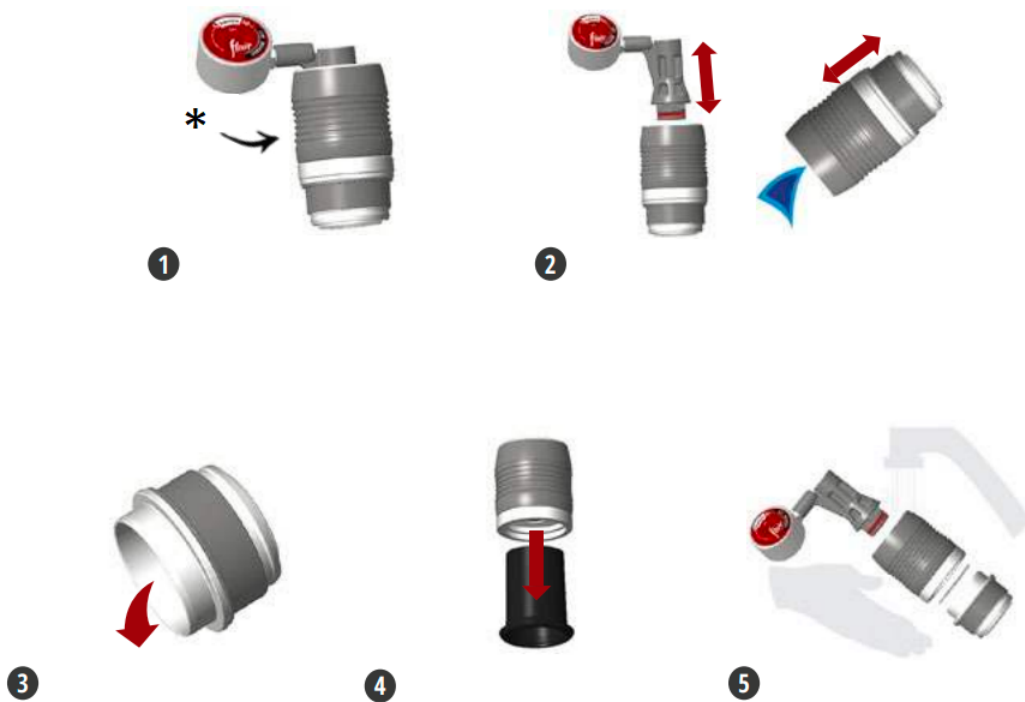
#### **Opozorilo:**

- Ročice nikoli ne spustite nenadoma! Vrela voda lahko PRŠI!
- Če je ročico izjemno težko spustiti, je kavna usedlina preveč fina

## **Peneč espresso, dan za dnem**

### **Čiščenje vašega PRO 3**

Sledite spodnjim korakom. Čiščenje vašega Flair PRO 3 je dovoljeno samo z vodo. Milo ni potrebno, saj lahko vpliva na okus espresso. Delov vašega PRO 3 nikoli ne pomivajte v pomivalnem stroju.



\*Primate se tukaj

1. Počasi dvignite ročico in odstranite sestavljeno glavo za kuhanje z okvirja PRO, pri čemer primate silikon na zgoraj označenih mestih.
2. Odstranite merilno cev in odvečno vodo zlijte v umivalnik. Nato ločite Portafilter in valj tako, da primate silikon.
3. Odstranite sito in usedlino stresite v koš za smeti ali pa usedlino izkopljite s topim predmetom.
4. Bat ponovno namestite z merilno skodelico. Valj namestite nad merilno skodelico in ga pritisnite navzdol.
5. Vse dele za kuhanje sperite z vodo iz pipe. Pred ponovno sestavljanjem pustite, da se posušijo.

## Vsi mlinčki niso enaki

Zagotavljanje pravilnega mletja za popoln espresso

Ena najpogostejših težav, s katerimi se soočajo novi Flair-ista aparati, je pomanjkanje tlaka med kuhanjem. To je skoraj vedno posledica kavne usedline, ki ni bila dovolj fino zmleta z mlinčkom za espresso. Mlinčki z rezili in predhodno mleta kava skoraj nikoli ne bodo zagotovili dobrih rezultatov z vašim PRO 3. Če imate težave, se obrnite na našo ekipo za pomoč strankam, ki vam lahko svetuje, ali potrebujete nadgradnjo mlinčka!



## **Nekateri imajo radi vroče!**

### **Izbirno predgrevanje za svetlo praženo kavo**

Vaš PRO 3 ima lijak za predgrevanje, ki se prilega vašemu grelniku vode. Če želite predgreti valj, da zagotovite višjo temperaturo ekstrakcije, ga namestite v grelnik vode, preden segrejete vodo za kuhanje. Nato valj postavite v lijak in pustite, da se voda segreje. Ko končate, previdno odstranite valj in ga dodajte v pripravljen portafilter. Nato dodajte vodo za kuhanje in kuhajte!

**POZOR:** Jeklenka bo vroča in jo je treba odstraniti z brisačo.



## **Flairjeva vrhunska storitev za stranke je v trenutku dosegljiva**

**Odpravljanje težav z vašim PRO 3**



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

## **Garancija in način uporabe izdelka**

Za izdelke velja standardni zakonsko določen garancijski rok. Ta garancija je neprenosljiva in finančna odškodnina v gotovini ni mogoča. Garancija ne velja za izdelke, ki so bili uporabljeni drugače, kot je določeno v teh navodilih za uporabo.

Garancija prav tako ne velja za:

- Poškodbe, ki so posledica neustrezne uporabe, zanemarjanja nege ali kakršne koli druge uporabe v namene, ki niso navedeni v tem priročniku.
- Poškodbe zunanjega videza, poškodbe zaradi korozije ali postopne obrabe.

Vsakršni posegi ali popravila s strani nepooblaščenih oseb povzročijo razveljavitev garancije izdelka.

**Prodajalec in uvoznik:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.