



# **Flair PRO 3**

Instrucțiuni de utilizare

## Introducere PRO 3

Bine ați venit în lumea minunată a espresso-ului preparat acasă, cu Flair PRO 3.

Ca și companie, Flair espresso a început ca un proiect Kickstarter care viza oferirea unui serviciu simplu, espresso cu pârgie accesibil pentru acasă și a continuat să crească într-un catalog complet de produse atent gândite, axate pe espresso. Ne mândrim cu expansiunea noastră continuă, alimentate de inovație și de dorința de a face espresso-ul accesibil tuturor.

Suntem atât de fericiți că ești aici și abia așteptăm să începi să prepari shot-uri delicioase pentru... dumneavoastră și cei dragi. Dar, înainte de a intra în detalii, am vrut să menționăm câteva lucruri:

- Pentru a obține o extracție bună de espresso, va trebui să folosiți boabe proaspăt prăjite și să le măcinați cu o râșniță cu bandă potrivită pentru espresso.
- Mai multe informații pot fi găsite pe site-ul nostru web prin intermediul codurilor QR. Considerăm că ghidurile video de preparare a berii sunt cea mai bună modalitate de a învăța.
- În cele din urmă, suntem aici pentru a vă sprijini în călătoria dumneavoastră către espresso. Dacă întâmpinați întrebări sau dificultăți, vă rugăm să contactați echipa noastră de asistență clienți de talie mondială. Suntem întotdeauna disponibili să vă ajutăm pe cât posibil.

### Tutorial video despre prepararea berii:

Cea mai bună modalitate de a învăța este prin vizionare



Tutoriale video: <https://flairespresso.com/flair-pro3-tutorials/>

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

### Piese, accesorii și bunătăți pentru prepararea unui espresso excelent

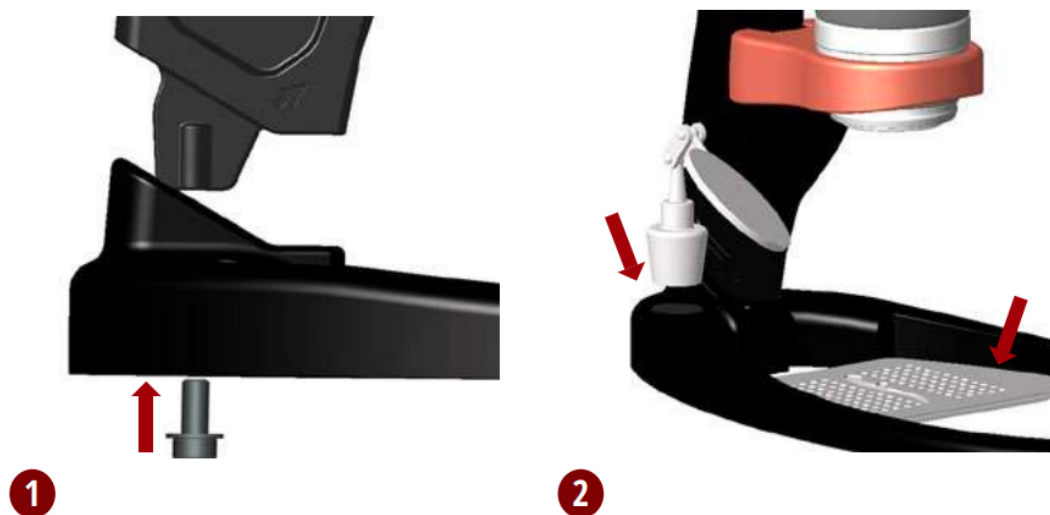
Elemente principale incluse în PRO 3

1. Stâlp principal și pârghie
2. Baza
3. Piston cu manometru
4. Cilindru de infuzare cu pereți subțiri PRO cu Stainless Steel plunger ( în interiorul cilindrului )
5. Ecran de dispersie din oțel inoxidabil
6. Portafiltru fără fund
7. Tamper din oțel inoxidabil
8. Cupă dozatoare
9. Pâlnie
10. Tavă de scurgere din oțel inoxidabil
11. Cioc de scurgere din oțel inoxidabil
12. Pâlnie de preîncălzire din silicon
14. Geantă de transport ( nu este afișată )



## Configurare mai rapidă decât poți spune Espresso

### Asamblarea cadrului în doi pași



1. Stâlpul și baza Flair trebuie asamblate folosind șurubul inclus. Coborâți stâlpul în bază și înșurubați șurubul în filetul filetat. Strângeți cu cheia hexagonală inclusă.
2. Adaugă oglinda ta de împușcat pe moneda magnetică circulară din partea stângă a bazei. Introdu Stainless Steel Drip Tray pe bază... apoi ești gata de plecare!

## A fi în zona Espresso

### Utilizarea și înțelegerea manometrului

#### 1. Chiar în zona Espresso

Felicitări, prepari espresso! Doza ta ar trebui să dureze aproximativ 35-45 de secunde în Zona Espresso pentru o extracție completă. Dacă prepari mai puțin decât timpul de mai sus, măcină mai fin. Dacă extracția este foarte lentă, ia în considerare utilizarea unei măcinate mai grosiere.

#### 2. Sub zona Espresso

Dacă nu poți ajunge la Zona Espresso - cu oricare dintre butoanele Portafilter - poți fie să măcinezi mai fin, fie să crești forța asupra manetei. Dacă creșterea forței nu funcționează, va trebui să măcinezi mai fin.

#### 3. Deasupra zonei Espresso

Dacă vă aflați deasupra zonei de espresso, fie apăsați prea tare, fie zațul este prea fin. Folosiți o zaț mai grosier sau apăsați mai puțin maneta. Reduceți încet maneta dacă apăsați butonul STOP!



## Cum să-ți ajustezi lovitura folosind manometrul

### Schimbări ușoare pentru un espresso mai bun

	<b>PRESIUNE</b>				
<b>TIMP DE PREPARARE</b>	Mai mult de 45 de secunde 30-45	1-5 bari Mai multă presiune	6-9 bari Măcinați mai grosier	10-12 bari Măcinați mai grosier	>12 BAR <b>PERICOL!</b> <b>OPRIȚI-VĂ ȘI ARUNCAȚI TERENUL</b>
		Măcină mai fin	Espresso preparat cum trebuie	Măcinați mai grosier	
	Mai puțin de 30 de secunde	Măcină mai fin	Măcină mai fin	Presiune mai mică	

## Ești la câteva secunde distanță de un espresso artizanal

### Prepararea primului tău espresso



**1. Separați capul de preparare** - Separați în patru părți: 1) Piston 2) Cilindru de preparare cu piston 3) Sită 4) Portafiltru.

**2. Asigurați-vă că pistonul se află în partea de sus a cilindrului** - Folosiți paharul dozator pentru a glisa pistonul în partea de sus a cilindrului de preparare.

**3. Pregătiți boabele de cafea proaspăt prăjite** - Măcinați 15-17 grame de boabe cu o râșniță și adăugați-le în portafiltru.



4



5



6

**4. Tasați ușor pe o suprafață plană** - Folosind compactorul, comprimați uniform zațul.

**5. Adăugați Dispersion Screen la Portafilter** - Adăugați Portafilter la cadrul PRO 3 și plasați ecranul deasupra.

**6. Adăugați cilindrul de preparare la Portafilter** - Apăsați cilindrul pe portafiltru. Nu este necesară preîncălzirea.



7



8



9

**7. Umpleți cilindrul cu apă fiartă** - Umpleți cilindrul PRO 3 prin piston doar cu apă fiartă.

**8. Introduceți manometrul** - Puneți manometrul în partea de sus a pistonului. Rotiți manometrul în sus pentru o vizualizare optimă.

**9. Coborâți maneta: Vizați zona espresso** - Vizați o extracție de 30-40 de secunde în zona espresso.

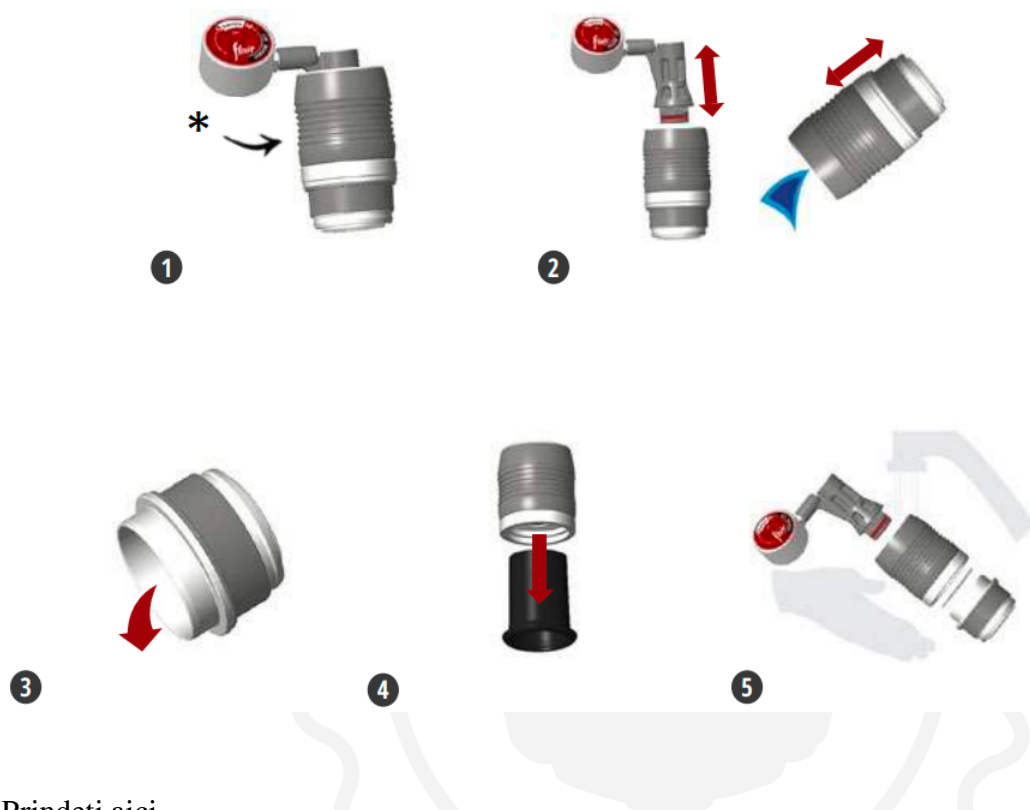
#### **Avertizare:**

- Nu eliberați niciodată maneta brusc! Apa clocotită poate STROPI!
- Dacă maneta este extrem de greu de coborât, zațul de cafea este prea fin

## Espresso spumant, zi după zi

### Curățarea PRO 3

Urmați pașii de mai jos. Curățarea cafelei Flair PRO 3 trebuie făcută doar cu apă. Nu este nevoie de săpun, deoarece acesta poate afecta gustul espresso-ului. Nu puneți niciodată componentele cafelei PRO 3 în mașina de spălat vase.



\*Prindeți aici

1. Ridicați încet maneta și scoateți capul de infuzare asamblat din cadrul PRO, prindeți siliconul acolo unde este indicat mai sus.
2. Scoateți tija manometrului și turnați excesul de apă în chiuvetă. Apoi, trageți Portafilter și cilindru, strângând siliconul.
3. Îndepărtați sita și aruncați zațul într-un coș de gunoi sau scoateți zațul cu o ustensilă neascuțită.
4. Resetați pistonul folosind paharul dozator. Așezați cilindru peste paharul dozator și apăsați în jos.
5. Clătiți toate componentele aparatului de preparare cu apă de la robinet. Lăsați să se usuce înainte de a le reasambla.

## Nu toate râșnițele sunt create la fel

Asigurarea măcinării corecte pentru un espresso perfect

Una dintre cele mai frecvente provocări cu care se confruntă noii Flair-iști este lipsa presiunii în timpul preparării. Acest lucru se datorează aproape întotdeauna zațului de cafea care nu a fost măcinat suficient de fin cu o râșniță cu bețișoare compatibilă cu espresso. Râșnițele cu lame și cafeaua pre-măcinată aproape niciodată nu vor oferi rezultate bune cu PRO 3. Dacă întâmpinați probleme, vă rugăm să contactați echipa noastră de asistență clienți, care vă poate sfătui dacă veți avea nevoie de o râșniță nouă!



## Unora le place fierbinte!

### Preîncălzire opțională pentru cafea prăjită ușor

Cafetiera PRO 3 vine cu o pâlnie de preîncălzire, care se potrivește în ibric. Dacă doriți să preîncălziți cilindrul, pentru a asigura o extracție la o temperatură mai ridicată, adăugați pâlnia de preîncălzire în ibric înainte de a încălzi apa de preparare. Apoi, așezați cilindrul în pâlnie și lăsați-l în timp ce apa se încălzește. Scoateți cilindrul cu grijă când este gata și adăugați-l în portafiltrul pregătit. Apoi adăugați apa de preparare și preparați!

**ATENȚIE:** Cilindrul va fi fierbinte și trebuie îndepărtat cu un prosop.



## Serviciul Clienți de Clasă Mondială al Flair este la o Întoarcere

### Depanați PRO 3



Contactați-ne direct: <https://flairespresso.com/contact/>

## **Garanția și modul de utilizare a produsului**

Produsele beneficiază de perioada de garanție standard stabilită prin lege. Această garanție este netransmisibilă și nu este posibilă compensarea în numerar. Garanția nu acoperă produsele care au fost utilizate în alt mod decât cel specificat în aceste instrucțiuni de utilizare.

Garanția nu acoperă, de asemenea:

- Daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare, neglijarea îngrijirii sau orice altă utilizare în scopuri care nu sunt menționate în acest manual.
- Deteriorările aspectului exterior, daunele cauzate de coroziune sau de uzura treptată.

Orice intervenție sau reparație efectuată de persoane neautorizate duce la anularea garanției produsului.

**Vânzător și importator:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.