



Flair PRO 3

Használati utasítás

PRO 3 Bevezetés

Üdvözlünk az otthoni eszpresszó csodálatos világában a Flair PRO 3-mal.

Cégként a Flair espresso először egy Kickstarter projektként indult, amelynek célja egy egyszerű, megfizethető otthoni karos eszpresszógép, és azóta folyamatosan bővül egy teljes katalógussal átgondolt eszpresszóközpontú termékekből. Büszkék vagyunk folyamatos terjeszkedésünkre, az innováció és az eszpresszó mindenki számára elérhetővé tételének vágya vezérli.

Nagyon örülünk, hogy itt vagy, és alig várjuk, hogy elkezdhessük a finom falatkák főzését. magad és szeretteid. De mielőtt belevágnánk, szeretnénk megemlíteni néhány dolgot:

- A jó minőségű eszpresszóhoz frissen pörkölt kávébabot kell használni, és egy eszpresszókészítésre alkalmas darálóval kell megőrölni.
- További információkat a QR-kódokon keresztül találhat weboldalunkon. Úgy gondoljuk, hogy a videós főzési útmutatók a legjobb módja a tanulásnak.
- Végül, de nem utolsósorban, mi is itt vagyunk, hogy támogassuk Önt az eszpresszózásban. Ha bármilyen kérdése vagy kihívása merül fel, kérjük, forduljon világszínvonalú ügyfélszolgálati csapatunkhoz. Mindig rendelkezésre állunk, hogy segítsünk, ahol csak lehetséges.

Videós sörfőzési oktatóanyag:

A tanulás legjobb módja a nézés



Videós oktatóanyagok: <https://flairespresso.com/flair-pro3-tutorials/>

Kapcsolatfelvétel Flairrel: <https://flairespresso.com/contact/>

Alkatrészek, apróságok és finomságok nagyszerű eszpresszó főzéséhez

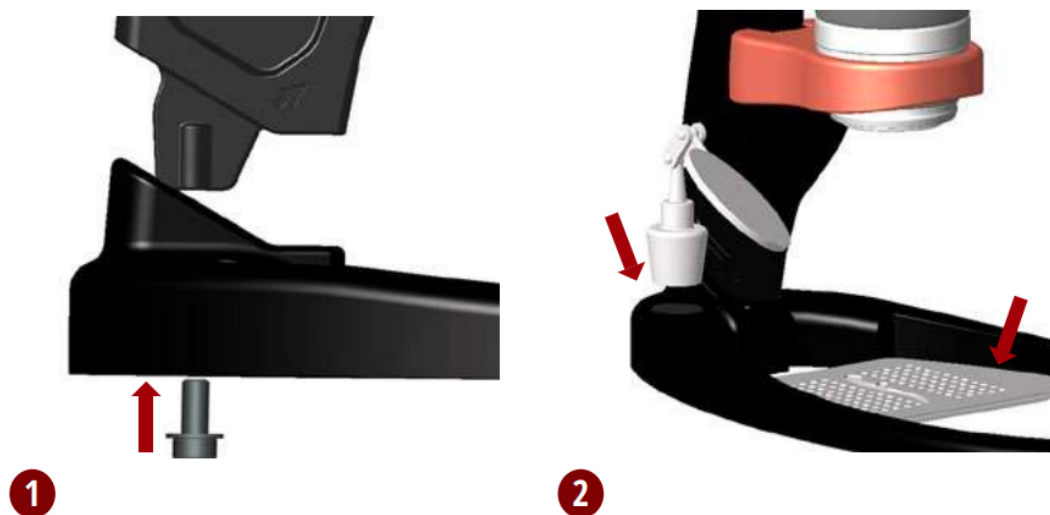
A PRO 3 csomag főbb tételei

1. Főoszlop és kar
2. Bázis
3. Dugattyú nyomásmérővel
4. Vékonyfalú PRO főzőhenger
Stainless Steel plunger-vel (*belső henger*)
5. Rozsdamentes acél diszperziós szűrő
6. Feneketlen portafilter
7. Rozsdamentes acél szabotázs
8. Adagoló pohár
9. Tölcsér
10. Rozsdamentes acél csepptálca
11. Rozsdamentes acél kifolyó
12. Artikuláló lövéstükör
13. Szilikon előmelegítő tölcser
14. Hordtáska (*nincs ábrázolva*)



Gyorsabb beállítás, mint ahogy mondani szokás: Espresso

A keret összeszerelése két lépésben



1. A Flair oszlopot és az alapot a mellékelt csavarral kell összeszerelni. Engedje le az oszlopot az alapba, és csavarja be a csavart a menetbe. Húzza meg a mellékelt imbuszkulccsal.
2. Helyezd a lövéstükört a talp bal oldalán található kör alakú mágneses érmére. Helyezd az Stainless Steel Drip Tray-et a talpra... és már indulhatsz is!

Az eszpresszózónában lenni

A nyomásmérő használata és megértése

1. Közvetlenül az eszpresszózónában

Gratulálunk, eszpresszót főz! A teljes extrakcióhoz a kávénak nagyjából 35-45 másodpercig kell tartania az eszpresszózónában. Ha a fentinnél rövidebb ideig főz, őrölje finomabbra. Ha a kávéfőzés nagyon lassú, használjon durvább őrleményt.

2. Az eszpresszózóna alatt

Ha nem éri el az eszpresszózónát – akár az Portafilter-ös gombbal sem –, akkor vagy finomabbra őrölheti a kávé, vagy növelheti a karra gyakorolt erőt. Ha a nagyobb erő nem működik, akkor finomabbra kell őrölnie.

3. Az eszpresszózóna felett

Ha az eszpresszózóna felett vagy, akkor vagy túl erősen nyomod a kávé, vagy túl finomra őrölt kávé használasz. Használj durvább őrleményt, vagy kisebb erővel nyomd meg a kart. Lassan engedd el a kart, ha eléred a STOP gombot!



Hogyan állítsd be a lövésed pontosságát a mérőeszköz segítségével

Könnyű változtatások a jobb eszpresszóért

FŐZÉSI IDŐ		NYOMÁS			
		1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	>12 BAR
Több mint 45 másodperc		Nagyobb nyomás	Durvább őrlés	Durvább őrlés	VESZÉLY! ÁLLJ MEG ÉS DOBJA EL A TERÜLETET
Kevesebb mint 30 másodperc		Finomra őrljük	Jól elkészített eszpresszó	Durvább őrlés	
		Finomra őrljük	Finomra őrljük	Kevesebb nyomás	

Másodpercek választanak el a kézzel készített eszpresszótól

Az első eszpresszó lefőzése



1. Válassza szét a főzőfejet - Válassza szét négy részre: 1) Dugattyú 2) Főzőhenger dugattyúval 3) Szűrőszűrő 4) Szűrőtartó.

2. Győződjön meg róla, hogy a dugattyú a henger tetején van - Az adagoló pohár segítségével csúsztassa a dugattyút a főzőhenger tetejére.

3. Készítse elő a frissen pörkölt babot - Őröljön meg 15-17 gramm babot egy soros darálóval, és tegye a portafilterbe.



4. Enyhén tömörítse le sík felületen - A tömörítővel egyenletesen tömörítse le a zaccot.

5. Adja hozzá a Dispersion Screen-at az Portafilter-höz - Adja hozzá az Portafilter-öt a PRO 3-as kerethez, és helyezze a képernyőt tetejére.

6. Tegye be a főzőhengert az Portafilter-be - Nyomja a hengert a portafilterre. Nincs szükség előmelegítésre.



7. Henger feltöltése forralt vízzel - Töltse fel a PRO 3 hengert a dugattyún keresztül csak forralt vízzel.

8. Helyezze be a nyomásmérőt - Helyezze a nyomásmérőt a dugattyú tetejére. A legjobb láthatóság érdekében forgassa felfelé a mérőt.

9. Engedje le a kart: Irányítsa az eszpresszózónát – Állítsa be a kávé 30-40 másodpercre az eszpresszózónában.

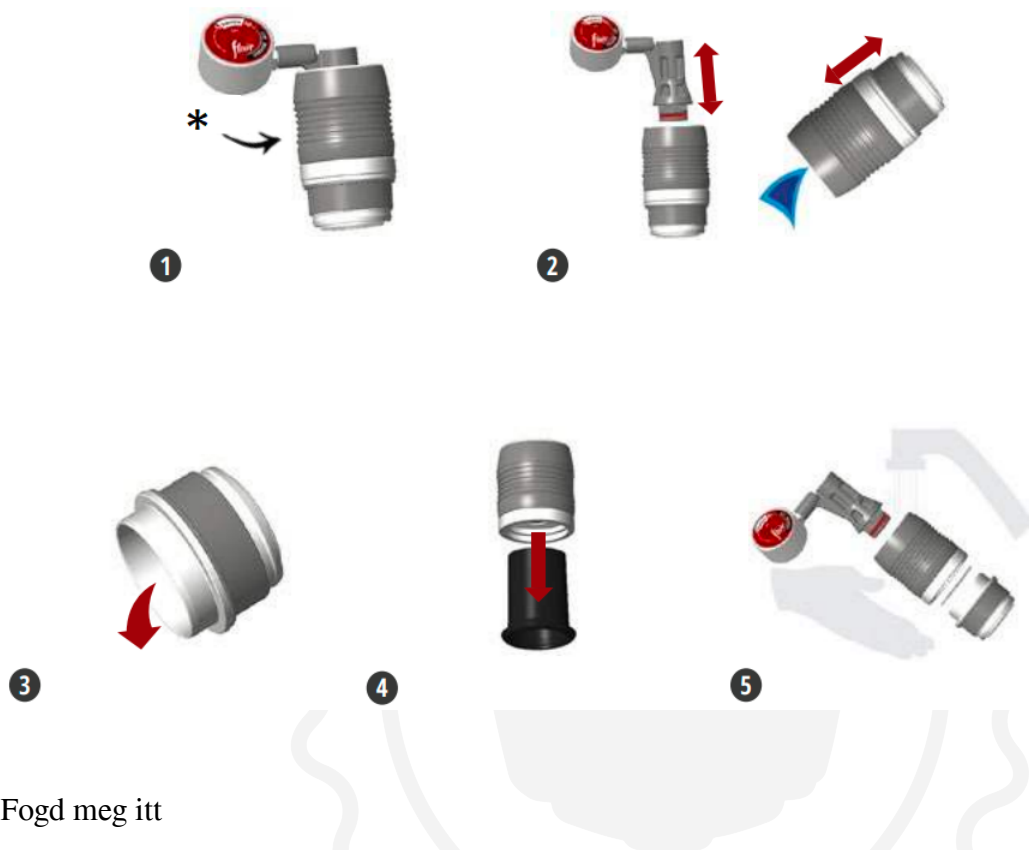
Figyelmeztetés:

- Soha ne engedje el hirtelen a kart! A forrásban lévő víz fröcskölkölhet!
- Ha a kart rendkívül nehéz leengedni, a kávéörlemény túl finom

Pezsgő eszpresszó, nap mint nap

A PRO 3 tisztítása

Kövesse az alábbi lépéseket. A Flair PRO 3 tisztítását kizárólag vízzel végezze. Nincs szükség szappanra, mivel az befolyásolhatja az eszpresszó ízét. Soha ne tegye a PRO 3 alkatrészeit mosogatógépbe.



*Fogd meg itt

1. Lassan emelje fel a kart, és vegye ki az összeszerelt főzőfejet a PRO keretből, a szilikont a fent jelzett helyen megfogva.
2. Távolítsa el a mérőfej szárát, és öntse a felesleges vizet a mosogatóba. Ezután húzza szét az Portafilter-öt és a hengert a szilikonnál fogva.
3. Távolítsd el a szűrőt, és ütögesd ki a zaccot egy szemetesbe, vagy ásd ki egy tompa eszközzel.
4. Állítsa alaphelyzetbe a dugattyút az adagoló pohár segítségével. Helyezze a hengert az adagoló pohár fölé, és nyomja le.
5. Öblítse le az összes főzőalkatrészt csapvízzel. Hagyja megszáradni, mielőtt újra összeszereli.

Nem minden daráló egyforma

A tökéletes eszpresszó megfelelő őrlésének biztosítása

Az egyik leggyakoribb kihívás, amellyel az új Flair-isták szembesülnek, a nyomás hiánya főzés közben. Ez szinte mindig annak köszönhető, hogy a kávézaccot nem őrölték elég finomra egy eszpresszókészítésre alkalmas sorjas darálóval. A pengés darálók és az előre őrölt kávé szinte soha nem adnak jó eredményt a PRO 3. készülékével. Ha problémája adódik, kérjük, vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal, akik tanácsot tudnak adni, hogy szükség van-e darálófrissítésre!



Van, aki forrón szereti!

Opcionális előmelegítés világos pörkölésű kávéhoz

A PRO 3 készülékhez tartozik egy előmelegítő tölcsér, amely illeszkedik a vízforralóba. Ha elő szeretné melegíteni a hengert, a magasabb hőmérsékletű extrakció biztosítása érdekében helyezze az előmelegítő tölcsért a vízforralóba, mielőtt felmelegítené a főzővizet. Ezután helyezze a hengert a tölcsérbe, és hagyja ott, amíg a víz felmelegszik. Ha kész, óvatosan vegye ki a hengert, és helyezze az előkészített portafilterbe. Ezután adja hozzá a főzővizet, és főzze meg!

FIGYELEM: A henger forró lesz, ezért törölközővel kell eltávolítani.



A Flair világszínvonalú ügyfélszolgálatunk egy pillanat alatt elérhető

A(z) PRO 3 hibaelhárítása



Lépjen kapcsolatba velünk közvetlenül: <https://flairespresso.com/contact/>

Jótállás és a termék használati módja

A termékekre a törvényben meghatározott szabványos jótállási idő vonatkozik. Ez a jótállás nem ruházható át, és készpénzben nem kompenzálható. A jótállás nem vonatkozik azokra a termékekre, amelyeket nem a jelen használati útmutatóban meghatározottak szerint használtak.

A jótállás szintén nem vonatkozik:

- A nem megfelelő használatból, a gondozás elhanyagolásából vagy a jelen kézikönyvben nem szereplő bármely más célra történő felhasználásból eredő károokra.
- A külső megjelenés sérüléseire, a korrózió vagy a fokozatos elhasználódás okozta károokra.

Bármilyen illetéktelen személy általi beavatkozás vagy javítás a termékgarancia elvesztését vonja maga után.

Eladó és importőr: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.