



# Flair PRO 3

Инструкции за употреба

## Въведение в PRO 3

Добре дошли в прекрасния свят на домашното еспreso с Flair PRO 3.

Като компания, Flair espresso първоначално започна като проект в Kickstarter, насочен към предлагане на прост, достъпна домашна машина за еспreso с лост и продължава да се разраства до пълен каталог специално разработени продукти, ориентирани към еспресото. Гордеем се с непрекъснатото ни разширяване, подхранван от иновациите и желанието еспресото да бъде достъпно за всички.

Толкова се радваме, че сте тук и нямаме търпение да започнем да приготвяме вкусни шотове за... себе си и вашите близки. Но преди да се потопим в темата, искахме да споменем няколко неща:

- За да получите добро еспreso, ще трябва да използвате пряно изпечени зърна и да ги смелите с мелачка, подходяща за еспreso.
- Повече информация можете да намерите на нашия уебсайт чрез QR кодовете. Смятаме, че видео ръководствата за приготвяне на пиво са най-добрият начин да се учите.
- И накрая, ние сме тук, за да ви подкрепим във вашето пътешествие с еспreso. Ако срещнете някакви въпроси или затруднения, моля, свържете се с нашия екип за обслужване на клиенти от световна класа. Винаги сме на разположение да ви помогнем, с каквото е възможно.

## Видео урок за приготвяне на пиво:

Най-добрият начин да се учиш е като гледаш



Видео уроци: <https://flairespresso.com/flair-pro3-tutorials/>

Свържете се с Flair: <https://flairespresso.com/contact/>

## Части, аксесоари и аксесоари за приготвяне на страхотно еспreso

Основни елементи, включени във вашия PRO 3

1. Главен пост и лост
2. База
3. Бутало с манометър
4. Тънкостенен PRO цилиндър за приготвяне на кафе с Stainless Steel plunger ( *вътрешен цилиндър* )
5. Дисперсионен екран от неръждаема стомана
6. Бездънен портафилтър
7. Тампер от неръждаема стомана
8. Дозираща чашка
9. Фуния
10. Тава за капки от неръждаема стомана
11. Чучур от неръждаема стомана
12. Шарнирно огледало за изстрел
13. Силиконова фуния за предварително загряване
14. Калъф за носене ( *не е показан* )



## Настройка по-бързо, отколкото можете да кажете „Еспресо“

Сглобяване на рамката в две стъпки



1. Вашата Flair стойка и основа трябва да бъдат сглобени с помощта на включения болт. Спуснете стойката в основата и завийте болта в резбата. Затегнете с включения шестостепенен ключ.
2. Добавете огледалото си за шотовете към кръглата магнитна монета от лявата страна на основата. Поставете вашия Stainless Steel Drip Tray в основата... и сте готови!

## Да бъдеш в зоната на еспресото

### Използване и разбиране на вашия манометър

1. Точно в зоната за еспресо

Поздравления, пригответе еспресо! Вашата доза кафе трябва да продължи приблизително 35-45 секунди в зоната за еспресо за пълна екстракция. Ако пригответе по-малко от горепосоченото време, смелете по-фино. Ако екстракцията е много бавна, помислете за използване на по-едро смляно кафе.

2. Под зоната за еспресо

Ако не можете да достигнете зоната за еспресо - с нито един от Portafilter - можете или да смелите по-фино, или да увеличите силата върху лоста. Ако увеличената сила не помогне, ще трябва да смелите по-фино.

3. Над зоната за еспресо

Ако сте над зоната за еспресо, или натискате твърде силно, или смляното кафе е твърде фино. Използвайте по-едро смляно кафе или по-малко сила върху лоста. Бавно отпуснете лоста, ако натиснете СТОП!



# Как да настроите удара си с помощта на вашия манометър

## Лесни промени за по-добро еспресо

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ	НАЛЯГАНЕ				
	1-5 БАРА	6-9 БАРА	10-12 БАРА	>12 БАРА	
Повече от 45 секунди	Повече налягане	Смилайте по-едро	Смилайте по-едро	ОПАСНОСТ! СПРЕТЕ И ИЗХВЪРЛЕТЕ УТАЛКАТА	
30-45	Смилайте по-фино	Еспресо, приготвено както трябва	Смилайте по-едро		
По-малко от 30 секунди	Смилайте по-фино	Смилайте по-фино	По-малко налягане		

## На секунди сте от ръчно приготвеното еспресо

### Приготвяне на първата ви шот еспресо



**1. Разделете главата за приготвяне на кафе** - Разделете я на четири части: 1) Бутало 2) Цилиндър за приготвяне с бутало 3) Сито 4) Портафилтър.

**2. Уверете се, че буталото е в горната част на цилиндъра** - Използвайте мерителната чашка, за да плъзнете буталото до горната част на цилиндъра за приготвяне.

**3. Пригответе прясно изпечените си зърна** - Смелете 15-17 грама зърна с мелачка и ги добавете към портафилтъра.



4



5



6

**4. Утрамбуйте леко върху равна повърхност** - С помощта на трамбовката утрамбуйте земята равномерно.

**5. Добавете Dispersion Screen към Portafilter** - Добавете Portafilter към рамката PRO 3 и поставете екрана отгоре.

**6. Добавете цилиндъра за приготвяне на кафе към Portafilter** - Притиснете цилиндъра към портафилтъра. Не е необходимо предварително загряване.



7



8



9

**7. Напълнете цилиндъра с преварена вода** - Напълнете вашия PRO 3 цилиндър през буталото с току-що преварена вода.

**8. Поставете манометъра** - Поставете манометъра в горната част на буталото. Завъртете манометъра нагоре за най-добър преглед.

**9. Спуснете лоста: Насочете се към зоната за еспreso** - Насочете екстракцията в зоната за еспreso за 30-40 секунди.

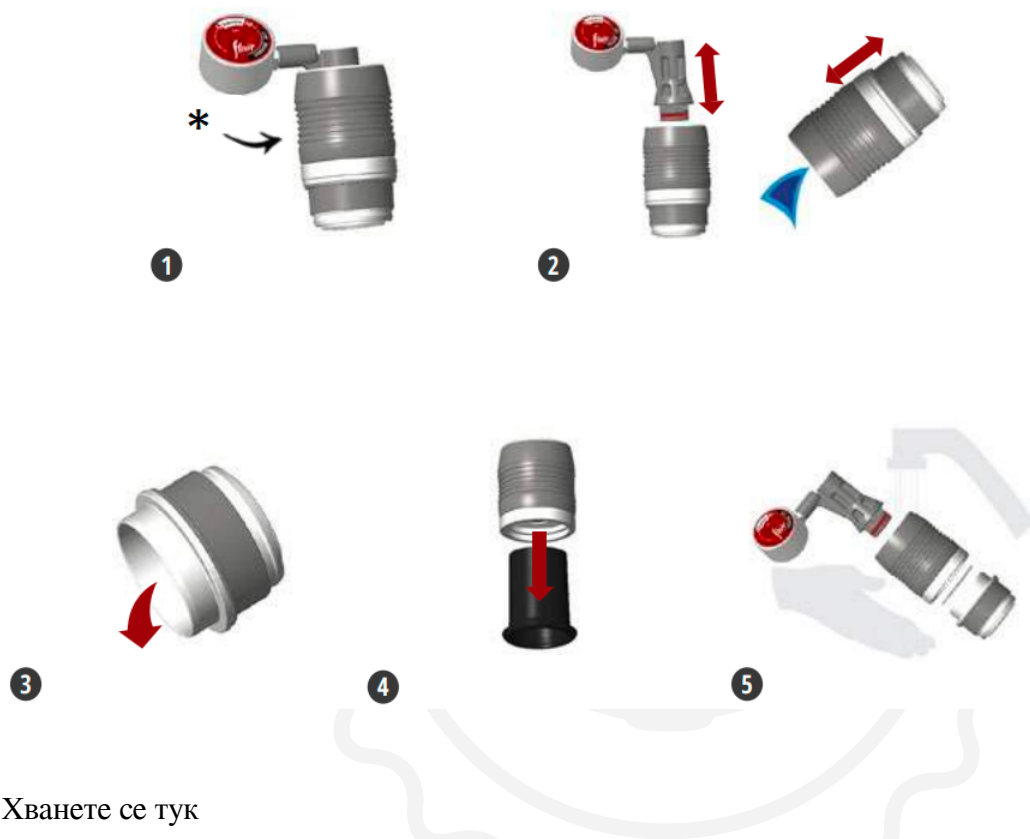
**Предупреждение:**

- Никога не отпускате лоста рязко! Вряща вода може да ПРЪСНЕ!
- Ако лостът е изключително труден за сваляне, утайката от кафе е твърде фина

## Пенливо еспресо, ден след ден

### Почистване на вашия PRO 3

Следвайте стъпките по-долу. Почистването на вашия Flair PRO 3 трябва да се извършва само с вода. Не е необходим сапун, тъй като може да повлияе на вкуса на еспресото. Никога не поставяйте частите на вашия PRO 3 в съдомиялна машина.



\*Хванете се тук

1. Бавно повдигнете лоста и извадете сглобената глава за приготвяне на кафе от рамката PRO, като хванете силикона на посочените по-горе места.
2. Извадете стеблото на манометъра и излейте излишната вода в мивката. След това разделете Portafilter и цилиндъра, като хванете силикона.
3. Отстранете цедката и изхвърлете утайката в кошчето за боклук или изкопайте утайката с тъп предмет.
4. Рестартирайте буталото, като използвате мерителната чашка. Поставете цилиндъра върху мерителната чашка и натиснете надолу.
5. Изплакнете всички части за приготвяне на кафе с вода от чешмата. Оставете да изсъхнат, преди да ги сглобите отново.

**Не всички мелнички са създадени еднакви**

## Осигуряване на правилно смилане за перфектно еспreso

Един от най-често срещаните проблеми, с които се сблъскват новите Flair-istas, е липсата на налягане по време на приготвяне на кафе. Това почти винаги се дължи на смяно кафе, което не е достатъчно фино с еспreso мелачка с бурове. Мелачките с остриета и предварително смяното кафе почти никога няма да осигурят добри резултати с вашата PRO 3. Ако имате проблеми, моля, свържете се с нашия екип за обслужване на клиенти, който може да ви посъветва дали се нуждаете от надстройка на мелачката!



## Някои го обичат горещо!

### Опционално предварително загряване за леко печено кафе

Вашият PRO 3 се предлага с фуния за предварително загряване, която се побира във вашата кана. Ако искате да загреете предварително цилиндъра си, за да осигурите по-висока температура на екстракция, добавете фунията за предварително загряване към каната, преди да загреете водата за приготвяне. След това поставете цилиндъра във фунията и го оставете, докато водата се загрее. Внимателно извадете цилиндъра, когато сте готови, и го добавете към подготвения си портафилтър. След това добавете водата за приготвяне и пригответе!

**ВНИМАНИЕ:** Цилиндърът ще бъде горещ и трябва да се извади с кърпа.



## Обслужването на клиенти от световна класа на Flair е на една ръка разстояние

Отстраняване на неизправности във вашия PRO 3



Свържете се с нас директно: <https://flairespresso.com/contact/>

### Гаранция и начин на употреба на продукта

За продуктите се предоставя стандартният законово определен гаранционен срок. Тази гаранция не може да се прехвърля и не е възможна компенсация в брой. Гаранцията не покрива продукти, които са били използвани по начин, различен от посочения в това ръководство за употреба.

Гаранцията също така не покрива:

- Повреди, произтичащи от неправилна употреба, пренебрегване на грижите и всяка друга употреба за цели, които δεν са посочени в това ръководство.
- Повреди на външния вид, повреди, причинени от корозия или постепенно износване.

Всякакви интервенции или ремонти от неоторизирани лица водят до анулиране на гаранцията на продукта.

**Продавач и вносител:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.