



# Flair PRO 3

Lietošanas instrukcija

## PRO 3 ievads

Laipni lūdzam brīnišķīgajā mājas espresso pasaulē ar Flair PRO 3.

Kā uzņēmums, Flair espresso sākotnēji tika uzsākts kā Kickstarter projekts, kura mērķis bija piedāvāt vienkāršu,

pieejama mājas espresso automāta ar sviru, un tā ir turpinājusi paplašināties līdz pilnam katalogam pārdomātu espresso produktu klāstu. Mēs lepojamies ar savu nepārtraukto paplašināšanos, ko veicina inovācijas un vēlme padarīt espresso pieejamu ikvienam.

Mēs esam tik priecīgi, ka esat šeit, un nevaram sagaidīt, kad varēsim sākt brūvēt gardus šotus. sevi un savus mīļos. Taču, pirms mēs ķeramies pie lietas, mēs vēlamies pieminēt dažas lietas:

- Lai iegūtu labu espresso ekstrakciju, jums būs jāizmanto svaigi grauzdētas pupiņas un jāsamal tās ar espresso pagatavošanai piemērotu dzirnaviņu.
- Vairāk informācijas var atrast mūsu tīmekļa vietnē, izmantojot QR kodus. Mēs uzskatām, ka video alus darīšanas ceļveži ir labākais veids, kā mācīties.
- Visbeidzot, mēs esam šeit, lai atbalstītu jūsu espresso ceļojumu. Ja rodas kādi jautājumi vai problēmas, lūdzu, sazinieties ar mūsu pasaules līmeņa klientu apkalpošanas komandu. Mēs vienmēr esam gatavi palīdzēt, cik vien iespējams.

### Video alus darīšanas pamācība:

Labākais veids, kā mācīties, ir vērojot



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

Sazinieties ar Flair: <https://flairespresso.com/contact/>

### Detāļas, gabali un gardumi lieliskas espresso pagatavošanai

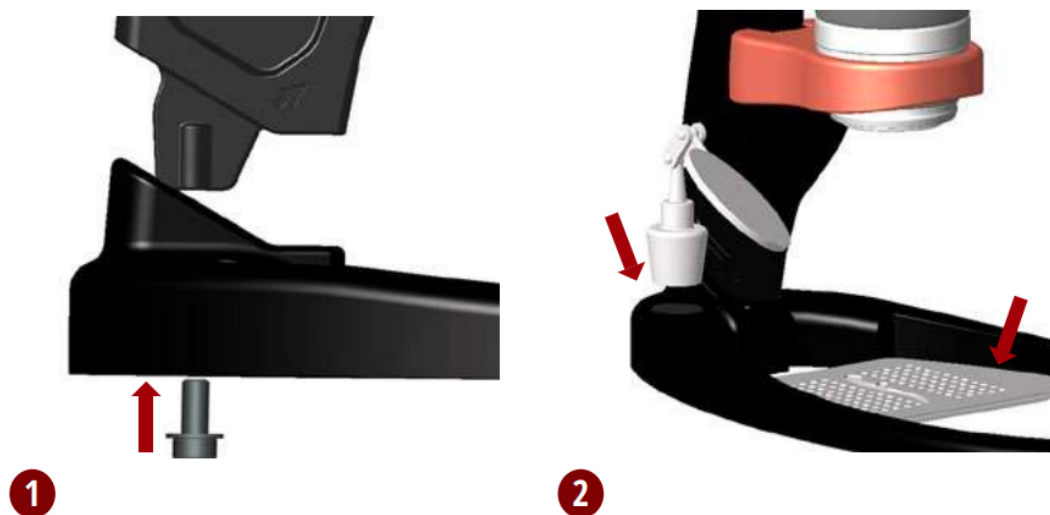
Galvenās preces, kas iekļautas jūsu PRO 3 komplektā

1. Galvenais stabs un svira
2. Bāze
3. Virzulis ar spiediena mēritāju
4. Plānsienu PRO brūvēšanas cilindrs ar Stainless Steel plunger ( *cilindra iekšpusē* )
5. Nerūsējošā tērauda dispersijas siets
6. Bezdibena portafiltrs
7. Nerūsējošā tērauda viltojumi
8. Dozēšanas krūze
9. Piltuve
10. Nerūsējošā tērauda pilienu paplāte
11. Nerūsējošā tērauda snīpis
12. Šāviena spogulis artikulācijai
13. Silikona uzkarsēšanas piltuve
14. Pārnēsāšanas soma ( *nav parādīta* )



## Uzstādīšana ātrāka, nekā jūs varat pateikt Espresso

### Rāmja salikšana divos soļos



1. Jūsu Flair stabs un pamatne ir jāsamontē, izmantojot komplektā iekļauto skrūvi. Nolaidiet stabu pamatnē un ieskrūvējiet skrūvi vītņē. Pievelciet ar komplektā iekļauto sešstūra atslēgu.
2. Pielieciet savu šāviena spoguļi pie apaļās magnētiskās monētas pamatnes kreisajā pusē. Ievietojiet savu Stainless Steel Drip Tray pamatnē... tad esat gatavs!

## Atrodoties espresso zonā

### Spiediena mērītāja lietošana un izpratne

#### 1. Tieši espresso zonā

Apsveicam, jūs brūvējat espresso! Jūsu espresso zonai vajadzētu ilgt aptuveni 35–45 sekundes, lai iegūtu pilnīgu ekstrakciju. Ja brūvējat mazāku laiku nekā iepriekšminētais, samaliet smalkāk. Ja ekstrakcija ir ļoti lēna, apsveriet iespēju izmantot rupjāku malumu.

#### 2. Zem espresso zonas

Ja nevarat sasniegt espresso zonu — ne ar vienu no Portafilter —, varat vai nu samalt smalkāk, vai palielināt spēku uz sviras. Ja spēka palielināšana nepalīdz, jums būs jāmaļ smalkāk.

#### 3. Virs espresso zonas

Ja atrodaties virs espresso zonas, vai nu spiežat pārāk stipri, vai arī maltā kafija ir pārāk smalka. Izmantojiet rupjāku malto kafiju vai mazāku spēku spiediet uz sviras. Lēnām atlaidiet sviru, ja sasniedzat STOP!



## Kā precīzi noteikt metiena precizitāti, izmantojot mērierīci

### Vienkāršas izmaiņas labākam espresso

Brūvēšanas laiks	Vairāk nekā 45 sekundes 30–45	SPIEDIENS			
		1–5 BĀRI Vairāk spiediena	6–9 BĀRI Sasmalciniet rupjāk	10–12 bāri Sasmalciniet rupjāk	>12 BĀRI BĪSTAMI! APSTĀJIETIES UN IZMETIET ZEMES
		Sasmalciniet smalkāk	Pareizi pagatavots espresso	Sasmalciniet rupjāk	
	Mazāk nekā 30 sekundes	Sasmalciniet smalkāk	Sasmalciniet smalkāk	Mazāks spiediens	

## Jūs esat sekunžu attālumā no rokām darinātas espresso

### Pirmā espresso šāviena pagatavošana



**1. Atdaliet brūvēšanas galviņu** — sadaliet to četrās daļās: 1) Virzulis 2) Brūvēšanas cilindrs ar virzuli 3) Siets 4) Portafiltrs.

**2. Pārlicinieties, vai virzulis atrodas cilindra augšpusē** — izmantojiet dozēšanas krūzīti, lai pabīdītu virzuli uz brūvēšanas cilindra augšpusi.

**3. Sagatavojiet svaigi grauzdētas pupiņas** — samāļiet 15–17 gramus pupiņu ar dzirnaviņām un pievienojiet portafiltram.



4



5



6

**4. Viegli sablīvējiet uz līdzenas virsmas** — Izmantojot blieti, vienmērīgi sablīvējiet malto kafiju.

**5. Pievienot Dispersion Screen pie Portafilter** — pievienot Portafilter pie PRO 3 kadra un novietot ekrānu virsū.

**6. Pievienojiet brūvēšanas cilindru — Portafilter** — piespiediet cilindru pie portafiltera. Nav nepieciešama iepriekšēja uzsildīšana.



7



8



9

**7. Piepildiet cilindru ar vārītu ūdeni** — piepildiet savu PRO 3 cilindru caur virzuli tikai ar vārītu ūdeni.

**8. Ievietojiet spiediena mērītāju** — pievienojiet spiediena mērītāju virzuļa augšdaļai. Lai nodrošinātu vislabāko redzamību, pagrieziet mērītāju uz augšu.

**9. Nolaidiet sviru: fokusējieties uz espresso zonu** — veiciet 30–40 sekunžu ilgu ekstrakciju espresso zonā.

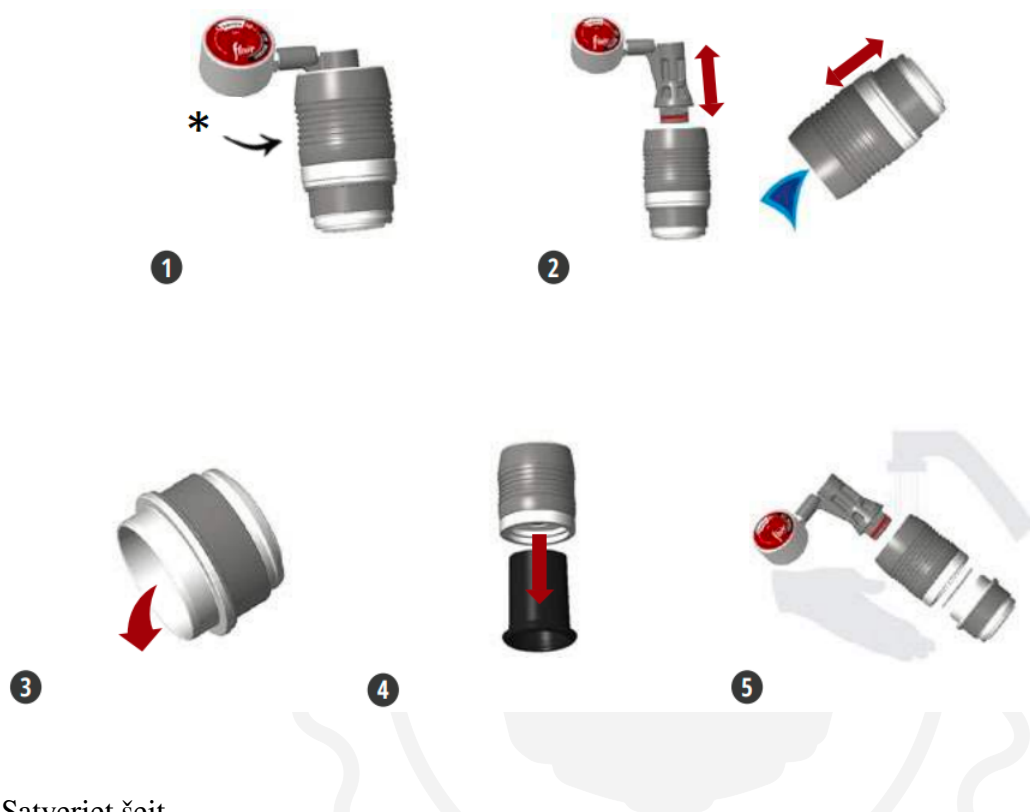
#### **Brīdinājums:**

- Nekad neatlaidiet sviru pēkšņi! Verdošs ūdens var šļakstīties!
- Ja sviru ir ārkārtīgi grūti nolaist, kafijas biezumi ir pārāk smalki.

## Dzirkstošs espresso dienu no dienas

### Jūsu PRO 3 tīrīšana

Izpildiet tālāk norādītās darbības. Jūsu Flair PRO 3 tīrīšana jāveic tikai ar ūdeni. Ziepes nav nepieciešamas, jo tās var ietekmēt jūsu espresso garšu. Nekad nemazgājiet savas PRO 3 daļas trauku mazgājamajā mašīnā.



\*Satveriet šeit

1. Lēnām paceliet sviru un noņemiet salikto brūvēšanas galviņu no PRO rāmja, satverot silikonu iepriekš norādītajā vietā.
2. Noņemiet mērierīces kātu un izlejiet lieko ūdeni izlietnē. Pēc tam, satverot silikonu, atdaliet Portafilter un cilindru.
3. Noņemiet sietu un izmetiet kafijas biezumus atkritumu tvertnē vai izrokiet tos ar neasu piederumu.
4. Atiestatiet virzuli, izmantojot dozēšanas krūzīti. Novietojiet cilindru virs dozēšanas krūzītes un nospiediet uz leju.
5. Noskalojiet visas brūvēšanas ierīces daļas ar krāna ūdeni. Pirms salikšanas ļaujiet tām nožūt.

## Ne visi slīpmašīnas ir radīti vienādi

Pareizas malšanas nodrošināšana perfektam espresso

Viena no biežākajām problēmām, ar ko saskaras jaunie Flair-istas, ir spiediena trūkums brūvēšanas laikā. Tas gandrīz vienmēr ir saistīts ar kafijas biežumiem, kas nav pietiekami smalki samalti ar espresso pagatavošanai piemērotām dzirnaviņām. Dzirnaviņas ar asmeni un iepriekš malta kafija gandrīz nekad nesniegs labus rezultātus ar jūsu PRO 3. Ja rodas problēmas, lūdzu, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas komandu, kas var ieteikt, vai jums būs nepieciešama dzirnaviņu uzlabošana!



## Dažiem patīk karsti!

### Papildus iespēja uzsildīt viegli grauzdētu kafiju

Jūsu PRO 3 ir aprīkots ar uzsildīšanas piltuvi, kas iederas jūsu tējkannā. Ja vēlaties uzsildīt cilindru, lai nodrošinātu augstākas temperatūras ekstrakciju, pirms ūdens uzsildīšanas pievienojiet tējkannai uzsildīšanas piltuvi. Pēc tam ievietojiet cilindru piltuvē un atstājiet to, kamēr ūdens uzsilst. Kad esat pabeidzis, uzmanīgi izņemiet cilindru un pievienojiet to sagatavotajam portafiltram. Pēc tam pievienojiet ūdeni un pagatavojiet!

**UZMANĪBU:** Cilindrs būs karsts un tas jāizņem ar dvieli.



## Flair pasaules līmeņa klientu apkalpošana ir acumirkļi pieejama

Novērsiet savas PRO 3 problēmas



Sazinieties ar mums tieši: <https://flairespresso.com/contact/>

## **Garantija un produkta lietošanas veids**

Produktiem tiek nodrošināts standarta likumā noteiktais garantijas termiņš. Šī garantija nav nododama tālāk, un finansiāla kompensācija skaidrā naudā nav iespējama. Garantija neattiecas uz produktiem, kas izmantoti citādi, nekā norādīts šajā lietošanas pamācībā.

Garantija neattiecas arī uz:

- Bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas, kopšanas nolaidības vai jebkādas citas izmantošanas rezultātā mērķiem, kas nav minēti šajā rokasgrāmatā.
- Ārējā izskata bojājumiem, bojājumiem, ko izraisījusi korozija vai pakāpenisks nolietojums.

Jebkāda neautorizētu personu iejaukšanās vai remonts izraisa produkta garantijas anulēšanu.

**Pārdevējs un importētājs:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.