



Flair PRO 3

Naudojimo instrukcija

PRO 3 Įvadas

Sveiki atvykę į nuostabų naminio espresso pasaulį su Flair PRO 3.

Kaip įmonė, Flair espresso iš pradžių buvo įkurta kaip „Kickstarter“ projektas, kuriuo siekta pasiūlyti paprastą,

įperkama buitinę svirtinę espresso kavos virimo aparatą ir toliau plėtėsi iki pilno katalogo apgalvotų espresso kavos produktų. Didžiuojamės nuolatine plėtra, skatinama inovacijų ir noro padaryti espresą prieinamą visiems.

Džiaugiamės, kad esate čia, ir nekantraujame pradėti gaminti gardžius kadrus. sau ir savo artimiesiems. Tačiau prieš pradėdami, norėjome paminėti keletą dalykų:

- Norint gauti gerą espresso ekstrakciją, reikės naudoti šviežiai skrudintas pupeles ir jas sumalti espresso kavai skirtu malūnėliu.
- Daugiau informacijos galite rasti mūsų svetainėje, paspaudę QR kodus. Manome, kad vaizdo įrašų gamybos vadovai yra geriausias būdas mokytis.
- Galiausiai, mes esame čia, kad padėtume jums tobulėti ir tobulėti espresso kavos pasaulyje. Jei kiltų klausimų ar iššūkių, susisieki su mūsų pasaulinio lygio klientų aptarnavimo komanda. Mes visada pasiruošę padėti, kiek tik įmanoma.

Vaizdo įrašo alaus darymo pamoka:

Geriausias būdas mokytis – stebėti



Vaizdo pamokos: <https://flairespresso.com/flair-pro3-tutorials/>

Susisieki su Flair: <https://flairespresso.com/contact/>

Dalys, įrankiai ir priedai puikios espresso kavos ruošimui

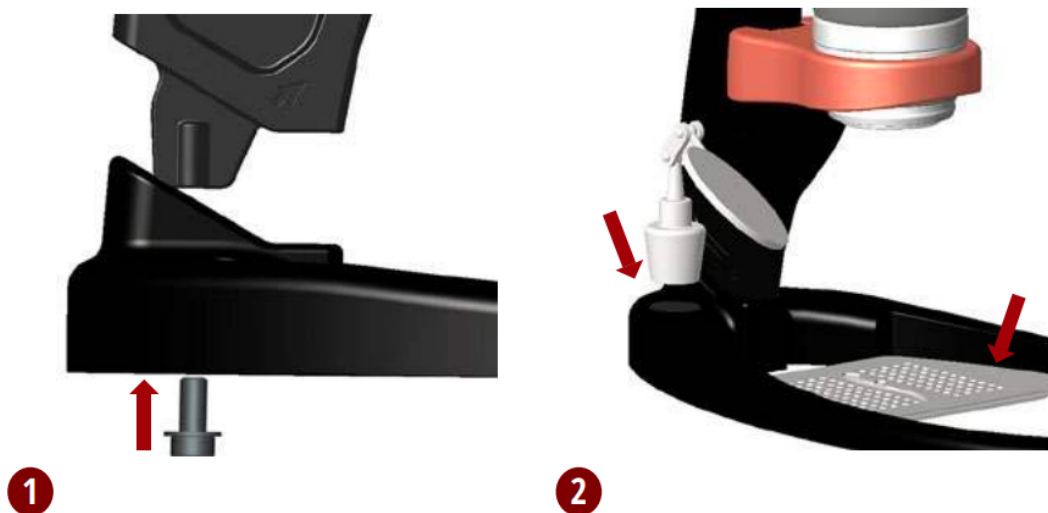
Pagrindiniai jūsų PRO 3 komplekte esantys elementai

1. Pagrindinis stulpas ir svirtis
2. Bazė
3. Stūmoklis su slėgio matuokliu
4. Plonasienis PRO virimo cilindras su Stainless Steel plunger (*vidiniu cilindru*)
5. Nerūdijančio plieno dispersinis ekranas
6. Bedugnis portafiltras
7. Nerūdijančio plieno tamperis
8. Dozavimo puodelis
9. Piltuvėlis
10. Nerūdijančio plieno lašėjimo padėklas
11. Nerūdijančio plieno snapelis
12. Šarnyrinis šūvio veidrodis
13. Silikoninis pašildymo piltuvėlis
14. Nešiojimo dėklas (*neparodytas*)



Greitesnis nei galite pasakyti espresso nustatymas

Rėmo surinkimas dviem žingsniais



1. Jūsų Flair stulpas ir pagrindas turi būti surinkti naudojant pridedamą varžtą. Nuleiskite stulpą į pagrindą ir įsukite varžtą į sriegius. Priveržkite pridedamu šešiakampiu raktu.
2. Pritvirtinkite savo šaudymo veidrodelį prie apvalios magnetinės monetos, esančios pagrindo kairėje pusėje. Įstatykite savo Stainless Steel Drip Tray į pagrindą... ir būsite pasiruošę!

Būdami espresso zonoje

Slėgio matuoklio naudojimas ir supratimas

1. Tiesiai espresso zonoje

Sveikiname, verdate espresą! Jūsų kava espresso zonoje turėtų užtrukti maždaug 35–45 sekundes, kad būtų galima visiškai ekstrahuoti. Jei verdate trumpiau nei nurodyta, sumalkite smulkiau. Jei kava verdama labai lėtai, apsvarstykite galimybę naudoti stambesnę malimą.

2. Žemiau espresso zonos

Jei negalite pasiekti espresso zonos – naudodami Portafilter – galite sumalti smulkiau arba padidinti jėgą svirtimi. Jei didesnė jėga nepadeda, turėsite sumalti smulkiau.

3. Virš espresso zonos

Jei esate virš espresso zonos, arba spaudžiate per stipriai, arba malta kava yra per smulki. Naudokite stambesnę maltą kavą arba silpniau spauskite svirtį. Lėtai atleiskite svirtį, jei paspaudžiate STOP!



Kaip tiksliai nustatyti smūgį naudojant matuoklį

Paprasti pakeitimai geresniam espresso gėrimui

UŽPILKIMO LAIKAS	Daugiau nei 45 sekundės 30–45	SLĖGIS			
		1–5 BARAI Didesnis slėgis	6–9 BARAI Šlifaukite stambiau	10–12 BARŲ Šlifaukite stambiau	>12 BAR PAVOJUS! SUSTOKITE IR IŠMESKITE PAGRINDUS
		Smulkinkite smulkiau	Tinkamai pagaminta espresso kava	Šlifaukite stambiau	
	Mažiau nei 30 sekundžių	Smulkinkite smulkiau	Smulkinkite smulkiau	Mažiau slėgio	

Vos per kelias sekundes galite pasigaminti rankų darbo espresso

Pirmojo espresso kavos puodelio ruošimas



1. Atskirti kavos virimo galvutę – padalinti į keturias dalis: 1) Stūmoklį 2) Kavos virimo cilindrą su stūmokliu 3) Sietelį 4) Portafiltrą.

2. Įsitikinkite, kad stūmoklis yra cilindro viršuje – dozavimo puodeliu pastumkite stūmoklį į virimo cilindro viršų.

3. Paruoškite šviežiai skrudintas pupeles – sumalkite 15–17 gramų pupelių smulkintuvu ir sudėkite į portafiltrą.



4. Lengvai sutankinkite ant lygaus paviršiaus – tolygiai suspauskite maltą kavą grūstuvu.

5. Pridėkite Dispersion Screen prie Portafilter – pridėkite Portafilter prie PRO 3 rėmelio ir uždėkite ekraną ant viršaus.

6. Įdėkite virimo cilindą į Portafilter – prispauskite cilindą prie portafiltro. Iš anksto įkaitinti nereikia.



7. Pripildykite cilindą virintu vandeniu – pripildykite PRO 3 cilindą per stūmoklį tik virintu vandeniu.

8. Įstatykite manometrą – uždėkite manometrą ant stūmoklio viršaus. Kad būtų geriau matomas, pasukite manometrą aukštyn.

9. Nuleiskite svirtį: Nustatykite espresso zoną – espresso zonoje nustatykite 30–40 sekundžių trukmės ekstrakciją.

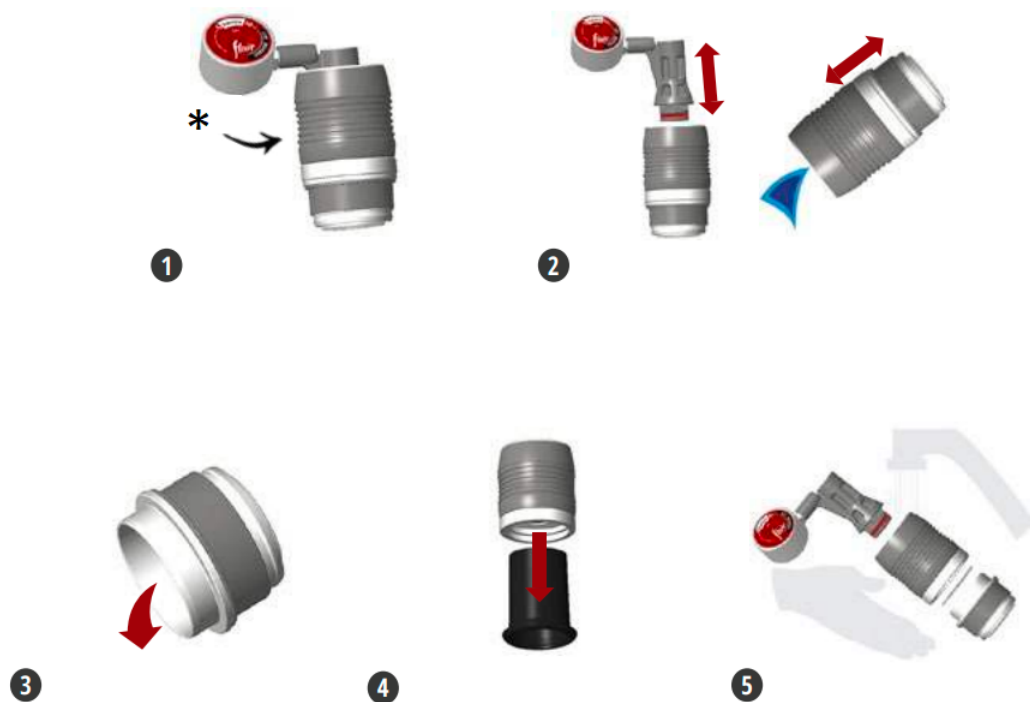
Išpėjimas:

- Niekada neatleiskite svirties staigiai! Verdantis vanduo gali taškytis!
- Jei svirtį labai sunku nuleisti, kavos tirščiai yra per smulkūs

Putojanti espresso kava, diena iš dienos

Jūsų PRO 3 valymas

Atlikite toliau nurodytus veiksmus. Flair PRO 3 valykite tik vandeniu. Muilas nereikalingas, nes jis gali paveikti jūsų espresso skonį. Niekada nedėkite PRO 3 dalių į indaplovę.



*Suimkite čia

1. Lėtai pakelkite svirtį ir nuimkite surinktą kavos virimo galvutę nuo PRO rėmo, laikydami silikoną nurodytoje vietoje.
2. Nuimkite matuoklio kotelį ir supilkite vandens perteklių į kriauklę. Tada, suėmę už silikono, atitraukite Portafilter ir cilindrą.
3. Nuimkite sietelį ir suberkite tirščius į šiukšliadėžę arba iškaskite juos buku įrankiu.
4. Iš naujo nustatykite stūmoklį naudodami dozavimo puodelį. Uždėkite cilindrą ant dozavimo puodelio ir paspauskite žemyn.
5. Visas virimo aparato dalis nuplaukite vandeniu iš čiaupo. Prieš surinkdami, leiskite joms išdžiūti.

Ne visi šlifvuokliai yra lygūs

Tinkamo malimo užtikrinimas tobulai espresso kavai

Vienas iš dažniausių iššūkių, su kuriuo susiduria nauji „Flair-ista“ mėgėjai, yra slėgio trūkumas plikant. Tai beveik visada lemia kavos tirščiai, kurie nebuvo pakankamai smulkiai sumalti espresso kavai tinkamu malūnėliu. Peilių malūnėliai ir iš anksto malta kava beveik niekada neduos gerų rezultatų su jūsų PRO 3. Jei kyla problemų, susisiekite su mūsų klientų aptarnavimo komanda, kuri patars, ar jums reikia atnaujinti malūnėlį!



Kai kuriems patinka karšta!

Papildomas pašildymas šviesiai skrudintai kavai

Jūsų PRO 3 turi įkaitinimo piltuvėlį, kuris telpa į virdulį. Jei norite iš anksto pašildyti cilindą, kad užtikrintumėte aukštesnę temperatūrą, prieš šildydami vandenį, į virdulį įdėkite įkaitinimo piltuvėlį. Tada įdėkite cilindą į piltuvėlį ir palikite, kol vanduo įkais. Baigę atsargiai išimkite cilindą ir įdėkite jį į paruoštą portafiltrą. Tada įpilkite vandens ir užvirinkite!

ATSARGIAI: Cilindras bus karštas ir jį reikia nuimti rankšluosčiu.



„Flair“ pasaulinio lygio klientų aptarnavimas pasiekiamas akimirksniu

Šalinkite „PRO 3“ triktis



Susisiekite su mumis tiesiogiai: <https://flairespresso.com/contact/>

Garantija ir produkto naudojimo būdas

Produktams suteikiamas standartinis įstatymų nustatytas garantinis laikotarpis. Ši garantija yra neperleidžiama, o piniginei kompensacijai grynaisiais pinigais negalima. Garantija netaikoma produktams, kurie buvo naudojami ne taip, kaip nurodyta šioje naudojimo instrukcijoje.

Garantija taip pat netaikoma:

- Pažeidimams, atsiradusiems dėl netinkamo naudojimo, priežiūros aplaidumo ar bet kokio kito naudojimo tikslais, kurie nenurodyti šiame vadove.
- Išorinės išvaizdos pažeidimams, pažeidimams dėl korozijos ar laipsniško nusidėvėjimo.

Bet kokios pašalinių asmenų atliekamos intervencijos ar remontas panaikina produkto garantiją.

Pardavėjas ir importuotojas: NajTrade s.r.o., Hůskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.