Flair PRO 3

Οδηγίες χρήσης

PRO 3 Εισαγωγή

Καλώς ορίσατε στον υπέροχο κόσμο του εσπρέσο στο σπίτι, με το Flair PRO 3.

Ως εταιρεία, η Flair espresso ξεκίνησε αρχικά ως ένα έργο Kickstarter με στόχο να προσφέρει ένα απλό,
οικονομικά προσιτή οικιακή μηχανή εσπρέσο με μοχλό και συνέχισε να αναπτύσσεται σε έναν πλήρη κατάλογο
προϊόντων που επικεντρώνονται στον εσπρέσο. Είμαστε περήφανοι για τη συνεχή επέκτασή μας,
τροφοδοτείται από την καινοτομία και την επιθυμία να γίνει ο εσπρέσο προσιτός σε όλους.

Χαιρόμαστε πολύ που είσαι εδώ και ανυπομονούμε να ξεκινήσεις να φτιάχνεις νόστιμα σφηνάκια για...
εσάς και τους αγαπημένους σας. Αλλά, πριν εμβαθύνουμε, θα θέλαμε να αναφέρουμε μερικά πράγματα:

- Για να έχετε μια καλή εκχύλιση εσπρέσο, θα χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε φρεσκοκαβουρδισμένους κόκκους και να τους αλέσετε με έναν μύλο άλεσης με δυνατότητα παρασκευής εσπρέσο.
- Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στον ιστότοπό μας μέσω των κωδικών QR. Πιστεύουμε ότι οι οδηγοί παρασκευής ζυθοποιίας σε βίντεο είναι ο καλύτερος τρόπος για να μάθετε.
- Τέλος, είμαστε εδώ για να υποστηρίξουμε το ταξίδι σας με τον εσπρέσο. Εάν αντιμετωπίσετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις ή δυσκολίες, επικοινωνήστε με την ομάδα εξυπηρέτησης πελατών παγκόσμιας κλάσης. Είμαστε πάντα διαθέσιμοι να σας βοηθήσουμε με όποιον τρόπο είναι δυνατόν.

Βίντεο με οδηγίες παρασκευής ζυθοποιίας:

Ο καλύτερος τρόπος για να μάθεις είναι παρακολουθώντας

Βίντεο με εκπαιδευτικά βίντεο: https://flairespresso.com/flair-pro3-tutorials/
Επικοινωνήστε με την Flair: https://flairespresso.com/contact/

Μέρη, κομμάτια και λιχουδιές για την παρασκευή εξαιρετικού εσπρέσο

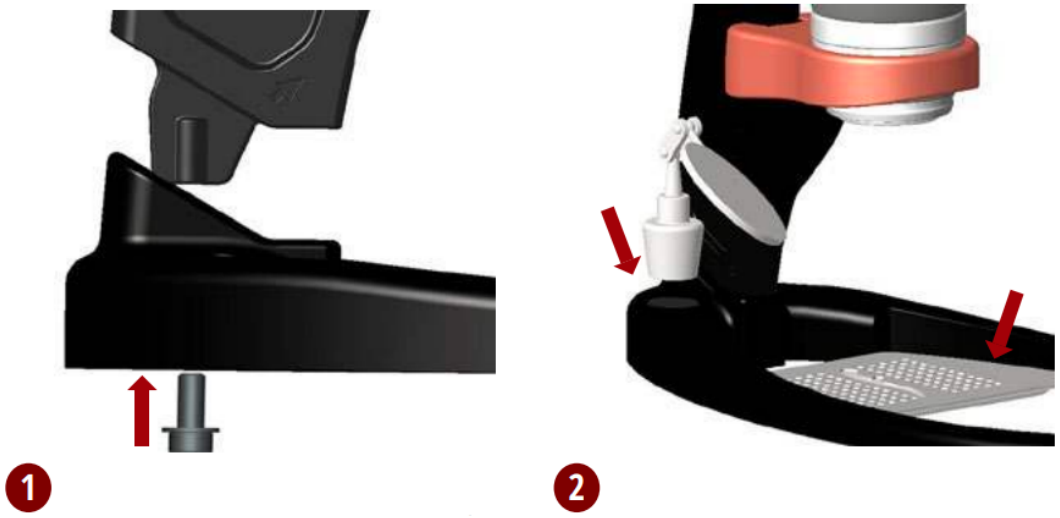
Κύρια στοιχεία που περιλαμβάνονται στο PRO 3 σας

1. Κύριος στύλος και μοχλός
2. Βάση
3. Έμβολο με μανόμετρο
4. Λεπτοτοιχωματικός κύλινδρος παρασκευής PRO με Stainless Steel plunger (*εσωτερικός κύλινδρος*)
5. Οθόνη διασποράς από ανοξείδωτο χάλυβα
6. Πορτάκι χωρίς πάτο
7. Παραβίαση από ανοξείδωτο χάλυβα
8. Δοσομετρικό κύπελλο
9. Χωνί
10. Δίσκος συλλογής υγρών από ανοξείδωτο ατσάλι
11. Στόμιο από ανοξείδωτο ατσάλι
12. Αρθρωτός καθρέφτης βολής
13. Χωνί προθέρμανσης σιλικόνης
14. Θήκη μεταφοράς (*δεν απεικονίζεται*)



Ρύθμιση πιο γρήγορα από ό,τι μπορείτε να πείτε εσπρέσο

Συναρμολόγηση του σκελετού σας σε δύο βήματα



1. Η Flair Στήλη και η Βάση πρέπει να συναρμολογηθούν χρησιμοποιώντας την παρεχόμενη βίδα. Χαμηλώστε την στήλη στη βάση και βιδώστε τη βίδα στα σπειρώματα. Σφίξτε με το παρεχόμενο εξαγωνικό κλειδί.
2. Προσθέστε τον καθρέφτη σας στο κυκλικό μαγνητικό νόμισμα στην αριστερή πλευρά της βάσης. Τοποθετήστε το Stainless Steel Drip Tray σας στη βάση... και είστε έτοιμοι!

Όντας στη ζώνη του εσπρέσο

Χρήση και Κατανόηση του Πιεσόμετρου σας

1. Ακριβώς στη ζώνη του εσπρέσο

Συγχαρητήρια, φτιάχνετε εσπρέσο! Το σφηνάκι σας θα πρέπει να διαρκέσει περίπου 35-45 δευτερόλεπτα στη Ζώνη Εσπρέσο για πλήρη εκχύλιση. Αν η παρασκευή διαρκεί λιγότερο από τα παραπάνω, αλέστε τον πιο λεπτό. Αν η εκχύλιση είναι πολύ αργή, σκεφτείτε να χρησιμοποιήσετε πιο χοντρό αλεσμένο καφέ.

2. Κάτω από τη ζώνη εσπρέσο

Αν δεν μπορείτε να φτάσετε στη Ζώνη Εσπρέσο - με οποιοδήποτε από τα δύο Portafilter - μπορείτε είτε να αλέσετε πιο λεπτά είτε να αυξήσετε τη δύναμη που ασκείται στον μοχλό. Αν η αυξημένη δύναμη δεν λειτουργήσει, θα πρέπει να αλέσετε πιο λεπτά.

3. Πάνω από τη ζώνη εσπρέσο

Αν βρίσκεστε πάνω από τη ζώνη εσπρέσο, είτε πιέζετε πολύ δυνατά είτε ο καφές σας είναι πολύ λεπτός. Χρησιμοποιήστε πιο χοντρόκοκκο καφέ ή λιγότερη δύναμη στον μοχλό. Αν πατήσετε το STOP, χαλαρώστε αργά τον μοχλό!



Πώς να ρυθμίσετε την βολή σας χρησιμοποιώντας το μετρητή σας

Εύκολες αλλαγές για καλύτερο εσπρέσο

		ΠΙΕΣΗ			
		1-5 ΜΠΑΡ	6-9 ΜΠΑΡ	10-12 ΜΠΑΡ	>12 ΜΠΑΡ
ΩΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Πάνω από 45 δευτερόλεπτα	Περισσότερη πίεση	Αλέστε πιο χοντρό	Αλέστε πιο χοντρό	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΣΤΑΜΑΤΗΣΤΕ & ΑΠΟΡΡΙΨΤΕ ΤΟ ΕΔΑΦΟΣ
	30-45	Αλέστε πιο λεπτά	Εσπρέσο φτιαγμένο σωστά	Αλέστε πιο χοντρό	
	Λιγότερο από 30 δευτερόλεπτα	Αλέστε πιο λεπτά	Αλέστε πιο λεπτά	Λιγότερη πίεση	

Είστε δευτερόλεπτα μακριά από χειροποίητο εσπρέσο

Παρασκευή του πρώτου σας εσπρέσο



1. Ξεχωρίστε την κεφαλή παρασκευής σας - Χωρίστε την σε τέσσερα μέρη: 1) Έμβολο 2) Κύλινδρος παρασκευής με έμβολο 3) Σίτα 4) Πορτοφόλι.

2. Βεβαιωθείτε ότι το έμβολο βρίσκεται στην κορυφή του κυλίνδρου - Χρησιμοποιήστε το δοσομετρικό κύπελλο για να σύρετε το έμβολο στην κορυφή του κυλίνδρου παρασκευής.

3. Ετοιμάστε τα φρεσκοψημένα φασόλια σας - Αλέστε 15-17 γραμμάρια φασολιών με έναν μύλο και προσθέστε τα στο φίλτρο.



4. Πιέστε ελαφρά σε μια επίπεδη επιφάνεια - Χρησιμοποιώντας το πατητήρι, συμπιέστε ομοιόμορφα το κατακάθι.

5. Προσθήκη Dispersion Screen στο Portafilter - Προσθέστε το Portafilter στο πλαίσιο PRO 3 και τοποθετήστε την οθόνη από πάνω.

6. Προσθέστε τον κύλινδρο παρασκευής στο Portafilter - Πιέστε τον κύλινδρο σας στο φορητό φίλτρο. Δεν απαιτείται προθέρμανση.



7. Γεμίστε τον κύλινδρο με βραστό νερό - Γεμίστε τον κύλινδρο PRO 3 μέσω του εμβόλου με μόνο βραστό νερό.

8. Εισαγωγή μανόμετρου - Προσθέστε το μανόμετρο στην κορυφή του εμβόλου. Περιστρέψτε το μανόμετρο προς τα πάνω για καλύτερη ορατότητα.

9. Χαμηλώστε τον μοχλό: Στοχεύστε στη ζώνη εσπρέσο - Στοχεύστε σε εκχύλιση 30-40 δευτερολέπτων στη ζώνη εσπρέσο.

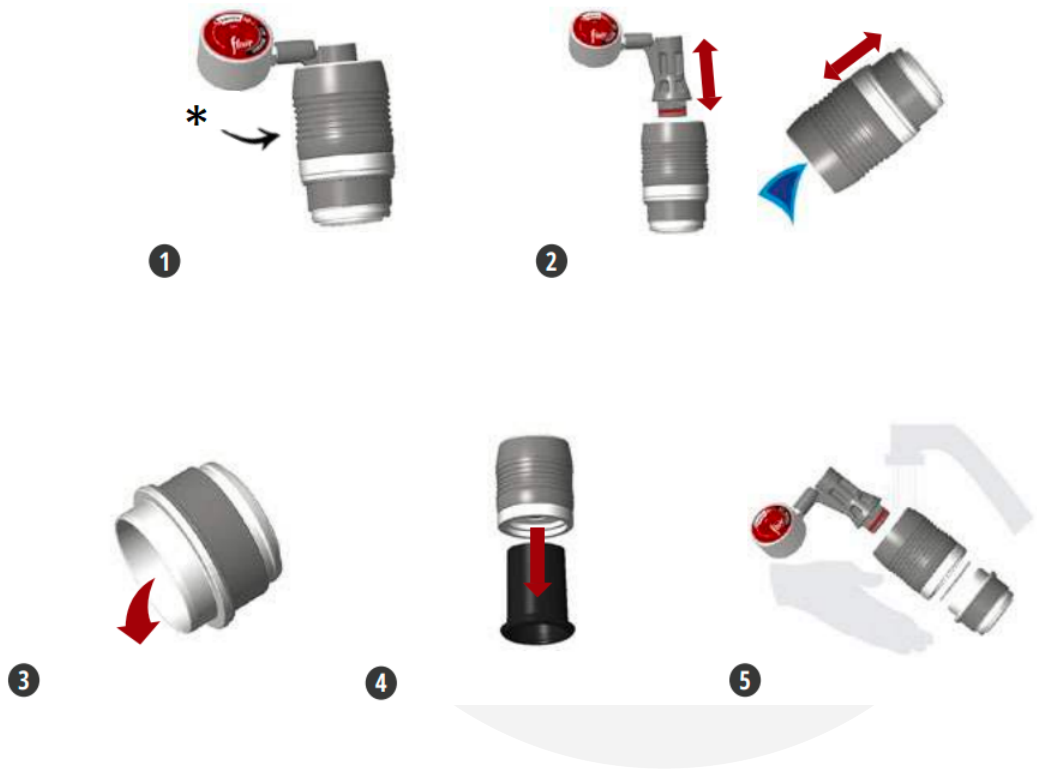
Προειδοποίηση:

- Μην αφήνετε ποτέ τον μοχλό απότομα! Μπορεί να πιτσιλίσει βραστό νερό!
- Αν ο μοχλός είναι εξαιρετικά δύσκολος στο κατέβασμα, ο κατακάθι του καφέ είναι πολύ λεπτός

Αφρώδης Εσπρέσο, Μέρα με τη Μέρα

Καθαρισμός του PRO 3

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα. Ο καθαρισμός του Flair PRO 3 πρέπει να γίνεται μόνο με νερό. Δεν χρειάζεται σαπούνι, καθώς μπορεί να επηρεάσει τη γεύση του εσπρέσο σας. Μην βάζετε ποτέ τα μέρη του PRO 3 στο πλυντήριο πιάτων.



*Πιάστε εδώ

1. Σηκώστε αργά τον μοχλό και αφαιρέστε τη συναρμολογημένη κεφαλή παρασκευής από το πλαίσιο PRO, πιάνοντας τη σιλικόνη στο σημείο που υποδεικνύεται παραπάνω.
2. Αφαιρέστε το στέλεχος του μετρητή και ρίξτε την περίσσεια νερού στον νεροχύτη. Στη συνέχεια, τραβήξτε το Portafilter και τον κύλινδρο για να τα χωρίσετε πιάνοντας τη σιλικόνη.
3. Αφαιρέστε το κόσκινο και πετάξτε το κατακάθι σε έναν κάδο απορριμμάτων ή σκάψτε το κατακάθι με ένα αμβλύ σκεύος.
4. Επαναφέρετε το έμβολο χρησιμοποιώντας το δοσομετρικό κύπελλο. Τοποθετήστε τον κύλινδρο πάνω από το δοσομετρικό κύπελλο και πιέστε προς τα κάτω.
5. Ξεπλύνετε όλα τα μέρη της ζυθοποιίας με νερό βρύσης. Αφήστε τα να στεγνώσουν πριν τα επανασυναρμολογήσετε.

Δεν είναι όλες οι μηχανές άλεσης ίδιες

Εξασφαλίζοντας το σωστό άλεσμα για τέλειο εσπρέσο

Μία από τις πιο συνηθισμένες προκλήσεις που αντιμετωπίζουν οι νέοι Flair-istas είναι η έλλειψη πίεσης κατά την παρασκευή καφέ. Αυτό σχεδόν πάντα οφείλεται σε κατακάθια καφέ που δεν έχουν αλεστεί αρκετά λεπτά με έναν μύλο άλεσης με δυνατότητα παρασκευής εσπρέσο. Οι μύλοι άλεσης με λεπίδες και ο προαλεσμένος καφές σχεδόν ποτέ δεν θα προσφέρουν καλά αποτελέσματα με το PRO 3 σας. Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα, επικοινωνήστε με την ομάδα εξυπηρέτησης πελατών μας, η οποία μπορεί να σας συμβουλεύσει εάν χρειάζεστε αναβάθμιση μύλου άλεσης!



Κάποιοι το προτιμούν καυτό!

Προαιρετική προθέρμανση για ελαφρώς καβουρδισμένο καφέ

Το PRO 3 σας διαθέτει χωνί προθέρμανσης, το οποίο ταιριάζει στον βραστήρα σας. Αν θέλετε να προθερμάνετε τον κύλινδρο σας, για να εξασφαλίσετε υψηλότερη θερμοκρασία εξαγωγής, προσθέστε το χωνί προθέρμανσης στον βραστήρα σας πριν ζεστάνετε το νερό παρασκευής. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τον κύλινδρο στο χωνί και αφήστε τον όσο θερμαίνεται το νερό. Αφαιρέστε προσεκτικά τον κύλινδρο όταν τελειώσετε και προσθέστε τον στο προετοιμασμένο φορητό φίλτρο. Στη συνέχεια, προσθέστε το νερό παρασκευής σας και φτιάξτε!



ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο κύλινδρος θα είναι ζεστός και θα πρέπει να αφαιρεθεί με μια πετσέτα.

Η εξυπηρέτηση πελατών παγκόσμιας κλάσης της Flair είναι πανεύκολη

Αντιμετώπιση προβλημάτων PRO 3

Επικοινωνήστε απευθείας μαζί μας: https://flairespresso.com/contact/

Εγγύηση και τρόπος χρήσης του προϊόντος

Τα προϊόντα καλύπτονται από την τυπική νόμιμη περίοδο εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση είναι μη μεταβιβάσιμη και δεν είναι δυνατή η χρηματική αποζημίωση. Η εγγύηση δεν καλύπτει προϊόντα που χρησιμοποιήθηκαν με τρόπο διαφορετικό από αυτόν που ορίζεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

Η εγγύηση επίσης δεν καλύπτει:

- Ζημιές που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση, αμέλεια φροντίδας ή οποιαδήποτε άλλη χρήση για σκοπούς που δεν αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Ζημιές στην εξωτερική εμφάνιση, ζημιές που προκαλούνται από διάβρωση ή σταδιακή φθορά.

Οποιεσδήποτε παρεμβάσεις ή επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα έχουν ως αποτέλεσμα την ακύρωση της εγγύησης του προϊόντος.

Πωλητής και εισαγωγέας: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.