



Flair PRO 3

Návod na použitie

Úvod k PRO 3

Vítajte v úžasnom svete domáceho espressa s Flair PRO 3.

Spoločnosť Flair espresso pôvodne začala ako projekt na Kickstarteri, ktorého cieľom bolo ponúknuť jednoduchý, cenovo dostupný domáci pákový espresso kávovar a neustále sa rozrastal do kompletného katalógu premyslených produktov zameraných na espresso. Sme hrdí na našu neustálu expanziu, poháňané inováciou a túžbou sprístupniť espresso všetkým.

Sme veľmi radi, že ste tu a nevieme sa dočkať, kedy s vami začneme variť lahodné zábery. seba a svojich blízkych. Ale predtým, ako sa do toho pustíme, chceli by sme spomenúť niekoľko vecí:

- Na dosiahnutie dobrej extrakcie espressa budete musieť použiť čerstvo pražené zrná a zomlieť ich v mlynčeku s mlecími žeravidlami, ktorý je vhodný na espresso.
- Viac informácií nájdete na našej webovej stránke prostredníctvom QR kódov. Myslíme si, že video návody na varenie piva sú najlepším spôsobom, ako sa učiť.
- Nakoniec sme tu, aby sme vám pomohli s prípravou espressa. Ak narazíte na akékoľvek otázky alebo problémy, obráťte sa na náš špičkový tím zákazníckej podpory. Sme vám vždy k dispozícii, aby sme vám pomohli, ako len môžeme.

Video tutoriál:

Najlepší spôsob, ako sa učiť, je pozorovaním



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

Kontaktujte Flair: <https://flairespresso.com/contact/>

Súčiastky, drobnosti a doplnky na prípravu skvelého espressa

Hlavné položky zahrnuté vo vašom PRO 3

1. Hlavný stĺpik a páka
2. Základňa
3. Piest s tlakomerom
4. Tenkostenný PRO varný valec s Stainless Steel plunger (*vnútorný valec*)
5. Disperzné sito z nehrdzavejúcej ocele
6. Bezodný portafilter
7. Nerezový tamper
8. Odmerka
9. Lievik
10. Odkvapkávacía miska z nehrdzavejúcej ocele
11. Výtok z nehrdzavejúcej ocele
12. Kľbové zrkadlo
13. Silikónový predhrievací lievik
14. Prenosné puzdro (*nie je zobrazené*)



Nastavenie rýchlejšie, ako poviete Espresso

Zostavenie rámu v dvoch krokoch



1. Váš stĺpik Flair a základňa musia byť zostavené pomocou priloženej skrutky. Spustíte stĺpik do základne a zaskrutkujete skrutku do závit. Utiahnite priloženým imbusovým kľúčom.
2. Pripevnite zrkadlo na okrúhlu magnetickú mincu na ľavej strane základne. Vložte svoj Stainless Steel Drip Tray na základňu... a ste pripravení!

Byť v espressovej zóne

Používanie a pochopenie tlakomeru

1. Priamo v espressovej zóne

Gratulujeme, pripravujete espresso! Vaša dávka by mala v espressovej zóne trvať približne 35 – 45 sekúnd, aby sa dosiahla úplná extrakcia. Ak varíte kratší čas, pomel'te jemnejšie. Ak je extrakcia veľmi pomalá, zvážte použitie hrubšie mletej kávy.

2. Pod espressovou zónou

Ak sa vám nepodarí dosiahnuť zónu espressa – pomocou žiadneho z Portafilter – môžete buď zomlieť jemnejšie, alebo zvýšiť silu na páku. Ak zvýšená sila nefunguje, budete musieť zomlieť jemnejšie.

3. Nad espressovou zónou

Ak ste nad zónou espressa, buď tlačíte príliš silno, alebo je vaša káva príliš jemne pomletá. Použite hrubšiu mletú kávu alebo na páčku tlačte menej. Po stlačení tlačidla STOP páčku pomaly uvoľnite.



Ako si nastaviť úder pomocou meradla

Jednoduché zmeny pre lepšie espresso

ČAS LÚHOVANIA	TLAK			
	1 – 5 BAROV	6-9 BAROV	10 – 12 BAROV	>12 BAROV
Viac ako 45 sekúnd 30 – 45	Väčší tlak	Mletie hrubšie	Mletie hrubšie	NEBEZPEČENSTVO! ZASTAVTE A ZLIKVIDUJTE UMELÝ OBAL
	Jemnejšie brúsenie	Správne pripravené espresso	Mletie hrubšie	
Menej ako 30 sekúnd	Jemnejšie brúsenie	Jemnejšie brúsenie	Menší tlak	

Ste len pár sekúnd od ručne pripraveného espressa

Príprava vášho prvého espressa



1. Rozdeľte varnú hlavu – Rozdeľte ju na štyri časti: 1) Piest 2) Varný valec s piestom 3) Sito 4) Portafilter.

2. Uistite sa, že piest je v hornej časti valca – Pomocou odmerky posuňte piest do hornej časti varného valca.

3. Pripravte si čerstvo pražené fazule – 15 – 17 gramov fazule pomelte mlynčekom na mlynček a pridajte do portafiltra.



4. Ľahko utlačte na rovnom povrchu – Pomocou utlačovacej kladky rovnomerne utlačte zem.

5. Pridajte Dispersion Screen k Portafilter - Pridajte Portafilter k rámu PRO 3 a umiestnite obrazovku navrch.

6. Pridajte varnú fľašu do Portafilter – Pritlačte fľašu na portafilter. Predhrievanie nie je potrebné.



7. Naplňte valec prevarenou vodou – Naplňte svoj PRO 3 valec cez piest práve prevarenou vodou.

8. Vložte tlakomer – Pripevnite tlakomer na vrch piestu. Pre najlepši prehľad otočte tlakomer nahor.

9. Spustite páku: Zamerajte sa na zónu espresso – V zóne espresso nastavte dobu extrakcie 30 – 40 sekúnd.

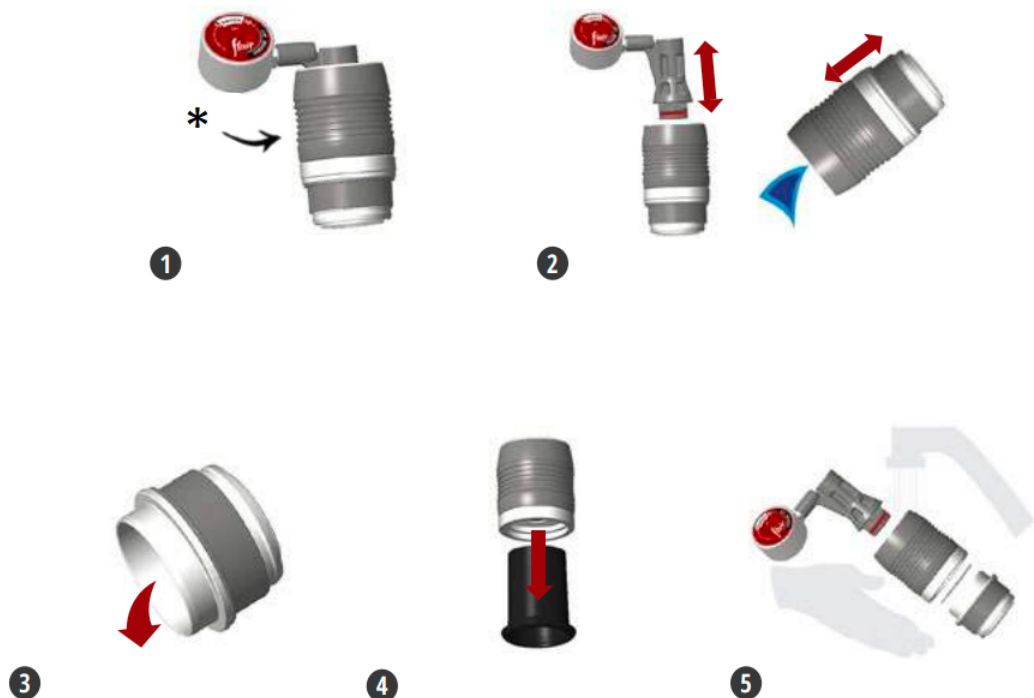
POZOR:

- Nikdy neuvolňujte páku náhle! Môže VRIEČŤ vriaca voda!
- Ak sa páčka dá veľmi ťažko spustiť, kávová usadenina je príliš jemná

Šumivé espresso, deň za dňom

Čistenie vášho PRO 3

Postupujte podľa krokov uvedených nižšie. Čistenie vášho Flair PRO 3 by sa malo vykonávať iba vodou. Nie je potrebné používať mydlo, pretože môže ovplyvniť chuť espressa. Nikdy nekladajte časti vášho PRO 3 do umývačky riadu.



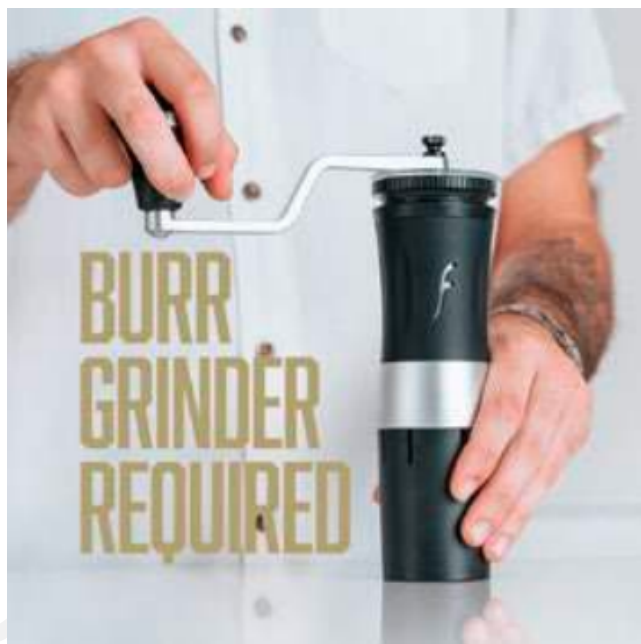
*Uchopte tu

1. Pomaly zdvihnite páku a vyberte zostavenú varnú hlavu z rámu PRO, pričom uchopte silikón na vyššie uvedených miestach.
2. Odstráňte stopku manometra a prebytočnú vodu vylejte do drezu. Potom odtrhnite Portafilter a valec uchopením silikónu.
3. Odstráňte sitko a vyklepte mletú usadeninu do odpadkového koša alebo ju vyhradte tupým nástrojom.
4. Vráťte piest späť pomocou odmerky. Umiestnite valec nad odmerku a zatlačte ho.
5. Všetky časti varenia opláchnite vodou z vodovodu. Pred opätovným zložením nechajte uschnúť.

Nie všetky mlynčeky sú si rovné

Zabezpečenie správneho mletia pre dokonalé espresso

Jedným z najčastejších problémov, s ktorými sa stretávate u nových kávovarov Flair-ista, je nedostatočný tlak počas varenia. Je to takmer vždy spôsobené tým, že káva nebola dostatočne jemne zomletá v mlynčeku s horákmi vhodným na espresso. Mlynčeky s čepeľami a predmletá káva takmer nikdy neposkytnú dobré výsledky s vaším PRO 3. Ak máte problémy, kontaktujte náš tím zákazníckej podpory, ktorý vám poradí, či potrebujete upgrade mlynčeka!



Niektorí to majú radi horúce!

Voliteľné predhrievanie pre svetlo praženú kávu

Váš PRO 3 sa dodáva s predhrievacím lievikom, ktorý sa zmestí do kanvice. Ak chcete predhriať fľašu, aby ste zabezpečili vyššiu teplotu extrakcie, vložte predhrievací lievik do kanvice pred ohrevom vody. Potom vložte fľašu do lievika a nechajte ju zohriať, kým sa voda zohreje. Po dokončení fľašu opatrne vyberte a pridajte ju do pripraveného portafiltra. Potom pridajte vodu a nechajte ju uvariť!

POZOR: Valec bude horúci a mal by sa vybrať utierkou.



Zákaznícky servis svetovej triedy od spoločnosti Flair je vzdialený len o chvíľu

Riešenie problémov s vaším PRO 3



Kontaktujte nás priamo: <https://flairespresso.com/contact/>

Záruka a spôsob používania výrobku

Na produkty je poskytovaná štandardná zákonom určená záručná doba. Táto záruka je neprenosná a nie je možná kompenzácia vo finančnej hotovosti. Záruka sa nevzťahuje na produkty, ktoré boli použité inak, ako je určené v tomto návode na použitie.

Záruka sa rovnako nevzťahuje na:

- Poškodenie vyplývajúce z nevhodného používania, zanedbania starostlivosti alebo akéhokoľvek iného použitia na účely, ktoré nie sú uvedené v tejto príručke.
- Poškodenia vonkajšieho vzhľadu, poškodenia spôsobené koróziou alebo postupným opotrebením.

Akékoľvek zásahy alebo opravy nepovolanými osobami majú za následok zrušenie záruky produktu.

Predajca a dovozca: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.