



# Flair PRO 3

Kasutusjuhend

## PRO 3 sissejuhatus

Tere tulemast koduse espresso imelisse maailma koos Flair PRO 3-ga.

Ettevõttena alustas Flair espresso Kickstarteri projektina, mille eesmärk oli pakkuda lihtsat taskukohane kodune kangiga espressomasin ja on jätkuvalt kasvanud täielikuks kataloogiks läbimõeldud espressokeskseid tooteid. Oleme uhked oma jätkuva laienemise üle, mida õhutab innovatsioon ja soov muuta espresso kõigile kättesaadavaks.

Meil on nii hea meel, et sa siin oled, ja me ei jõua ära oodata, millal saad hakata sulle maitsvaid pitse pruulima.

ennast ja oma lähedasi. Aga enne kui süveneme, tahtsime mainida mõnda asja:

- Hea espresso saamiseks peate kasutama värskelt röstitud ube ja jahvatama need espressoks sobiva veskiga.
- Lisateavet leiate meie veebisaidilt QR-koodide kaudu. Meie arvates on videopruulimise juhendid parim viis õppimiseks.
- Lõpuks ometi oleme siin, et toetada teie espresso-teenkonda. Kui teil tekib küsimusi või probleeme, võtke ühendust meie esmaklassilise klienditeenindusega. Oleme alati abiks nii palju kui võimalik.

### Videopruulimise õpetus:

Parim viis õppida on vaadates



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

Võtke Flairiga ühendust: <https://flairespresso.com/contact/>

## Osad, tükid ja head asjad suurepärase espresso valmistamiseks

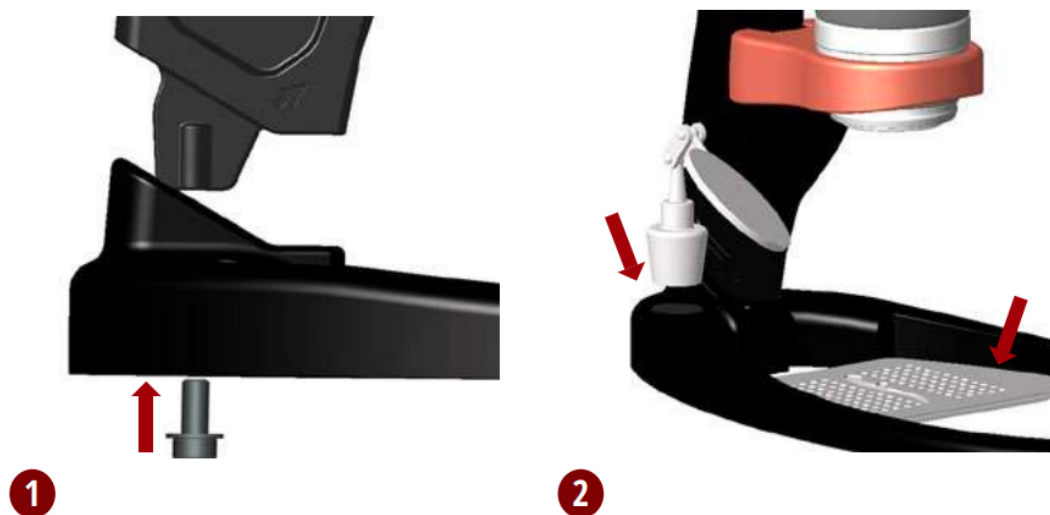
Teie PRO 3 peamised sisalduvad esemed

1. Peapost ja kang
2. Alus
3. Kolb koos manomeetriga
4. Õhukeseinaline PRO keedusilinder  
Stainless Steel plunger-ga ( *silindri sees* )
5. Roostevabast terasest dispersioonsõel
6. Põhjatu portafilter
7. Roostevabast terasest tamper
8. Doseerimiskork
9. Lehter
10. Roostevabast terasest tilgaalus
11. Roostevabast terasest tila
12. Liigendpeegliga lask
13. Silikoonist eelsoojenduslehter
14. Kandekott ( *pole näidatud* )



## Seadistus kiiremini, kui sa öelda jõuad – espresso

### Raami kokkupanek kahes etapis



1. Teie Flair post ja alus tuleb kokku panna kaasasoleva poldi abil. Langetage post alusele ja keerake polt keermetesse. Pingutage kaasasoleva kuuskantvõtmega.
2. Lisa oma laskepeegel aluse vasakul küljel asuvale ümmargusele magnetilisele mündile. Sisesta oma Stainless Steel Drip Tray alusele...ja oledki valmis!

# Espressotsoonis viibimine

## Manomeetri kasutamine ja mõistmine

### 1. Otse espressotsoonis

Palju õnne, valmistate espressot! Teie espresso peaks espressotsoonis täieliku ekstraheerimise jaoks kestma umbes 35–45 sekundit. Kui valmistate lühemat aega kui ülaltoodu, jahvatage peenemaks. Kui ekstraheerimine on väga aeglane, kaaluge jämedama jahvatuse kasutamist.

### 2. Espressotsooni all

Kui te ei jõua espressotsooni – ükskõik kumma Portafilter abil –, saate kas peenemaks jahvatada või kangile jõudu suurendada. Kui suurem jõud ei aita, peate peenemaks jahvatama.

### 3. Espressotsooni kohal

Kui olete espressotsoonist kõrgemal, siis vajutate kas liiga kõvasti või on jahvatatud kohv liiga peen. Kasutage jämedamat jahvatatud kohvi või vajutage kangile vähem jõudu. Kui vajutate STOP-nuppu, laske kang aeglaselt lahti!



## Kuidas mõõturi abil oma lööki täpseks teha

### Lihtsad muudatused parema espresso saamiseks

			<b>RÕHK</b>		
<b>KEETMISAE</b>	Rohkem kui 45	1–5 baari	6–9 baari	10–12 baari	>12 baari
<b>G</b>	sekundit 30–45	Rohkem survet	Jahvata jämedamalt	Jahvata jämedamalt	<b>OHT! PEATU JA VISKA MAA ÄRA</b>
		Jahvata peenemaks	Õigesti valmistatud espresso	Jahvata jämedamalt	
	Vähem kui 30 sekundit	Jahvata peenemaks	Jahvata peenemaks	Vähem rõhku	

## Käsitööespresso on vaid mõne sekundi kaugusel

### Esimese espressoshotti valmistamine



**1. Eraldage oma pruulimispea** - Eraldage see neljaks osaks: 1) Kolb 2) Pruulimissilinder kolviga 3) Sõel 4) Portafilter.

**2. Veenduge, et kolb on silindri ülaosas** – libistage kolb doseerimiskorgi abil keedusilindri ülaossa.

**3. Valmista ette värskelt röstitud oad** – jahvata 15–17 grammi ube veskiga ja lisa portafiltrisse.



4



5



6

**4. Tampige kergelt tasasel pinnal – tampige puru ühtlaselt kokku.**

**5. Lisa Dispersion Screen punktile Portafilter – lisa Portafilter punktile PRO 3 ja aseta ekraan peale.**

**6. Lisage keedusilinder Portafilter-ni – suruge silinder portafiltrile. Eelsoojendust pole vaja.**



7



8



9

**7. Täitke silinder keedetud veega – täitke oma PRO 3 silinder kolvi kaudu ainult keedetud veega.**

**8. Sisestage manomeeter – kinnitage manomeeter kolvi ülaossa. Parima nähtavuse saavutamiseks pöörake manomeeter üles.**

**9. Langetage kang: sihtige espressotsooni – sihtige espressotsoonis 30–40 sekundilist ekstraheerimist.**

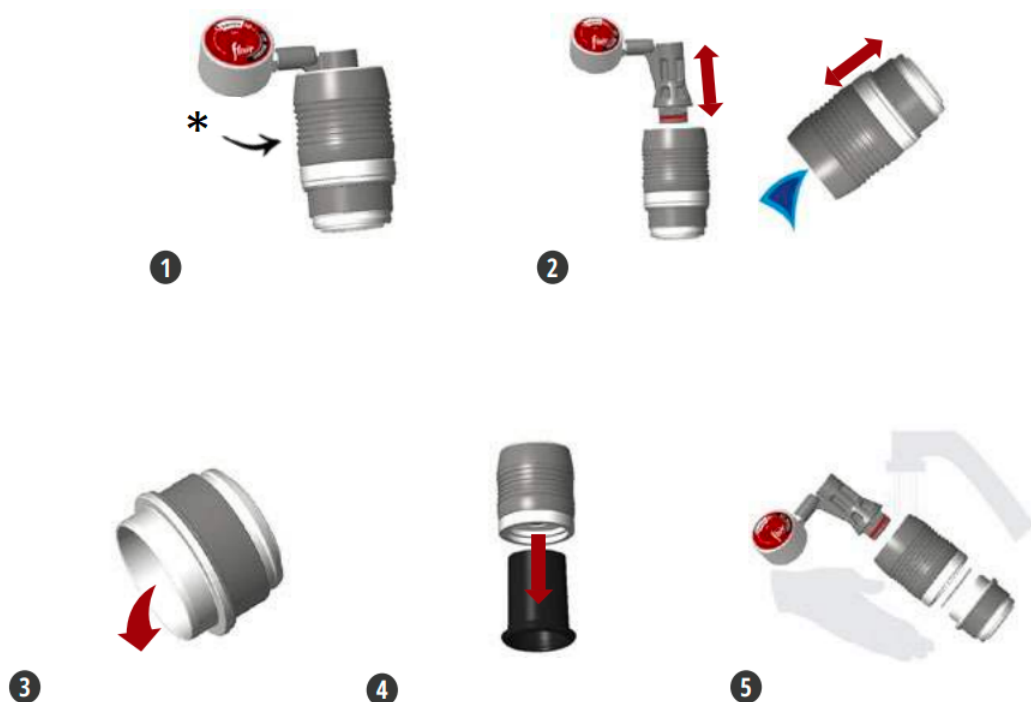
#### **Hoiatus:**

- Ärge kunagi vabastage kangi järsult! Keev vesi võib pritsida!
- Kui kangi on äärmiselt raske alla lasta, on kohvipaks liiga peen

## **Vahuveiniga espresso, päevast päeva**

## Teie PRO 3 puhastamine

Järgige alltoodud samme. Oma Flair PRO 3 puhastamiseks kasutage ainult vett. Seepi pole vaja, kuna see võib mõjutada teie espresso maitset. Ärge kunagi pange oma PRO 3 osi nõudepesumasinasse.



\*Haara siit

1. Tõstke hoob aeglaselt üles ja eemaldage kokkupandud keedupea raamilt PRO, haarates silikoonist ülalpool näidatud kohast.
2. Eemaldage manomeetri vars ja valage liigne vesi kraanikaussi. Seejärel tõmmake Portafilter ja silinder silikoonist kinni hoides lahti.
3. Eemalda sõel ja viska kohvipaks prügikasti või kaeva kohvipaks nüri riistaga välja.
4. Lähtestage kolb doseerimiskorgi abil. Asetage silinder doseerimiskorgi kohale ja vajutage alla.
5. Loputage kõik kohvimasina osad kraaniveega. Laske enne kokkupanekut kuivada.

## Kõik veskid pole võrdsed

Täiusliku espresso saamiseks õige jahvatamise tagamine

Üks levinumaid probleeme, mida uued Flair-istad kogevad, on rõhu puudumine kohvi valmistamise ajal. See on peaaegu alati tingitud kohvipaksust, mis pole espressokohvi jaoks sobiva teraga veskiga piisavalt peeneks jahvatatud. Teradega veskid ja eeljahvatatud kohv ei anna teie PRO 3-ga peaaegu kunagi häid tulemusi. Kui teil on probleeme, võtke ühendust meie klienditeenindusega, kes saab nõu anda, kas vajate veski uuendamist!



## Mõnele meeldib see kuum!

### Valikuline eelsoojendus heledalt röstitud kohvi jaoks

Sinu PRO 3-ga on kaasas eelsoojenduslehter, mis sobib veekeetjasse. Kui soovid silindrit eelsoojendada, lisa eelsoojenduslehter enne keeduvee kuumutamist veekeetjasse, et tagada kõrgem temperatuur. Seejärel aseta silinder lehtrisse ja jäta sinna, kuni vesi soojeneb. Kui vesi on kuumenenud, eemalda silinder ettevaatlikult ja lisa see ettevalmistatud portafiltrisse. Seejärel lisa keeduveesi ja lase keema minna!

**ETTEVAATUST:** Silinder on kuum ja see tuleks rätikuga eemaldada.



## Flairi maailmatasemel klienditeenindus on vaid hetkega kättesaadav

Seadme PRO 3 tõrkeotsing



Võtke meiega otse ühendust: <https://flairespresso.com/contact/>

## **Garantii ja toote kasutamine**

Toodetele kehtib seadusega ettenähtud standardne garantiiäeg. See garantii ei ole edasiantav ja rahaline hüvitamine sularahas ei ole võimalik. Garantii ei laiene toodetele, mida on kasutatud muul viisil kui käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud.

Garantii ei kata samuti:

- Kahjustusi, mis tulenevad ebaõigest kasutamisest, hooldamatuse tõttu või mis tahes muul eesmärgil kasutamisest, mida selles juhendis pole märgitud.
- Välisilme kahjustusi, korrosioonist või järkjärgulisest kulumisest tingitud kahjustusi.

Igasugune volitamata isikute sekkumine või remont toob kaasa toote garantii tühistamise.

**Müüja ja maaletooja:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.