



Flair PRO 3

Návod k použití

Úvod do PRO 3

Vítejte v úžasném světě domácího espressa s Flair PRO 3.

Společnost Flair espresso původně začínala jako projekt na Kickstarteru, jehož cílem bylo nabídnout jednoduchý,

cenově dostupný domácí pákový espresso kávovar a dále se rozrostl do kompletního katalogu promyšlených produktů zaměřených na espresso. Jsme hrdí na naši neustálou expanzi, poháněno inovací a touhou zpřístupnit espresso všem.

Jsme moc rádi, že jste tady, a už se nemůžeme dočkat, až s vámi začneme vařit lahodné panáky. sebe a své blízké. Než se ale do toho pustíme, chtěli bychom zmínit několik věcí:

- Pro dosažení dobré extrakce espressa budete muset použít čerstvě pražená zrna a namlít je v mlýnku na espresso.
- Více informací naleznete na našich webových stránkách pomocí QR kódů. Myslíme si, že videonávody k vaření piva jsou nejlepším způsobem, jak se učit.
- A konečně, jsme tu, abychom vám pomohli s vaší cestou k espressu. Pokud narazíte na jakékoli dotazy nebo problémy, obraťte se na náš prvotřídní tým zákaznické podpory. Jsme vám vždy k dispozici, abychom vám pomohli, jak jen to bude možné.

Video tutoriál:

Nejlepší způsob, jak se učit, je sledovat



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

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

Díly, příslušenství a doplňky pro přípravu skvělého espressa

Hlavní položky zahrnuté ve vašem PRO 3

1. Hlavní sloupek a páka
2. Báze
3. Píst s manometrem
4. Tenkostěnný PRO varný válec s Stainless Steel plunger (*vnitřní částí válce*)
5. Disperzní síto z nerezové oceli
6. Bezedný portafiltr
7. Nerezová ocelová tamper
8. Dávkovací pohár
9. Trychtýř
10. Odkapávací miska z nerezové oceli
11. Nerezová výlevka
12. Kloubové zrcátko
13. Silikonový přehřívací trychtýř
14. Přenosné pouzdro (*není zobrazeno*)



Nastavení rychlejší, než řeknete Espresso

Sestavení rámu ve dvou krocích



1. Váš sloupek Flair a základna musí být smontovány pomocí dodaného šroubu. Spusťte sloupek do základny a zašroubujte šroub do závitu. Utáhněte dodaným šestihránným klíčem.
2. Připevněte zrcátko na kulatou magnetickou minci na levé straně základny. Vložte svůj Stainless Steel Drip Tray do základny... a můžete začít!

Být v espressové zóně

Používání a pochopení tlakoměru

1. Přímou v espressové zóně

Gratulujeme, vaříte espresso! Vaše dávka kávy by měla v espressové zóně trvat zhruba 35–45 sekund, aby se dosáhlo plné extrakce. Pokud vaříte kratší dobu, než je uvedeno výše, namelete jemněji. Pokud je extrakce velmi pomalá, zvažte použití hruběji namleté kávy.

2. Pod espressovou zónou

Pokud se vám nepodaří dosáhnout zóny espressa – ani jedním z Portafilter – můžete buď namlít jemněji, nebo zvýšit sílu páky. Pokud zvýšená síla nefunguje, budete muset mlít jemněji.

3. Nad espressovou zónou

Pokud jste nad zónou espressa, buď tlačíte příliš silně, nebo je káva namletá příliš jemně. Použijte hrubší mletou kávu nebo na páčku tlačte méně. Pokud stisknete STOP, páčku pomalu uvolňujte.



Jak si doladit úder pomocí měřidla

Snadné změny pro lepší espresso

DOBA LOUHOVÁNÍ	TLAK				
	Více než 45 sekund 30–45	1–5 BARŮ Větší tlak	6–9 BARŮ Hruběji mlít	10–12 BARŮ Hruběji mlít	>12 BARŮ NEBEZPEČÍ! ZASTAVTE A ZLIKVIDUJTE UMÍSTĚNOU ZEMINU
Méně než 30 sekund	Jemnější broušení	Správně připravené espresso Jemnější broušení	Hruběji mlít		
	Jemnější broušení	Jemnější broušení	Menší tlak		

Jste jen pár vteřin od ručně připraveného espressa

Příprava prvního espressa



1. Rozdělte spařovací hlavu – Rozdělte ji na čtyři části: 1) Píst 2) Spařovací válec s plunžrem 3) Sítko 4) Portafiltr.

2. Ujistěte se, že píst je v horní části válce – Pomocí odměrky posuňte píst do horní části spařovacího válce.

3. Připravte si čerstvě pražené fazole – 15–17 gramů fazolí rozemlejte v mlýnku na mlecí kameny a přidejte do portafiltru.



4



5



6

4. Lehce uduste na rovném povrchu – Pomocí pěchu rovnoměrně uduste zeminu.

5. Přidejte Dispersion Screen k Portafilter - Přidejte Portafilter k rámečku PRO 3 a umístěte obrazovku nahoru.

6. Přidejte spařovací válec do Portafilter - Přitlačte válec na portafiltr. Předehřívání není nutné.



7



8



9

7. Naplňte válec převařenou vodou – Naplňte válec PRO 3 přes píst právě převařenou vodou.

8. Vložte tlakoměr – Připevněte tlakoměr na horní část pístu. Pro nejlepší výhled otočte tlakoměr nahoru.

9. Spusťte páku dolů: Zaměřte se na zónu espressa – Zaměřte se na extrakci v zóně espressa po dobu 30–40 sekund.

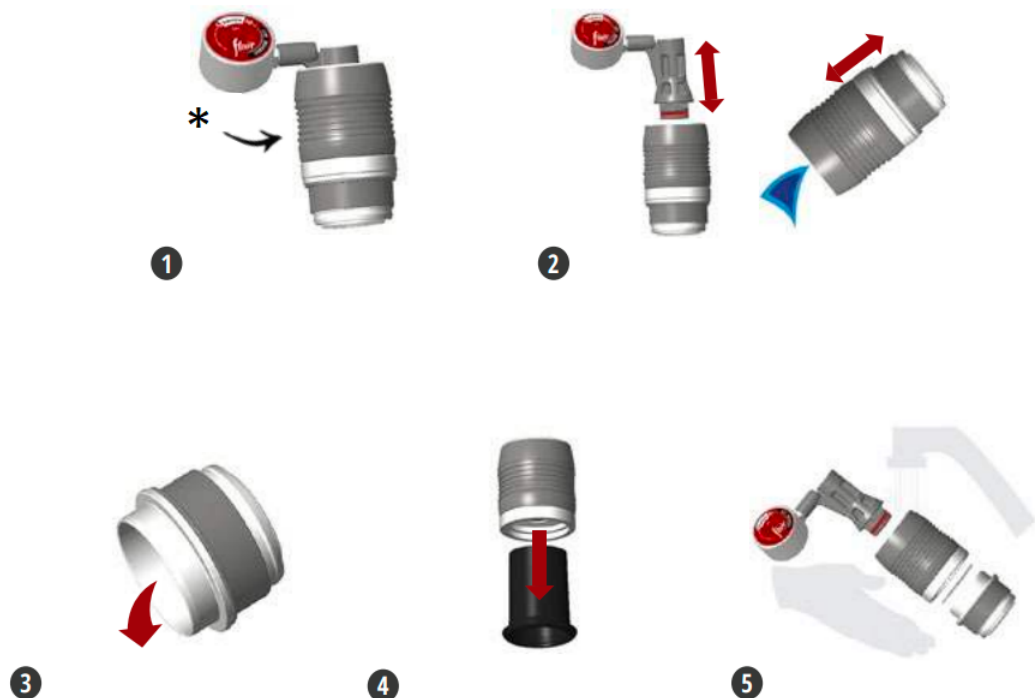
Varování:

- Nikdy neuvolňujte páku prudce! Může dojít k VYSTRÍKÁNÍ vroucí vody!
- Pokud se páčka extrémně těžko spustí, je kávová sedlina příliš jemná

Šumivé espresso, den za dnem

Čištění vašeho PRO 3

Postupujte podle níže uvedených kroků. Čištění kávovaru Flair PRO 3 by mělo probíhat pouze vodou. Není potřeba žádné mýdlo, protože by mohlo ovlivnit chuť espressa. Nikdy nedávejte součásti kávovaru PRO 3 do myčky nádobí.



*Uchopte zde

1. Pomalu zvedněte páku a vyjměte sestavenou spařovací hlavu z rámu PRO, přičemž uchopte silikon v místech vyznačených výše.
2. Sejměte manometr a vylijte přebytečnou vodu do dřezu. Poté oddělte Portafilter a válec uchopením silikonu.
3. Odstraňte síto a vyklepejte sedlinu do odpadkového koše nebo ji vyhrabejte tupým nástrojem.
4. Resetujte píst pomocí odměrky. Umístěte válec nad odměrku a zatlačte dolů.
5. Všechny varné části opláchněte vodou z kohoutku. Před opětovným sestavením nechte uschnout.

Ne všechny mlýnky jsou si rovny

Zajištění správného mletí pro dokonalé espresso

Jedním z nejčastějších problémů, s nimiž se noví kávovary Flair-ista setkávají, je nedostatečný tlak při vaření. To je téměř vždy způsobeno tím, že káva nebyla dostatečně jemně namleta v mlýnku s metlou vhodném pro espresso. Mlýnky s noži a předemletá káva téměř nikdy neposkytnou s vaším PRO 3 dobré výsledky. Pokud máte potíže, obraťte se na náš zákaznický servis, který vám poradí, zda budete potřebovat upgrade mlýnku!



Někdo to má rád horké!

Volitelný předehřev pro světle praženou kávu

Váš PRO 3 je dodáván s předehřívacím trychtýřem, který se vejde do konvice. Pokud chcete předehřát válec a zajistit tak vyšší teplotu extrakce, vložte předehřívací trychtýř do konvice před ohřevem vody. Poté vložte válec do trychtýře a nechte ho, dokud se voda nezahřeje. Po dokončení válec opatrně vyjměte a vložte jej do připraveného portafiltru. Poté přidejte vodu a nechte vařit!

POZOR: Válec bude horký a měl by být vyjmut ručníkem.



Špičkový zákaznický servis Flair je na dosah ruky

Řešení problémů s vaším PRO 3



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

Záruka a způsob používání výrobku

Na produkty je poskytována standardní zákonem určená záruční doba. Tato záruka je nepřenosná a není možná kompenzace ve finanční hotovosti. Záruka se nevztahuje na produkty, které byly použity jinak, než je určeno v tomto návodu k použití.

Záruka se rovněž nevztahuje na:

- Poškození vyplývající z nevhodného používání, zanedbání péče nebo jakéhokoli jiného použití pro účely, které nejsou uvedeny v této příručce.
- Poškození vnějšího vzhledu, poškození způsobená korozí nebo postupným opotřebením.

Jakékoli zásahy nebo opravy nepovolnými osobami mají za následek zrušení záruky produktu.

Prodejce a dovozce: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČ: 50590502.