



**1 2 3**

Instrukcja obsługi

## PRO 3 Wprowadzenie

Witamy w cudownym świecie domowego espresso z Flair PRO 3.

Jako firma Flair espresso początkowo działaliśmy jako projekt na Kickstarterze, którego celem było zaoferowanie prostego, niedrogi domowy ekspres do kawy z dźwignią, który stale się rozwija i obejmuje cały katalog przemyślanych produktów skoncentrowanych na espresso. Jesteśmy dumni z naszej ciągłej ekspansji, napędzane innowacją i chęcią uczynienia espresso dostępnym dla każdego.

Jesteśmy bardzo szczęśliwi, że tu jesteś i nie możemy się doczekać, aż zaczniesz warzyć pyszne shoty dla siebie i swoich bliskich. Ale zanim przejdziemy do konkretów, chcieliśmy wspomnieć o kilku rzeczach:

- Aby uzyskać dobrą jakość espresso, należy użyć świeżo palonych ziaren i zmielić je za pomocą młynka żarnowego przeznaczonego do espresso.
- Więcej informacji znajdziesz na naszej stronie internetowej za pośrednictwem kodów QR. Uważamy, że filmy instruktażowe dotyczące warzenia piwa to najlepszy sposób na naukę.
- Wreszcie, jesteśmy tutaj, aby wspierać Twoją przygodę z espresso. W razie jakichkolwiek pytań lub problemów, skontaktuj się z naszym światowej klasy zespołem obsługi klienta. Zawsze jesteśmy do Twojej dyspozycji, aby pomóc Ci w miarę możliwości.

### Samouczek wideo dotyczący warzenia piwa:

Najlepszym sposobem na naukę jest oglądanie



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

Skontaktuj się z Flair: <https://flairespresso.com/contact/>

### Części, bity i dodatki do zaparzania wspaniałego espresso

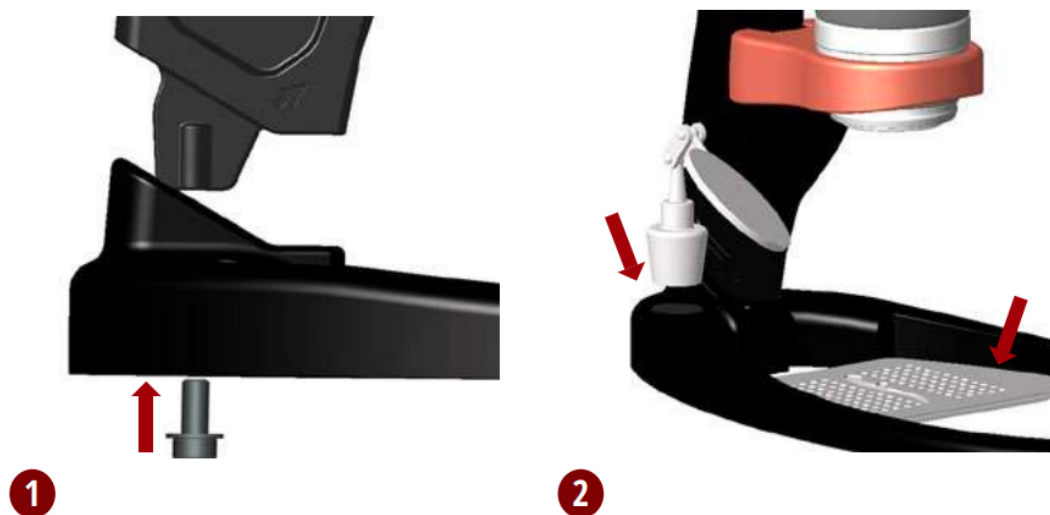
Główne elementy zawarte w Twoim PRO 3

1. Główny słupek i dźwignia
2. Opierać
3. Tłok z manometrem
4. Cienkościenny PRO cylinder do parzenia z Stainless Steel plunger ( cylindrem wewnętrznym )
5. Ekran dyspersyjny ze stali nierdzewnej
6. Uchwyt filtra bez dna
7. Ubijak ze stali nierdzewnej
8. Kubek dozujący
9. Lejek
10. Tacka ociekowa ze stali nierdzewnej
11. Wylewka ze stali nierdzewnej
12. Lustro przegubowe
13. Silikonowy lejek do podgrzewania wstępnego
14. Etui ( *nie pokazano* )



## Przygotuj szybciej, niż możesz powiedzieć „espresso”

### Składanie ramy w dwóch krokach



1. Słupek i podstawa Flair muszą zostać zmontowane za pomocą dołączonej śruby. Opuść słupek do podstawy i wkręć śrubę w gwint. Dokręć dołączonym kluczem imbusowym.
2. Przymocuj lustro do okrągłej monety magnetycznej po lewej stronie podstawy. Włóż Stainless Steel Drip Tray do podstawy... i gotowe!

## Bycie w strefie espresso

### Korzystanie z manometru i jego zrozumienie

#### 1. Wprost w strefę espresso

Gratulacje, parzysz espresso! Twój zastrzyk powinien trwać około 35-45 sekund w strefie Espresso, aby uzyskać pełną ekstrakcję. Jeśli parzysz krócej, zmiel drobniej. Jeśli Twoja ekstrakcja jest bardzo powolna, rozważ użycie grubszego zmielenia.

#### 2. Poniżej strefy espresso

Jeśli nie możesz osiągnąć strefy Espresso – ani Portafilter – możesz mieć drobniej, ani zwiększyć siłę nacisku na dźwignię. Jeśli większa siła nie zadziała, będziesz musiał mieć drobniej.

#### 3. Powyżej strefy espresso

Jeśli jesteś powyżej strefy espresso, albo naciskasz za mocno, albo kawa jest za drobno zmielona. Użyj grubszej kawy lub mniejszej siły nacisku na dźwignię. Powoli zwolnij dźwignię, jeśli naciśniesz przycisk STOP!



## Jak dobrać odpowiedni strzał za pomocą wskaźnika

### Łatwe zmiany dla lepszego espresso

CZAS PARZENIA	CIŚNIENIE				
	Ponad 45 sekund 30-45	1-5 BAR Więcej presji	6-9 BAR Zmiel grubiej	10-12 BAR Zmiel grubiej	>12 BAR NIEBEZPIECZ EŃSTWO! ZATRZYMAJ I WYRZUĆ FURTKE
Mniej niż 30 sekund	Zmiel jeszcze drobniej	Espresso Made Right	Zmiel grubiej	Mniejsze ciśnienie	
	Zmiel jeszcze drobniej	Zmiel jeszcze drobniej			

## Jesteś o kilka sekund od ręcznie robionego espresso

### Przygotowanie pierwszego espresso



**1. Rozdziel głowicę zaparządzającą** – podziel ją na cztery części: 1) Tłok 2) Cylinder zaparządzający z tłokiem 3) Sitko 4) Uchwyt filtra.

**2. Upewnij się, że tłok znajduje się u góry cylindra.** Za pomocą kubka dozującego przesunąć tłok do górnej części cylindra zaparządzającego.

**3. Przygotuj świeżo palone ziarna kawy** – zmiel 15–17 gramów ziaren w młynku żarnowym i wsyp do uchwytu filtra.



4



5



6

**4. Lekko ubij na równej powierzchni** – używając ubijaka, równomiernie ubij fusy.

**5. Dodaj Dispersion Screen do Portafilter** - Dodaj Portafilter do ramki PRO 3 i umieść ekran na górze.

**6. Dodaj cylinder do Portafilter** – Dociśnij cylinder do uchwyty filtra. Nie wymaga podgrzewania.



7



8



9

**7. Napelnij cylinder wrzątkiem** - Napelnij cylinder PRO 3 przez tłok tylko wrzątkiem.

**8. Włóż manometr** – umieść manometr na górze tłoka. Obróć manometr do góry, aby uzyskać najlepszy odczyt.

**9. Opuść dźwignię: Ustaw strefę Espresso** - Ustaw ekstrakcję na 30–40 sekund w strefie Espresso.

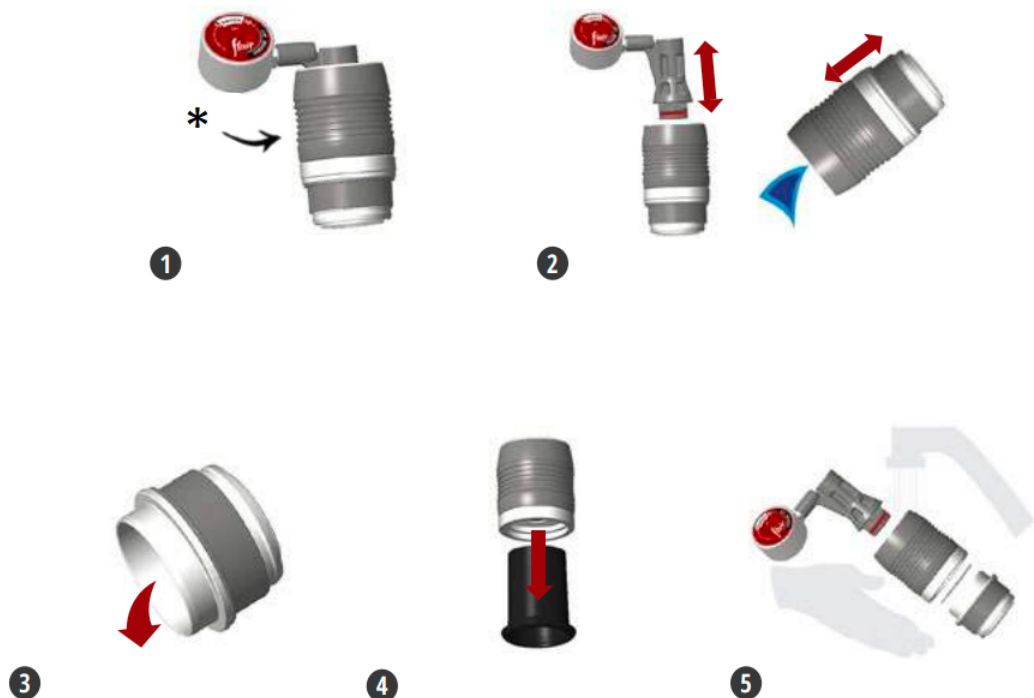
#### **Ostrzeżenie:**

- Nigdy nie zwalniasz dźwigni gwałtownie! Wrząca woda może rozpryskiwać się!
- Jeśli dźwignia jest wyjątkowo trudna do opuszczenia, oznacza to, że fusy po kawie są zbyt drobne

## **Musujące Espresso, Dzień po Dniu**

## Czyszczenie Twojego PRO 3

Wykonaj poniższe kroki. Czyszczenie Flair PRO 3 powinno odbywać się wyłącznie przy użyciu wody. Nie jest potrzebne mydło, ponieważ może ono wpłynąć na smak espresso. Nigdy nie wkładaj części PRO 3 do zmywarki.



\*Tutaj uchwyt

1. Powoli podnieś dźwignię i wyjmij zmontowaną głowicę zaparządzającą z ramki PRO, chwytając silikon w miejscu wskazanym powyżej.
2. Wyjmij trzpień wskaźnika i wylej nadmiar wody do zlewu. Następnie rozdziel Portafilter i cylinder, chwytając za silikon.
3. Zdejmij sito i wyrzuć fusy do kosza na śmieci lub wykop fusy tępym narzędziem.
4. Zresetuj tłok za pomocą kubka dozującego. Umieść cylinder na kubku dozującym i naciśnij.
5. Opłucz wszystkie części zaparządzające wodą z kranu. Pozostaw do wyschnięcia przed ponownym złożeniem.

## Nie wszystkie szlifierki są sobie równe

Zapewnienie prawidłowego mielenia dla idealnego espresso

Jednym z najczęstszych problemów, z jakimi borykają się nowi Flair-istas, jest brak ciśnienia podczas parzenia. Prawie zawsze wynika to z niedostatecznego zmielenia kawy w młynku żarnowym. Młynki ostrzowe i kawa mielona prawie nigdy nie dadzą dobrych rezultatów w przypadku PRO 3. W razie problemów skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta, który doradzi, czy konieczna będzie modernizacja młynka!



## **Pół żartem, pół serio!**

### **Opcjonalne podgrzewanie wstępne dla kawy lekko palonej**

Twój PRO 3 jest wyposażony w lejek do podgrzewania, który pasuje do czajnika. Jeśli chcesz podgrzać cylinder, aby zapewnić wyższą temperaturę ekstrakcji, dodaj lejek do czajnika przed podgrzaniem wody do zaparzania. Następnie umieść cylinder w lejku i pozostaw go do nagrzania wody. Po zakończeniu ostrożnie wyjmij cylinder i włóż go do przygotowanego uchwytu filtra. Następnie dodaj wodę do zaparzania i zaparz!



**UWAGA:** Cylinder będzie gorący, dlatego należy go wyjąć za pomocą ręcznika.

## **Obsługa klienta na światowym poziomie w Flair jest na wyciągnięcie ręki**

### **Rozwiązywanie problemów z PRO 3**



Skontaktuj się z nami bezpośrednio: <https://flairespresso.com/contact/>

## **Gwarancja i sposób użytkowania produktu**

Produkty są objęte standardowym, ustawowym okresem gwarancji. Gwarancja ta jest niezbywalna i nie podlega rekompensacie finansowej w gotówce. Gwarancja nie obejmuje produktów, które były używane w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją obsługi.

Gwarancja nie obejmuje również:

- Uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, zaniedbania pielęgnacji lub jakiegokolwiek innego zastosowania do celów niewymienionych w niniejszej instrukcji.
- Uszkodzeń wyglądu zewnętrznego, uszkodzeń spowodowanych korozją lub stopniowym zużyciem.

Jakiegokolwiek ingerencje lub naprawy dokonywane przez osoby nieuprawnione skutkują utratą gwarancji na produkt.

**Sprzedawca i importer:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.