



# Flair PRO 3

Käyttöohjeet

## PRO 3 Johdanto

Tervetuloa kotitekoisen espresson ihmeelliseen maailmaan Flair PRO 3:n avulla.

Yrityksenä Flair espresso aloitti Kickstarter-projektina, jonka tavoitteena oli tarjota yksinkertainen, edullinen kotikäyttöön tarkoitettu vipuespressokone, ja se on kasvanut jatkuvasti täydelliseksi tuotevalikoimaksi

harkittuja espressokeskeisiä tuotteita. Olemme ylpeitä jatkuvasta laajentumisestamme, innovaatio ja halu tehdä espressosta kaikkien saatavilla olevaa siivittämänä.

Olemme niin iloisia, että olet täällä, ja odotamme innolla, että pääsemme aloittamaan herkullisten shottien valmistamisen.

itseäsi ja läheisiäsi. Mutta ennen kuin sukellamme asiaan, halusimme mainita muutaman asian:

- Hyvän espresson valmistamiseksi sinun on käytettävä vastapaahdettuja papuja ja jauhattava ne espressoon soveltuvalla jauhimella.
- Lisätietoja löytyy verkkosivuiltamme QR-koodien kautta. Mielestämme video-oppaiden avulla oppiminen onnistuu parhaiten.
- Lopuksi, olemme täällä tukemassa sinua espresson parissa. Jos kohtaat kysyttävää tai haasteita, ota yhteyttä maailmanluokan asiakaspalvelutiimiimme. Olemme aina valmiita auttamaan mahdollisuuksien mukaan.

### Video-oppimisopas:

Paras tapa oppia on katsomalla



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

Ota yhteyttä Flairiin: <https://flairespresso.com/contact/>

## Osat, palat ja herkut erinomaisen espresson valmistukseen

Tärkeimmät PRO 3 -pakettiin sisältyvät tuotteet

1. Pääpylväs ja vipu
2. Pohja
3. Mäntä painemittarilla
4. Ohutseinäinen PRO keittosylinteri, jossa Stainless Steel plunger ( sisältä sylinterin )
5. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu dispersioiviilä
6. Pohjaton portafilter
7. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu tamperi
8. Annostelukuppi
9. Suppilo
10. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu tippa-alusta
11. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu nokka
12. Nivelletty laukauspeili
13. Silikoni-esilämmityspippilo
14. Kantolaukku ( ei kuvassa )



## Asennus Nopeampi kuin ehdit sanoa Espresso

### Kehyksen kokoaminen kahdessa vaiheessa



1. Flair-pylväs ja jalusta on koottava mukana toimitetulla pultilla. Laske pylväs jalustaan ja ruuvaa pultti kierteisiin. Kiristä mukana toimitetulla kuusiokoloavaimella.
2. Kiinnitä laukauspeili pyöreään magneettikolikkoon jalustan vasemmalla puolella. Aseta Stainless Steel Drip Tray jalustaan... sitten olet valmis aloittamaan!

# Espresso-alueella oleminen

## Painemittarin käyttö ja ymmärtäminen

### 1. Aivan espressoalueella

Onnittelut, olet valmistanut espresso! Shotin pitäisi kestää noin 35–45 sekuntia espressoalueella täyden uuton saamiseksi. Jos uuttoaika on lyhyempi kuin yllä mainittu, jauha hienommaksi. Jos uutto on erittäin hidas, harkitse karkeamman jauhatuksen käyttöä.

### 2. Espressoalueen alapuolella

Jos et pääse espressoalueelle – kummallakaan Portafilter-asetuksella – voit joko jauhaa hienommaksi tai lisätä vivun voimaa. Jos voiman lisääminen ei auta, sinun on jauhettava hienommaksi.

### 3. Espressoalueen yläpuolella

Jos olet espressoalueen yläpuolella, painat joko liian kovaa tai jauhettu kahvi on liian hienoa. Käytä karkeampaa jauhetta tai vähennä vivun painetta. Löysää vipua hitaasti, jos painat STOP-painiketta!



## Kuinka säätää lyöntiäsi mittarin avulla

### Helppoja vaihtoja parempaan espressoon

HAUDUTUSA IKA	Yli 45 sekuntia  30–45	PAINNE			
		1–5 baaria Lisää painetta	6–9 baaria Jauha karkeammaksi	10–12 baaria Jauha karkeammaksi	>12 baaria VAARA! PYSÄHDY JA HÄVITÄ MAASTO
		Jauha hienommaksi	Oikeaoppisesti valmistettua espressoa	Jauha karkeammaksi	
	Alle 30 sekuntia	Jauha hienommaksi	Jauha hienommaksi	Vähemmän painetta	

## Käsintehtyä espressoja vain muutaman sekunnin päässä

### Ensimmäisen espressoshotin keittäminen



**1. Erota keittopää** - Erota se neljään osaan: 1) Mäntä 2) Keittosylinteri männällä 3) Siivilä 4) Portafilter.

**2. Varmista, että mäntä on sylinterin yläosassa** - Liu'uta mäntä annostelukupin avulla keittosylinterin yläosaan.

**3. Valmistele vastapaahdetut pavut** - Jauha 15–17 grammaa papuja porakoneella ja lisää ne suodattimeen.



4



5



6

**4. Täytä kevyesti tasaisella alustalla -** Tiivistä jauhot tasaisesti tamppaajalla.

**5. Lisää Dispersion Screen kohtaan Portafilter -** Lisää Portafilter kohtaan PRO 3 ja aseta näyttö päälle.

**6. Lisää keittosylinteri kohtaan Portafilter -** Paina sylinteri portafilteriin. Esilämmitystä ei tarvita.



7



8



9

**7. Täytä sylinteri kiehuvalla vedellä -** Täytä PRO 3 -sylinterisi männän kautta vain kiehuvalla vedellä.

**8. Aseta painemittari paikalleen -** Aseta painemittari männän yläosaan. Käännä mittaria ylöspäin parhaan näkyvyyden saavuttamiseksi.

**9. Laske vipua: Kohdista espressoalue –** Kohdista 30–40 sekunnin uutto espressoalueelle.

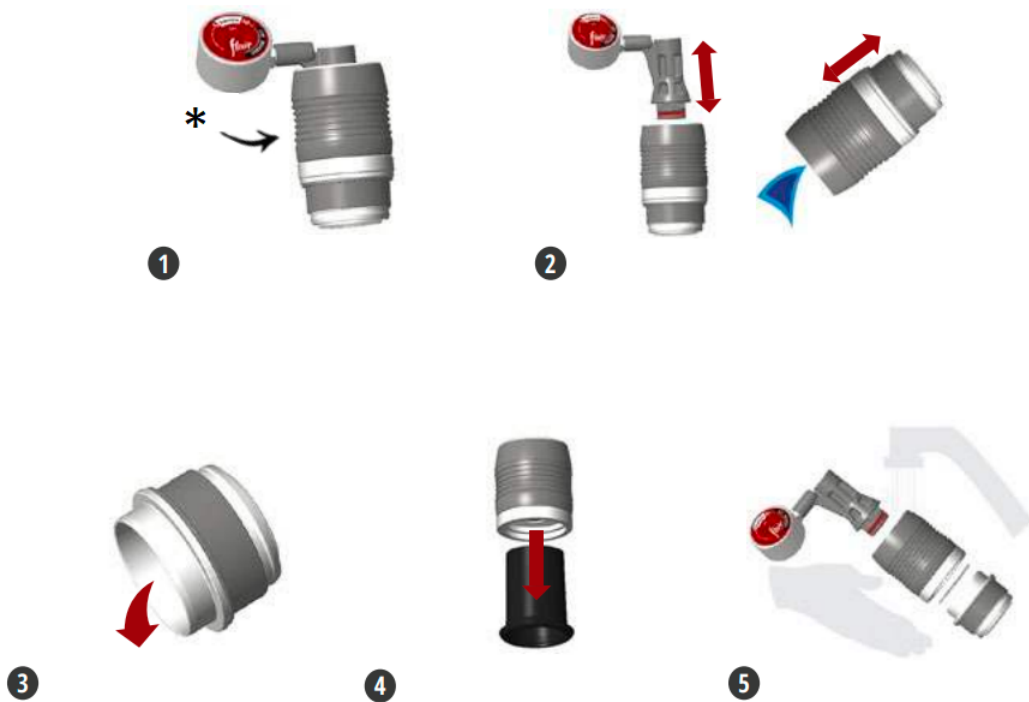
#### **Varoitus:**

- Älä koskaan päästä vipua irti äkillisesti! Kiehuvaa vettä saattaa roiskua!
- Jos vipua on erittäin vaikea laskea, kahvinjauhe on liian hienoa

## **Kuohuviiniä espressossa, päivästä toiseen**

## PRO 3:n puhdistaminen

Noudata alla olevia ohjeita. Puhdista Flair PRO 3 pelkällä vedellä. Saippuaa ei tarvita, koska se voi vaikuttaa espresson makuun. Älä koskaan laita PRO 3 -osia astianpesukoneeseen.



\*Ota tästä kiinni

1. Nosta vipua hitaasti ja irrota koottu keittopää PRO-kehiksestä tarttuen silikoniin yllä merkityistä kohdista.
2. Irrota mittarin varsi ja kaada ylimääräinen vesi lavuaariin. Vedä sitten Portafilter ja sylinteri erilleen tarttumalla silikoniin.
3. Irrota siivilä ja koputa kahvinporot roskikseen tai kaiva kahvinporot esiin tylpällä välineellä.
4. Aseta mäntä takaisin alkuperäiseen asentoonsa annoskupin avulla. Aseta sylinteri annoskupin päälle ja paina alas.
5. Huuhtelee kaikki keitinosat hanavedellä. Anna niiden kuivua ennen kokoamista.

## Kaikki jauhattimet eivät ole tasa-arvoisia

### Täydellisen espresson oikean jauhatuksen varmistaminen

Yksi yleisimmistä haasteista, joita uudet Flair-istat kohtaavat, on paineen puute kahvinkeiton aikana. Tämä johtuu lähes aina kahvinporoista, joita ei ole jauhettu tarpeeksi hienoksi espressokahvimyllyllä. Teräjauhattimet ja valmiiksi jauhettu kahvi eivät melkein koskaan anna hyviä tuloksia PRO 3:llasi. Jos sinulla on ongelmia, ota yhteyttä asiakaspalveluumme, joka voi neuvoa, tarvitsetko jauhimen päivityksen!



## Jotkut tykkävät kuumasta!

### Valinnainen esilämmitys vaaleapaahdetulle kahville

PRO 3 -laitteessasi on mukana esilämmityssuppilo, joka sopii vedenkeittimeen. Jos haluat esilämmittää sylinterin, varmista korkeampi uuttolämpötila lisäämällä esilämmityssuppilo vedenkeittimeen ennen keittoveden lämmittämistä. Aseta sitten sylinteri suppiloon ja anna veden lämmetä. Poista sylinteri varovasti, kun olet valmis, ja lisää se valmisteltuun portafilteriin. Lisää sitten keittovesi ja keitä!

**VAROITUS:** Sylinteri on kuuma ja se tulee poistaa pyyhkeellä.



## Flairin maailmanluokan asiakaspalvelu on käden käänteessä

### Vianmääritys PRO 3



Ota meihin suoraan yhteyttä: <https://flairespresso.com/contact/>

## **Takuu ja tuotteen käyttö**

Tuotteilla on lakisääteinen vakiotakuuaika. Tätä takuuta ei voi siirtää, eikä rahallinen korvaus ole mahdollinen. Takuu ei koske tuotteita, joita on käytetty muulla tavalla kuin tässä käyttöohjeessa on määritelty.

Takuu ei myöskään kata:

- Virheellisestä käytöstä, hoidon laiminlyönnistä tai muusta kuin tässä käyttöoppaassa mainitusta tarkoituksesta aiheutuvia vaurioita.
- Ulkonäkövaurioita, korroosion tai asteittaisen kulumisen aiheuttamia vaurioita.

Valtuuttamattomien henkilöiden tekemät toimenpiteet tai korjaukset johtavat tuotetakuun raukeamiseen.

**Myyjä ja maahantuoja:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.