



Flair PRO 3

Bruksanvisning

PRO 3 Introduktion

Välkommen till den underbara världen av hemespresso, med Flair PRO 3.

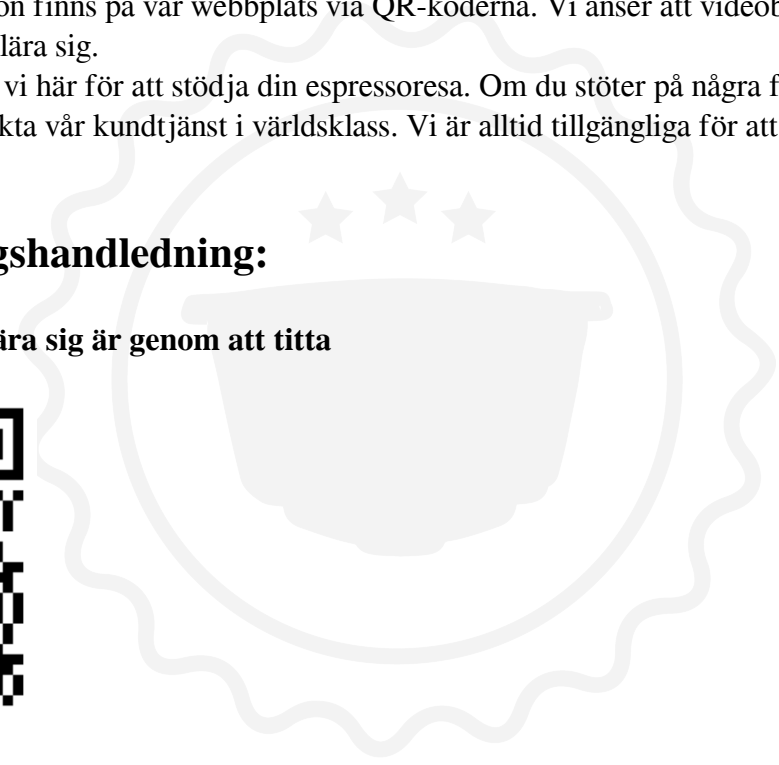
Som företag startade Flair espresso först som ett Kickstarter-projekt som syftade till att erbjuda ett enkelt, prisvärd espressomaskin för hemmabruk, och har fortsatt att växa till en komplett katalog av genomtänkta espressoprodukter. Vi är stolta över vår fortsatta expansion, driven av innovation och önskan att göra espresso tillgänglig för alla.

Vi är så glada att du är här och längtar tills du kan börja brygga läckra shots. dig själv och dina nära och kära. Men innan vi dyker in ville vi nämna några saker:

- För att få en bra espressoextraktion behöver du använda nyrostade bönor och mala dem med en espressokamel som kan användas till espresso.
- Mer information finns på vår webbplats via QR-koderna. Vi anser att videobryggningss guider är det bästa sättet att lära sig.
- Slutligen finns vi här för att stödja din espressoresa. Om du stöter på några frågor eller utmaningar, vänligen kontakta vår kundtjänst i världsklass. Vi är alltid tillgängliga för att hjälpa till så gott vi kan.

Videobryggningshandledning:

Det bästa sättet att lära sig är genom att titta



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

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

Delar, småsaker och godsaker för att brygga fantastisk espresso

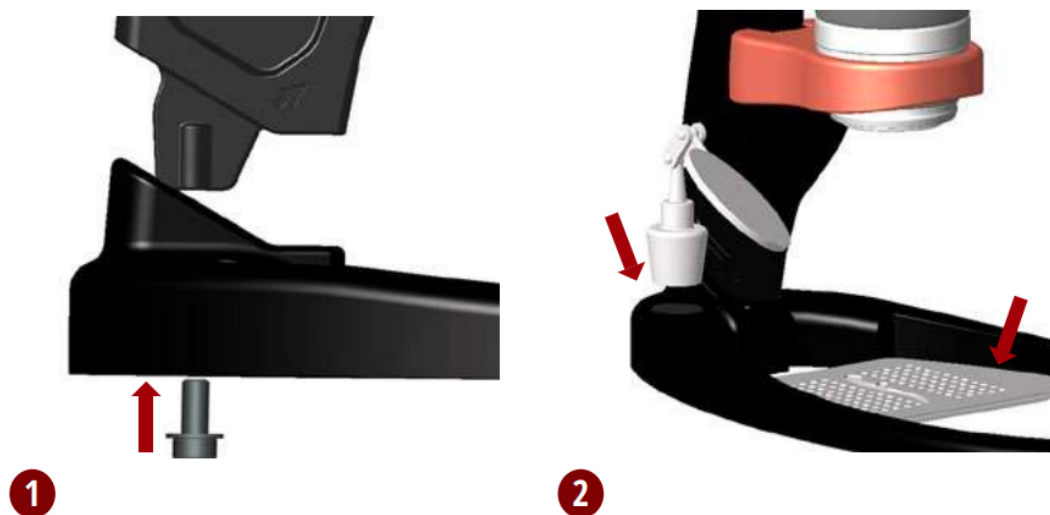
Huvudartiklar som ingår i din PRO 3

1. Huvudstolpe och spak
2. Bas
3. Kolv med tryckmätare
4. Tunnväggig PRO bryggcylinder med Stainless Steel plunger (*insida cylinder*)
5. Dispersionsskärm i rostfritt stål
6. Bottenlös portafilter
7. Sabotage i rostfritt stål
8. Doseringskopp
9. Tratt
10. Droppbricka i rostfritt stål
11. Rostfritt stålpip
12. Ledad skottspegel
13. Silikonförvärmningstratt
14. Bärväska (*visas ej*)



Snabbare uppsättning än du kan säga Espresso

Montera din ram i två steg



1. Din Flair stolpe och bas måste monteras med den medföljande bulten. Sänk ner stolpen i basen och skruva fast bulten i gängorna. Dra åt med den medföljande insexnyckeln.
2. Sätt din skottspegel på det runda magnetiska myntet på vänster sida av basen. Sätt in din Stainless Steel Drip Tray på basen... så är du redo att börja!

Att vara i espressozonen

Använda och förstå din tryckmätare

1. Mitt i espressozonen

Grattis, du brygger espresso! Ditt shot bör räcka i ungefär 35–45 sekunder i espressozonen för full extraktion. Om du brygger i kortare tid än ovanstående, mal finare. Om extraktionen är mycket långsam, överväg att använda grövre malning.

2. Under espressozonen

Om du inte når espressozonen – med någon av Portafilter – kan du antingen mala finare eller öka kraften på spaken. Om ökad kraft inte fungerar måste du mala finare.

3. Ovanför espressozonen

Om du är ovanför espressozonen trycker du antingen för hårt, eller så är din malm för fin. Använd grövre malm eller mindre kraft på spaken. Lossa långsamt spaken om du trycker på STOPP!



Så här stämmer du av med din mätare

Enkla ändringar för bättre espresso

		TRYCK			
BRYGGTID	Mer än 45 sekunder 30-45	1-5 BAR Mer tryck	6-9 BAR Mal mer grovt	10-12 BAR Mal mer grovt	>12 BAR FARA! STANNA OCH KASTA UT MARKEN
	Mindre än 30 sekunder	Mal mer fint	Espresso gjord på rätt sätt Mal mer fint	Mal mer grovt Mindre tryck	

Du är sekunder ifrån handgjord espresso

Brygga din första espresso



1. Separera brygghuvudet - Dela upp det i fyra delar: 1) Kolv 2) Bryggcylinder med kolv 3) Sil 4) Portafilter.

2. Se till att kolven är högst upp i cylindern - Använd doseringskoppen för att skjuta kolven till toppen av bryggcylindern.

3. Förbered dina nyrostade bönor - Mal 15-17 gram bönor med en kvarn och tillsätt i ett portafilter.



4



5



6

4. Stampa lätt på en plan yta - Använd stampen för att komprimera kaffesumpen jämnt.

5. Lägg till Dispersion Screen till Portafilter - Lägg till Portafilter till PRO 3-rutan och placera skärmen ovanpå.

6. Sätt i bryggcylindern på Portafilter - Tryck fast cylindern på portafiltret. Ingen förvärmning krävs.



7



8



9

7. Fyll cylindern med kokande vatten - Fyll din PRO 3-cylinder genom kolven med bara kokande vatten.

8. Sätt i tryckmätaren - Sätt i tryckmätaren högst upp på kolven. Vrid mätaren uppåt för bästa visning.

9. Sänk spaken: Rikta in dig på espressozone - Rikta in dig på en extraktion på 30–40 sekunder i espressozone.

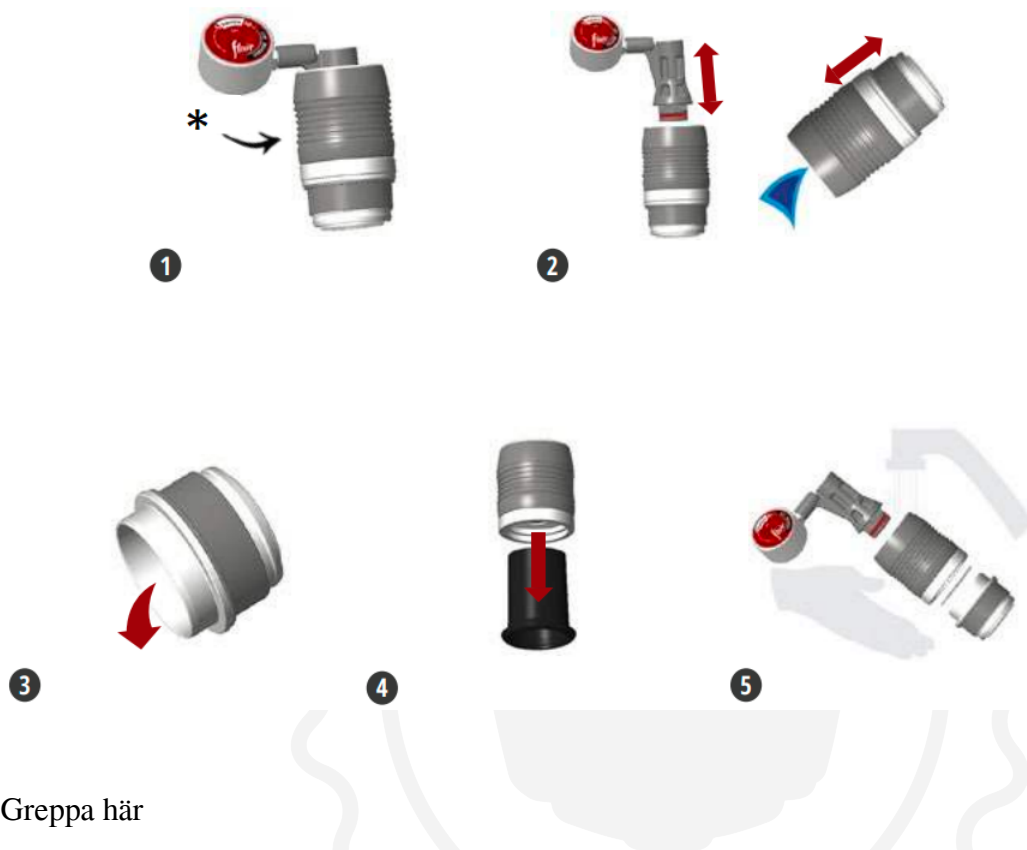
Varning:

- Släpp aldrig spaken tvärt! Kokande vatten kan SPRÄTTA!
- Om spaken är extremt svår att sänka är kaffesumpen för fin

Mousserande espresso, dag efter dag

Rengöring av din PRO 3

Följ stegen nedan. Rengöring av din Flair PRO 3 bör endast göras med vatten. Ingen tvål behövs eftersom det kan påverka din espressos smak. Diska aldrig dina PRO 3-delar i diskmaskinen.



*Greppa här

1. Lyft långsamt spaken och ta bort det monterade brygg huvudet från ramen PRO, och greppa silikonet där det anges ovan.
2. Ta bort mätarens skaft och häll överflödigt vatten i diskhon. Dra sedan isär Portafilter och cylindern genom att greppa silikonet.
3. Ta bort skärmen och kasta ut sumpen i en soptunna, eller gräv upp sumpen med ett trunt redskap.
4. Återställ kolven med hjälp av doseringskoppen. Placera cylindern över doseringskoppen och tryck ner.
5. Skölj alla bryggdelar med kranvatten. Låt torka innan du monterar dem igen.

Inte alla kvarnar är skapade lika

Säkerställ korrekt malning för perfekt espresso

En av de vanligaste utmaningarna som nya Flair-istas upplever är brist på tryck under bryggningen. Detta beror nästan alltid på att kaffesump inte malts tillräckligt fint med en espressokaffekompatibel kvarn. Knivkvarnar och förmalet kaffe ger nästan aldrig bra resultat med din PRO 3. Om du har problem, vänligen kontakta vår kundtjänst som kan ge dig råd om du behöver uppgradera din kvarn!



Vissa gillar det hett!

Valfri förvärmning för ljusrostat kaffe

Din PRO 3 levereras med en förvärmningstratt som passar i din vattenkokare. Om du vill förvärma din cylinder för att säkerställa en högre temperatur på extraktionen, lägg till förvärmningstratten i din vattenkokare innan du värmer ditt bryggvatten. Placera sedan cylindern i tratten och låt den stå medan ditt vatten värms upp. Ta försiktigt bort cylindern när du är klar och håll den i ditt förberedda portafilter. Tillsätt sedan ditt bryggvatten och brygg!

WARNING: Cylindern blir varm och bör tas bort med en handduk.



Flairs kundservice i världsklass är bara ett ögonblick bort

Felsök din PRO 3



Nå oss direkt: <https://flairespresso.com/contact/>

Garanti och hur produkten används

Produkterna omfattas av den lagstadgade standardgarantiperioden. Denna garanti är inte överlåtbar och ekonomisk ersättning i kontanter är inte möjlig. Garantin gäller inte produkter som har använts på annat sätt än vad som anges i denna bruksanvisning.

Garantin omfattar inte heller:

- Skador till följd av felaktig användning, försummelse av skötsel eller annan användning för ändamål som inte nämns i denna manual.
- Skador på det yttre utseendet, skador orsakade av korrosion eller gradvis slitage.

Ingrepp eller reparationer utförda av obehöriga personer leder till att produktgarantin upphör att gälla.

Säljare och importör: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.