



# Flair PRO 3

Brugsanvisning

## PRO 3 Introduktion

Velkommen til den vidunderlige verden af hjemme-espresso med Flair PRO 3.

Som virksomhed startede Flair espresso først som et Kickstarter-projekt, der havde til formål at tilbyde en simpel, overkommelig espressomaskine til hjemmebrug, og er fortsat med at vokse til et komplet katalog af gennemtænkte espresso-centrerede produkter. Vi er stolte af vores fortsatte ekspansion, drevet af innovation og ønsket om at gøre espresso tilgængelig for alle.

Vi er så glade for, at du er her, og vi glæder os til at komme i gang med at brygge lækre shots til dig, dig selv og dine kære. Men inden vi dykker ned i det, vil vi gerne nævne et par ting:

- For at få en god espressoekstraktion skal du bruge friskristede bønner og male dem med en espressokværn, der kan male.
- Du kan finde mere information på vores hjemmeside via QR-koderne. Vi mener, at videobrygningsguider er den bedste måde at lære på.
- Endelig er vi her for at støtte dig på din espressorejse. Hvis du støder på spørgsmål eller udfordringer, bedes du kontakte vores kundeserviceteam i verdensklasse. Vi er altid klar til at hjælpe, hvor det er muligt.

### Video brygning tutorial:

Den bedste måde at lære på er ved at se



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

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

## Dele, bits og godbidder til at brygge god espresso

Hovedelementer inkluderet i din PRO 3

1. Hovedstolpe og håndtag
2. Grundlag
3. Stempel med trykmåler
4. Tyndvægget PRO bryggecylinder med Stainless Steel plunger ( *indvendig cylinder* )
5. Rustfrit stål dispersionsskærm
6. Bundløs portafilter
7. Rustfrit stålstamper
8. Doseringskop
9. Tragt
10. Drypbakke i rustfrit stål
11. Rustfrit stål tud
12. Artikulerende skudspejl
13. Silikone forvarmningstragt
14. Bæretaske ( *ikke vist* )



## Opsætning hurtigere end du kan sige Espresso

### Samling af din ramme i to trin



1. Din Flair stolpe og base skal samles med den medfølgende bolt. Sænk stolpen ned i basen, og skru boltene ind i gevindene. Spænd med den medfølgende unbrakonøgle.
2. Sæt dit skudspejl på den cirkulære magnetiske mønt på venstre side af basen. Sæt din Stainless Steel Drip Tray på basen... så er du klar!

## At være i espressozone

### Brug og forståelse af din trykmåler

#### 1. Lige i espressozone

Tillykke, du brygger espresso! Dit shot bør vare cirka 35-45 sekunder i espressozone for at opnå fuld ekstraktion. Hvis du brygger i kortere tid end ovenstående, skal du male kaffen finere. Hvis din ekstraktion er meget langsom, kan du overveje at bruge grovere maling.

#### 2. Under espressozone

Hvis du ikke kan nå Espresso-zonen – med en af Portafilter – kan du enten male mere fint eller øge kraften på håndtaget. Hvis øget kraft ikke virker, skal du male mere fint.

#### 3. Over espressozone

Hvis du er over espressozone, trykker du enten for hårdt, eller også er din kaffegrums for fin. Brug grovere kaffegrums, eller tryk mindre på håndtaget. Slip langsomt håndtaget, hvis du trykker på STOP!



## Sådan indstiller du dit skud ved hjælp af din måler

### Nemme ændringer for bedre espresso

BRYGGETID	TRYK				
	1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	>12 BAR	
Mere end 45 sekunder 30-45	Mere pres	Mal mere groft	Mal mere groft	Mal mere groft	FARE! STOP OG KASSÉR GRUNDEN
	Mal mere fint	Espresso lavet rigtigt	Mal mere groft	Mal mere groft	
Mindre end 30 sekunder	Mal mere fint	Mal mere fint	Mindre tryk		

## Du er få sekunder væk fra håndlavet espresso

### Brygning af din første espresso



**1. Adskil dit bryggehoved** - Adskil det i fire dele: 1) Stempel 2) Bryggecylinder med stempel 3) Si 4) Portafilter.

**2. Sørg for, at stemplet er øverst i cylinderen** - Brug doseringskoppen til at skubbe stemplet op i toppen af bryggecylinderen.

**3. Tilbered dine friskristede bønner** - Mal 15-17 gram bønner med en kværn og tilsæt dem til et portafilter.



4



5



6

**4. Tryk let på en plan overflade** - Brug stamperen til at komprimere kaffegrumsen jævnt.

**5. Tilføj Dispersion Screen til Portafilter** - Tilføj Portafilter til PRO 3-rammen og placer skærmen ovenpå.

**6. Sæt bryggecyklinderen på Portafilter** - Tryk din cylinder på portafilteret. Ingen forvarmning nødvendig.



7



8



9

**7. Fyld cylinderen med kogende vand** - Fyld din PRO 3 cylinder gennem stemplet med kun kogende vand.

**8. Indsæt trykmåler** - Sæt trykmåleren oven på stemplet. Drej måleren opad for at opnå den bedste visning.

**9. Sænk håndtaget: Målret espressozone** - Målret en ekstraktion på 30-40 sekunder i espressozone.

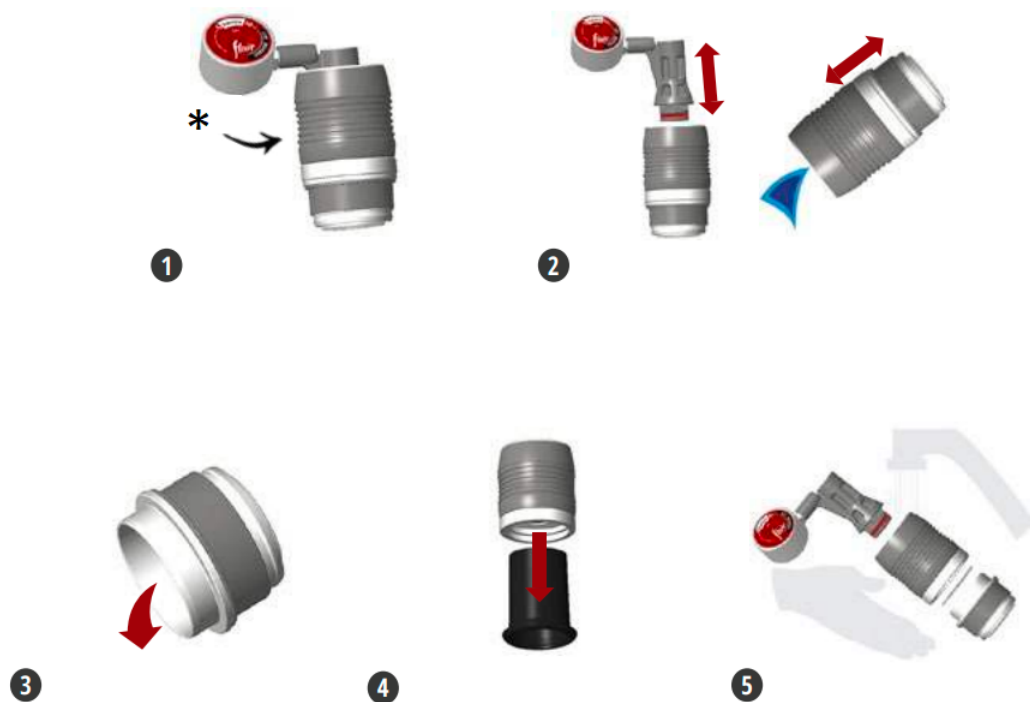
#### Advarsel:

- Slip aldrig håndtaget brat! Kogende vand kan SPRÆTTE!
- Hvis håndtaget er ekstremt svært at sænke, er kaffegrumsen for fin

## Mousserende espresso, dag efter dag

### Rengøring af din PRO 3

Følg nedenstående trin. Rengøring af din Flair PRO 3 bør kun udføres med vand. Sæbe er ikke nødvendig, da det kan påvirke din espressos smag. Kom aldrig dine PRO 3-dele i opvaskemaskinen.



\*Grib her

1. Løft langsomt håndtaget, og fjern det samlede bryggehoved fra rammen PRO, mens du holder fast i silikonen, hvor det er angivet ovenfor.
2. Fjern målerens stilk og hæld overskydende vand i vasken. Træk derefter Portafilter og cylinderen fra hinanden ved at gribe fat i silikonen.
3. Fjern skærmen og bank grumset ud i en skraldespand, eller grav det ud med et sløvt redskab.
4. Nulstil stemplet ved hjælp af doseringskoppen. Placer cylinderen over doseringskoppen og tryk ned.
5. Skyl alle bryggede dele med vand fra hanen. Lad dem tørre, før de samles igen.

## Ikke alle kværne er skabt lige

### Sikring af korrekt maling for perfekt espresso

En af de mest almindelige udfordringer, som nye Flair-istaer oplever, er manglende tryk under brygningen. Dette skyldes næsten altid kaffegrums, der ikke er malet fint nok med en espressokværn. Knivkværne og formalet kaffe vil næsten aldrig give gode resultater med din PRO 3. Hvis du har problemer, bedes du kontakte vores kundeserviceteam, som kan rådgive dig, om du har brug for en opgradering af kværnen!



## Nogle kan lide det varmt!

### Valgfri forvarmning til letristet kaffe

Din PRO 3 leveres med en forvarmningstragt, der passer til din kedel. Hvis du vil forvarme din cylinder for at sikre en højere temperaturudtrækning, skal du tilføje forvarmningstragten til din kedel, før du opvarmer dit brygvand. Placer derefter cylinderen i tragten, og lad den stå, mens dit vand varmes op. Fjern cylinderen forsigtigt, når du er færdig, og tilsæt den til dit forberedte portafilter. Tilsæt derefter dit brygvand, og bryg!

**ADVARSEL:** Cylinderen vil være varm og bør fjernes med et håndklæde.



## Flairs kundeservice i verdensklasse er et øjeblik væk

Fejlfind din PRO 3



Kontakt os direkte: <https://flairespresso.com/contact/>

## **Garanti og brug af produktet**

Produkterne er omfattet af den lovbestemte standardgarantiperiode. Denne garanti kan ikke overdrages, og der er ikke mulighed for kontant kompensation. Garantien dækker ikke produkter, der er blevet brugt på en anden måde end beskrevet i denne brugsanvisning.

Garantien dækker heller ikke:

- Skader som følge af forkert brug, forsømmelse af vedligeholdelse eller enhver anden brug til formål, der ikke er nævnt i denne manual.
- Skader på det udvendige udseende, skader forårsaget af korrosion eller gradvist slid.

Enhver indgriben eller reparation udført af uautoriserede personer medfører bortfald af produktgarantien.

**Sælger og importør:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.