



Flair PRO 3

Istruzioni per l'uso

Introduzione a PRO 3

Benvenuti nel meraviglioso mondo dell'espresso fatto in casa, con Flair PRO 3.

Come azienda, Flair espresso è nata come progetto Kickstarter mirato a offrire un servizio semplice, macchina per caffè espresso a leva economica per uso domestico, e ha continuato a crescere fino a diventare un catalogo completo di prodotti pensati per l'espresso. Siamo orgogliosi della nostra continua espansione, alimentata dall'innovazione e dal desiderio di rendere l'espresso accessibile a tutti.

Siamo così felici che tu sia qui e non vediamo l'ora di iniziare a preparare deliziosi shot per te stesso e i tuoi cari. Ma, prima di addentrarci nell'argomento, vorremmo sottolineare alcune cose:

- Per ottenere una buona estrazione di caffè espresso, è necessario utilizzare chicchi appena tostati e macinarli con un macinacaffè a macine adatto alla preparazione di caffè espresso.
- Ulteriori informazioni sono disponibili sul nostro sito web tramite i codici QR. Riteniamo che le videoguide alla produzione della birra siano il modo migliore per imparare.
- Infine, siamo qui per supportarvi nel vostro percorso verso l'espresso. Per qualsiasi domanda o difficoltà, contattate il nostro servizio clienti di livello mondiale. Siamo sempre disponibili ad aiutarvi, per quanto possibile.

Video tutorial sulla preparazione della birra:

Il modo migliore per imparare è guardare



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

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

Parti, pezzi e chicche per preparare un ottimo espresso

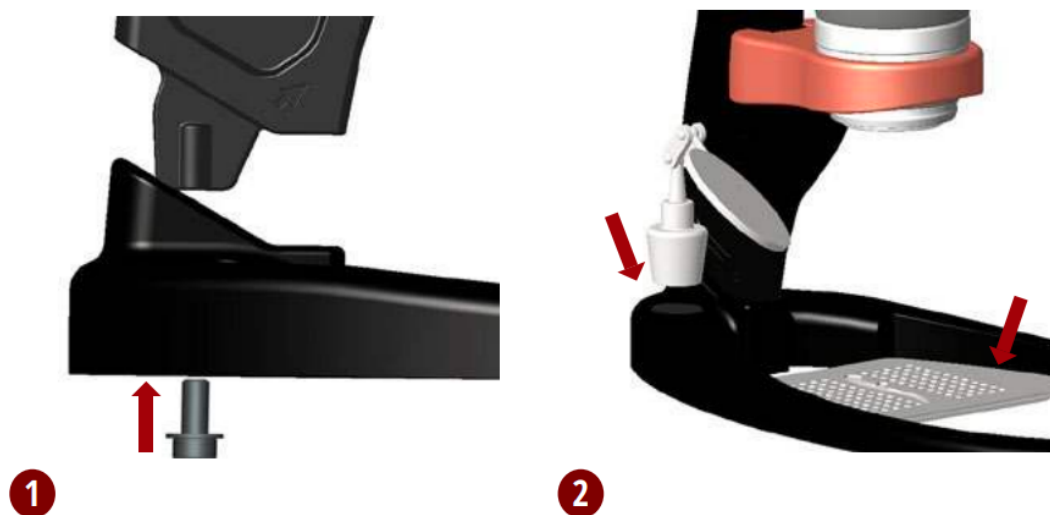
Articoli principali inclusi nel tuo PRO 3

1. Palo principale e leva
2. Base
3. Pistone con manometro
4. Cilindro di infusione a parete sottile PRO con Stainless Steel plunger (*cilindro interno*)
5. Schermo di dispersione in acciaio inossidabile
6. Portafiltro senza fondo
7. Tamper in acciaio inossidabile
8. Tazza dosatrice
9. Imbuto
10. Vassoio raccogli gocce in acciaio inossidabile
11. Beccuccio in acciaio inossidabile
12. Specchio articolato
13. Imbuto di preriscaldamento in silicone
14. Custodia per il trasporto (*non mostrata*)



L'installazione è più veloce di quanto tu possa dire espresso

Assemblaggio della cornice in due passaggi



1. Il palo e la base Flair devono essere assemblati utilizzando il bullone incluso. Abbassare il palo nella base e avvitare il bullone nelle filettature. Serrare con la chiave esagonale inclusa.
2. Aggiungi il tuo specchietto alla moneta magnetica circolare sul lato sinistro della base. Inserisci il tuo Stainless Steel Drip Tray sulla base... e sei pronto per partire!

Essere nella zona dell'espresso

Utilizzo e comprensione del manometro

1. Proprio nella zona dell'espresso

Congratulazioni, stai preparando un espresso! Il tuo caffè dovrebbe durare circa 35-45 secondi nella zona espresso per un'estrazione completa. Se il tempo di estrazione è inferiore a quello indicato sopra, macinalo più finemente. Se l'estrazione è molto lenta, valuta l'utilizzo di una macinatura più grossolana.

2. Sotto la zona espresso

Se non riesci a raggiungere la zona espresso (con Portafilter), puoi macinare più finemente o aumentare la forza sulla leva. Se aumentare la forza non funziona, dovrai macinare più finemente.

3. Sopra la zona espresso

Se ti trovi sopra la zona espresso, stai premendo troppo forte o la macinatura è troppo fine. Usa una macinatura più grossa o meno forza sulla leva. Rilascia lentamente la leva se premi STOP!



Come regolare il tiro utilizzando il calibro

Semplici cambiamenti per un espresso migliore

TEMPO DI INFUSIONE	PRESSIONE				
		1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	>12 BAR
Più di 45 secondi		Più pressione	Macinare più grossolanamente	Macinare più grossolanamente	PERICOLO! FERMARSI E GETTARE I FONDI
Meno di 30 secondi		Macinare più finemente Macinare più finemente	Espresso fatto bene Macinare più finemente	Macinare più grossolanamente Meno pressione	

Sei a pochi secondi dall'espresso artigianale

Preparare il primo espresso



1. Separa la testa di infusione in quattro parti: 1) Pistone 2) Cilindro di infusione con stantuffo 3) Filtro 4) Portafiltro.

2. Assicurarsi che lo stantuffo sia nella parte superiore del cilindro: utilizzare il misurino per far scorrere lo stantuffo nella parte superiore del cilindro di erogazione.

3. Prepara i chicchi appena tostati: macina 15-17 grammi di chicchi con un macinacaffè a macine e aggiungili al portafiltro.



4



5



6

4. Pressare leggermente su una superficie piana: utilizzando il pressino, comprimere uniformemente il caffè macinato.

5. Aggiungi Dispersion Screen a Portafilter - Aggiungi Portafilter al frame PRO 3 e posiziona lo schermo sopra.

6. Aggiungere il cilindro di erogazione a Portafilter - Premere il cilindro sul portafiltro. Non è necessario preriscaldare.



7



8



9

7. Riempi il cilindro con acqua bollita - Riempi il tuo cilindro PRO 3 attraverso lo stantuffo con acqua appena bollita.

8. Inserire il manometro - Aggiungere il manometro alla parte superiore dello stantuffo. Ruotare il manometro verso l'alto per una migliore visualizzazione.

9. Abbassare la leva: concentrarsi sulla zona espresso - Concentrarsi su un'estrazione di 30-40 secondi nella zona espresso.

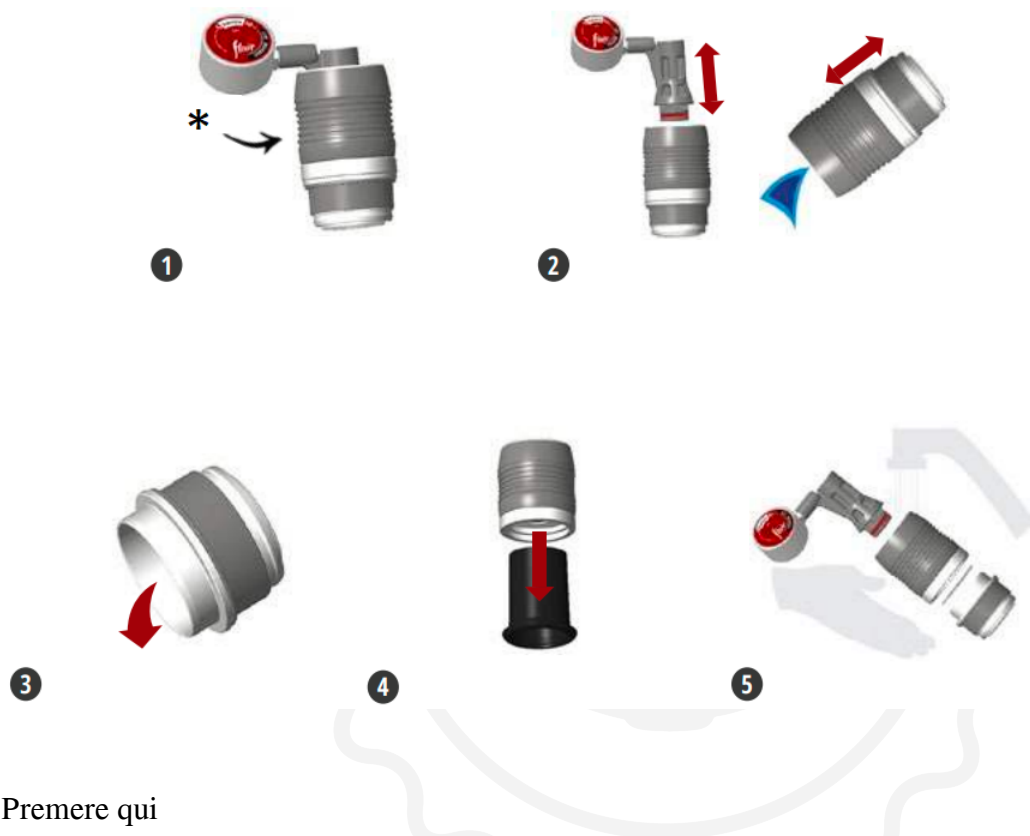
Avvertimento:

- Non rilasciare mai la leva bruscamente! L'acqua bollente potrebbe SCHIZZARE!
- Se la leva è estremamente dura da abbassare, i fondi di caffè sono troppo fini

Espresso frizzante, giorno dopo giorno

Pulizia del tuo PRO 3

Segui i passaggi seguenti. La pulizia della tua Flair PRO 3 deve essere effettuata solo con acqua. Non è necessario alcun sapone, poiché potrebbe alterare il sapore dell'espresso. Non mettere mai i componenti della tua PRO 3 in lavastoviglie.



*Premere qui

1. Sollevare lentamente la leva e rimuovere la testa di infusione assemblata dal telaio PRO, afferrando il silicone dove indicato sopra.
2. Rimuovere l'asta del manometro e versare l'acqua in eccesso nel lavandino. Quindi separare Portafilter e il cilindro afferrando il silicone.
3. Rimuovere il filtro e gettare i fondi nel cestino oppure raccogliarli con un utensile non affilato.
4. Ripristinare lo stantuffo utilizzando il dosatore. Posizionare il cilindro sul dosatore e premere verso il basso.
5. Risciacquare tutti i componenti con acqua del rubinetto. Lasciare asciugare prima di rimontarli.

Non tutti i grinder sono uguali

Garantire una macinatura corretta per un espresso perfetto

Una delle sfide più comuni riscontrate dai nuovi amanti del caffè Flair è la mancanza di pressione durante l'erogazione. Questo è quasi sempre dovuto a fondi di caffè non macinati abbastanza finemente con un macinacaffè a lame adatto all'espresso. I macinacaffè a lame e il caffè pre-macinato non forniranno quasi mai buoni risultati con il tuo PRO 3. In caso di problemi, contatta il nostro servizio clienti che ti consiglierà se hai bisogno di un macinacaffè più potente!



A qualcuno piace caldo!

Preriscaldamento opzionale per caffè tostato chiaro

Il tuo PRO 3 è dotato di un imbuto di preriscaldamento, che si adatta al tuo bollitore. Se desideri preriscaldare il cilindro, per garantire un'estrazione a temperatura più elevata, aggiungi l'imbuto di preriscaldamento al bollitore prima di riscaldare l'acqua per l'infusione. Quindi, posiziona il cilindro nell'imbuto e lascialo riscaldare mentre l'acqua si riscalda. Rimuovi il cilindro con attenzione al termine dell'operazione e aggiungilo al portafiltro preparato. Quindi aggiungi l'acqua per l'infusione e il caffè è pronto!

ATTENZIONE: il cilindro sarà caldo e deve essere rimosso con un asciugamano.



Il servizio clienti di livello mondiale di Flair è a portata di mano

Risolvi i problemi del tuo PRO 3



Contattaci direttamente: <https://flairespresso.com/contact/>

Garanzia e modalità di utilizzo del prodotto

I prodotti sono coperti dal periodo di garanzia legale standard. Questa garanzia non è trasferibile e non è possibile alcun indennizzo in denaro. La garanzia non copre i prodotti che sono stati utilizzati in modo diverso da quanto specificato nelle presenti istruzioni per l'uso.

La garanzia inoltre non copre:

- Danni derivanti da uso improprio, negligenza nella cura o qualsiasi altro uso per scopi non menzionati in questo manuale.
- Danni all'aspetto esteriore, danni causati da corrosione o usura graduale.

Qualsiasi intervento o riparazione da parte di persone non autorizzate comporta l'annullamento della garanzia del prodotto.

Venditore e importatore: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.