



Flair PRO 3

Instruções de utilização

Introdução ao PRO 3

Bem-vindo ao maravilhoso mundo do café expresso caseiro, com o Flair PRO 3.

Como empresa, a Flair espresso começou como um projeto no Kickstarter com o objetivo de oferecer um produto simples, máquina de café expresso doméstica acessível com alavanca, e continuou a crescer até se tornar um catálogo completo, de produtos cuidadosamente elaborados com foco no café expresso. Orgulhamo-nos da nossa expansão contínua, Impulsionada pela inovação e pelo desejo de tornar o café expresso acessível a todos.

Estamos muito felizes por você estar aqui e mal podemos esperar para que você comece a preparar deliciosos shots para você e seus entes queridos. Mas, antes de começarmos, gostaríamos de mencionar algumas coisas:

- Para obter uma boa extração de café expresso, você precisará usar grãos recém-torrados e moê-los com um moedor de lâminas específico para expresso.
- Você encontra mais informações em nosso site através dos códigos QR. Acreditamos que os tutoriais em vídeo sobre fabricação de cerveja são a melhor maneira de aprender.
- Por fim, estamos aqui para apoiar sua jornada no mundo do espresso. Se você tiver alguma dúvida ou enfrentar algum desafio, entre em contato com nossa equipe de atendimento ao cliente de excelência. Estamos sempre à disposição para ajudar no que for possível.

Tutorial em vídeo sobre como preparar cerveja:

A melhor maneira de aprender é observando.



Tutoriais em vídeo: <https://flairespresso.com/flair-pro3-tutorials/>
Entre em contato com a Flair: <https://flairespresso.com/contact/>

Peças, acessórios e complementos para preparar um ótimo espresso.

Principais itens incluídos no seu PRO 3

1. Poste principal e alavanca
2. Base
3. Pistão com manômetro
4. Cilindro de fermentação de parede fina PRO com Stainless Steel plunger (*cilindro interno*)
5. Tela de dispersão em aço inoxidável
6. Porta-filtro sem fundo
7. Socador de aço inoxidável
8. Copo dosador
9. Funil
10. Bandeja coletora de aço inoxidável
11. Bico de aço inoxidável
12. Espelho de projeção articulado
13. Funil de pré-aquecimento de silicone
14. Estojo de transporte (*não mostrado*)



Configuração mais rápida do que você consegue dizer "café expresso".

Montando sua moldura em duas etapas



1. O poste e a base Flair devem ser montados usando o parafuso incluído. Encaixe o poste na base e rosqueie o parafuso. Aperte com a chave hexagonal incluída.
2. Adicione seu espelho de shot à moeda magnética circular no lado esquerdo da base. Insira seu Stainless Steel Drip Tray na base... e pronto!

Estar na Zona do Espresso

Como usar e entender seu manômetro

1. Bem no coração da zona do expresso

Parabéns, você está preparando um espresso! Seu espresso deve ficar na Zona Espresso por aproximadamente 35 a 45 segundos para uma extração completa. Se o tempo de extração for menor, moa o café mais fino. Se a extração estiver muito lenta, considere usar uma moagem mais grossa.

2. Abaixo da Zona do Espresso

Se você não conseguir atingir a Zona Espresso - com Portafilter - você pode moer mais fino ou aumentar a força na alavanca. Se aumentar a força não funcionar, você terá que moer mais fino.

3. Acima da Zona do Espresso

Se você estiver acima da zona de espresso, ou está pressionando com muita força, ou a moagem está muito fina. Use uma moagem mais grossa ou aplique menos força na alavanca. Se você acionar o botão STOP!, solte a alavanca lentamente. Ao chegar ao STOP!, reduza a pressão na alavanca aos poucos.



Como ajustar a precisão do seu tiro usando o medidor

Mudanças simples para um espresso melhor

HORA DE PREPARAR O CHURRASCO		PRESSÃO				>12 BAR PERIGO! PARE E DESCARTE O RESÍDUO!
		1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR		
Mais de 45 segundos	Mais de 45 segundos	Mais pressão	Moa mais grosso.	Moa mais grosso.		
		Moa mais fino	Espresso feito da maneira certa	Moa mais grosso.		
Menos de 30 segundos	Menos de 30 segundos	Moa mais fino	Moa mais fino	Menos pressão		

Você está a segundos de saborear um espresso artesanal.

Preparando seu primeiro espresso



1. Desmonte o cabeçote de extração - Separe-o em quatro partes: 1) Pistão 2) Cilindro de extração com êmbolo 3) Filtro 4) Porta-filtro.

2. Certifique-se de que o êmbolo esteja na parte superior do cilindro - Use o copo dosador para deslizar o êmbolo até a parte superior do cilindro de preparo.

3. Prepare seus grãos recém-torrados - Moa de 15 a 17 gramas de grãos com um moedor de lâminas e adicione ao porta-filtro.



4



5



6

4. Compacte levemente em uma superfície plana - Usando o compactador, comprima o pó de café uniformemente.

5. Adicione Dispersion Screen a Portafilter - Adicione o Portafilter ao quadro PRO 3 e coloque a tela em cima.

6. Adicione o cilindro de infusão ao Portafilter - Pressione o cilindro no porta-filtro. Não é necessário pré-aquecimento.



7



8



9

7. Encha o cilindro com água fervida - Encha seu cilindro PRO 3 através do êmbolo com água fervida.

8. Insira o manômetro - Coloque o manômetro na parte superior do êmbolo. Gire o manômetro para cima para melhor visualização.

9. Abaixe a alavanca: concentre-se na zona ideal para o espresso - Busque uma extração de 30 a 40 segundos na zona ideal para o espresso.

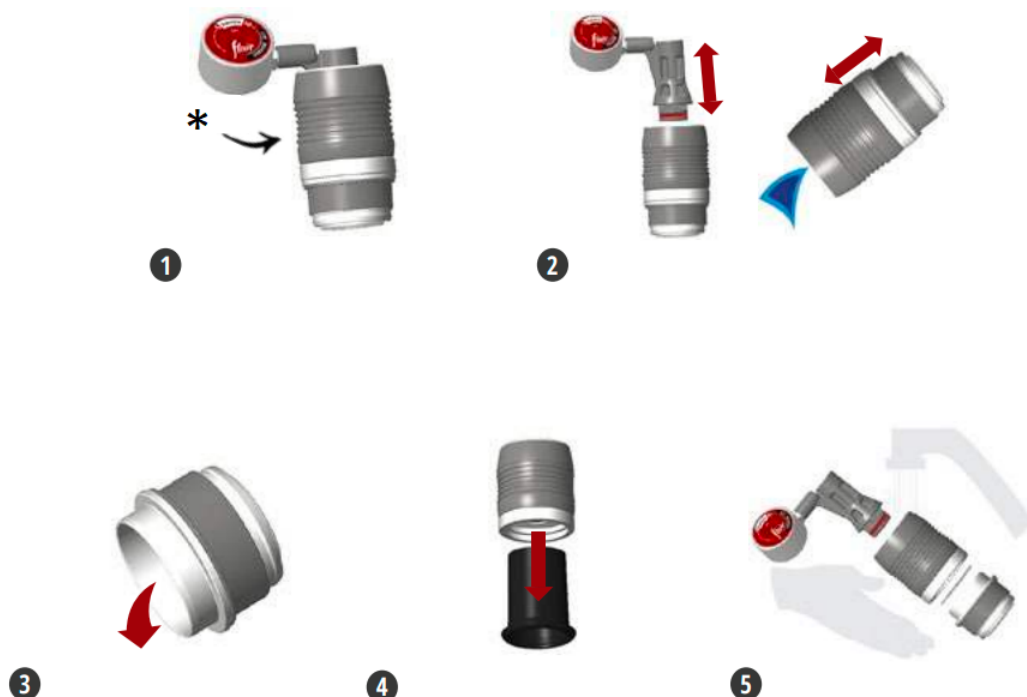
Aviso:

- Nunca solte a alavanca bruscamente! Água fervente pode espirrar!
- Se a alavanca estiver extremamente difícil de abaixar, o pó de café está muito fino.

Espresso Espumante, Dia Após Dia

Limpendo seu PRO 3

Siga os passos abaixo. A limpeza da sua Flair PRO 3 deve ser feita apenas com água. Não é necessário sabão, pois ele pode afetar o sabor do seu café expresso. Nunca coloque as peças da sua PRO 3 na máquina de lavar louça.



*Segure aqui

1. Levante lentamente a alavanca e remova o cabeçote de preparo montado da estrutura PRO, segurando o silicone onde indicado acima.
2. Remova a haste do medidor e despeje o excesso de água na pia. Em seguida, separe Portafilter e o cilindro segurando o silicone.
3. Remova a tela e bata a borra de café em uma lata de lixo, ou retire a borra com um utensílio sem ponta.
4. Reinicie o êmbolo usando o copo dosador. Coloque o cilindro sobre o copo dosador e pressione para baixo.
5. Enxágue todas as peças do equipamento de preparo de café com água da torneira. Deixe secar antes de remontar.

Nem todos os trituradores são criados iguais.

Garantir a moagem adequada para um espresso perfeito.

Um dos desafios mais comuns enfrentados pelos novos usuários da Flair é a falta de pressão durante o preparo. Isso quase sempre ocorre devido à moagem insuficiente do café em um moedor de lâminas próprio para espresso. Moedores de lâminas convencionais e café pré-moído quase nunca proporcionarão bons resultados com a sua Flair. Se você estiver com dificuldades, entre em contato com nossa equipe de atendimento ao cliente, que poderá orientá-lo sobre a necessidade de um moedor melhor!



Alguns Gostam de Calor!

Pré-aquecimento opcional para café de torra clara.

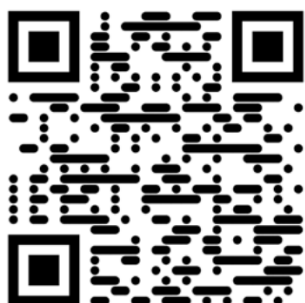
Sua PRO 3 vem com um funil de pré-aquecimento que se encaixa na sua chaleira. Se você quiser pré-aquecer o cilindro para garantir uma extração em temperatura mais alta, adicione o funil de pré-aquecimento à chaleira antes de aquecer a água. Em seguida, coloque o cilindro no funil e deixe-o lá enquanto a água aquece. Remova o cilindro com cuidado quando estiver pronto e adicione-o ao porta-filtro preparado. Depois, adicione a água e prepare sua bebida!

ATENÇÃO: O cilindro estará quente e deve ser removido com uma toalha.



O atendimento ao cliente de primeira classe da Flair está a um clique de distância.

Solucione os problemas do seu PRO 3



Entre em contato conosco diretamente: <https://flairespresso.com/contact/>

Garantia e como utilizar o produto

Os produtos beneficiam do período de garantia legal padrão. Esta garantia é intransmissível e não é possível qualquer compensação financeira em dinheiro. A garantia não cobre produtos que tenham sido utilizados de forma diferente da especificada nestas instruções de utilização.

A garantia também não cobre:

- Danos resultantes de utilização inadequada, negligência nos cuidados ou qualquer outra utilização para fins não mencionados neste manual.
- Danos na aparência externa, danos causados por corrosão ou desgaste gradual.

Quaisquer intervenções ou reparações efetuadas por pessoas não autorizadas implicam a anulação da garantia do produto.

Vendedor e importador: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.