



# Flair PRO 3

Instrucciones de uso

## Introducción al PRO 3

Bienvenido al maravilloso mundo del café espresso casero, con el Flair PRO 3.

Como empresa, Flair espresso comenzó como un proyecto de Kickstarter con el objetivo de ofrecer una solución sencilla,

Cafetera exprés de palanca doméstica asequible, y ha seguido creciendo hasta convertirse en un catálogo completo.

de productos cuidadosamente elaborados centrados en el espresso. Nos enorgullecemos de nuestra continua expansión.

Impulsados por la innovación y el deseo de hacer que el café expreso sea accesible para todos.

¡Nos alegra mucho que estés aquí y estamos deseando que empieces a preparar deliciosos chupitos para tú y tus seres queridos. Pero, antes de profundizar, queríamos mencionar algunas cosas:

- Para obtener una buena extracción de espresso, necesitarás usar granos recién tostados y molerlos con un molinillo de muelas apto para espresso.
- Encontrará más información en nuestra página web escaneando los códigos QR. Creemos que los vídeos tutoriales de elaboración de cerveza son la mejor manera de aprender.
- Por último, estamos aquí para acompañarte en tu experiencia con el espresso. Si tienes alguna pregunta o problema, ponte en contacto con nuestro equipo de atención al cliente de primer nivel. Siempre estamos disponibles para ayudarte en lo que necesites.

### Tutorial de elaboración de cerveza en vídeo:

La mejor manera de aprender es observando.



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

Contacta con Flair: <https://flairespresso.com/contact/>

## Piezas, accesorios y complementos para preparar un excelente espresso

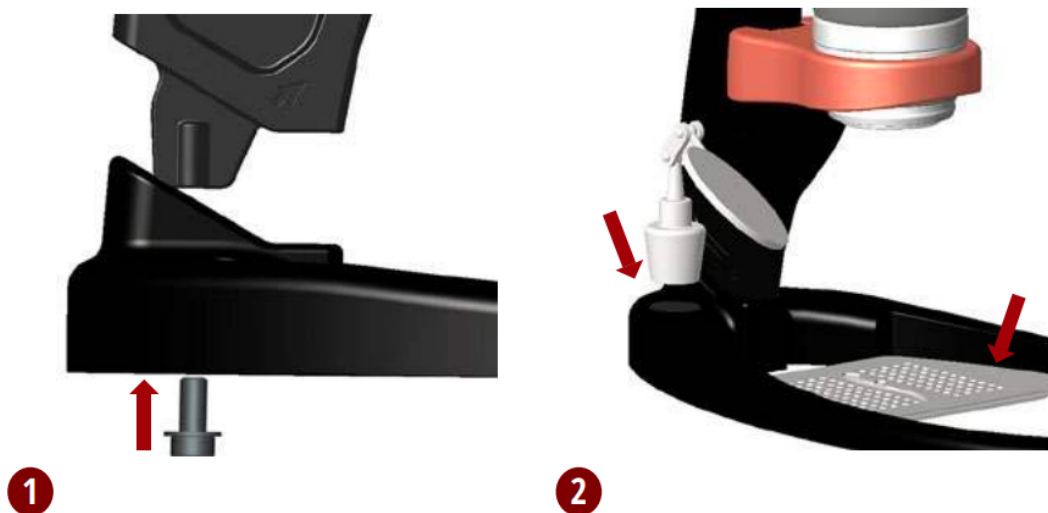
Elementos principales incluidos en su PRO 3

1. Poste y palanca principal
2. Base
3. Pistón con manómetro
4. Cilindro de cocción PRO de paredes delgadas con Stainless Steel plunger ( *cilindro interior* )
5. Pantalla de dispersión de acero inoxidable
6. portafiltro sin fondo
7. Apisonador de acero inoxidable
8. Vaso dosificador
9. Embudo
10. Bandeja de goteo de acero inoxidable
11. Boquilla de acero inoxidable
12. Espejo de disparo articulado
13. Embudo de precalentamiento de silicona
14. Estuche de transporte ( *no se muestra* )



**Se configura más rápido de lo que puedes decir "espresso"**

**Cómo armar tu marco en dos pasos**



1. El poste y la base Flair deben ensamblarse con el perno incluido. Baje el poste a la base y enrosque el perno. Apriete con la llave Allen incluida.
2. Coloca el espejo de disparo en la moneda magnética circular del lado izquierdo de la base. Inserta tu Stainless Steel Drip Tray en la base... ¡y listo!

## Estar en la zona del espresso

### Cómo usar y comprender su manómetro

#### 1. Justo en la zona del espresso

¡Enhorabuena, estás preparando un espresso! Para una extracción completa, el café debería tardar entre 35 y 45 segundos en la Zona de Espresso. Si tarda menos, muele el café más fino. Si la extracción es muy lenta, considera usar una molienda más gruesa.

#### 2. Debajo de la zona de espresso

Si no logras alcanzar la Zona de Espresso (con ninguno de los dos ajustes Portafilter), puedes moler el café más fino o aumentar la fuerza aplicada a la palanca. Si aumentar la fuerza no funciona, tendrás que moler el café más fino.

#### 3. Por encima de la zona del espresso

Si la aguja está por encima de la zona de espresso, o bien está presionando demasiado fuerte, o el café está molido demasiado fino. Use una molienda más gruesa o aplique menos fuerza a la palanca. Si llega al botón de PARAR, suelte la palanca lentamente.



## Cómo ajustar tu disparo usando tu medidor

### Cambios sencillos para un mejor espresso

TIEMPO DE PREPARACIÓN		PRESIÓN			
		1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	>12 BAR
Más de 45 segundos	Más presión	Más presión	Moler más grueso	Moler más grueso	¡PELIGRO! DETÉNGASE Y DESECHE LOS TERRENOS
30-45 segundos	Moler más fino	Moler más fino	Espresso hecho a la perfección	Moler más grueso	
Menos de 30 segundos	Moler más fino	Moler más fino	Moler más fino	Menos presión	

## Estás a segundos de un espresso artesanal.

### Preparando tu primer espresso



**1. Separe su cabezal de preparación** - Sepárelo en cuatro partes: 1) Pistón 2) Cilindro de preparación con émbolo 3) Filtro 4) Portafiltro.

**2. Asegúrese de que el émbolo esté en la parte superior del cilindro:** utilice el vaso dosificador para deslizar el émbolo hasta la parte superior del cilindro de preparación.

**3. Prepare sus granos recién tostados:** Muela de 15 a 17 gramos de granos con un molinillo de muelas y agréguelos al portafiltro.



4



5



6

**4. Apisone ligeramente sobre una superficie nivelada:** utilizando el apisonador, comprima el café molido de manera uniforme.

**5. Agregar Dispersion Screen a Portafilter** - Agregar el Portafilter al marco PRO 3 y colocar la pantalla encima.

**6. Coloque el cilindro de café en Portafilter** - Presione el cilindro sobre el portafiltro. No requiere precalentamiento.



7



8



9

**7. Llene el cilindro con agua hervida** - Llene su cilindro PRO 3 a través del émbolo con agua recién hervida.

**8. Inserte el manómetro:** coloque el manómetro en la parte superior del émbolo. Gire el manómetro hacia arriba para una mejor visualización.

**9. Baje la palanca:** Apunte a la zona de espresso - Apunte a una extracción de 30 a 40 segundos en la zona de espresso.

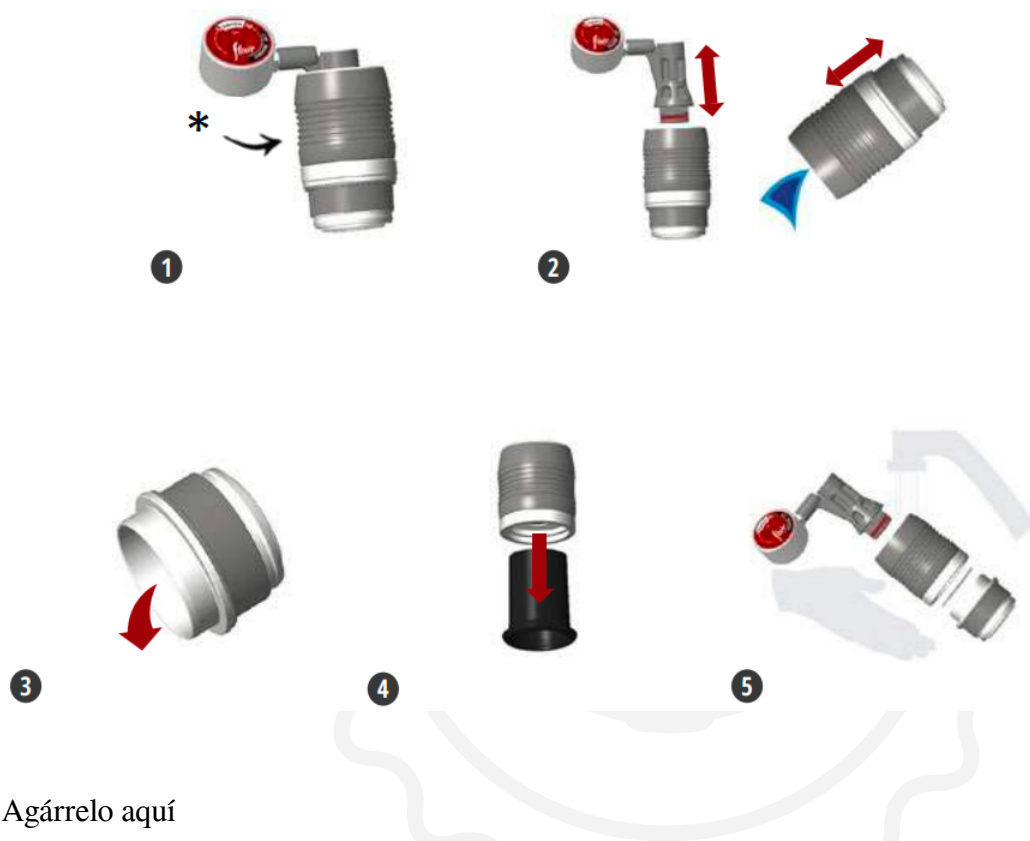
**Advertencia:**

- ¡Nunca suelte la palanca bruscamente! ¡El agua hirviendo puede salpicar!
- Si la palanca está muy dura para bajar, el café molido está demasiado fino.

## Espresso con burbujas, día tras día

### Limpeza de su PRO 3

Siga los pasos a continuación. La limpieza de su Flair PRO 3 debe realizarse únicamente con agua. No utilice jabón, ya que puede afectar el sabor de su espresso. Nunca coloque las piezas de su PRO 3 en el lavavajillas.



\*Agárrelo aquí

1. Levante lentamente la palanca y retire el cabezal de preparación ensamblado del marco PRO, sujetando la silicona donde se indica arriba.
2. Retire el vástago del manómetro y vierta el agua sobrante en el fregadero. A continuación, separe Portafilter y el cilindro sujetando la silicona.
3. Retire la rejilla y sacuda los posos en un cubo de basura, o extráigalos con un utensilio romo.
4. Vuelva a colocar el émbolo utilizando el vaso dosificador. Coloque el cilindro sobre el vaso dosificador y presione hacia abajo.
5. Enjuague todas las piezas del equipo de preparación de cerveza con agua del grifo. Déjelas secar antes de volver a montarlas.

## No todos los molinillos son iguales

Asegurar una molienda adecuada para un espresso perfecto

Uno de los problemas más comunes que experimentan los nuevos usuarios de Flair es la falta de presión al preparar el café. Esto casi siempre se debe a que el café molido no se molió lo suficientemente fino con un molinillo de muelas apto para espresso. Los molinillos de cuchillas y el café premolido casi nunca dan buenos resultados con tu PRO 3. Si tienes algún problema, ponte en contacto con nuestro equipo de atención al cliente, que te asesorará sobre si necesitas actualizar tu molinillo.



## ¡A algunos les gusta el calor!

### Pre calentamiento opcional para café tostado ligero

Tu PRO 3 viene con un embudo de pre calentamiento que se ajusta a tu hervidor. Si deseas pre calentarlo para asegurar una extracción a mayor temperatura, coloca el embudo de pre calentamiento en el hervidor antes de calentar el agua. Luego, coloca el cilindro en el embudo y déjalo ahí mientras se calienta el agua. Retira el cilindro con cuidado cuando esté listo y colócalo en el portafiltro preparado. Finalmente, agrega el agua y ¡a preparar!

**PRECAUCIÓN:** El cilindro estará caliente y debe retirarse con una toalla.



**El servicio al cliente de primera clase de Flair está a un clic de distancia.**

**Solucione los problemas de su PRO 3**



Contáctanos directamente: <https://flairespresso.com/contact/>

## **Garantía y cómo utilizar el producto**

Los productos cuentan con el periodo de garantía legal estándar. Esta garantía no es transferible y no es posible la compensación económica en efectivo. La garantía no cubre los productos que hayan sido utilizados de forma distinta a la especificada en este manual de instrucciones.

La garantía tampoco cubre:

- Daños derivados de un uso inadecuado, falta de cuidado o cualquier otro uso para fines no mencionados en este manual.
- Daños en la apariencia externa, daños causados por corrosión o desgaste gradual.

Cualquier intervención o reparación realizada por personas no autorizadas conlleva la anulación de la garantía del producto.

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