



Flair PRO 3

تعليمات الاستخدام

قهوة الإسبريسو الخاصة بك، تم التعامل معها

مقدمة عن PRO 3

مرحباً بكم في عالم الإسبريسو المنزلي الرائع، مع PRO Flair 3.

كشركة، بدأت espresso Flair أولاً كمشروع Kickstarter يهدف إلى تقديم حل بسيط، ماكينة صنع الإسبريسو المنزلية بأسعار معقولة، واستمرت في النمو لتصبح كتالوجاً كاملاً من منتجات الإسبريسو المدروسة بعناية. نفخر بتوسعنا المستمر، مدعومة بالابتكار والرغبة في جعل الإسبريسو في متناول الجميع.

نحن سعداء جداً بتواجدك هنا، ولا نستطيع الانتظار حتى نبدأ في تحضير مشروبات لذيذة لك أنفسكم وأحبائكم. ولكن قبل أن نتعمق، نودّ ذكر بعض الأمور:

- للحصول على خلاصة إسبريسو جيدة، ستحتاج إلى استخدام حبوب محمصة طازجة، وطحنها باستخدام مطحنة قهوة قادرة على صنع الإسبريسو.
- يمكنك الاطلاع على مزيد من المعلومات على موقعنا الإلكتروني عبر رموز الاستجابة السريعة (code QR). نعتقد أن فيديوهات دليل التخمير هي أفضل طريقة للتعلم.
- وأخيراً، نحن هنا لدعمكم في رحلة الإسبريسو. إذا واجهتم أي أسئلة أو تحديات، يُرجى التواصل مع فريق خدمة العملاء المتميز لدينا. نحن دائماً على أتم الاستعداد لمساعدتكم قدر الإمكان.

فيديو تعليمي للتخمير:

أفضل طريقة للتعلم هي المشاهدة



دروس الفيديو: <https://tutorials-pro3-flair/com.flairespresso/>
اتصل بـ Flair: <https://contact/com.flairespresso/>

أجزاء وتفاصيل وأدوات لتحضير قهوة إسبريسو رائعة

العناصر الرئيسية المضمنة في PRO 3

1. العمود الرئيسي والرافعة
2. قاعدة
3. مكبس مع مقياس ضغط
4. أسطوانة تخمير رقيقة الجدار PRO مع

() plunger Steel Stainless

()

5. شاشة تشتيت من الفولاذ المقاوم للصدأ
6. حامل فلتر بدون قاع
7. دك من الفولاذ المقاوم للصدأ
8. كوب الجرعات
9. قمع
10. صينية تنقيط من الفولاذ المقاوم للصدأ
11. صنبور من الفولاذ المقاوم للصدأ
12. مرآة مفصلية
13. قمع التسخين المسبق المصنوع من السيليكون

14. حقيبة الحمل ()

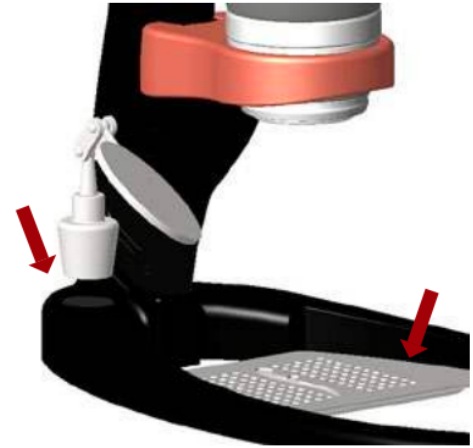
()

إعداد أسرع مما يمكنك قوله عن الإسبريسو

تجميع الإطار الخاص بك في خطوتين



1



2

يجب تجميع عمود Flair وقاعدته باستخدام البرغي المرفق. أنزل العمود في القاعدة، ثم ثبت البرغي في الخيوط. ثبت الربط باستخدام المفتاح السداسي المرفق.

أضف مرآة اللقطة إلى العملة المغناطيسية الدائرية على يسار القاعدة. أدخل Tray Drip Steel Stainless في القاعدة... ثم استعد!

التواجد في منطقة الإسبريسو

استخدام وفهم مقياس الضغط الخاص بك

1. في منطقة الإسبريسو

تهانينا، أنت تُحضّر قهوة إسبريسو! يجب أن تدوم جرعتك حوالي ٣٥-٤٥ ثانية في منطقة الإسبريسو لاستخلاص كامل. إذا كنت تُحضّر أقل من المدة المذكورة، فاطحن بنًا ناعمًا. إذا كان الاستخلاص بطيئًا جدًا، ففكّر في استخدام بن أكثر خشونة.

2. أسفل منطقة الإسبريسو

إذا لم تتمكن من الوصول إلى منطقة الإسبريسو - باستخدام أيّ من Portafilter - يمكنك إما طحن القهوة بشكل أنعم، أو زيادة قوة الضغط على الرافعة. إذا لم تُجدِ زيادة القوة نفعًا، فسيتعين عليك طحن القهوة بشكل أنعم.

3. فوق منطقة الإسبريسو

إذا تجاوزت نطاق الإسبريسو، فإما أنك تضغط بقوة زائدة، أو أن حبيبات قهوتك ناعمة جدًا. استخدم حبيبات أكثر خشونة أو قلل الضغط على الرافعة. ارفع الرافعة ببطء إذا ضغطت على زر التوقف!



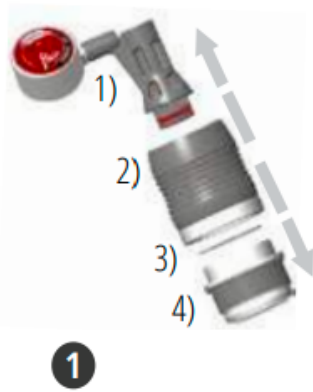
كيفية ضبط اللقطة باستخدام المقياس

تغييرات سهلة للحصول على إسبريسو أفضل

وقت التخمير	أكثر من 45 ثانية 30-45	5-1 بار مزيد من الضغط	ضغط 9-6 بار طحن أكثر خشونة	10-12 بار طحن أكثر خشونة	<12 بار خطر! توقف وارم الأرض
	أقل من 30 ثانية	طحن أكثر دقة	صنع الإسبريسو بشكل صحيح طحن أكثر دقة	طحن أكثر خشونة	

أنت على بعد ثوانٍ من تحضير قهوة الإسبريسو يدوياً

تحضير أول جرعة إسبريسو



- افصله إلى أربعة أجزاء: 1) المكبس (2) أسطوانة التخمير مع المكبس (3) الشاشة (4) مرشح القهوة. 1. افصل رأس التخمير -
- استخدم كوب الجرعات لتحريك المكبس إلى أعلى أسطوانة التخمير. 2. تأكد من أن المكبس موجود في أعلى الأسطوانة -
- قم بطنح 15-17 جراماً من حبوب القهوة باستخدام مطحنة القهوة وأضفها إلى 3. قم بإعداد حبوب القهوة المحمص الطازجة -



باستخدام الدك اضغط على البن المطحون بالتساوي.4. اضغط برفق على سطح مستو -

أضف Portafilter إلى الإطار 3 PRO وضع الشاشة في الأعلى.5. أضف Screen Dispersion إلى Portafilter -

اضغط أسطوانتك على فلتير القهوة. لا حاجة للتسخين المسبق.6. أضف أسطوانة التخمير إلى {0} -



املاً أسطوانة 3 PRO من خلال المكبس بالماء المغلي فقط.7. املاً الأسطوانة بالماء المغلي -

ضع مقياس الضغط أعلى المكبس. أدر المقياس لأعلى لرؤية أفضل.8. أدخل مقياس الضغط -

استهدف استخلاصاً لمدة 30-40 ثانية في منطقة الإسبريسو.9. خفض الرافعة: استهدف منطقة الإسبريسو -

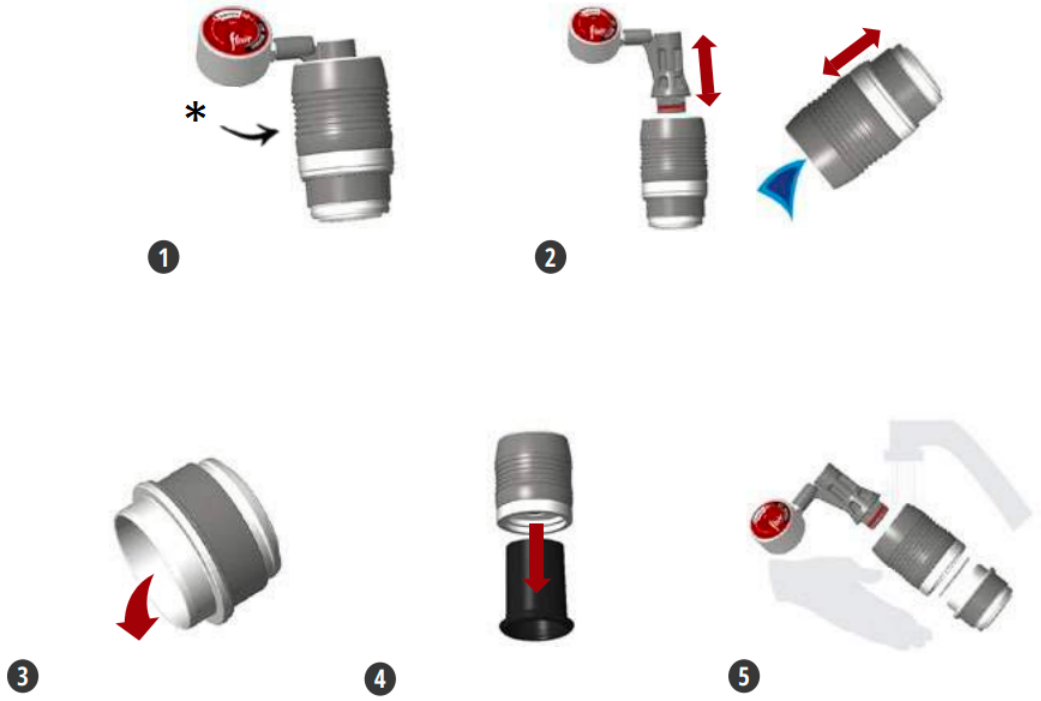
تحذير:

- لا ترفع ذراع التحكم فجأة! قد يتناثر الماء المغلي!
- إذا كان من الصعب للغاية خفض الرافعة، فإن بقايا القهوة ناعمة جداً.

إسبريسو فوار، يوماً بعد يوم

تنظيف 3 PRO

اتبع الخطوات التالية. يجب تنظيف ماكينة 3 PRO Flair بالماء فقط. لا حاجة للصابون لأنه قد يؤثر على طعم الإسبريسو. لا تضع أجزاء ماكينة 3 PRO في غسالة الأطباق أبداً.



*امسك هنا

1. ارفع الرافعة ببطء وقم بإزالة رأس التخمير المجمع من إطار PRO، مع تثبيت السيليكون حيث هو موضح أعلاه.
2. أزل ساق القياس، وصب أي ماء زائد في الحوض. ثم افصل Portafilter والأسطوانة عن بعضهما البعض باستخدام السيليكون.
3. قم بإزالة الشاشة وأخرج بقايا الطعام في سلة المهملات، أو قم بحفر الأرض لإخراجها باستخدام أداة غير حادة.
4. أعد ضبط المكبس باستخدام كوب القياس. ضع الأسطوانة فوق كوب القياس واضغط لأسفل.
5. اشطف جميع أجزاء التخمير بماء الصنبور. اتركها لتجف قبل إعادة تجميعها.

ليست كل المطاحن متساوية

ضمان الطحن المناسب للحصول على قهوة إسبريسو مثالية

من أكثر التحديات شيوعاً التي يواجهها مستخدمو Flair الجدد هو نقص الضغط أثناء التخمير. ويعود ذلك غالباً إلى عدم طحن القهوة جيداً باستخدام مطحنة قهوة إسبريسو. نادراً ما تُقدم مطاحن الشفرات والقهوة المطحونة مسبقاً نتائج جيدة مع جهاز PRO 3. إذا واجهت أي مشكلة، يُرجى التواصل مع فريق خدمة العملاء لدينا لنصحك بترقية مطحنتك.

بعض الناس يحبونها ساخنة!

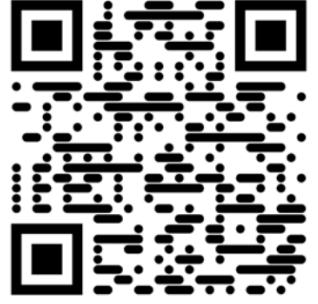
التسخين المسبق الاختياري للقهوة المحمصّة الخفيفة

يأتي جهاز PRO 3 مزوداً بقمع تسخين مسبق، يُناسب غلايتك. إذا كنت ترغب في تسخين أسطوانة القهوة مسبقاً، لضمان استخلاص قهوة بدرجة حرارة أعلى، أضف قمع التسخين المسبق إلى غلايتك قبل تسخين ماء التخمير. ثم ضع الأسطوانة في القمع واتركها حتى يسخن الماء. أزل الأسطوانة بحرص عند الانتهاء وأضفها إلى فلتر القهوة المُجهز. ثم أضف ماء التخمير وابدأ التخمير!

تنبيه: ستكون الأسطوانة ساخنة ويجب إزالتها بمنشفة.

خدمة العملاء من الطراز العالمي من Flair على بعد نقرة واحدة

استكشاف أخطاء PRO 3 وإصلاحها



تواصل معنا مباشرة: <https://contact/com.flairespresso/>

الضمان وكيفية استخدام المنتج

تخضع المنتجات لفترة الضمان القانوني القياسية. هذا الضمان غير قابل للتحويل، ولا يُمكن تقديم تعويض مالي نقدي. لا يسري الضمان على المنتجات التي استُخدمت بطريقة تخالف ما هو مُحدد في تعليمات الاستخدام هذه.

كما لا يغطي الضمان ما يلي:

- الأضرار الناتجة عن سوء الاستخدام أو الإهمال أو أي استخدام آخر لأغراض غير مدرجة في هذا الدليل.
- تلف المظهر، أو التلف الناتج عن التآكل أو التلف التدريجي.

أي تدخل أو إصلاح من قبل أشخاص غير مصرح لهم يؤدي إلى إبطال ضمان المنتج.

المستورد : NajTrade sro, Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.