

Wir stellen vor: Espresso!

Die Zubereitung von Espresso - von Hand - mit dem Flair ist eine Mischung aus Wissenschaft und Kunst. Der Flair ist wie ein Handwerkszeug, das Ihren Entscheidungen und Handlungen folgt. Der Geschmack und die Crema Ihres Espressos hängen in erster Linie von der Qualität und Frische Ihrer Kaffeebohnen und dem richtigen Mahlgrad ab.



Frische ganze Kaffeebohnen erforderlich:

Für Espresso sind vorgemahlene Bohnen nicht geeignet. Wir empfehlen, Kaffeebohnen zu verwenden, die innerhalb weniger Wochen vor dem Gebrauch geröstet und unmittelbar vor dem Aufbrühen gemahlen wurden.

Gratschleifer erforderlich:



Verwenden Sie für Espresso nur eine hochwertige Mühle, die ein gleichmäßigeres Mahlgut erzeugt als eine Messermühle und mit der Sie den Mahlgrad kontrollieren können. Zu Beginn sollten Sie Ihren Kaffee ein oder zwei Stufen gröber mahlen als der normale Mahlgrad für Espresso, und wir empfehlen, mit 20 Gramm Bohnen als Dosiermenge zu beginnen. Wenn Sie die Kaffeebohnen wechseln, müssen Sie möglicherweise den Mahlgrad ändern.



Wie erhalte ich eine gute Crema?

Crema entsteht nur, wenn Ihr Espresso richtig gebrüht wird. Beginnen Sie mit Brühtemperaturen zwischen 90 und 95 °C, stellen Sie sicher, dass Ihre Bohnen frisch geröstet und gemahlen sind und experimentieren Sie mit verschiedenen Mahlgraden und Dosierungen. Es braucht vielleicht etwas Übung, bis Sie es richtig hinbekommen. Vergessen Sie nicht, dass wir Ihnen dabei helfen können!

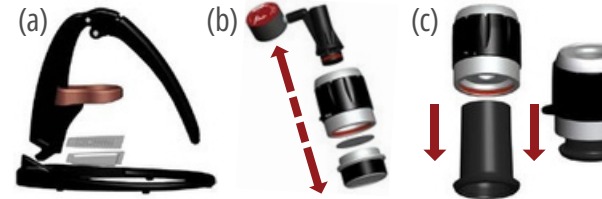
Inhalt Ihres Signature PRO-Modells

- 1 Trichter & Dosierbecher
- 2 Tamper aus rostfreiem Stahl
- 3 Sieb, Vorwärmkappe (Stopfkappe)
- 4 Ausgießer aus Edelstahl
- 5 Reisekoffer
- 6 Basis
- 7 Hauptpfosten und Hebel
- 8 Brühkopf (Portafilter, Kolben, Zylinder)
- 9 Tropfschale aus Edelstahl
- 10 Manometer & Stiel



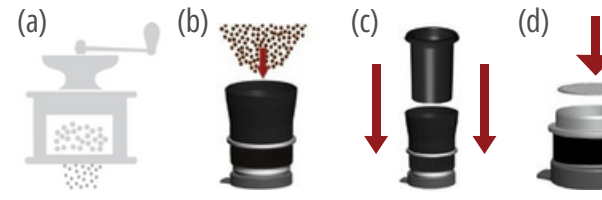
#1 - Bereiten Sie den Flair vor

(a) Stecken Sie den Pfosten in die Basis und setzen Sie die Tropfschale auf die Basis. (b) Nehmen Sie den Brühkopf ab. (c) Schieben Sie den Kolben (Teil im Brühkopf) mit dem Dosierbecher in die richtige Position. Der Kolben befindet sich gegenüber den roten O-Ringen im Zylinder, wenn er richtig sitzt.



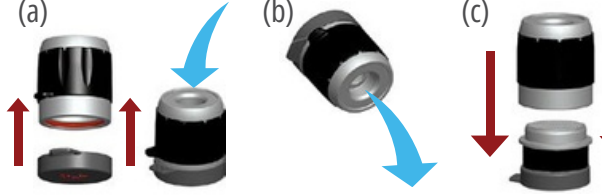
#2 - Bereiten Sie Ihre Bohnen vor

(a) Verwenden Sie immer eine Mühle, um mindestens 16 Gramm frisch geröstete Bohnen zu mahlen. (b) Befestigen Sie den Trichter an der Oberseite des Filters und füllen Sie frischen Kaffeesatz ein. (c) Mit der Stopfkappe unten leicht feststampfen. (d) Entfernen Sie den Trichter und setzen Sie das Sieb auf.



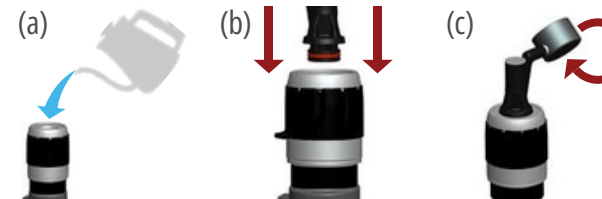
#3 - Brühkopf vorbereiten

(a) Setzen Sie die Vorheizkappe auf die Unterseite (O-Ring-Seite) des Zylinders und füllen Sie sie mit frisch gekochtem Wasser. Mindestens 30 Sekunden lang stehen lassen. (b) Gießen Sie das Vorwärmwasser aus dem Zylinder und nehmen Sie die Vorwärmkappe ab. (c) Setzen Sie die Flasche auf den Portafilter.



#4 - Brühwasser hinzufügen

(a) Füllen Sie das fast kochende Brühwasser (194 - 204°F) durch die Oberseite des Zylinders ein. Füllen Sie das Wasser ein, bis es in der Vertiefung sichtbar ist. Nicht unterfüllen! (b) Befestigen Sie den Stiel, indem Sie ihn in die Vertiefung drücken. Kein überschüssiges Wasser ablassen. (c) Drehen Sie das Messgerät für beste Sicht.



#5 - Brühen mit Flair

Setzen Sie den Brühkopf auf den Flair und drücken Sie den Hebel zum Brühen herunter. 35-45 Sekunden sollten bei einem Druck von 6-9 BAR vergehen, wenn Sie die Tülle an der Unterseite des Filters anklicken. Sollte dies nicht der Fall sein, überprüfen Sie Ihren Mahlgrad und die Dosierung.



Espresso Made Right mit der Flair ist eine Kombination aus dem richtigen Mahlgrad, dem richtigen Druck und der richtigen Brüzeit: Alles beginnt mit dem Mahlgrad und der Dosierung, die den Widerstand erzeugen, um den gewünschten Druck und die Brüzeit zu erreichen.

„Flair-istas“, die ihre Technik beherrschen, brühen zwischen 6 und 9 BAR bei einer Zeit von 35-45 Sekunden.



Ihr Flair PRO 2 wird mit einem Manometer geliefert, um sicherzustellen, dass Ihr Espresso jederzeit Ihren Wünschen entspricht.

Machen Sie Ihren Flair nicht kaputt. Brühen Sie nie im Schwarzen!

Bitte verwenden Sie die untenstehende Tabelle, um die Einstellung zu erleichtern.

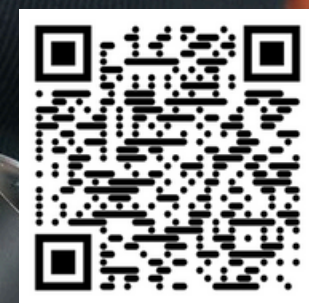
	DRUCK				GEFAHR! ANHALTEN UND GRÜNDE
	1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	>12 BAR	
BRÜZEIT	More Than 45 Seconds	Mehr Druck	Gröberes Schleifen	Gröberes Schleifen	
	35-45 Seconds	Feineres Schleifen	Richtig zubereitetes Espresso	Gröberes Schleifen	
	Less Than 35 Seconds	Feineres Schleifen	Feineres Schleifen	Weniger Druck	

Tipp 1: Kalibrieren Sie Mahlgrad, Druck und Zeit mit billigen Körnern!

Tipp 2: Halten Sie beim Kalibrieren die Dosis konstant, um die Variablen zu begrenzen.

Tipp 3: Befeuchten Sie das Kaffeemehl mit einem Vordampf, indem Sie den Hebel langsam nach unten ziehen, bis Sie 2 BAR erreichen, und halten Sie ihn 5-10 Sekunden lang still. Fahren Sie dann mit dem normalen Brühvorgang für 35-45 Sekunden fort.





Weitere Informationen zur optimalen Nutzung von Flair, einschließlich Videodemonstrationen und FAQs, finden Sie online unter www.flairespresso.com/flair-pro2-tutorials

Wir möchten, dass Sie Ihr Flair lieben! Unser Team ist bereit, Ihnen bei allen Problemen zu helfen. Wenn Sie irgendwelche Probleme haben, kontaktieren Sie uns bitte sofort unter:

<https://flairespresso.com/contact>

Um weiteres Zubehör, Ersatzteile oder Upgrades zu erwerben, besuchen Sie unseren Online-Shop unter folgender Adresse:

www.flairespresso.com/

HANDCRAFTEDESPRESSO



Reinigen Sie Ihr Flair

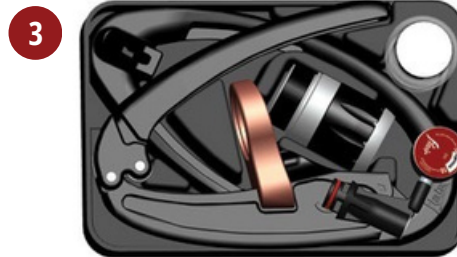
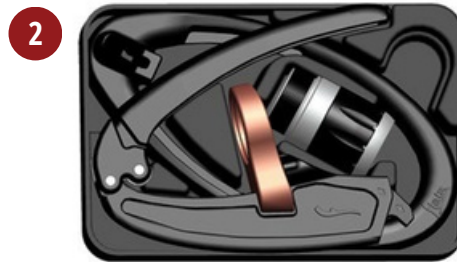
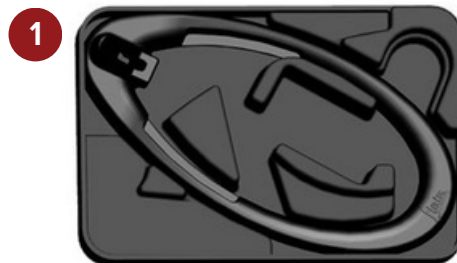
Die Reinigung des Flair ist einfach. Um die gebrauchte Espressomischung aus dem Flair zu entfernen, können Sie sie an der Seite eines Mülleimers ausklopfen oder mit einer Schaufel ausgraben.



Nachdem Sie den Kaffeesatz entfernt haben, spülen Sie alle Brühstücke mit kaltem Wasser ab. **Seife ist nicht erforderlich!** Sie kann den Geschmack Ihres Espressos beeinträchtigen.

Waschen Sie keine Teile des Flair in der Spülmaschine.

Verpacken & Aufbewahren Ihres Flairs



Für den Pressständer, den Brühzylinder und den Edelstahlkolben der Flair Espressomaschine gilt eine Garantie von 5 (fünf) Jahren ab dem Kaufdatum auf Funktionsmängel, wenn sie in Übereinstimmung mit allen Bedienungsanweisungen verwendet werden. Für Teile, die einem stärkeren Verschleiß unterliegen, wie z. B. O-Ringe, Dispersionssieb, Silikonmanschetten, Kolbenschaft und Portafilter, gilt eine Garantie gegen Material-, Konstruktions- oder Verarbeitungsfehler von 1 (einem) Jahr ab Kaufdatum, obwohl diese Teile voraussichtlich über die Garantiezeit hinaus halten werden. Für die Gültigkeit der Garantie ist ein Kaufnachweis erforderlich.

Die Garantie gilt nur, wenn das Produkt und die Teile in Übereinstimmung mit allen Betriebsanweisungen verwendet werden. Die Garantie erlischt, wenn das Produkt oder Teile verändert, missbraucht oder unsachgemäß verwendet, durch Unfall, Sturz oder Nachlässigkeit beschädigt oder unsachgemäß installiert werden. Das Manometer ist stoßempfindlich und muss stets im Trockenen aufbewahrt werden.

Wenden Sie sich bei Fragen zu einem möglichen Defekt an den Kundendienst. Alle Reklamationen von defekten Produkten werden individuell von unserem Kundendienst bearbeitet, der Sie bitten wird, das Problem zu beschreiben, Fotos zur Verfügung zu stellen und das Kaufdatum und den Kaufort anzugeben. Nach Bestätigung des Defekts erhalten Sie von uns eine RMA-Nummer (Return Material Authorization), mit der Sie das Produkt oder das defekte Teil zurücksenden können. Die RMA-Nummer muss deutlich auf der Seite des Versandkartons angegeben werden, in dem Sie das Produkt zurückschicken. Sofern von uns nicht anders angewiesen, müssen das Produkt oder die Teile frachtfrei an unsere Firmenadresse und nicht an das Geschäft, in dem es gekauft wurde, geschickt werden. Intact Idea übernimmt keine weiteren Garantien, weder ausdrücklich noch stillschweigend, und schließt insbesondere Garantien der Marktgängigkeit und Eignung für einen bestimmten Zweck aus. Die Haftung von Intact Idea im Rahmen dieser Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Ersatz des defekten Teils bzw. der defekten Teile, je nachdem, was zutrifft.

Intact Idea ist nicht verantwortlich für Schäden oder Personenschäden, die bei der Verwendung dieses Produkts entstehen, unabhängig davon, ob es sich um Neben- oder Folgeschäden handelt, oder für Ansprüche auf solche Schäden, die auf einer rechtlichen Theorie beruhen. Diese Garantie gibt Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte, und Sie können auch andere Rechte haben, die von Staat zu Staat und Land zu Land variieren können.

intactidea

28 Hammond Street, Suite B
Irvine, CA, 92618 USA

service@flairespresso.com • www.flairespresso.com

© Intact Idea, All Rights Reserved

Flair is a trademark of Intact Idea, LLC.

Product designed in California, USA - Made in China