



Flair
58+

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH, SIE SIND EIN HEIM-BARISTA

Flair 58+

Willkommen in der wunderbaren Welt des Espresso für zu Hause, mit der Flair 58+. Wir freuen uns so sehr, dass Sie hier sind, und können es kaum erwarten, Ihnen und Ihren Lieben köstliche Espressi zuzubereiten. Doch bevor wir eintauchen, möchten wir zunächst ein paar Dinge erwähnen.

- Die Flair 58+ ist eine professionelle Espressomaschine, was bedeutet, dass Sie ein hochwertiges Mahlwerk benötigen, um Ihre Kaffeespezialitäten effektiv zu mahlen. Wenn Sie diesbezüglich Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Team!
- Diese Anleitung ist als kurze Einführung gedacht. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website über die QR-Codes. Wir sind der Meinung, dass Video-Brauanleitungen der beste Weg zum Lernen sind.
- Sollten Sie Fragen oder Probleme haben, wenden Sie sich bitte an unser erstklassiges Kundendienstteam. Wir sind immer bereit, Ihnen zu helfen.

VIDEO-ANLEITUNG ZUM BRAUEN:

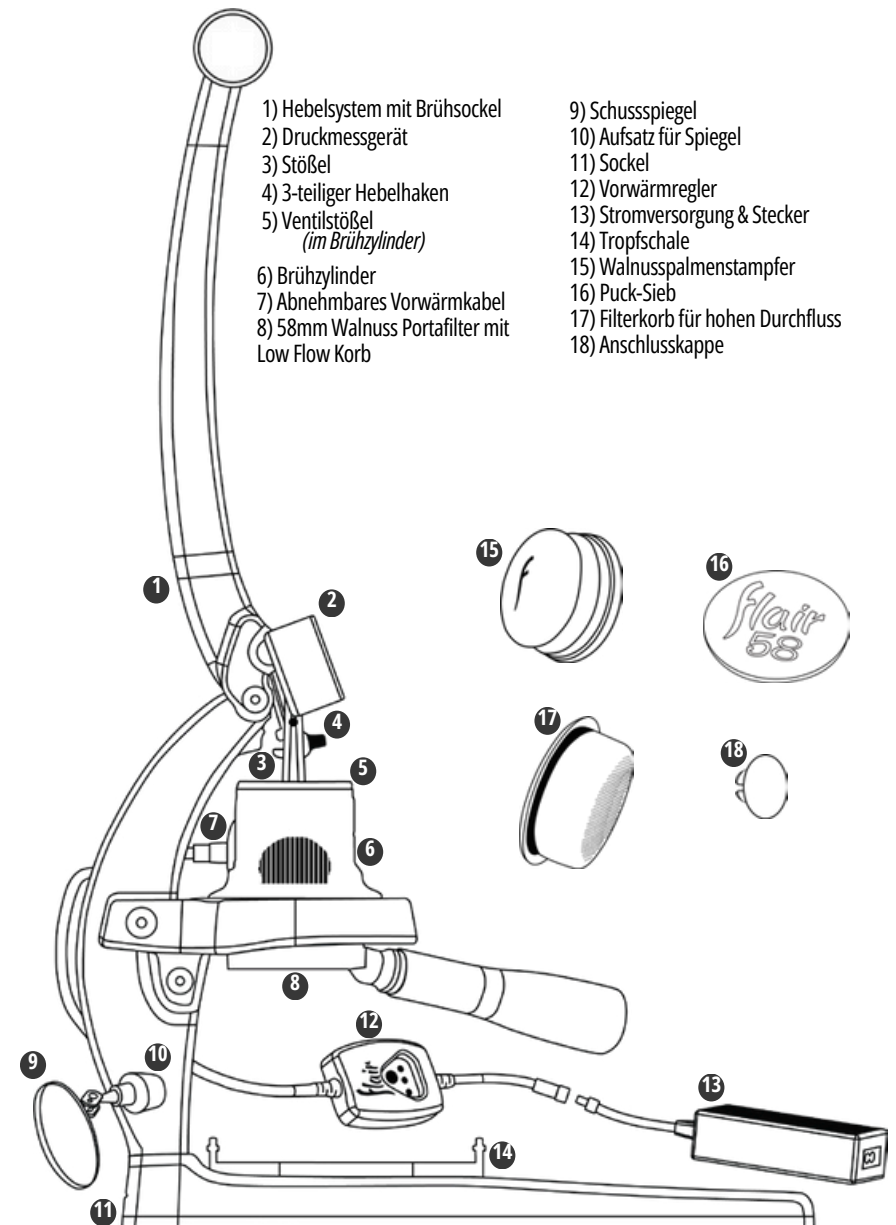
Am besten lernt man, indem man zuschaut



Video-Tutorials: <https://flairespresso.com/flair-58-plus-tutorials/>
Kontakt zu Flair: <https://flairespresso.com/contact/>

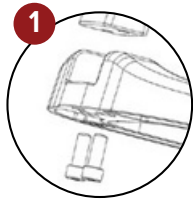
TEILE, BITS & GOODIES FÜR DIE ZUBEREITUNG VON GROSSARTIGEM ESPRESSO

Was in der Box enthalten ist

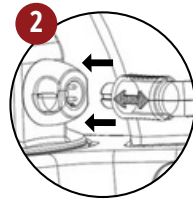


EIN PAAR MINUTEN ARBEIT FÜR EIN LEBEN LANG ESPRESSO

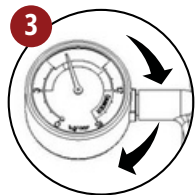
Montage aus der Box



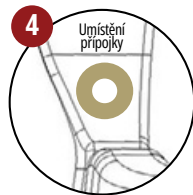
Schrauben Sie die Basis und den Hebel mit den beiden mitgelieferten Schrauben fest zusammen. Vergewissern Sie sich vor dem Festziehen, dass der Hebel in einer Linie liegt.



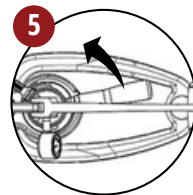
Entfernen Sie die Kappe vom Brühzylinderanschluss und schließen Sie den Vorwärmregler an. Bewahren Sie die Kappe für eine spätere Verwendung sicher auf.



Manometer durch Einschrauben im Uhrzeigersinn am Schaft anbringen. Schrauben Sie die Schraube unvollständig ein und richten Sie das Manometer dann aufrecht aus.



Befestigen Sie den Schusspiegel unten links am Rahmen. Nur an dieser Stelle befindet sich eine eingebettete Stahlscheibe!



Setzen Sie den Filter so ein, dass sich der Griff rechts vom abgesenkten Hebel befindet, und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (etwa 4 Uhr).



ACHTUNG!
Die Silikonhülle oder die Drähte dürfen nicht gedreht, umpositioniert oder entfernt werden.

Bei der 58+ ist der Brühzylinder am Brühsockel befestigt; zum Abnehmen die Stellschraube lösen und im Uhrzeigersinn drehen.



***HINWEIS:**
Der Kolben wird sich im Laufe der Zeit drehen, so dass sich die Schaftlasche mit dem Kolbenschlitz ausrichtet.

Wenn sich die beiden Teile voneinander lösen, folgen Sie den Reinigungsanweisungen, um den Kolben zu entfernen und wieder richtig auszurichten.

SIE SIND IN SEKUNDENSCHNELLE BEI HANDCRAFTED ESPRESSO Brauen mit Ihrem Flair 58+

#1 - Bereiten Sie den Flair vor

(a) Heben Sie den Hebel zum Vorheizen an. (b) Drücken Sie die Taste auf dem Vorheizregler, um die gewünschte Vorheiztemperatur (niedrig, mittel oder hoch) auszuwählen. (c) Setzen Sie den Siebträger zum Vorheizen ein, indem Sie ihn mit dem Brühsockel ausrichten. (d) Drehen Sie den Griff des Siebträgers gegen den Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt, etwa in der 4-Uhr-Position (nicht überdrehen).

#2 - Portafilter und Brühkopf vorbereiten

(a) Bringen Sie Wasser zum Kochen (b) Mahlen Sie ca. 18 Gramm frisch geröstete Bohnen mit der Mühle (c) Nehmen Sie den Siebträger von der Brühgruppe ab, geben Sie das Kaffeemehl hinein und stampfen Sie es fest (d) Legen Sie das Pucksieb auf das festgestampfte Kaffeemehl und setzen Sie den Siebträger wieder ein (e) Füllen Sie den Brühkopf mit dem Ventilstößel wie unten beschrieben

#3 - Brühen Sie Ihren Espresso

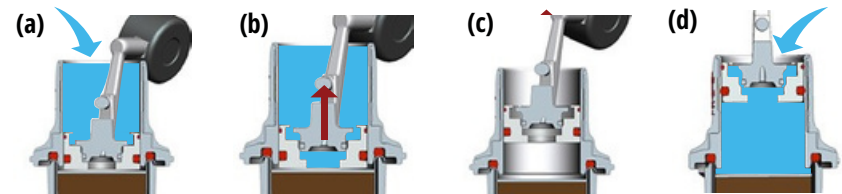
(a) Senken Sie den Hebel langsam ab, um Druck aufzubauen und mit dem Brühen zu beginnen (b) streben Sie eine Brühdauer von 30-35 Sekunden bei 6-9 BAR an, indem Sie das Manometer als Referenz verwenden (c) Wenn das gewünschte Brühhewicht/Volumen erreicht ist oder der Hebel vollständig abgesenkt ist, heben Sie den Hebel in die Startposition

#4 - System entleeren

(a) Stellen Sie die leere Tasse auf die Abtropfschale (b) Lassen Sie das restliche Wasser auslaufen, indem Sie den Hebel ganz nach unten drücken, um die restliche Flüssigkeit auslaufen zu lassen; wiederholen Sie den Vorgang nach Bedarf (c) Drehen Sie den Filter im Uhrzeigersinn, um ihn zur Reinigung zu entfernen.

EINE NAHTLOSE ART, BACK-TO-BACK-SHOTS ZU BRAUEN Verwendung des Ventilstempels

(a) Beginnen Sie mit gesenktem Hebel und füllen Sie den Brühzylinder bis zum Rand mit Wasser (b) Heben Sie den Hebel so weit an, dass sich der Stiel löst und das Ventil öffnet, so dass Wasser in den darunter liegenden Kopfraum fließen kann (c) Heben Sie den Hebel langsam weiter an, so dass Wasser durch das Ventil in die Brühkammer fließt (d) Füllen Sie die Kammer durch die Öffnung zwischen Stiel und Kolben auf, sobald der Hebel vollständig angehoben ist



EINFACHES WÄRMEMANAGEMENT FÜR JEDEN BRATEN

Das Flair 58+ Vorwärmssystem



Das Preheat Control System des Flair 58 kann den Brühzylinder auf drei verschiedene Temperaturen vorheizen: Niedrig, Mittel oder Hoch, um den verschiedenen Röststufen zu entsprechen.

Einzelheiten zur Verwendung des Vorheizsystems finden Sie weiter unten. Die vollständigen Sicherheitshinweise finden Sie in unserem Online-Sicherheitsleitfaden, den Sie über den QR-Code auf der Vorderseite dieses Handbuchs aufrufen können.

EINSCHALTEN - Taste drücken und halten (3 Sek.) - die linke Lampe blinkt - dann...

NIEDRIG ~85° C (185° F)

EIN PAAR MINUTEN WARTEN
(bis das Vorheizen abgeschlossen ist)

LINKE LEUCHE LEUCHTET SOLID
(wenn die niedrige Temperatur erreicht ist)

MITTEL ~90° C (194° F)

TASTE ERNEUT DRÜCKEN
(die mittlere Leuchte blinkt)

EIN PAAR MINUTEN WARTEN
(bis das Vorheizen abgeschlossen ist)

LINKS & MITTE LEUCHTET SOLIDE
(mittlere Temperatur ist erreicht)

HOCH ~95° C (203° F)

TASTE 2 MAL DRÜCKEN
(RECHTE Leuchte blinkt)

EIN PAAR MINUTEN WARTEN
(bis das Vorheizen abgeschlossen ist)

ALLE LICHTER LEUCHTEN
(wenn die hohe Temperatur erreicht ist)

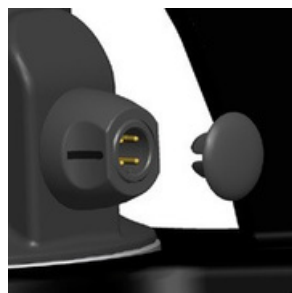
AUSSCHALTEN - Taste drücken und halten (3 Sekunden) - ALLE Lichter AUS

BRAUEN OHNE SCHNÜRE

Das Flair 58+ Abnehmbare Vorheizkabel



Ihr Flair 58+ kann vorgewärmt und dann vom Kabel getrennt werden, um fernab von Steckern zu brauen. Orientieren Sie sich einfach an den strukturierten Pfeilen, um den 4-poligen Stecker zu lösen, und brauen Sie „ganz ohne Schnüre“.



Sobald die Platine abgezogen ist, decken Sie die elektrischen Komponenten des Brühzylinders mit der mitgelieferten Kappe ab. Der Brühzylinder kann mit Wasser kurz vor dem Siedepunkt bei abgesenktem Ventilkolben vorgeheizt werden.

HALTEN SIE IHR FLAIR IN TOPFORM

Reinigung Ihres Flair 58+

Vergewissern Sie sich vor der Reinigung immer, dass das Vorheizsystem Ihres Flair 58 ausgeschaltet und der Brühkopf abgekühlt ist, und tauchen Sie den Brühkopf niemals in Wasser ein.

Keine Seife erforderlich!

Halten Sie die Außenfläche und die Drähte trocken!



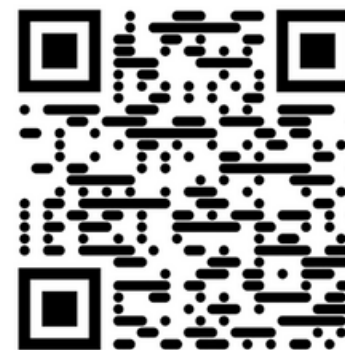
1. Lösen Sie den Verriegelungshaken und nehmen Sie den Kolben mit dem Stiel heraus.

2. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Innenseite und den Boden des Brühkopfes abzuwischen. Wischen Sie auch den Stößel ab.

3. Für eine gründlichere Reinigung stellen Sie eine Tasse unter Ihren Flair 58 und spülen Sie ihn mit kaltem Wasser aus, bevor Sie ihn abwischen.

Weitere Informationen finden Sie in unserem Online-Leitfaden „Sicherheit und Anweisungen“ über den QR-Code.

DER FLAIR-KUNDENSERVICE DER WELTKLASSE IST NUR EINEN AUGENBLICK ENTFERNT
Fehlerbehebung für Ihr Flair 58+



Erreichen Sie uns direkt: <https://flairespresso.com/contact/>

flair 58+

28 Hammond Street, Suite B
Irvine, CA, 92618 USA
© Intact Idea, All Rights Reserved

Flair is a trademark of Intact Idea, LLC

Designed in California
Made in China

Greenplantation.de

