



Bedienungsanleitung für manuelle

flair
58

Kaffeemaschinen

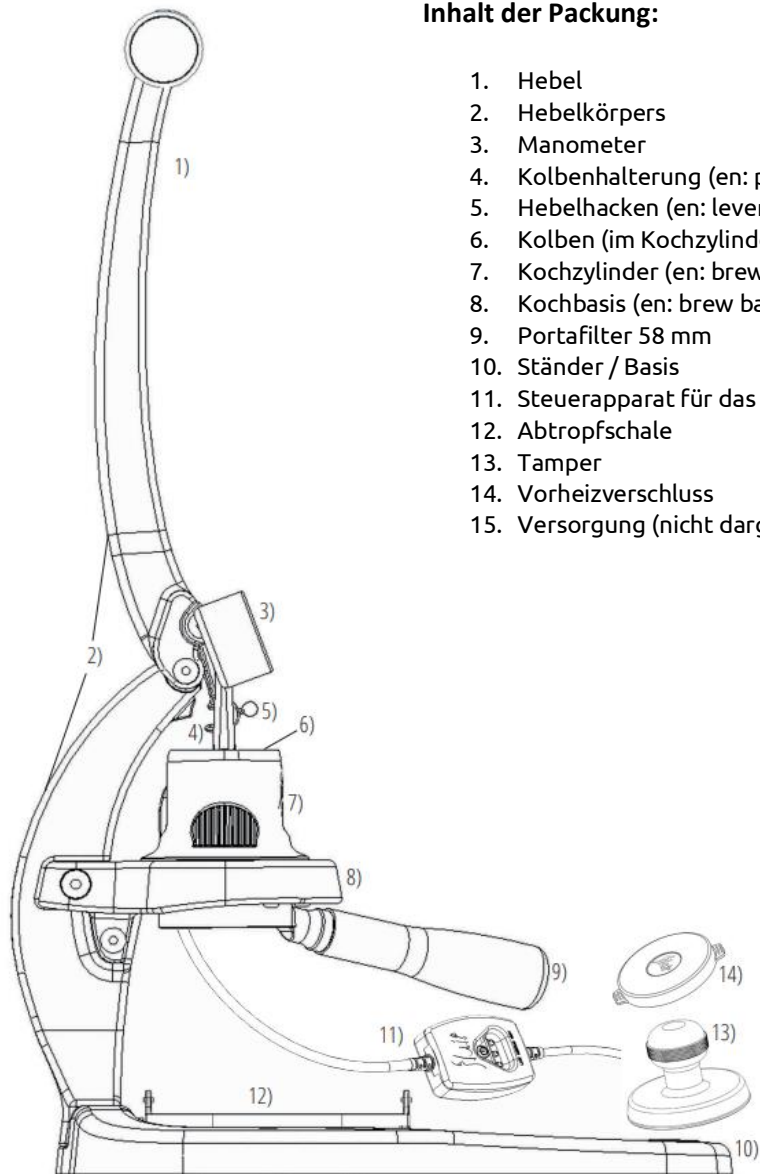
Vor der Vorbereitung Ihres ersten Espresso gehen Sie anhand der Schritte in der Bedienungsanleitung vor.

Vergessen Sie nicht, dass man für das optimale Ergebnis gleichmäßiges Mahlen mithilfe einer hochwertigen Mühle (z.B. Royal Grinder) braucht.

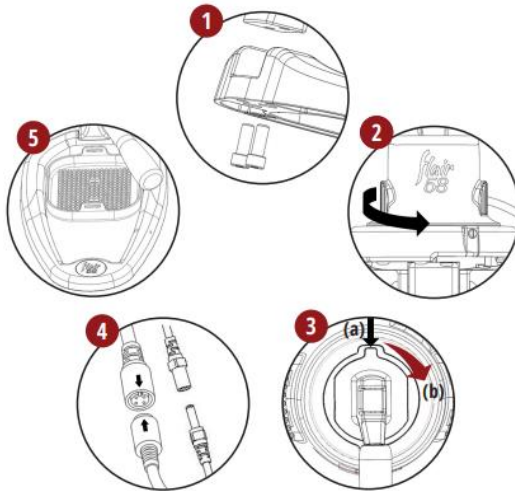
Bedienungsanleitung

Inhalt der Packung:

1. Hebel
2. Hebelkörpers
3. Manometer
4. Kolbenhalterung (en: plunger stem)
5. Hebelhacken (en: lever hook)
6. Kolben (im Kochzylinder)
7. Kochzylinder (en: brew cylinder)
8. Kochbasis (en: brew base)
9. Portafilter 58 mm
10. Ständer / Basis
11. Steuerapparat für das Vorheizsystem
12. Abtropfschale
13. Tamper
14. Vorheizverschluss
15. Versorgung (nicht dargestellt)



1. Zusammenstellen der Kaffeemaschine Flair58



1. Stellen Sie den Hebelkörper und den Hebel fest zusammen.
2. Entfernen Sie den Vorheizverschluss und installieren Sie den Kochzylinder auf die Kochbasis. Drehen Sie gegen Uhrzeigersinn fürs Abschließen.
3. Ordnen Sie (a) die Vorsprünge auf der Kolbenhalterung mit den Schlitzern auf dem Kolben ein. Sichern Sie sie durch das Drehen (b) der Kolbenhalterung. Abdichten Sie den Kolben durch Drücken nach unten. Das Manometer sollte sich zum vorderen Teil der Maschine richten.
4. Schalten Sie alle Leiter für das Vorheizsystem – Ordnen Sie nach Pfeilen ein.
5. Stellen Sie die Abtropfschale direkt unter die Kochbasis

2. Nutzung des Vorheizsystems (nur Modell 58 electric)

Flair 58 kann den Kochzylinder auf drei Temperaturen vorheizen: niedrig, mittel oder hoch. Details über die Nutzung finden Sie in der Tabelle unten.

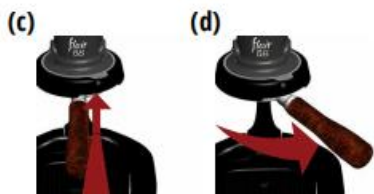
ANSCHALTEN – Halten Sie die Taste (3 Sekunden) - LINKES Licht blinkt - dann...		
Niedrig ~ 85 °C (185 °F)	Mittel ~ 90 °C (194 °F)	Hoch ~ 95 °C (203 °F)
Warten Sie ein paar Minuten (auf das Ende der Vorheizung)	WIEDER drücken Sie die Taste (das mittlere Licht blinkt) Ein paar Minuten warten (auf das Ende der Vorheizung)	Drücken Sie die Taste 2MAL (RECHTES Licht BLINKT) Ein paar Minuten warten (auf das Ende der Vorheizung)
Linkes Licht blinkt nicht mehr (wenn die niedrige Temperatur ist erreicht)	LINKES UND MITTLERES Licht ist an (wenn die mittlere Temperatur ist erreicht)	Alle Lichter sind an (wenn die hohe Temperatur ist erreicht)
AUSSCHALTEN – Halten Sie die Taste (3 Sekunden)		

***BEMERKUNG:** Bei der Nutzung ohne elektrische Vorheizung schließen Sie den unteren Teil des Kochzylinders mit dem Vorheizverschluss und füllen Sie ihn mit Kochwasser für 45 Sekunden. Gießen Sie das Wasser weg und wiederholen Sie je nach Bedarf. Entfernen Sie den Verschluss und stellen Sie den Kochzylinder auf die Kochbasis.

3. Kaffeeverbereitung

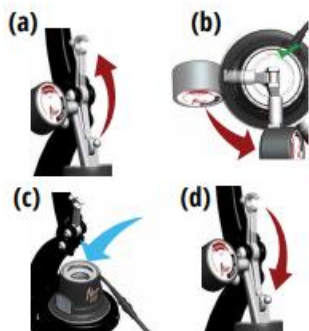
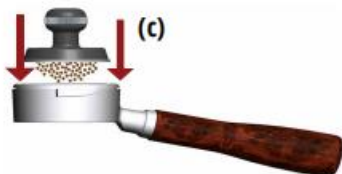
#1 – Bereiten Sie Flair vor

(a) Schalten Sie das Vorheizsystem an und stellen Sie die gewünschte Vorheiztemperatur ein. (b) Heben Sie den Hebel in die vertikale Position auf (c). Stellen Sie den Portafilter zum Vorheizen rein, so dass Sie ihn mit der Kochbasis einordnen und (d) drehen Sie den Griff des Portafilters.



#2 – Bereiten Sie den Portafilter vor

(a) Kochen Sie das Wasser (b) Mahlen Sie 18 – 20 Gramm frisch gerösteten Kaffee mithilfe einer hochwertigen Kaffeemühle (c) Nehmen Sie den Portafilter, schütten Sie den Kaffee rein und drücken Sie ihn mithilfe des Tampers rein. Stellen Sie den Portafilter auf seinen Platz.

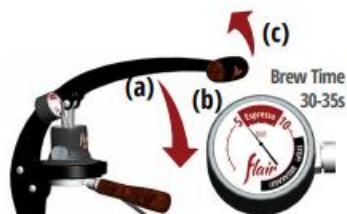


#3 – Bereiten Sie den Kochkopf vor

(a) Sperren Sie auf und heben Sie den Hebelhacken ganz nach oben auf (b), dann drehen Sie die Kolbenhalterung gegen den Uhrzeigersinn, bis sich die zwei Vorsprünge mit Öffnungen im Kolben einordnen, und heben Sie die Halterung sanft auf (c). Gießen Sie Wasser in den Zylinder rein. Stellen Sie die Halterung zurück und sichern Sie sie. (d) Schalten Sie den Hebel zur Hebelhalterung durch das Einschieben des Hebelhackens an.

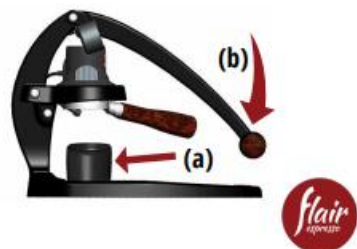
#4 – Bereiten Sie den Espresso vor

(a) Klappen Sie den Hebel langsam zu, damit sich im System Druck bildet und beginnen Sie mit der Kaffeeverbereitung (b). Die Kaffeeverbereitung sollte beim Druck 6-10 Bar 30 – 35 Sekunden dauern (c) Wenn das gewünschte Gewicht/Volumen erreicht ist oder wenn der Hebel ganz unten ist, heben Sie den Hebel zurück in die Ausgangsposition auf.



#5 – Reinigen Sie das System

(a) Stellen Sie eine leere Tasse auf die Abtropfschale, damit Sie das Restwasser auffangen. (b) Drücken Sie das Restwasser durch das Zuklappen des Hebels ganz nach unten aus, damit die Flüssigkeit auslaufen kann. (c) Falls Sie den Portafilter für Reinigung rausnehmen möchten, heben Sie den Hebel in die vertikale Position auf und drehen Sie ihn um.



Nutzung des Manometers

Den perfekten Espresso mithilfe der Kaffeemaschine Flair 58 erreichen Sie durch die Kombination des **richtigen Mahlens, Drucks und Vorbereitungszeit**.

Alles beginnt mit dem richtigen Mahlen und genügend Kaffeedosis, die Widerstand für die Erreichung des gewünschten Drucks und Kochzeit entwickelt. „Flairisten“, die die Methode schaffen, bereiten den Espresso unter dem Druck 6 bis 9 Bar in 30-45 Sekunden. Ihr Flair 58 enthält ein Manometer, das hilft Ihren Espresso nach Ihren Wünschen zu machen. Benutzen Sie die folgende Tabelle, die Ihnen mit den Einstellungen hilft.



	Druck				
	1 - 1,5 BAR	6 - 9 BAR	10 - 12 BAR	>12 BAR	
Vorbereitungszeit	Mehr als 35 Sek.	Mehr Druck	Gröberes Mahlen	Gröberes Mahlen	GEFAHR! STOPPEN Sie die Vorbereitung
	30 - 35 Sek.	Sanfteres Mahlen	Ziel- bereich des Kochens	Gröberes Mahlen	
	Weniger als 30 Sek.	Sanfteres Mahlen	Sanfteres Mahlen	Weniger Druck	

Reinigung und Wartung

Bei der richtigen Nutzung braucht Ihr Flair 58 minimale Reinigung. Vor der Reinigung vergewissern Sie sich, dass das Vorheizsystem Ihres Flairs 58 ausgeschaltet ist und Ihr Kochkopf kühl geworden ist. Reinigen oder tauchen Sie den ganzen Kochkopf nie ins Wasser ein.



1. Entfernen Sie den Kolben durch das Rausnehmen des Stiels, während der Kochzylinder auf der Basis installiert ist.
2. Mit einem feuchten Tuch wischen Sie das Innere und den unteren Kopfteil ab. Wischen Sie auch den Kolben ab.
3. Für eine präzisere Reinigung spülen Sie die Teile vor dem Abwischen mit kaltem Wasser.

Reinigen Sie keine Teile der Kaffeemaschine Flair in der Spülmaschine.

Video-Anleitungen

Weitere Informationen dazu, wie man die Kaffeemaschine Flair58 am besten nutzen kann, einschließlich Video-Anleitungen und oft gestellter Fragen, finden Sie im Internet: **www.flairespresso.com/learn/tutorials**

Garantie

Auf die Kaffeemaschine Flair 58 ist eine standardmäßige gesetzlich bestimmte Garantie geleistet. Die Garantie bezieht sich auf keine Produkte, die anders benutzt wurden, als in dieser Bedienungsanleitung bestimmt.

Die Garantie bezieht sich auch nicht auf:

- Beschädigung ergeben aus falscher Nutzung, Vernachlässigung der Pflege oder anderen Nutzung der Kaffeemaschine Flair zu Zwecken, die nicht in dieser Broschüre angegeben sind.
- Beschädigung des äußeren Aussehens, Beschädigung verursacht durch Korrosion oder graduelle Abnutzung.
Alle Eingriffe oder Reparaturen von unbefugten Personen führen zur Aufhebung der Produktgarantie

Verkäufer und Lieferant: NajTrade GmbH, Húskova 31, 04023 Košice, Id.Nr.: 50590502.

Hersteller: © Intact Idea, hergestellt in China

Die Kaffeemaschine und Zubehör kann man im Online-Shop www.oekokapseln.de kaufen