

## Was ist in Ihrem Flair Classic inbegriffen?

- 1 Hauptpfosten und Hebel
- 2 Basis
- 3 Dosierbecher & Trichter
- 4 Brühkopf (Portafilter, Stößel, Zylinder & Edelstahlsieb)
- 5 Reisekoffer
- 6 Tropfschale (optional in Edelstahl)



### Nicht inbegriffen



\*Der Flair Classic Solo wird nicht mit einem Manometer oder einem Edelstahlstamper geliefert. Diese Artikel sind jedoch in unserem Shop als Upgrades erhältlich. Wenn Sie bereit sind, empfehlen wir dringend den Kauf des Manometer-Kits, um sicherzustellen, dass Sie im optimalen Bereich für Espresso brühen, zwischen 6 und 9 BAR.

## Vor dem Brauen mit Ihrem Flair

### Wie bekomme ich eine gute Crema?

Crema entsteht nur, wenn Ihr Espresso richtig gebrüht wird. Beginnen Sie mit einer Brühtemperatur von 92-97 °C, stellen Sie sicher, dass Ihre Bohnen frisch geröstet und gemahlen sind und experimentieren Sie mit verschiedenen Mahlgraden und Dosierungen.



### Frische ganze Kaffeebohnen erforderlich:

Ihr Classic's Bottomless 2-in-1 Portafilter kann nicht mit vorgemahlene Bohnen verwendet werden. Wir empfehlen ganze Kaffeebohnen, die innerhalb weniger Wochen vor dem Gebrauch geröstet und unmittelbar vor dem Aufbrühen gemahlen werden.

### Gratschleifer erforderlich:



## Brauen mit Ihrem Flair

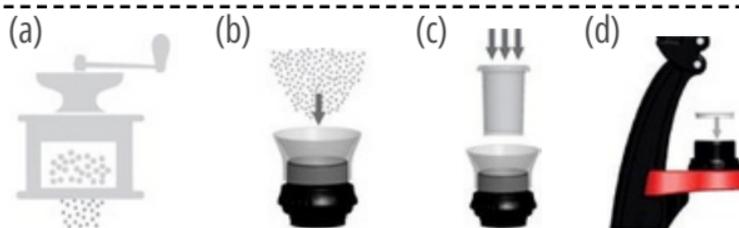
### #1 - Bereiten Sie das Flair vor

(a) Stecken Sie den Pfosten in den Sockel und setzen Sie die Tropfschale auf den Sockel. (b) Nehmen Sie den Brühkopf ab. (c) Um auf bodenloses Brühen umzustellen, entfernen Sie die Tülle, indem Sie sie nach unten ziehen. Bei eingesetztem Ausgießer nicht stampfen.



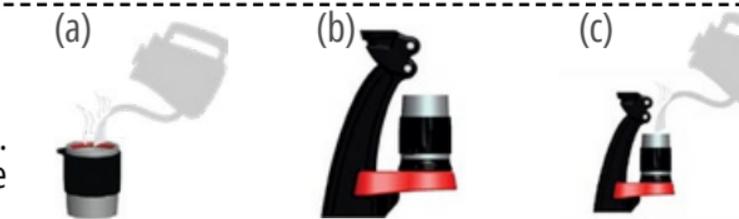
### #2 - Bereiten Sie Ihre Bohnen vor

(a) Mahlen Sie zwischen 12-16 Gramm Bohnen mit dem Mahlwerk. (b) Befestigen Sie den Trichter am Siebträger und füllen Sie den Kaffeesatz ein. (c) Leicht andrücken. (d) Entfernen Sie den Trichter, setzen Sie den Filter auf den Ständer und legen Sie das Sieb auf.



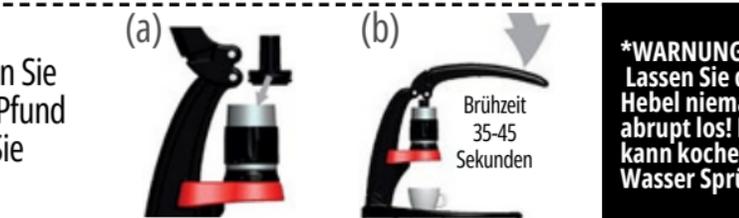
### #3 - Brühkopf vorbereiten

(a) Drehen Sie den Zylinder in der Schüssel um und füllen Sie ihn mit kochendem Wasser. 30 Sekunden stehen lassen. (b) Vorgeheiztes Wasser ablassen und den Zylinder in den Portafilter geben. (c) Brühwasser (198-208°F, 92-97 °C) in den Zylinder geben. Bis zur Linie auffüllen.



### #4 - Brauen mit Flair

(a) Fügen Sie den Kolben in den oberen Teil des Zylinders ein. (b) Senken Sie den Hebel zum Aufbrühen. Die Brühzeit sollte bei einer Kraft von 30-40 Pfund zwischen 35-45 Sekunden liegen. Sollte dies nicht der Fall sein, passen Sie den Mahlgrad und die Dosierung an.



**\*WARNUNG**  
Lassen Sie den Hebel niemals abrupt los! Es kann kochendes Wasser sprühen!

## Sehen Sie sich unsere Schulungsvideos an!

Am besten lernen Sie den Umgang mit Ihrem Flair, indem Sie zuschauen. Besuchen Sie unseren Brau-Guide für Schulungsvideos und Fehlerbehebung:

<https://flairespresso.com/flair-classic-tutorials/>

Unser Team steht bereit, um Ihnen zu helfen! Sollten Sie Probleme haben, kontaktieren Sie uns bitte umgehend unter:

<https://flairespresso.com/contact>

Für Ihr Flair gilt eine eingeschränkte 3-Jahres-Garantie. Für Details besuchen Sie uns:

<https://flairespresso.com/warranty/>

**intactidea**

28 B Hammond Street  
Irvine, CA, 92618 USA

© Intact Idea, All Rights Reserved

Flair is a trademark of Intact Idea, LLC. • Designed in California - Made in China

## Einstellen des Hebeldrucks

Die Zubereitung von Espresso mit dem Flair ist eine Kombination aus dem richtigen Mahlgrad, dem richtigen Druck und der richtigen Brühzeit.

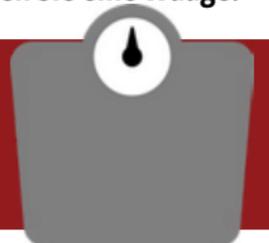
Alles beginnt mit dem Mahlgrad und der Dosierung, die den Widerstand erzeugt, um den gewünschten Druck und die Brühzeit zu erreichen. "Flairistas", die ihre Technik beherrschen, brühen zwischen 30 und 40 Pfund Druck in einer Zeit von 35 bis 45 Sekunden.

Wenn der Mahlgrad zu grob ist, spüren Sie nur einen geringen Widerstand, und bei einer Kraft von 30 lb wird das Wasser sofort hindurchgeschleudert.

Bei einem zu feinen Mahlgrad können Sie den Hebel möglicherweise nicht senken. Sie sollten nie mehr als 70 lb Kraft aufwenden.

### Verwenden Sie eine Waage!

Woher weiß man, wie viel Kraft genau richtig ist, zu viel oder zu wenig?



## Reinigung und Aufbewahrung Ihres Flairs

Entfernen Sie den verbrauchten Espressosatz aus Ihrem Flair, indem Sie ihn gegen den Rand eines Mülleimers klopfen, den Siebträger umdrehen und in den Auslauf blasen oder den Satz mit einem Utensil herausnehmen.

Sobald der Kaffeesatz entfernt ist, spülen Sie alle Brühteile in kaltem Wasser ab.

**Keine Seife erforderlich! Geben Sie Flair-Teile niemals in die Spülmaschine.**

**Folgen Sie diesen Schritten, um Ihr Flair zu speichern.**



Greenplantation.de



## SCHNELLSTARTANLEITUNG

Hier beginnen! Video-Anleitungen



Flair Classic

Anleitungen: <https://flairespresso.com/flair-classic-tutorials/>