

## Verwendung eines Druckmessers

Alles beginnt mit dem Mahlen und Dosieren, die einen Widerstand erzeugen, um den gewünschten Druck und die Brühzeit zu erreichen. „Flairisten“, die diese Technik beherrschen, brühen 6 bis 9 BAR in 30-35 Sekunden. Ihre Flair 58 Kaffeemaschine wird mit einem Manometer geliefert, um sicherzustellen, dass Ihr Espresso immer Ihren Wünschen entspricht. Bitte verwenden Sie die nachstehende Tabelle, um Ihren Espresso in der „Espressozone“, wie sie auf dem Manometer angezeigt wird, einzustellen und zu optimieren.

		DRUCK			<b>STOP &amp; DISCARD GRÜNDE</b> <b>GEFAHR!</b>
		1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	
BRÜHZEIT	Mehr als 35 Sekunden	Mehr Druck	Gröber mahlen	Gröber mahlen	
	30-35 Sekunden	Feiner schleifen	Ziel-Brühbereich	Gröber mahlen	
	Weniger als 35 Sekunden	Feiner schleifen	Feiner schleifen	Weniger Druck	

**VORSICHT! Machen Sie Ihr Manometer nicht kaputt. Brauen Sie niemals im Bereich „STOP-BREAKAGE“ Ihres Manometers**

## Schritte zum Brauen mit dem Flair 58 & 58x

### #1 - Vorbereitung des Flairs

(a) Heizen Sie den Flair mit einer der Vorheizoptionen vor. (b) Setzen Sie den Vorwärmfilter ein, indem Sie ihn auf den Brühsockel ausrichten. (c) Drehen Sie den Griff des Filters gegen den Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt (nicht umkippen).

### #2 - Vorbereitung des Portafilters

(a) Wasser aufkochen. (b) 18-20 g frisch geröstete Bohnen mahlen. (c) Siebträger aus der Brühgruppe nehmen, gemahlene Kaffee einfüllen und unter Druck setzen.

### #3 - Vorbereitung des Kochkopfes

Wählen Sie eine der Methoden zum Befüllen des Kochkopfes aus dem Abschnitt über den Ventilkolben.

### #4 - Espresso-Zubereitung

(a) Drücken Sie langsam auf den Hebel, um den Druck aufzubauen und den Kaffee zu brühen. (b) Streben Sie eine Brühdauer von 30-35 Sekunden bei einem Druck von 6-10 BAR an. (c) Sobald das gewünschte Gewicht/Volumen des Kaffees erreicht ist oder der Hebel vollständig abgesenkt ist, heben Sie den Hebel in die Ausgangsposition.

### #5 - Bereinigen Sie Ihr System

(a) Stellen Sie die leere Tasse auf die Abtropfschale. (b) Lassen Sie das restliche Wasser ab, indem Sie den Hebel ganz nach unten drücken und es ablaufen lassen. (c) Entfernen und reinigen Sie den Siebträger, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

## Reinigung des Flair 58 und 58x

Bei richtiger Pflege braucht der Flair 58 oder Flair 58x nur eine minimale Reinigung. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung immer, dass das Vorwärmssystem Ihres Flair 58 ausgeschaltet und der Brühkopf abgekühlt ist. Tauchen oder waschen Sie niemals den gesamten Brühkopf in Wasser.

Weitere Informationen finden Sie in unserem Online-Sicherheitsleitfaden und Anweisungen“.

Sie brauchen keine Seife!

Halten Sie die Außenfläche und die Drähte trocken!



- entfernen Sie den Stößel, indem Sie ihn mit dem Stiel herausziehen, während der Kochzylinder auf dem Sockel montiert ist.
- Wischen Sie die Innenseite und den Boden des Kochkopfes und des Kolbens mit einem feuchten Tuch ab.
- Für eine gründlichere Reinigung stellen Sie eine 58er Tasse unter den Flair und spülen Sie den Flair vor dem Abwischen mit kaltem Wasser ab.

Lernen Sie noch schneller mit unseren Online-Videotutorials zu:

<https://flairespresso.com/flair-58-tutorials/>

Zur Fehlerbehebung senden Sie uns bitte eine E-Mail an:

[service@flairespresso.com](mailto:service@flairespresso.com)

Für Garantie, Upgrades und weitere Informationen besuchen Sie

bitte unsere Website: <https://flairespresso.com/flair-58-tutorials/>



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

Flair is a trademark of Intact Idea, LLC. Product designed in California, USA - Made in China

Greenplantation.de

# Flair 58

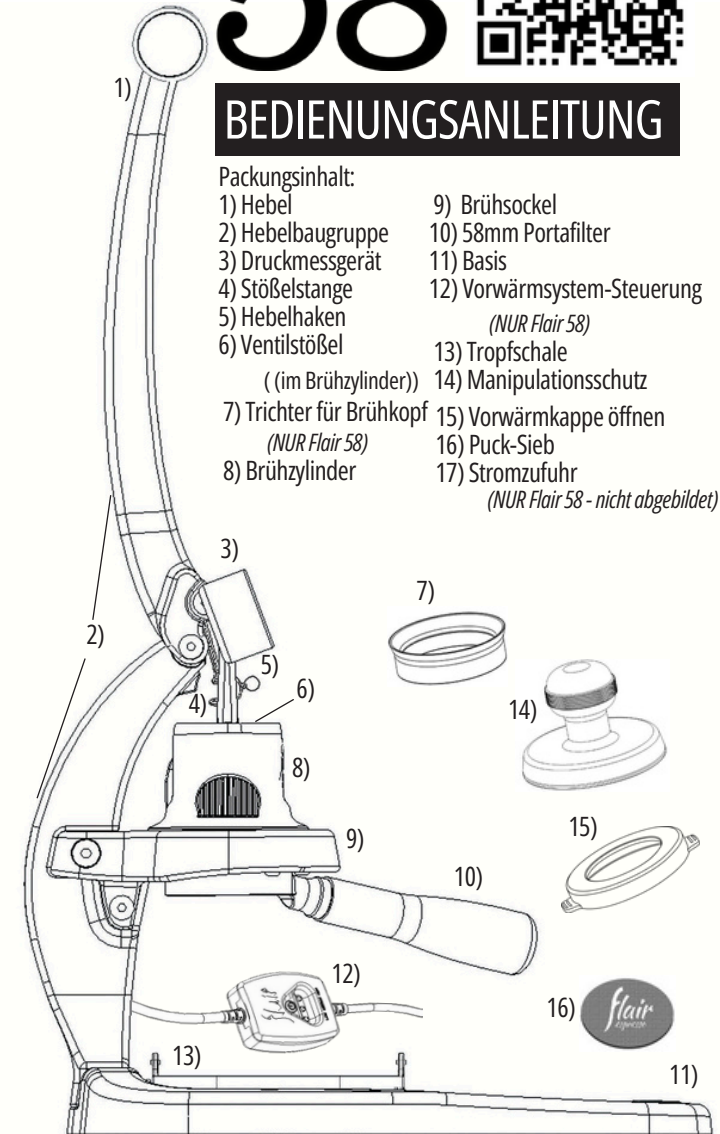
VIDEO-LEITFADEN



## BEDIENUNGSANLEITUNG

Packungsinhalt:

- |                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1) Hebel                 | 9) Brühsockel                     |
| 2) Hebelbaugruppe        | 10) 58mm Portafilter              |
| 3) Druckmessgerät        | 11) Basis                         |
| 4) Stößelstange          | 12) Vorwärmssystem-Steuerung      |
| 5) Hebelhaken            | (NUR Flair 58)                    |
| 6) Ventilstößel          | 13) Tropfschale                   |
| (im Brühzylinder)        | 14) Manipulationsschutz           |
| 7) Trichter für Brühkopf | 15) Vorwärmkappe öffnen           |
| (NUR Flair 58)           | 16) Puck-Sieb                     |
| 8) Brühzylinder          | 17) Stromzufuhr                   |
|                          | (NUR Flair 58 - nicht abgebildet) |

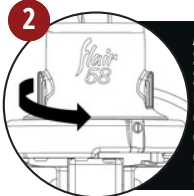


## Erste Schritte mit Ihrem Flair 58

Willkommen in der Welt des handgefertigten Espressos in Café-Qualität mit der Flair 58! Folgen Sie den nachstehenden Anweisungen, um Ihre Flair einzurichten, bevor Sie Ihre erste Tasse aufbrühen. Denken Sie auch daran, dass Ihr Flair 58 gleichmäßig gemahlene Kaffee aus einer Qualitätsmühle benötigt.

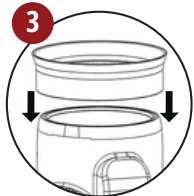


Schrauben Sie den Sockel und den Hebel fest zusammen.

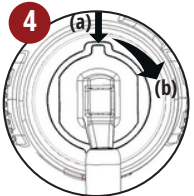


**ACHTUNG:** Versuchen Sie nicht, die Silikonhülse zu drehen, neu zu positionieren oder zu entfernen, da dies zu einem Ausfall des Brühkopfes führen kann.

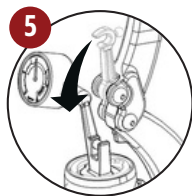
Nehmen Sie den Vorheizdeckel ab und setzen Sie den Kochzylinder auf den Kochsockel. Zum Sichern gegen den Uhrzeigersinn drehen.



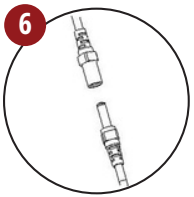
**Nur Flair 58** - Fügen Sie dem Brühkopf einen Trichter hinzu.



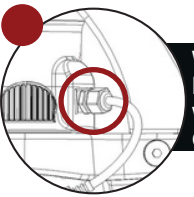
Richten Sie (a) die Vorsprünge der Kolbenstange in den Nuten der Ventilstange aus. Drehen Sie (b) die Spindel, um sie zu sichern. Drücken Sie die Spindel nach unten, um die Ventilstange abzudichten. Die Lehre sollte nach vorne zeigen.



Senken Sie den Hebelhaken ab und befestigen Sie ihn am Kolbenschaft.



Verbinden Sie den einpoligen Stecker des Vorheizungsreglers mit der Stromversorgung.



**Versuchen Sie NIEMALS, das Kabel von HIER zu trennen oder abzuziehen!**

**Nur Flair 58** - der Vorwärmregler ist fest mit der Kochflasche verbunden und kann nicht entfernt werden.

## Verwendung des Vorwärmers (nur Flair 58)



Das Vorheizsystem des Flair 58 kann den Brühzylinder auf drei verschiedene Temperaturen vorheizen: niedrig, mittel oder hoch, die für unterschiedliche Röst- und Extraktionsgrade genutzt werden können.

Einzelheiten zur Verwendung des Preheat Control Systems und vollständige Sicherheitshinweise finden Sie in unserem Online-Sicherheits- und Benutzerhandbuch, das Sie unter <https://flairespresso.com/flair-58-tutorials/> finden.

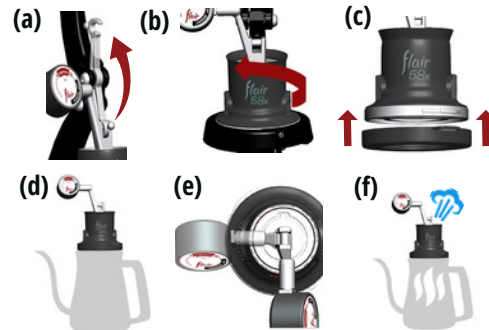
**EINSCHALTEN** - Taste drücken und halten (3 Sek.) - die linke Lampe blinkt - dann...

TIEF ~85° C (185° F)	MEDIUM ~90° C (194° F)	HOCH ~95° C (203° F)
Ein paar Minuten warten (bis zum Ende des Vorheizens)	Taste erneut drücken (die mittlere Leuchte blinkt)	Taste 2 MAL drücken (das rechte Licht blinkt)
Die linke Leuchte wird <b>SCHWÄCHLICH</b> (wenn niedrige Temperatur erreicht ist)	Ein paar Minuten warten (bis zum Ende des Vorheizens)	Ein paar Minuten warten (bis zum Ende des Vorheizens)
	<b>LEFT &amp; CENTER Lights werden SOLID</b> (Mittlere Temperatur ist erreicht)	<b>ALLE Lichter SOLID</b> (when High Temp is reached)

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

## Vorheizen ohne Strom (Flair 58 & 58x)

(a) Heben Sie den Hebel an, um ihn zu entriegeln, und heben Sie den Hebelhaken an. (b) Nehmen Sie den Brühkopf ab, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, wobei das Messgerät an Ort und Stelle bleiben muss. (c) Setzen Sie die offene Vorwärmkappe auf den Boden des Brühkopfes. (d) Heben Sie den Kessel an und setzen Sie ihn wieder auf den Brühkopf, (e) Drehen Sie den Stößel gegen den Uhrzeigersinn, bis die beiden Laschen mit den Löchern im Stößel übereinstimmen und als Ablassventil dienen.



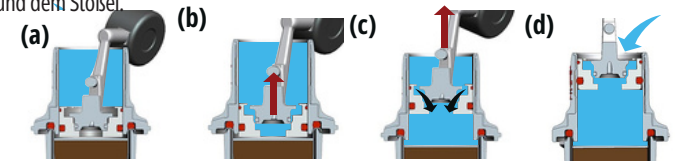
**\*HINWEIS:** Wenn der Brühkopf nicht in den Kessel passt, heizen Sie die Kammer mit abgekochtem Wasser vor und senken Sie den Ventilstößel. Nach Bedarf spülen und wiederholen.

## Zwei Arten, den Brühkopf zu füllen

Jede Flair 58 und 58x wird mit einem Ventilstößel geliefert, mit dem Wasser in die Brühkammer eingefüllt werden kann, ohne den Stößel entfernen zu müssen. In manchen Fällen ist es jedoch besser, die ursprüngliche Methode zum Befüllen der Kammer zu verwenden, d. h. den Stiel des Stößels zu entfernen. Anweisungen für beide Verfahren finden Sie unten:

### Verwendung der Kolbenventilmethode:

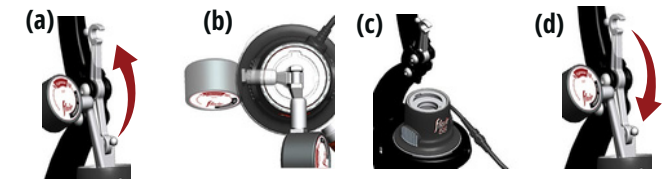
(a) Füllen Sie den Brühzylinder bis zum Rand mit Wasser (b) Heben Sie den Hebel so weit an, dass der Stiel freigegeben und das Ventil geöffnet wird, um den Raum unter dem Kopf zu füllen (c) Heben Sie den Hebel langsam weiter an, so dass das Wasser durch das Ventil in die darunter liegende Brühkammer fließt (d) Wenn der Hebel den oberen Rand erreicht, füllen Sie die Kammer durch die Öffnung zwischen dem Stiel und dem Stößel.



### Verwendung der ursprünglichen Füllmethode

Die ursprüngliche Methode zum Befüllen der Brühkammer eignet sich am besten für diejenigen, die eine geringere Dosierung als die für den Siebträgerkorb empfohlene verwenden, oder für diejenigen, die einen Siedepunkt des Wassers unter 100°C haben (in der Regel in höheren Lagen). In beiden Fällen kann es schwierig sein, mit dem Ventilstößel sicherzustellen, dass sich keine überschüssigen Luftschlüsse im Siedezylinder befinden. Mit der ursprünglichen Methode lässt sich dieses Problem lösen.

(a) Entriegeln Sie den Hebelhaken und heben Sie ihn ganz an (b) Drehen Sie dann den Stiel des Kolbens gegen den Uhrzeigersinn, bis die beiden Laschen mit den Löchern im Kolben übereinstimmen, und entfernen Sie den Stiel durch leichtes Anheben (c) Gießen Sie kochendes Wasser in die Flasche, bis sich das Kolbenloch füllt. Setzen Sie den Stiel wieder ein und befestigen Sie ihn in umgekehrter Reihenfolge (d) Befestigen Sie den Hebel am Stiel des Stößels, indem Sie den Hebelhaken einführen.



Weitere Informationen zu den Erfüllungsmodalitäten finden Sie im Internet:

<https://flairespresso.com/flair-58-tutorials/>