



Flair PRO 3

Bedienungsanleitung

PRO 3 Einführung

Willkommen in der wunderbaren Welt des Heim-Espressos, mit dem Flair PRO 3.

Als Unternehmen begann Flair espresso zunächst als Kickstarter-Projekt mit dem Ziel, ein einfaches Produkt anzubieten.

erschwingliche Espressomaschine mit Hebelmechanismus für den Hausgebrauch, die sich zu einem vollständigen Katalog weiterentwickelt hat.

durchdachte, auf Espresso ausgerichtete Produkte. Wir sind stolz auf unser kontinuierliches Wachstum. Angetrieben von Innovation und dem Wunsch, Espresso für alle zugänglich zu machen.

Wir freuen uns sehr, dass Sie hier sind, und können es kaum erwarten, dass Sie mit der Zubereitung köstlicher Shots beginnen.

Sie selbst und Ihre Lieben. Doch bevor wir loslegen, möchten wir noch ein paar Dinge anmerken:

- Für eine gute Espresso-Extraktion benötigen Sie frisch geröstete Bohnen, die Sie mit einer espressogeeigneten Kaffeemühle mahlen müssen.
- Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website über die QR-Codes. Wir sind der Meinung, dass Video-Brauanleitungen die beste Lernmethode sind.
- Wir möchten Sie auf Ihrem Weg zum perfekten Espresso begleiten. Bei Fragen oder Problemen steht Ihnen unser erstklassiges Kundenservice-Team jederzeit gerne zur Verfügung. Wir helfen Ihnen bestmöglich weiter.

Video-Brauanleitung:

Am besten lernt man durch Zuschauen.



Video-Tutorials: <https://flairespresso.com/flair-pro3-tutorials/>

Kontaktieren Sie Flair: <https://flairespresso.com/contact/>

Teile, Zubehör & Leckereien für die Zubereitung von großartigem Espresso

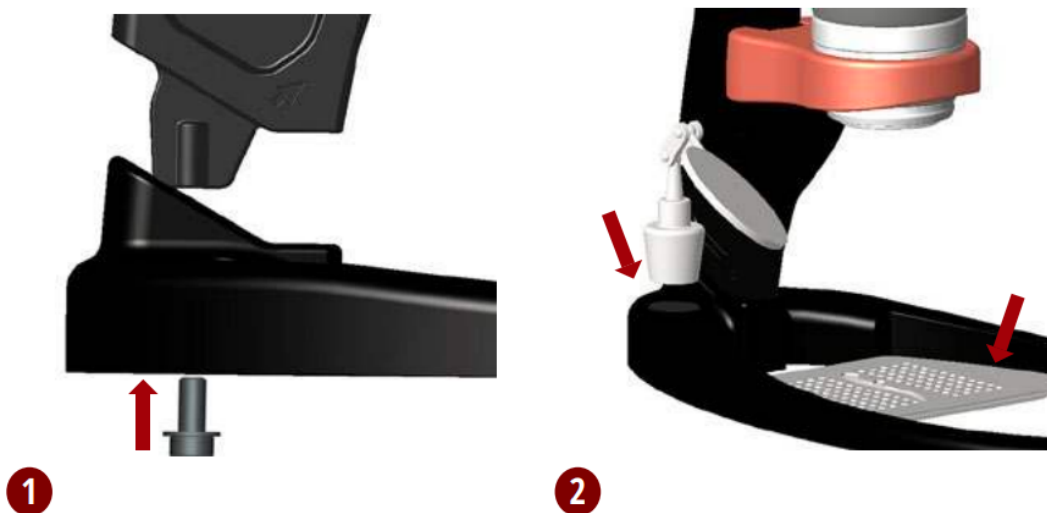
Hauptbestandteile Ihres PRO 3

1. Hauptpfosten & Hebel
2. Base
3. Kolben mit Manometer
4. Dünnwandiger PRO Brühzylinder mit Stainless Steel plunger (*innerhalb des Zylinders*)
5. Edelstahl-Streusieb
6. Bodenloser Siebträger
7. Edelstahl-Stampfer
8. Dosierbecher
9. Trichter
10. Tropfschale aus Edelstahl
11. Auslauf aus Edelstahl
12. Gelenkiger Schusspiegel
13. Silikon-Vorwärmtrichter
14. Tragetasche (*nicht abgebildet*)



Schneller aufgebaut, als man „Espresso“ sagen kann.

Zusammenbau Ihres Rahmens in zwei Schritten



1. Pfosten und Sockel Flair müssen mithilfe der beiliegenden Schraube montiert werden. Setzen Sie den Pfosten in den Sockel ein und schrauben Sie die Schraube in das Gewinde. Ziehen Sie die Schraube mit dem beiliegenden Inbusschlüssel fest.
2. Setzen Sie Ihren Schusspiegel auf die runde Magnetmünze auf der linken Seite des Sockels. Stecken Sie Ihre Stainless Steel Drip Tray auf den Sockel... und schon kann es losgehen!

In der Espressozone

Verwendung und Verständnis Ihres Manometers

1. Direkt in der Espressozone

Herzlichen Glückwunsch, Sie brühen Espresso! Ihr Bezug sollte für eine vollständige Extraktion etwa 35–45 Sekunden in der Espressozone brühen. Dauert die Brühzeit kürzer, mahlen Sie das Kaffeepulver feiner. Bei einer sehr langsamen Extraktion empfiehlt sich gröber gemahlener Kaffee.

2. Unterhalb der Espressozone

Wenn Sie mit keiner der beiden Einstellungen (Stufe 5) die Espresso-Zone erreichen, können Sie entweder feiner mahlen oder mehr Druck auf den Hebel ausüben. Falls mehr Druck nicht hilft, müssen Sie feiner mahlen.

3. Oberhalb der Espressozone

Wenn Sie sich über dem Esspressobereich befinden, drücken Sie entweder zu fest oder Ihr Kaffeepulver ist zu fein. Verwenden Sie gröber gemahlene Kaffee oder weniger Druck auf den Hebel. Lassen Sie den Hebel langsam los, wenn Sie den Stopp erreichen!



So justieren Sie Ihren Schuss mithilfe Ihres Messgeräts

Einfache Änderungen für besseren Espresso

		DRUCK			
		1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	>12 BAR
BRÜHZEIT	Mehr als 45 Sekunden	Mehr Druck	Grober mahlen	Grober mahlen	GEFAHR! STOPPEN & VERLASSEN SIE DAS GELÄNDE
	30-45	Feiner mahlen	Espresso perfekt zubereitet	Grober mahlen	
	Weniger als 30 Sekunden	Feiner mahlen	Feiner mahlen	Weniger Druck	

In Sekundenschnelle genießen Sie handgemachten Espresso

Zubereitung Ihres ersten Espressos



1. Brühkopf zerlegen - In vier Teile zerlegen: 1) Kolben 2) Brühzylinder mit Stempel 3) Sieb 4) Siebträger.

2. Sicherstellen, dass sich der Kolben oben im Zylinder befindet - Verwenden Sie den Dosierbecher, um den Kolben bis zum oberen Ende des Brühzylinders zu schieben.

3. Bereiten Sie Ihre frisch gerösteten Bohnen vor - Mahlen Sie 15-17 Gramm Bohnen mit einer Kaffeemühle und geben Sie sie in den Siebträger.



4



5



6

4. Auf ebener Fläche leicht andrücken - Mit dem Stampfer den Kaffeesatz gleichmäßig verdichten.

5. Füge Dispersion Screen zu Portafilter hinzu - Füge Portafilter zum PRO 3-Rahmen hinzu und platziere den Bildschirm darüber.

6. Brühzylinder auf Portafilter aufsetzen - Den Zylinder auf den Siebträger drücken. Vorheizen ist nicht erforderlich.



7



8



9

7. Zylinder mit kochendem Wasser füllen - Füllen Sie Ihren PRO 3 Zylinder durch den Kolben mit kochendem Wasser.

8. Manometer einsetzen - Das Manometer oben auf den Kolben aufsetzen. Das Manometer für eine optimale Ablesbarkeit nach oben drehen.

9. Hebel absenken: Espressozone anvisieren - Eine Extraktionszeit von 30-40 Sekunden in der Espressozone anstreben.

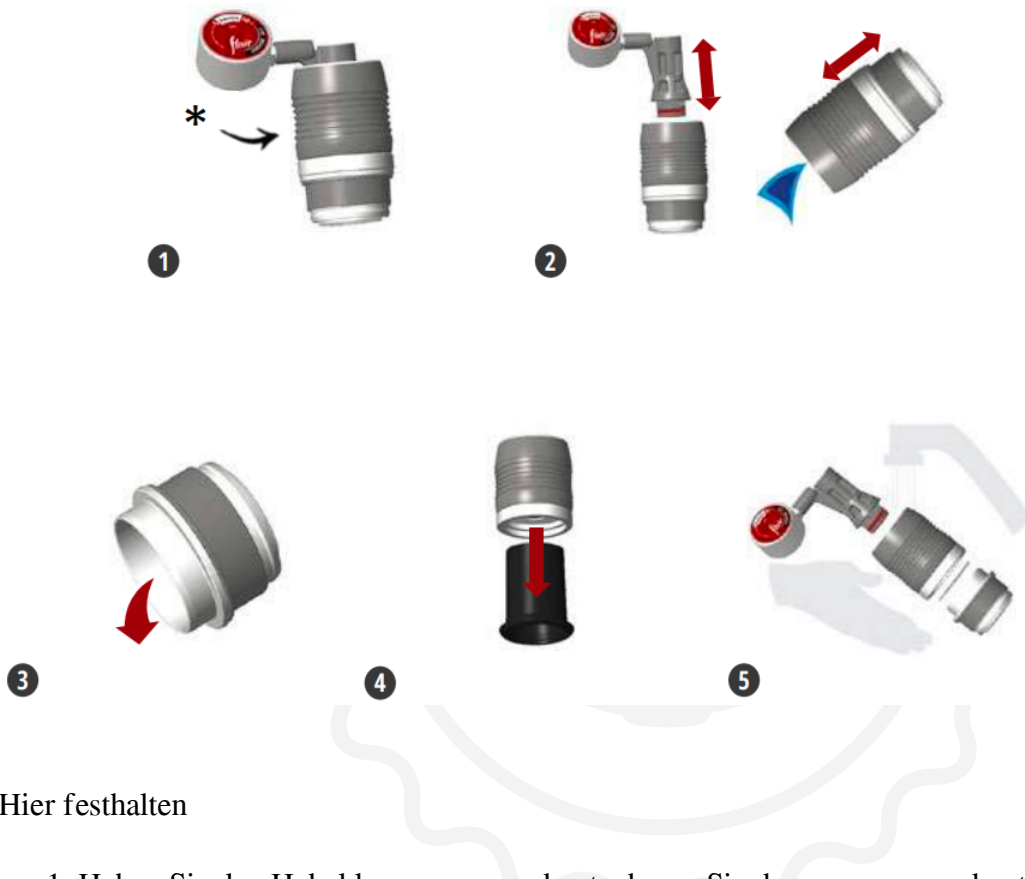
Warnung:

- Hebel niemals abrupt loslassen! Kochendes Wasser kann spritzen!
- Lässt sich der Hebel extrem schwer herunterdrücken, ist das Kaffeepulver zu fein.

Sprudelnder Espresso, Tag für Tag

Reinigung Ihres PRO 3

Befolgen Sie die folgenden Schritte. Reinigen Sie Ihre Flair PRO 3 ausschließlich mit Wasser. Verwenden Sie kein Spülmittel, da dieses den Geschmack Ihres Espressos beeinträchtigen kann. Geben Sie die Teile Ihrer PRO 3 niemals in die Spülmaschine.



*Hier festhalten

1. Heben Sie den Hebel langsam an und entnehmen Sie den zusammengebauten Brühkopf aus dem PRO Rahmen, indem Sie das Silikon an der oben angegebenen Stelle greifen.
2. Entfernen Sie den Manometerschaft und gießen Sie überschüssiges Wasser in das Spülbecken. Ziehen Sie dann Portafilter und den Zylinder an den Silikonkontakten auseinander.
3. Entfernen Sie das Sieb und klopfen Sie den Kaffeesatz in einen Mülleimer oder graben Sie ihn mit einem stumpfen Gegenstand heraus.
4. Setzen Sie den Kolben mithilfe des Dosierbechers zurück. Setzen Sie den Zylinder über den Dosierbecher und drücken Sie ihn nach unten.
5. Spülen Sie alle Brühkomponenten mit Leitungswasser ab. Lassen Sie sie vor dem Zusammenbau trocknen.

Nicht alle Mühlen sind gleich.

Die richtige Mahlung für perfekten Espresso sicherstellen

Eine der häufigsten Herausforderungen für neue Flair-Nutzer ist der fehlende Brühdruck. Dies liegt fast immer an zu grob gemahlenem Kaffeepulver, das mit einer Espressomühle mit Mahlwerk nicht fein genug gemahlen wurde. Schlagmahlwerke und vorgemahlener Kaffee liefern mit Ihrer PRO 3 fast nie gute Ergebnisse. Sollten Sie Probleme haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice. Wir beraten Sie gerne, ob ein Upgrade Ihrer Kaffeemühle sinnvoll ist!



Manche mögen's scharf!

Optionales Vorheizen für hell gerösteten Kaffee

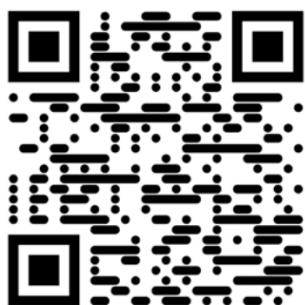
Ihre PRO 3 wird mit einem Vorwärmtrichter geliefert, der in Ihren Wasserkocher passt. Um eine höhere Extraktionstemperatur zu erzielen, setzen Sie den Vorwärmtrichter in den Wasserkocher ein, bevor Sie das Brühwasser erhitzen. Stellen Sie dann den Zylinder in den Trichter und lassen Sie ihn darin, während das Wasser erhitzt wird. Nehmen Sie den Zylinder vorsichtig heraus, wenn er fertig ist, und setzen Sie ihn in Ihren vorbereiteten Siebträger. Füllen Sie anschließend das Brühwasser ein und brühen Sie Ihre Kaffeemaschine!

VORSICHT: Der Zylinder ist heiß und sollte mit einem Handtuch angefasst werden.



Der erstklassige Kundenservice von Flair ist nur einen Klick entfernt

Fehlerbehebung für Ihr PRO 3



Nehmen Sie direkt Kontakt mit uns auf: <https://flairespresso.com/contact/>

Garantie und Verwendung des Produkts

Für die Produkte gilt die gesetzlich vorgeschriebene Standardgewährleistungsfrist. Diese Garantie ist nicht übertragbar und eine Entschädigung in bar ist nicht möglich. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Produkte, die anders als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwendet wurden.

Die Garantie erstreckt sich ebenfalls nicht auf:

- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Vernachlässigung der Pflege oder jede andere Verwendung zu Zwecken entstehen, die nicht in dieser Anleitung aufgeführt sind.
- Beschädigungen des äußeren Erscheinungsbildes, Schäden durch Korrosion oder allmähliche Abnutzung.

Jegliche Eingriffe oder Reparaturen durch unbefugte Personen führen zum Erlöschen der Produktgarantie.

Verkäufer und Importeur: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.