



# Flair GO

Bedienungsanleitung

## Flair GO Einführung

Willkommen in der wunderbaren Welt des Reise-Espressos mit der Flair GO! Wir freuen uns sehr, dass Sie da sind und können es kaum erwarten, Ihnen köstlichen Espresso zuzubereiten. Doch bevor wir loslegen, möchten wir noch ein paar Dinge erwähnen:

- Ihre Flair GO verkörpert Espresso für alle und wurde entwickelt, um einfachen, aber köstlichen Espresso zuzubereiten. Der Einstieg ist einfach, macht Spaß und ist ein Genuss!
- Sie haben entweder das Modell „Grounds“ oder das Modell „Pods“ erworben. Bitte beachten Sie daher die spezifischen Anweisungen für Ihr Modell.
- 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. Sollten Sie auf Fragen oder Probleme stoßen, kontaktieren Sie bitte unser erstklassiges Kundenservice-Team über den QR-Code auf der letzten Seite.

### QR-Code für Video-Tutorials

Scannen Sie den untenstehenden Code, um Video-Tutorials für Ihre Flair GO anzusehen. Sehen heißt glauben – und das ist der beste Weg, um zu lernen, wie man unterwegs mit Ihrer GO einen perfekten Espresso zubereitet.

SCAN ME!



## In allen Flair GOs enthalten

1. Faltbarer Flair GO Körper
2. Flair GO Tragetasche
3. Kolben mit Manometer
4. Brühzylinder ohne Vorheizen



## Im Lieferumfang des Modells „Grundstücke“ enthalten

5. Bodenloser 2-in-1-Siebträger
6. Stainless steel dispersion screen ( *im Brühzylinder gefunden* )
7. Dosiertrichter
8. Flair GO Manipulationssicherung

## Im Lieferumfang des Pods-Modells enthalten

9. Pod-Siebträger

**Espressomaschinen-Yoga: So entfalten Sie Ihre GO-Maschine mit dem Verriegelungsmechanismus**



1. Logo zu Ihnen gerichtet & auf dem Kopf stehend – Beginnen Sie mit der Flair GO zu Ihnen gerichtet, das Logo steht auf dem Kopf. Heben Sie mit der rechten Hand den Hebel an.

2. Hände wechseln & Hebel drehen – Nehmen Sie die Beine in die rechte Hand und den Hebel in die linke. Drehen Sie den Hebel gegen den Uhrzeigersinn nach unten, bis er einrastet.

3. Hintere Stange und Beine absenken – Senken Sie die hintere Stange mit dem Logo mit der linken Hand ab. Die schwarze runde Verriegelung rastet ein. Senken Sie die Beine ab.

4. Entriegeln durch Drücken des roten Knopfes - Entriegeln Sie das Schloss durch Drücken des roten Knopfes und führen Sie dann die Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um Ihr Flair GO zusammenzuklappen.

\*Zum Öffnen klicken

## Brauen mit dem Flair GO: Grounds

### Bodenlos Portafilter - Bodenmodell

*Brühen Sie bodenlos oder mit dem abnehmbaren Auslauf*

**Benötigt eine hochwertige Kaffeemühle mit Mahlwerk!**

Sie müssen die richtige Mahlstärke ausprobieren, bis Sie den optimalen Druck erreichen. Ist der Mahlgrad zu fein, lässt sich der Hebel nicht absenken. Ist er zu grob, senkt sich der Hebel widerstandslos ab und es wird kein Espresso zubereitet.





**1. Mahlen Sie Ihre frisch gerösteten Bohnen** – Mahlen Sie 15 Gramm frische Bohnen mit einer Espressomühle. Geben Sie sie mithilfe des Dosiertrichters in die Portafilter.

**2. Auf einer ebenen Fläche andrücken** – Verwenden Sie die Tamper, um das Kaffeemehl in den Siebträger zu drücken. Fest andrücken.

**3. Fügen Sie Dispersion Screen zu Portafilter hinzu** - Fügen Sie das Sieb oben auf dem Siebträger hinzu, platzieren Sie Portafilter und das Sieb auf dem GO-Rahmen.

**4. Zylinder einsetzen und mit kochendem Wasser befüllen** – Setzen Sie den Zylinder ohne Vorheizen in die Portafilter ein und füllen Sie ihn mit abgekühltem Wasser auf. Die maximale Fülllinie darf nicht überschritten werden.

**5. Kolben mit Manometer einsetzen** – Manometer oben auf den Zylinder aufsetzen. Manometer für optimale Ablesbarkeit nach oben drehen.

**6. Niedriger Hebel Zieldruck 6-9 BAR** - Streben Sie eine 25-sekündige Extraktion in der Espressozone bei einem Druck zwischen 6 und 9 BAR an.

**7. Hebel niemals abrupt loslassen! Kochendes Wasser kann herausspritzen!**

**8. Wenn sich der Hebel nur sehr schwer herunterdrücken lässt, ist das Kaffeepulver zu fein ( siehe Abschnitt „Manometer“).**

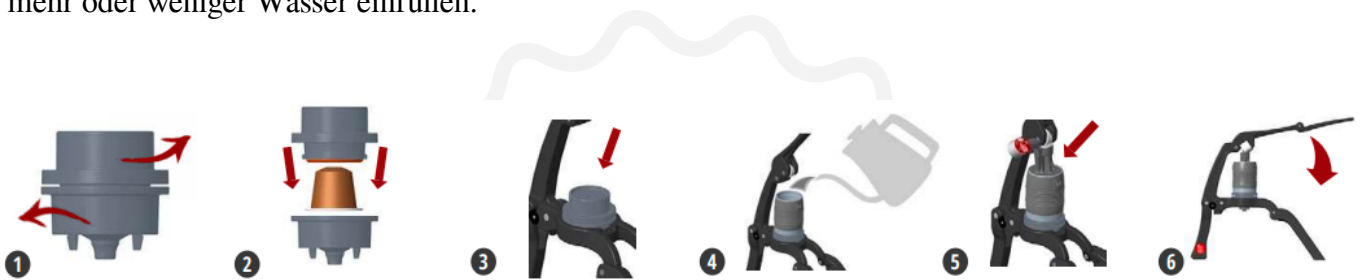
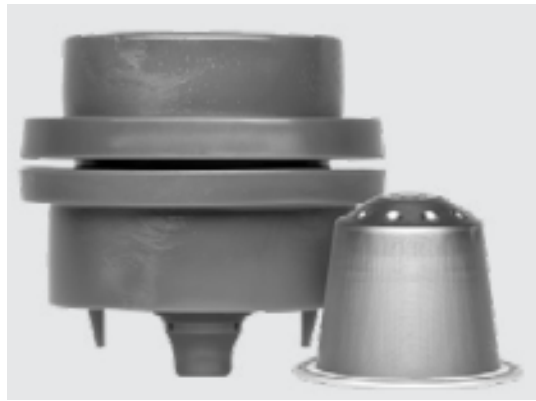
## **Brauen mit den Flair GO: Pods**

## Pod Portafilter - Pods-Modell

*Zubereitung mit Original Nespresso Pods*

**Funktioniert nicht mit Vertuo oder K-Cup-Pods!**

Ihr Pod Portafilter besteht aus zwei Hälften, einem oberen und einem unteren, die sich auseinanderdrehen lassen. Im oberen Teil befindet sich eine Kammer für die Pods, im unteren ein Sieb zum Aufbrechen der Folie. Sie können jede gewünschte Espressomenge zwischen 20 und 50 ml zubereiten, indem Sie bis zur maximalen Fülllinie mehr oder weniger Wasser einfüllen.



**1. Pod Portafilter zum Öffnen drehen** - Drehen Sie mit beiden Händen die obere und untere Hälfte voneinander weg, bis sich die beiden Teile trennen.

**2. Pod in die Kammer einsetzen und schließen** – Setzen Sie den Pod mit der Folie nach außen in die obere Kammer ein. Setzen Sie die untere Kammer ein und drehen Sie sie zum Schließen. Die seitlichen Pfeile fluchten beim Schließen.

**3. Pod Portafilter auf Flair GO aufsetzen** – Setzen Sie Pod Portafilter auf die Basis Flair GO. Die Düse sollte nach unten zeigen, die flache Seite nach oben.

**4. Zylinder einsetzen und mit kochendem Wasser befüllen** – Setzen Sie den Zylinder ohne Vorheizen in die Portafilter ein und füllen Sie ihn mit abgekühltem Wasser auf. Die maximale Fülllinie darf nicht überschritten werden.

**5. Manometer einsetzen** – Das Manometer oben auf den Zylinder aufsetzen. Für optimale Ablesbarkeit das Manometer nach oben drehen.

**6. Hebel senken, Zieldruck 4–7 BAR** – Erhöhen Sie den Hebeldruck, bis Sie das Durchstechen der Kapsel spüren. Senken Sie den Hebel anschließend für 10–15 Sekunden und halten Sie dabei einen Zieldruck von 4–7 BAR.

**7. WARNUNG: Die Innenseite der Kapsel Portafilter ist scharfkantig. 8. Hebel niemals abrupt loslassen! Es kann kochendes Wasser herausspritzen!**

## In der Espresso-Zone: Nutzen Sie Ihr Messgerät



**1. Volltreffer in der Espressozone** – Glückwunsch, Sie brühen Espresso! Ihr Bezug sollte etwa 20–25 Sekunden dauern, wenn Sie den bodenlosen Siebträger verwenden, oder 10–15 Sekunden, wenn Sie den Pad-Siebträger verwenden.

**2. Unterhalb der Espressozone** – Falls Sie die Espressozone nicht erreichen, können Sie entweder feiner mahlen oder den Hebel mit mehr Kraft betätigen. Sollte dies nicht helfen, müssen Sie feiner mahlen.

**3. Oberhalb der Espressozone** – Befinden Sie sich oberhalb der Espressozone, üben Sie entweder zu viel Druck aus oder Ihr Kaffeepulver ist zu fein. Verwenden Sie gröber gemahlene Kaffee oder weniger Druck. Reduzieren Sie den Druck langsam, wenn Sie den Stopp-Knopf erreichen!

**\* Hinweis: Bei Verwendung von Pods regulieren Sie den Druck ausschließlich über die Hebelkraft.**

## Reinigung Ihres Flair GO: Geländes

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



\*Hier festhalten

1. Heben Sie den Hebel langsam an und entnehmen Sie den zusammengebauten Brühkopf aus dem GO-Rahmen, indem Sie das Silikon an der oben angegebenen Stelle greifen.
2. Portafilter über dem Spülbecken abnehmen, indem Sie Zylinder und Portafilter auseinanderziehen. Horizontal halten, damit das Wasser ablaufen kann.
3. Den Kolben entfernen, indem man ihn rechts vom Manometer fasst, dreht und aus dem Zylinder herauszieht.
4. Entfernen Sie das Sieb und werfen Sie den Kaffeesatz aus, indem Sie ihn gegen die Seite eines Mülleimers klopfen oder mit einem Küchenutensil herauskratzen.
5. Spülen Sie alle Brühteile mit Leitungswasser ab. Verwenden Sie keine Seife, da diese den Geschmack Ihres Espressos beeinträchtigt.

## Reinigung Ihrer Flair GO: Pods

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



1. Heben Sie den Hebel langsam an und entnehmen Sie den zusammengebauten Brühkopf aus dem GO-Rahmen, indem Sie das Silikon an der oben angegebenen Stelle greifen.
2. Drehen Sie den Zylinder mit der Position Portafilter um. Drehen Sie ihn, um den Boden des Pod-Siebträgers zu entriegeln und zu entfernen.
3. Entfernen Sie die gebrauchte Kapsel, indem Sie sie am Rand eines Mülleimers abklopfen. Lassen Sie den oberen Teil der Kapsel Portafilter im Zylinder.
4. Den Kolben entfernen, indem Sie ihn rechts neben dem Manometer fassen, drehen und aus dem Zylinder herausziehen. Überschüssiges Wasser abgießen.
5. Spülen Sie alle Brühteile mit Leitungswasser ab. Verwenden Sie keine Seife, da diese den Geschmack Ihres Espressos beeinträchtigt.

## Weitere Informationen, um ein Flair GO PRO zu werden

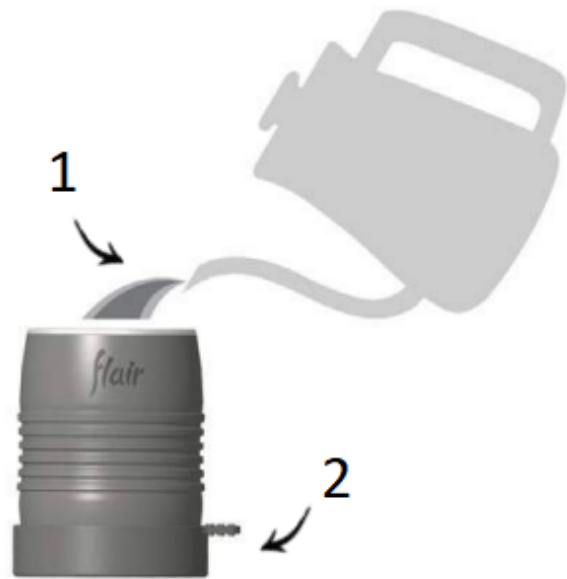
## Vorheizen Ihres GO

Ihr Flair GO benötigt kein Vorheizen, um zu erhalten

Eine gute Espresso-Extraktion ist wichtig. Wenn Sie jedoch eine helle Röstung verwenden oder einen besonders heißen Espresso wünschen, können Sie die Brühgruppe vorheizen. Wir empfehlen zwei Methoden.

- Stellen Sie den Zylinder aufrecht in eine Schüssel oder ein Spülbecken und füllen Sie ihn mit kochendem Wasser. Lassen Sie ihn 30 Sekunden lang stehen. Nehmen Sie ihn vorsichtig heraus.
- Kaufen Sie sich Flairs Preheat cap oder Funnel und heizen Sie Ihren Zylinder vor dem Brühvorgang vor, um die gewünschte Temperatur zu halten.

1. Kochendes Wasser hinzufügen, 30 Sekunden warten, dann ausgießen.
2. **Vorheizkappe oder in die Schüssel geben** ( *Vorheizkappe separat erhältlich* )

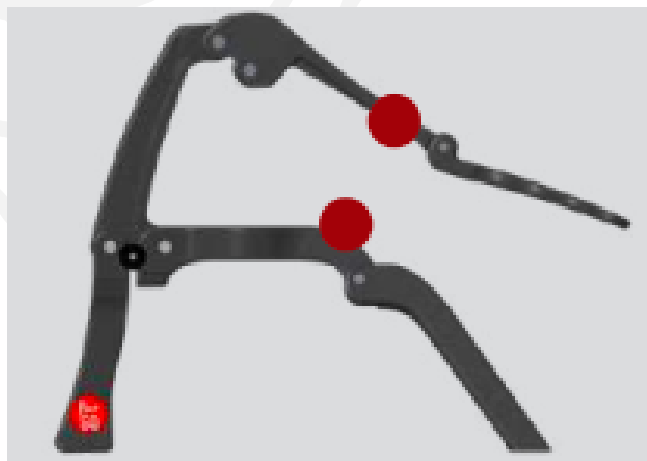


## Zu erwartender Verschleiß

Ihr Flair GO hat mehrere Dreh- und Kontaktpunkte.

Punkte, wenn vollständig zusammengeklappt. Bitte beachten Sie, dass

Im Laufe der Zeit wird Ihre Flair GO an den Kontaktstellen, die unten durch rote Punkte gekennzeichnet sind, Gebrauchsspuren aufweisen. Wir sehen dies als Zeichen einer langen Nutzungsdauer und vieler großartiger Espresso-Erlebnisse!



## Fehlerbehebung bei Ihrem Flair GO

Sollten Sie Probleme mit Ihrem Flair GO haben, ist das erstklassige Kundenservice-Team von Flair nur einen Klick entfernt. Scannen Sie den QR-Code, um zu unserer Kontaktseite zu gelangen, oder geben Sie die URL direkt ein.



## 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.