



Flair
58+

FELICIDADES, ERES UN BARISTA CASERO

Flair 58+ Introducción

Bienvenido al maravilloso mundo del espresso casero con la Flair 58+. Nos alegramos mucho de que estés aquí y estamos deseando que empieces a preparar deliciosos cafés para ti y los tuyos. Pero, antes de entrar en materia, queríamos mencionar algunas cosas.

- La Flair 58+ es una cafetera espresso de calidad profesional, lo que significa que necesitará un molinillo de alta calidad para preparar sus cafés de forma eficaz. Si tiene alguna pregunta al respecto, póngase en contacto con nuestro equipo.
- Este manual pretende ser una introducción rápida, y puede encontrar más información en nuestro sitio web a través de los códigos QR. Creemos que las guías de elaboración de cerveza en vídeo son la mejor forma de aprender.
- Por último, si tiene alguna pregunta o problema, póngase en contacto con nuestro equipo de atención al cliente. Estamos siempre a su disposición para ayudarle en lo que necesite.

TUTORIAL DE ELABORACIÓN DE CERVEZA EN VÍDEO:

La mejor forma de aprender es mirando

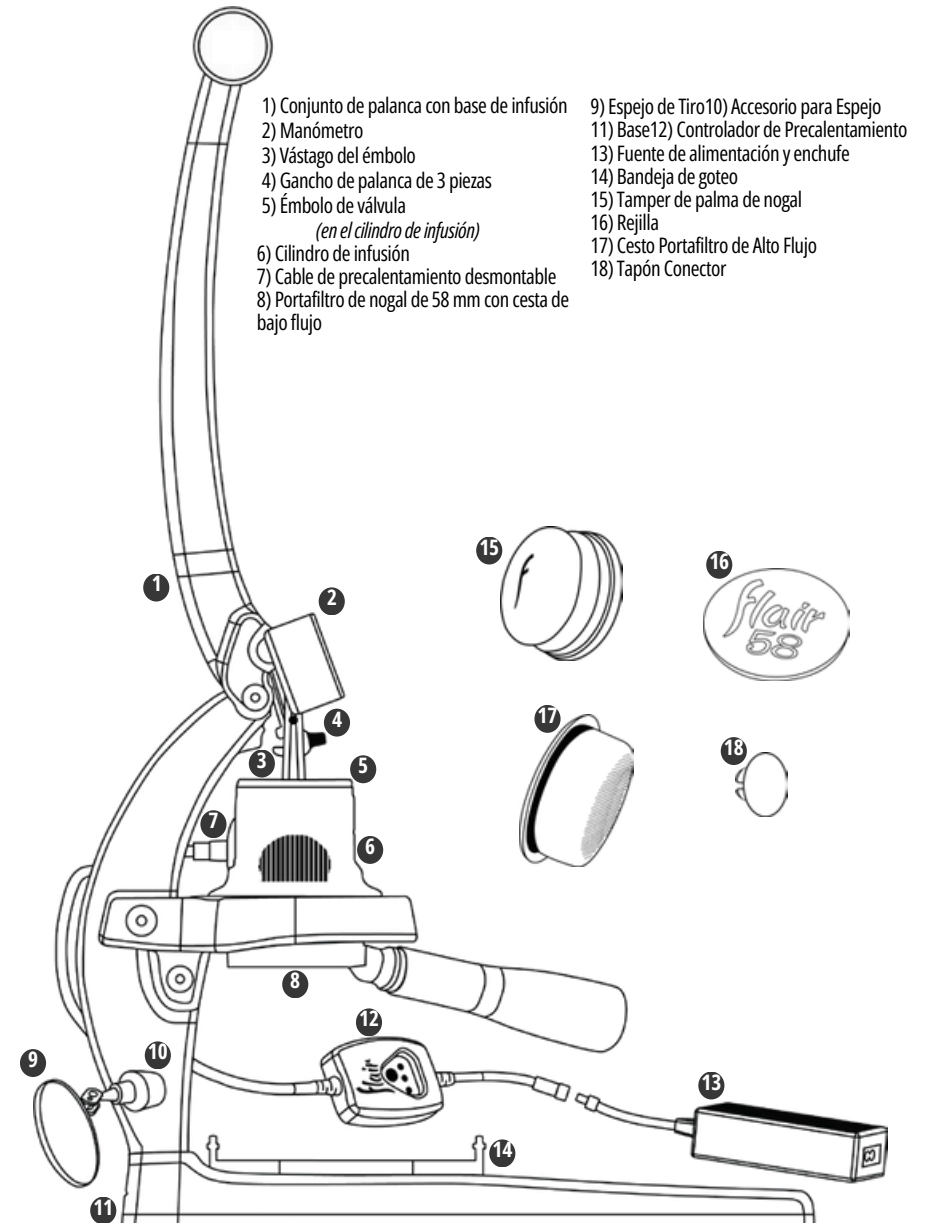


Tutoriales en vídeo: <https://flairespresso.com/flair-58-plus-tutorials/>

Contacto Flair: <https://flairespresso.com/contact/>

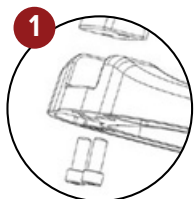
PIEZAS Y ACCESORIOS PARA PREPARAR UN BUEN ESPRESSO

Qué incluye la caja:

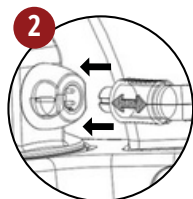


UNOS MINUTOS DE TRABAJO PARA TODA UNA VIDA DE ESPRESSO

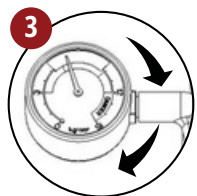
Montaje fuera de la caja



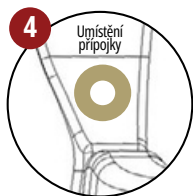
1 Atornille firmemente la base y la palanca con los dos tornillos suministrados. Asegúrese de que la palanca esté alineada antes de apretar.



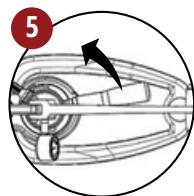
2 Retire la tapa del conector del cilindro de infusión y enchufe el controlador de precalentamiento. Guarde el tapón para un uso futuro.



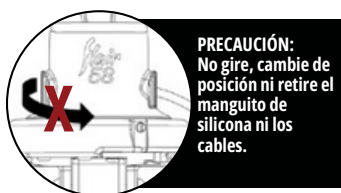
3 Coloque el manómetro en el vástago enroscándolo en el sentido de las agujas del reloj. Enrosque completamente y oriente el manómetro hacia arriba.



4 Coloque el espejo de toma en la parte inferior izquierda del marco. Sólo en este lugar hay un disco de acero incrustado.



5 Inserte el portafiltro con el asa justo a la derecha de la palanca bajada. Gire en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquear (aproximadamente a las 4 en punto)



PRECAUCIÓN: No gire, cambie de posición ni retire el manguito de silicona ni los cables.

El 58+ viene con el cilindro de infusión acoplado a la base de infusión. Para desmontarlo, afloje el tornillo de fijación y gírelo en el sentido de las agujas del reloj.



***NOTA:** El émbolo girará con el tiempo, haciendo que la lengüeta del vástago se alinee con la ranura del émbolo

Si las dos partes se desenganchan entre sí, siga las instrucciones de limpieza para extraer el émbolo y reorientarlo correctamente.

ESTÁS A SEGUNDOS DEL ESPRESSO HECHO A MANO

Preparando con su Flair 58+

#1 - Prepare la Flair

(a) Levante la palanca de precalentamiento (b) Pulse el botón del controlador de precalentamiento para seleccionar la temperatura de precalentamiento deseada: baja, media o alta (consulte la página siguiente para obtener más información) (c) Inserte el portafiltro para el precalentamiento alineándolo con la base de infusión y (d) gire el asa del portafiltro en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede firmemente colocado en su sitio, aproximadamente en la posición de las 4 en punto (no lo gire en exceso).

#2 - Prepare el portafiltro y el cabezal de infusión

(a) Hierva agua (b) Muela aproximadamente 18 gramos de granos recién tostados con el molinillo de fresas (c) Retire el portafiltro de la base de infusión, añada los granos y apisonelos (d) Añada la malla sobre los granos apisonados y vuelva a colocar el portafiltro (e) Llene el cabezal de infusión utilizando el émbolo de la válvula como se describe a continuación

#3 - Prepare su Espresso

(a) Baje lentamente la palanca para crear presión y comenzar la preparación (b) Tenga como objetivo una duración de 30-35 segundos a 6-9 BAR utilizando el manómetro como referencia (c) Cuando se alcance el peso/volumen deseado, o cuando la palanca esté completamente bajada, suba la palanca a la posición de inicio

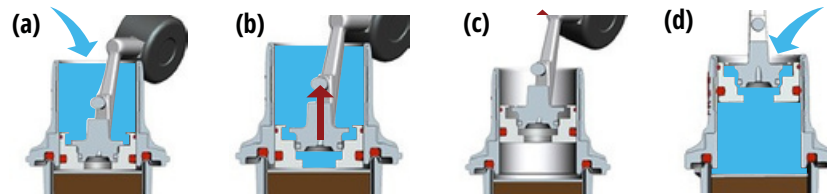
#4 - Purgue su Sistema

(a) Coloque la taza vacía en la bandeja de goteo (b) Expulse el agua restante bajando la palanca hasta el fondo para expulsar el líquido restante, repita según sea necesario (c) Gire el portafiltro en el sentido de las agujas del reloj para extraerlo y limpiarlo

UNA FORMA PERFECTA DE PREPARAR DOS CAFÉS SEGUIDOS

Uso del émbolo de válvula

(a) Empiece con la palanca bajada y llene de agua el cilindro de infusión hasta el borde (b) Suba la palanca lo suficiente para desasentar el vástago y abrir la válvula, permitiendo que el agua llene el espacio de cabeza inferior (c) Continúe subiendo la palanca lentamente, y el agua pasará a través de la válvula y dentro de la cámara de infusión (d) Rellene la cámara a través de la abertura hecha entre el vástago y el émbolo una vez que la palanca esté completamente subida



GESTIÓN TÉRMICA SENCILLA PARA CUALQUIER ASADO

El sistema de precalentamiento de Flair 58+



El sistema de control de precalentamiento de la Flair 58 puede precalentar el cilindro de infusión a tres temperaturas diferentes: Baja, Media o Alta, para corresponder a diferentes niveles de tueste.

A continuación encontrará los detalles de uso del sistema de control de precalentamiento y las instrucciones de seguridad completas en nuestra Guía de seguridad e instrucciones en línea, que puede encontrar en línea siguiendo el código QR de la parte delantera de este manual.

ENCENDIDO - Pulse y mantenga pulsado el botón (3 seg) - La luz de la IZQUIERDA PARPADEA - entonces...

BAJO ~85° C (185° F)

ESPERE UNOS MINUTOS

(para que se complete el precalentamiento)

LA LUZ IZQUIERDA SE VUELVE SÓLIDA

(cuando se alcanza la temperatura baja)

MEDIA ~90° C (194° F)

VUELVA A PULSAR EL BOTÓN

(La luz CENTRAL PARPADEA)

ESPERE UNOS MINUTOS

(para que se complete el precalentamiento)

LAS LUCES IZQUIERDA Y CENTRAL SE VUELVEN SÓLIDAS

(Se ha alcanzado la temperatura media)

ALTA ~95° C (203° F)

PULSE EL BOTÓN 2 VECES

(La luz de la DERECHA PARPADEA)

ESPERE UNOS MINUTOS

(para que se complete el precalentamiento)

TODAS LAS LUCES SE APAGAN

(cuando se alcance la temperatura alta)

APAGADO - Pulse y mantenga pulsado el botón (3 segundos) - TODAS las luces APAGADAS

El cable de precalentamiento desmontable de la Flair 58



Su Flair 58+ puede precalentarse y luego separarse del cable para poder elaborar cerveza lejos de cualquier enchufe. Simplemente localice las flechas texturizadas para desenchufar el conector de 4 pines y elabore cerveza «sin ataduras».



Una vez desconectada la placa de circuito impreso, cubra los componentes eléctricos del cilindro de infusión con la tapa suministrada. El cilindro de infusión puede precalentarse con agua a punto de hervir, con el émbolo de la válvula bajado.

MANTENGA SU FLAIR EN PERFECTO ESTADO

Limpieza de la Flair 58+

Antes de limpiarla, asegúrese siempre de que el sistema de precalentamiento de su Flair 58+ esté apagado, de que el cabezal de infusión se haya enfriado y de no sumergirlo nunca en agua.

No necesita jabón.

Mantenga la superficie exterior y los cables secos.



1. Desmonte y separe el gancho de bloqueo y, a continuación, utilice el vástago para extraer el émbolo.

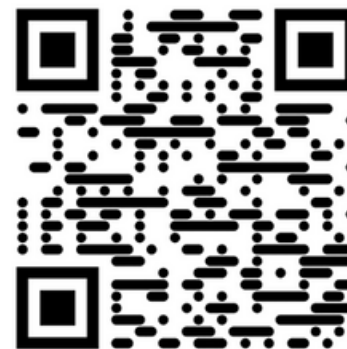
2. Utilice un paño húmedo para limpiar el interior y la parte inferior del cabezal de infusión. Limpie también el émbolo

3. Para una limpieza más a fondo, coloque una taza debajo de su Flair 58 y enjuáguela con agua fría antes de limpiarla.

Consulte nuestra «Guía de seguridad e instrucciones» en línea a través del código QR para obtener más información.

EL SERVICIO AL CLIENTE DE CLASE MUNDIAL DE FLAIR ESTÁ A UN CLIC DE DISTANCIA

Solucione sus problemas con Flair 58+



Contáctenos directamente: <https://flairespresso.com/contact/>

flair 58+

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

Flair is a trademark of Intact Idea, LLC

Designed in California
Made in China

Greenplantation.es

