Flair 58 Plus 2

Instrucciones de uso

¡Enhorabuena, ya eres barista en casa!

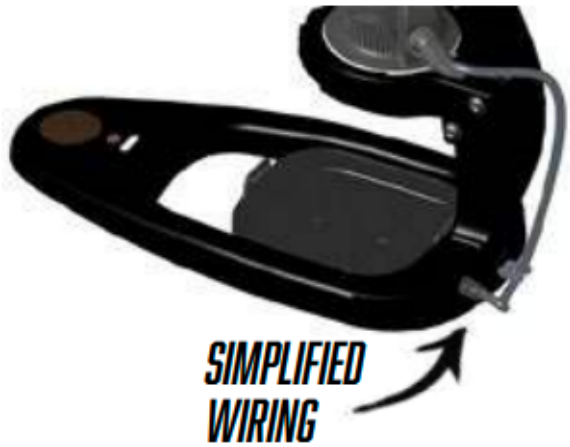
Introducción a Flair 58 Plus 2

Bienvenido al maravilloso mundo del espresso casero con Flair 58 Plus 2. Nos alegra mucho que estés aquí y estamos deseando ayudarte a preparar deliciosos cafés para ti y tus seres queridos. Pero antes de empezar, queremos comentar algunas cosas.

Novedades: El Flair 58 Plus 2 incorpora un sistema de control de precalentamiento totalmente integrado en la base. El cableado se ha simplificado, con puntos de salida traseros en tándem, y la fuente de alimentación se monta en la pared con un diseño elegante.



Requisitos para preparar café: La Flair 58 Plus 2 es una máquina de espresso de grado Professional, lo que significa que necesitará un molinillo de muelas de alta calidad para obtener resultados óptimos. Si tiene alguna pregunta al respecto, ¡no dude en contactar con nuestro equipo!



Ver para creer:

Creemos que los tutoriales de elaboración de cerveza en vídeo so

¡Sigue los códigos QR! ¿Preguntas?

Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con nuestro equipo

Equipo de atención al cliente.

Siempre estamos aquí.

Tutorial de elaboración de cerveza en vídeo:

La mejor manera de aprender es observando.

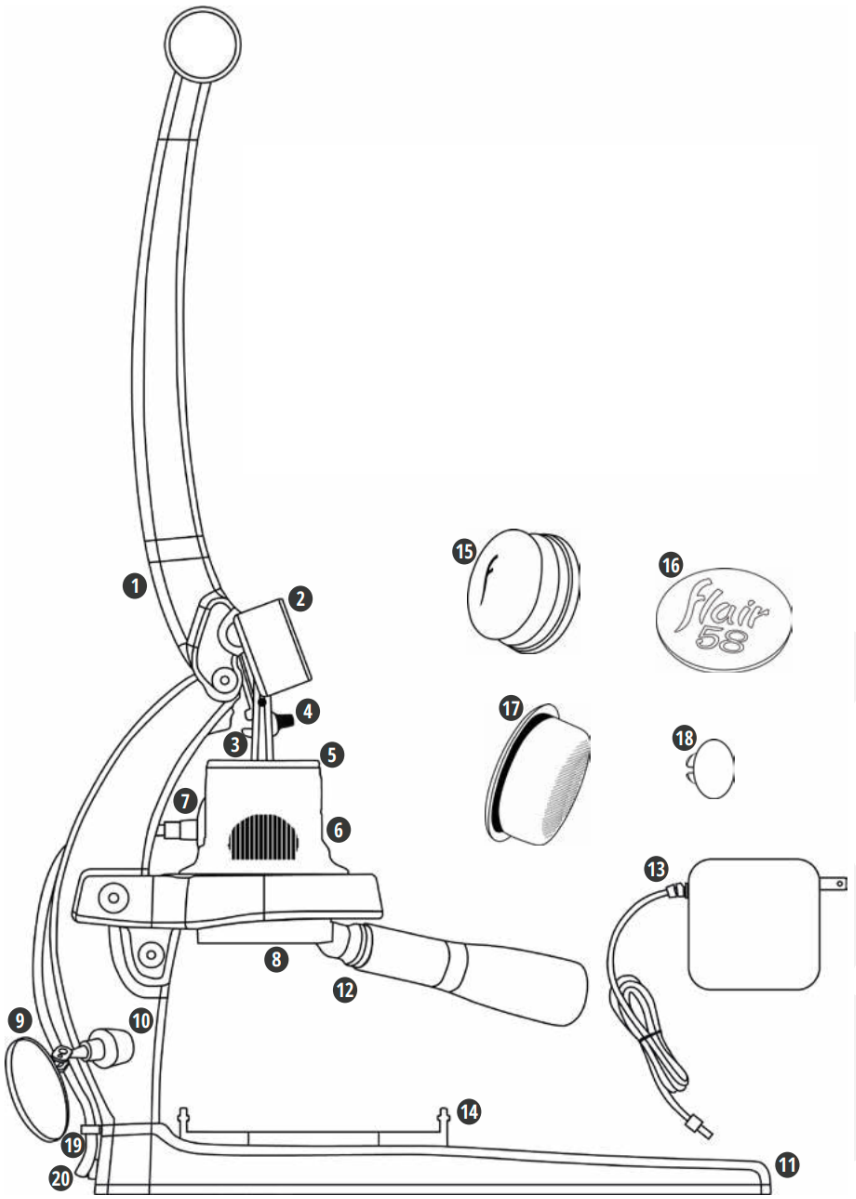
Videotutoriales: https://flairespresso.com/flair-58-plus2-tutorials/

Contacta con Flair: https://flairespresso.com/contact/

Piezas, accesorios y complementos para preparar un excelente espresso

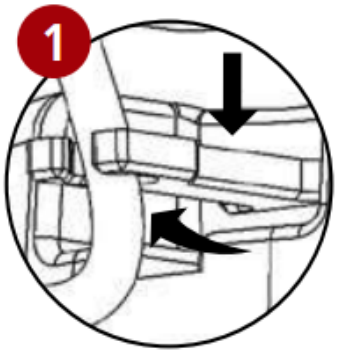
¿Qué incluye la caja?

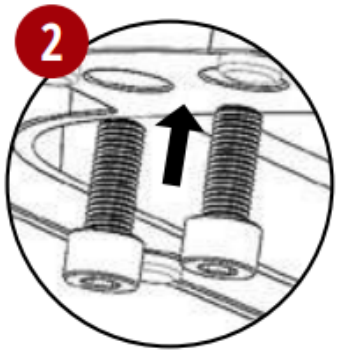
1. Conjunto de palanca con base de preparación
2. Manómetro
3. Vástago del émbolo
4. Gancho de palanca de 3 piezas
5. Émbolo de la válvula (*en el cilindro de preparación*)
6. Cilindro de fermentación
7. Cable de precalentamiento desmontable
8. Nogal de 58 mm Portafilter con cesta de bajo flujo
9. Espejo de disparo
10. Accesorio para espejo
11. Base con controlador de precalentamiento
12. Controlador de precalentamiento
13. Fuente de alimentación y enchufe
14. Bandeja de goteo
15. Tamizador de palma de nogal
16. Pantalla de disco
17. Cesta de alto flujo Portafilter
18. Tapa del conector
19. Guía de cables
20. Interfaz de enchufe trasero

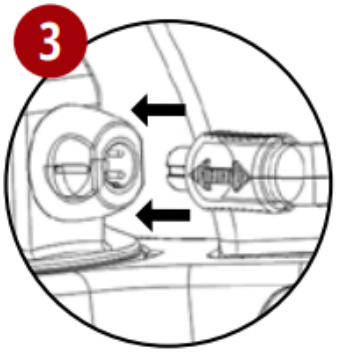


Unos minutos de trabajo para una vida entera de espresso

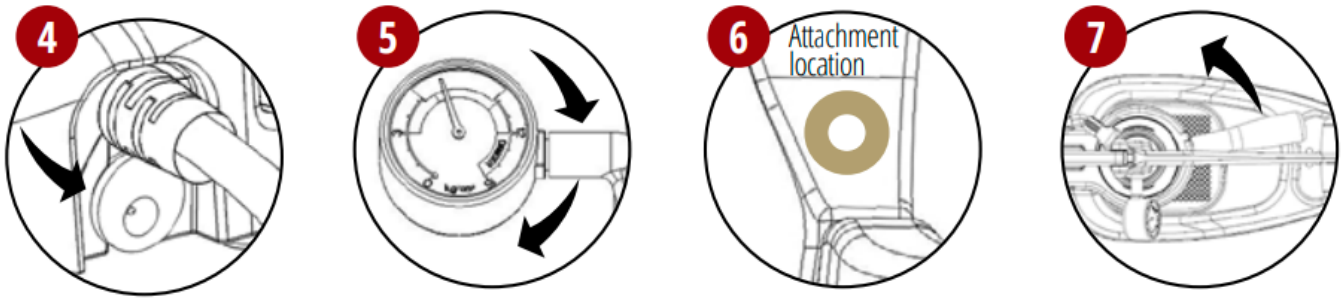
Montaje listo para usar







1. Pase el cable de precalentamiento desde la parte posterior de la base a través de la guía de cables y coloque la guía de cables en la ranura de la base.
2. Coloque la parte inferior del conjunto de la palanca sobre la parte superior de la guía de alambre y atornille la base y el conjunto de la palanca con dos tornillos. Asegúrese de que la palanca esté alineada y apriete.
3. Retire la tapa del conector del cilindro de infusión y conecte el cable de precalentamiento, alineando las flechas. Guarde la tapa para usarla en el futuro.

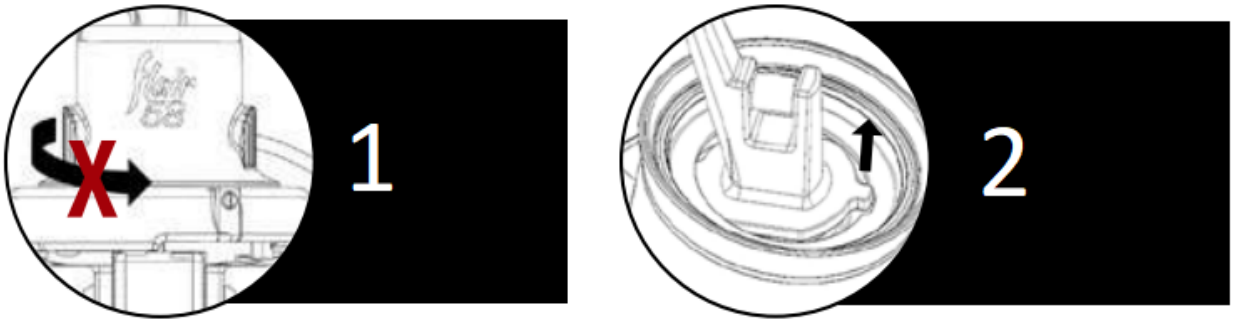


4. Luego, conecta la fuente de alimentación a la ranura libre de la base antes de conectarla a una toma de corriente.

5. Coloque el manómetro en el vástago enroscándolo en el sentido de las agujas del reloj. Enrósquelo completamente y luego oriente la esfera del manómetro hacia arriba.

6. Coloque el espejo de disparo en la parte inferior izquierda del marco. ¡Solo en esta ubicación hay un disco de acero incrustado!

7. Inserte el Portafilter con el mango 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).



1. Precaución: No gire, cambie de posición ni retire la funda de silicona ni los cables.

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

2. Nota: El émbolo puede girar con el tiempo, lo que provoca que la lengüeta del vástago se alinee con la ranura del émbolo.

Si las dos partes se separan, siga las instrucciones de limpieza para retirar el émbolo y volver a colocarlo correctamente.

Estás a segundos de un espresso artesanal.

Elaboración con tu Flair 58 Plus 2

#1 - Prepara el Flair

(a) Levante la palanca para precalentar (b) Presione el botón en Preheat controller para seleccionar la temperatura de precalentamiento deseada: baja, media o alta (Consulte la página siguiente para obtener más detalles) (c) Inserte Portafilter para precalentar alineándolo con la base de preparación y (d) gire el mango Portafilter en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté firmemente en su lugar, aproximadamente en la posición de las 4 en punto (No lo gire demasiado).

#2 - Preparar el Portafilter y la cabeza de infusión

(a) Hervir agua (b) Moler aproximadamente 18 gramos de granos recién tostados con un molinillo de muelas (c) Retirar Portafilter de la base de preparación, agregar el café molido y prensar (d) Agregar Puck screen encima del café molido prensado y volver a insertar Portafilter (e) Llenar el cabezal de preparación usando el émbolo de la válvula como se describe a continuación.

#3 - Prepara tu espresso

(a) Baje lentamente la palanca para generar presión y comenzar la extracción. (b) Busque una duración de extracción de 30 a 35 segundos a 6 a 9 BAR utilizando el manómetro como referencia. (c) Cuando se alcance el peso/volumen de extracción deseado, o la palanca esté completamente bajada, levante la palanca a la posición inicial para detener el flujo.

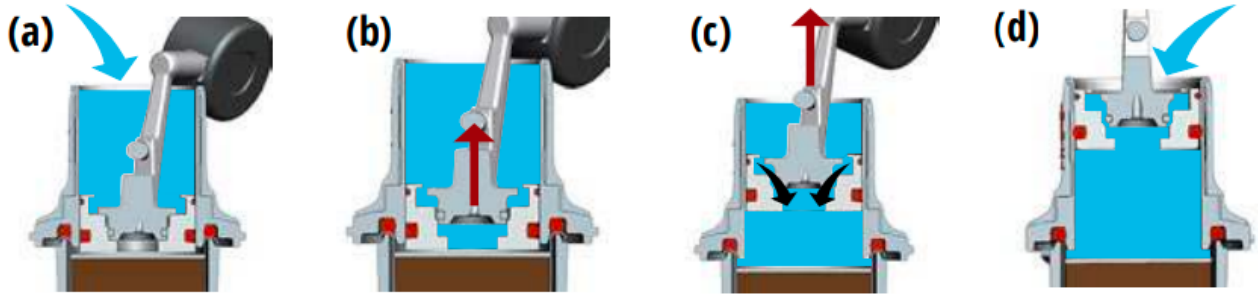
#4 - Purga tu sistema

(a) Coloque el vaso vacío en Drip tray (b) Expulse el agua restante bajando la palanca hasta el fondo para expulsar el líquido restante, repita según sea necesario (c) Gire Portafilter en el sentido de las agujas del reloj para retirarlo para su limpieza.

Una forma sencilla de preparar dos dosis seguidas

Usando el émbolo de la válvula

(a) Comience con la palanca bajada y llene el cilindro de preparación hasta el borde con agua. (b) Suba la palanca lo suficiente para liberar el vástago y abrir la válvula, permitiendo que el agua llene el espacio libre inferior (mueva la palanca para minimizar las burbujas de aire). (c) Continúe subiendo la palanca lentamente; el agua pasará a través de la válvula y entrará en la cámara de preparación. (d) Rellene la cámara a través de la abertura que se forma entre el vástago y el émbolo una vez que la palanca esté completamente levantada.



Gestión térmica sencilla para cualquier tipo de tueste

El sistema de precalentamiento Flair 58 Plus 2

El sistema de control de precalentamiento de la Flair 58 Plus 2 está integrado en la base y permite precalentar el depósito de café a tres temperaturas diferentes, según el nivel de tueste. Encontrará más información sobre el precalentamiento a continuación y nuestra guía completa de seguridad e instrucciones en línea, escaneando el código QR para acceder a los tutoriales.



ENCENDIDO - Mantenga pulsado el botón (3 segundos) - La luz IZQUIERDA PARPADEARÁ - luego...

BAJA ~85° C (185° F)	**MEDIA** ~90° C (194° F)	**ALTA** ~95° C (203° F)
Espere unos minutos	**Pulse el botón OTRA VEZ**	**Pulse el botón 2 veces**
(para que el precalentamiento se complete)	(La luz central parpadeará)	(La luz DERECHA PARPADEARÁ)
	Espere unos minutos	**Espere unos minutos**
La luz izquierda se vuelve fija	(para que el precalentamiento se complete)	(para que el precalentamiento se complete)
(cuando se alcanza la temperatura baja)	**Luces izquierda y central se vuelven fijas**	**TODAS LAS LUCES FIJAS**
	(Se alcanza la temperatura media)	(cuando se alcanza la temperatura alta)

APAGAR - Mantenga pulsado el botón (3 segundos) - Todas las luces se apagarán

Cerveza sin ataduras

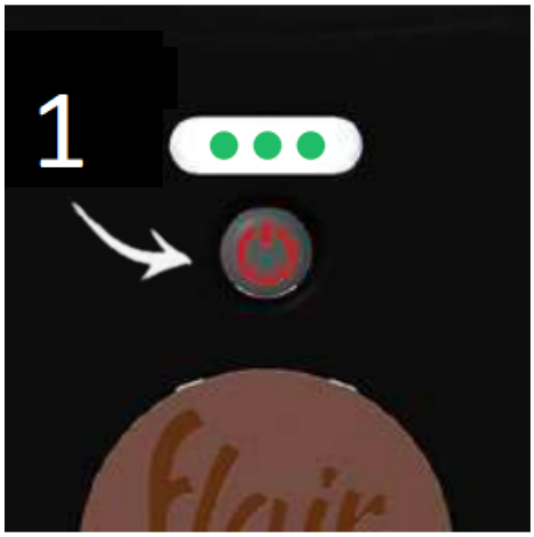
La fuente de alimentación desmontable Flair 58 Plus 2

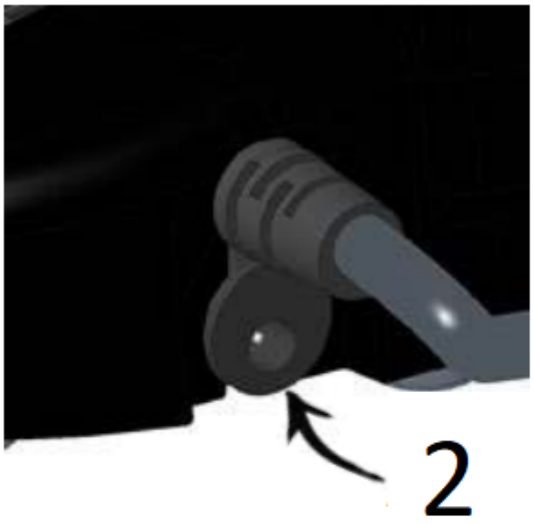
1. Mantén pulsado

Tu cafetera Flair 58 Plus 2 se puede precalentar y luego desconectar del cable para poder preparar café lejos de cualquier enchufe. Primero, apaga el interruptor Preheat controller que se encuentra en la base.

2. Desconectar la alimentación

Una vez apagada la Preheat controller, desenchufa la fuente de alimentación de la parte posterior de la base. Ahora puedes llevar tu Flair 58 Plus 2 a cualquier parte para preparar café sin ataduras.





Mantén tu Flair en perfectas condiciones

Limpieza de tu Flair 58 Plus 2

Antes de limpiar, asegúrese siempre de que el sistema de precalentamiento de su Flair 58 Plus 2 esté apagado y que el cabezal de preparación se haya enfriado. Nunca sumerja el cabezal de preparación en agua.

¡No necesita jabón!

¡Mantenga secas las superficies exteriores y los cables!

1. Desmonte y retire el gancho de bloqueo, luego utilice el vástago para extraer el émbolo.
2. Use un paño húmedo para limpiar el interior y la parte inferior del cabezal de preparación. Limpie también el émbolo.
3. Para una limpieza más profunda, coloque una taza debajo de su Flair 58 y enjuague con agua fría antes de limpiar.



Consulte nuestra **“Guía de seguridad e instrucciones”** en línea a través del código QR para obtener más información.

El servicio al cliente de primera clase de Flair está a un clic de distancia.

Soluciona problemas de tu Flair 58 Plus 2

Contáctanos directamente: https://flairespresso.com/contact/

Garantía y cómo utilizar el producto

Los productos cuentan con el periodo de garantía legal estándar. Esta garantía no es transferible y no es posible la compensación económica en efectivo. La garantía no cubre los productos que hayan sido utilizados de forma distinta a la especificada en este manual de instrucciones.

La garantía tampoco cubre:

- Daños derivados de un uso inadecuado, falta de cuidado o cualquier otro uso para fines no mencionados en este manual.
- Daños en la apariencia externa, daños causados por corrosión o desgaste gradual.

Cualquier intervención o reparación realizada por personas no autorizadas conlleva la anulación de la garantía del producto.

Vendedor e importador: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.