



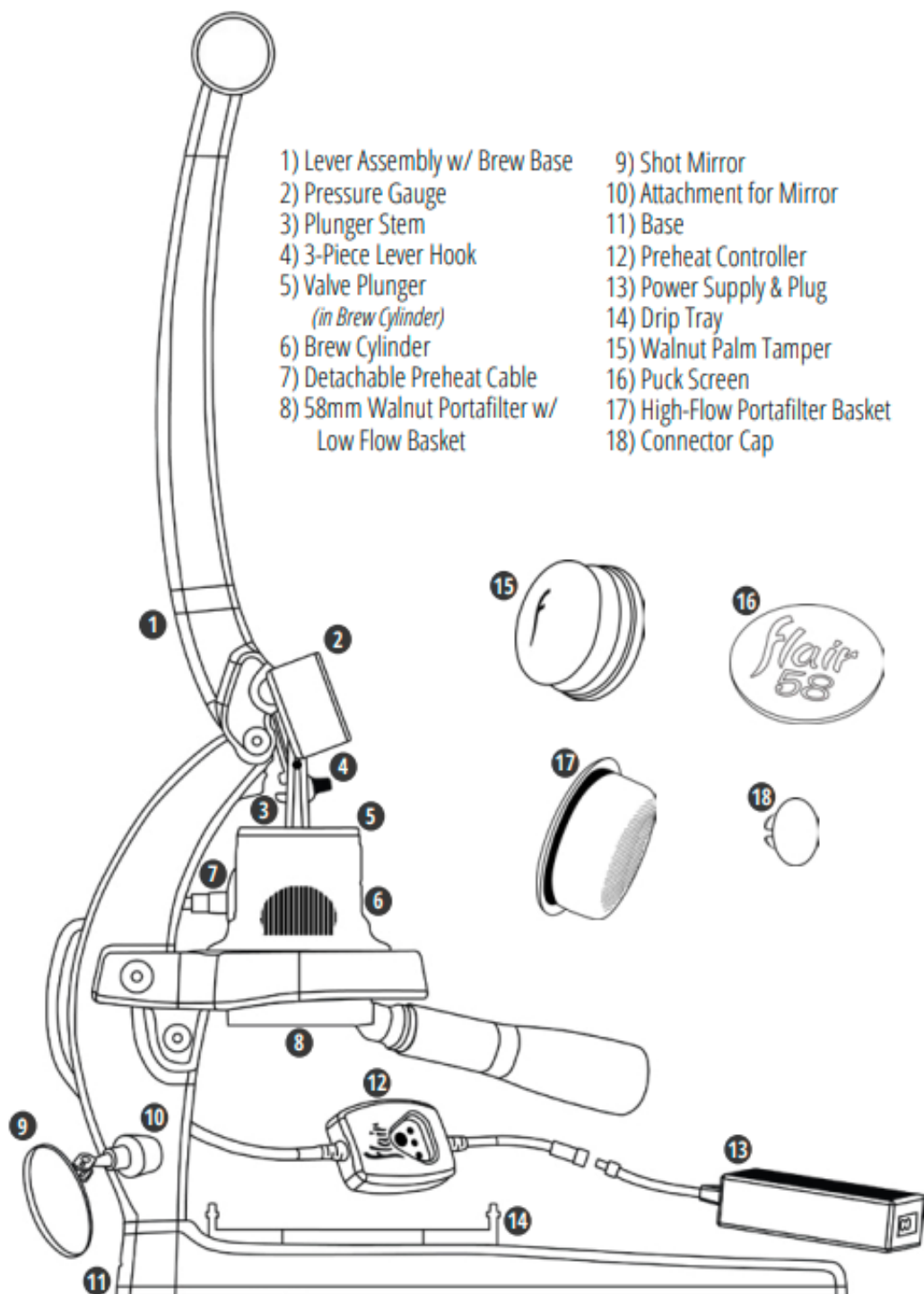
Flair58 Plus

Instrucciones de uso

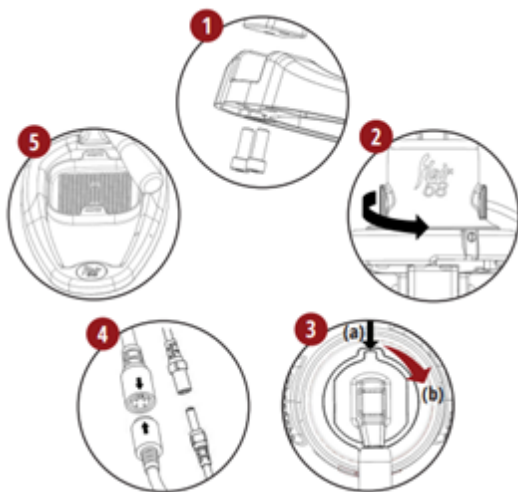
Antes de preparar su primer espresso, siga los pasos de las instrucciones.

Recuerde que para obtener resultados óptimos es necesario realizar una molienda uniforme utilizando un molinillo de calidad (por ejemplo Royal Grinder).

Instrucciones de uso



1. Composición de la cafetera Flair58



1. Ensamble el cuerpo de la palanca y la palanca firmemente juntos.
2. Retire el Preheat cap e instale el cilindro de preparación en la base. Gire en sentido antihorario para bloquearlo.
3. Alinee (a) las pestañas del soporte del pistón con las ranuras del pistón. Gire (b) el soporte del pistón para fijarlo. Presione hacia abajo para sellar el pistón. El manómetro debe estar orientado hacia la parte frontal de la unidad.
4. Conecte todos los cables del sistema de precalentamiento: alinéelos como lo indican las flechas
5. Coloque el Drip tray directamente debajo de la base de preparación.

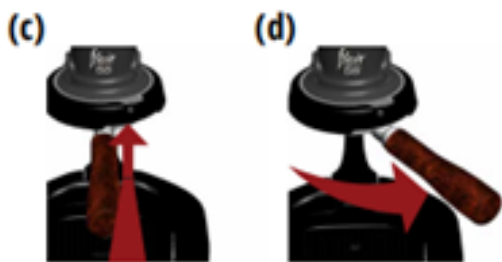
2. Použitie predhrievacieho systému (iba modelo 58 eléctrico)

El Flair 58 puede precalentar el cilindro de cocción a tres temperaturas: baja, media o alta. Para más detalles sobre su uso, consulte la tabla a continuación.

TURN ON - Press & hold button (3 sec) - LEFT light will BLINK - then...		
LOW ~85° C (185° F) Wait A Few Minutes (for preheat to complete) Left Light Turns SOLID (when Low Temp is reached)	MEDIUM ~90° C (194° F) Push Button AGAIN (CENTER light will BLINK) Wait A Few Minutes (for preheat to complete) LEFT & CENTER Lights Turns SOLID (Med Temp is reached)	HIGH ~95° C (203° F) Push Button 2 TIMES (RIGHT light will BLINK) Wait A Few Minutes (for preheat to complete) ALL Lights SOLID (when High Temp is reached)
TURN OFF - Press & hold button (3 sec) - ALL lights OFF		

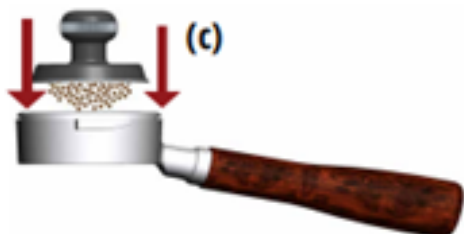
*NOTA: Al usar el aparato sin precalentamiento eléctrico, cierre la base del cilindro de preparación con el Preheat cap y llénelo con agua hirviendo durante 45 segundos. Vierta el agua y repita el proceso según sea necesario. Retire la tapa y coloque el cilindro de preparación sobre la base.

3. Preparación del café



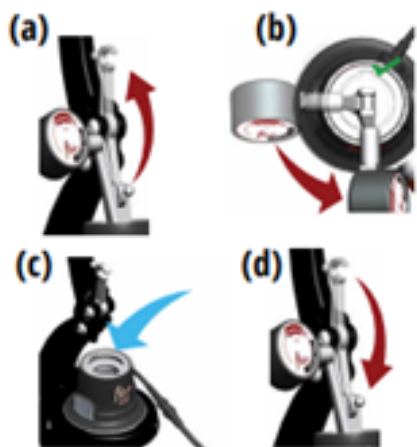
1. Preparar Flair

(a) Encienda el sistema de precalentamiento y ajuste la temperatura deseada. (b) Levante la palanca a la posición vertical. (c) Inserte el Portafilter para precalentar alineándolo con la base de preparación y (d) gire la manija Portafilter.



2. Prepare el portafiltro

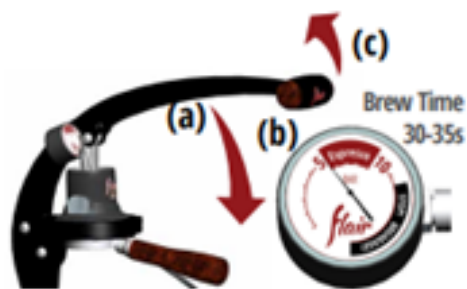
(a) Hervir agua. (b) Muela de 18 a 20 gramos de café recién tostado con un molinillo de café de calidad. (c) Retire el portafiltro, añada el café y presione con el prensador. Inserte el portafiltro.



3. Prepare el cabezal de preparación

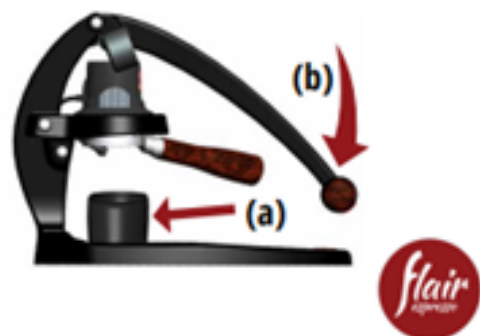
(a) Desbloquee y levante completamente el gancho de la palanca (b), luego gire el soporte del pistón en sentido antihorario hasta que las dos orejetas se alineen con los orificios del pistón y retire el soporte levantándolo con cuidado (c). Vierta agua en el cilindro.

Vuelva a insertar el vástago y asegúrelo en el orden inverso al de extracción (d) Conecte la palanca al soporte del émbolo insertando el gancho de la palanca.



4. Prepara tu espresso

(a) Baje lentamente la palanca para presurizar el sistema y comenzar la preparación. (b). La preparación debe durar entre 30 y 35 segundos a una presión de 6 a 10 bares. (c) Cuando alcance el peso/volumen deseado o la palanca esté completamente bajada, vuelva a colocarla en su posición original.



5. Limpiar el sistema

(a) Coloque una taza vacía sobre el Drip tray para recoger el agua restante. (b) Exprima el agua restante bajando la palanca completamente hacia abajo para permitir que se drene el líquido restante. (c) Para retirar el Portafilter para limpiarlo, simplemente levante la palanca a la posición vertical y gírela.

Usando un manómetro

Puedes lograr el espresso perfecto usando la máquina de café Flair 58 combinando la molienda adecuada, la presión adecuada y el tiempo de preparación adecuado.

Todo comienza con la molienda correcta y una cantidad suficiente de café, lo que crea resistencia para alcanzar la presión y el tiempo de preparación deseados. Los expertos en flairismo que dominan la técnica prepararán un espresso a una presión de entre 6 y 9 bares en un plazo de 30 a 45 segundos. Su Flair 58 está equipada con un manómetro para garantizar que su espresso siempre esté a su gusto. Utilice la siguiente tabla para configurar los ajustes.



		PRESSURE			
		1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	>12 BAR
BREW TIME	More Than 45 Seconds	More Pressure	Grind More Coarse	Grind More Coarse	DANGER! STOP & DISCARD GROUNDS
	30-45 Seconds	Grind More Fine	Espresso Made Right	Grind More Coarse	
	Less Than 30 Seconds	Grind More Fine	Grind More Fine	Less Pressure	

Limpieza y mantenimiento

Si se usa correctamente, su Flair 58 requiere una limpieza mínima. Asegúrese siempre de que el sistema de precalentamiento de su Flair 58 esté apagado y de que el cabezal de preparación se haya enfriado antes de limpiarlo. Nunca sumerja ni lave el cabezal de preparación completo en agua.



1. Retire el émbolo tirando del vástago mientras el cilindro de preparación está instalado en la base.
2. Use un paño húmedo para limpiar el interior y la base del cabezal. Limpie también el émbolo.
3. Para una limpieza más profunda, enjuague con agua fría antes de limpiar.

No limpie ninguna pieza de la cafetera Flair en el lavavajillas.

Tutoriales en vídeo

Para obtener más información sobre cómo aprovechar al máximo su Flair58, incluidas demostraciones en video y preguntas frecuentes, visite: www.flairespresso.com/learn/tutorials

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.