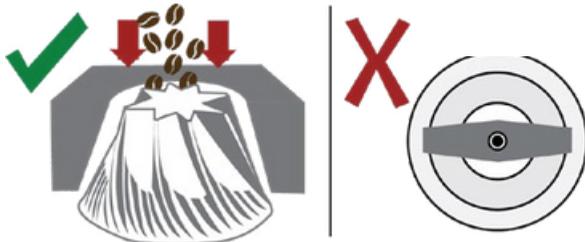


Preparación del espresso

Preparar espresso a mano en una Flair es una mezcla de ciencia y arte. Flair es como una herramienta manual; seguirá tus decisiones y acciones. El sabor y la espuma de su espresso dependen sobre todo de la calidad y frescura de los granos y de encontrar el tamaño de molido adecuado.

Utilice granos de café enteros:
 Nunca utilice granos premolidos para el espresso. Recomendamos utilizar granos tostados en pocas semanas y molidos inmediatamente antes de la preparación.

Molinillo recomendado:



Utilice sólo un molinillo de café de buena calidad para espresso, que produce un molido más uniforme que un molinillo con cuchillas y le permite controlar el tamaño del molido. Empiece moliendo el café uno o dos grados más grueso de lo normal para espresso, y le recomendamos empezar con una tanda de 20 gramos. Cambiar de grano de café puede requerir cambiar el tamaño del molido.

¿Cómo conseguir una buena espuma?
 Sólo se puede conseguir espuma si el espresso se prepara correctamente. Empiece con una temperatura de infusión de entre 90-95°C, asegúrese de que los granos estén recién tostados y molidos, y experimente con diferentes tamaños de molido y dosis. Puede que necesites práctica para obtener el resultado adecuado. Recuerde que estamos a su disposición.

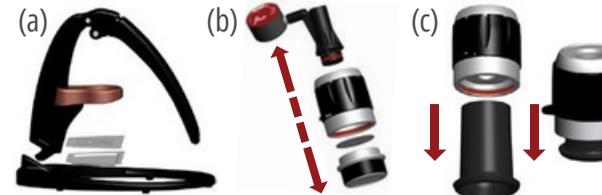
Contenido de su Flair Signature PRO

- 1 Embudo y vaso dosificador
- 2 Tamper de acero inoxidable
- 3 Colador, tapón de precalentamiento (envasado)
- 4 Pitorro de acero inoxidable
- 5 Maletín de viaje
- 6 Base
- 7 Columna principal y palanca
- 8 Cabezal de infusión (portafiltro, pistón, cilindro)
- 9 Bandeja de goteo de acero inoxidable
- 10 Manómetro y soporte



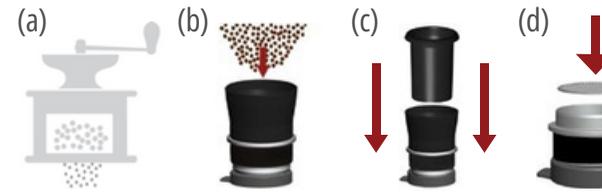
#1 - Preparación de Flair

(a) Inserte la rejilla en la base y coloque la bandeja recoge gotas sobre la base. (b) Desmonte el cabezal de infusión. (c) Mueva el émbolo (la pieza del interior del cabezal de infusión) hasta su posición utilizando el vaso dispensador. El émbolo estará frente a las juntas tóricas rojas del interior del cilindro cuando esté correctamente ajustado.



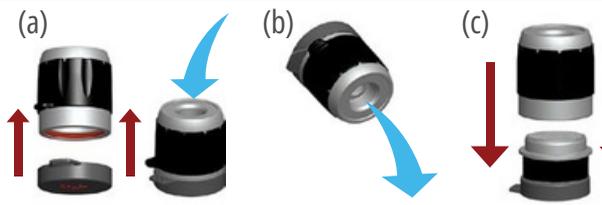
#2 - Preparación del grano

(a) Utilice siempre un molinillo de café que muele al menos 16 gramos de granos de café recién tostados. (b) Coloque el embudo en la parte superior del portafiltro y llénelo de granos de café recién molidos. (c) Apisono ligeramente utilizando el tapón de apisonado situado debajo. (d) Retire el embudo y coloque el colador en la parte superior.



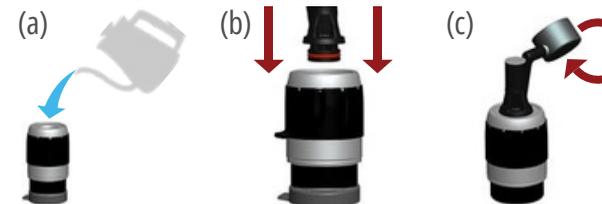
#3 - Preparación del cabezal de cocción

(a) Coloque el tapón de precalentamiento en la parte inferior (lado de la junta tórica) de la botella y llénela de agua hervida. Deje reposar durante al menos 30 segundos. (b) Vierta el agua de precalentamiento de la bombona y retire el tapón de precalentamiento. (c) Coloque la bombona encima del portafiltro.



#4 - Añadir agua para cocinar

(a) Añada agua para cocinar (90 - 95 °C) sobre la parte superior del cilindro. Llene hasta que el agua sea visible en el pozo. No llene en exceso. (b) Coloque el vástago empujándolo dentro del pocillo. (c) Gire la varilla de medición para que sea lo más visible posible.

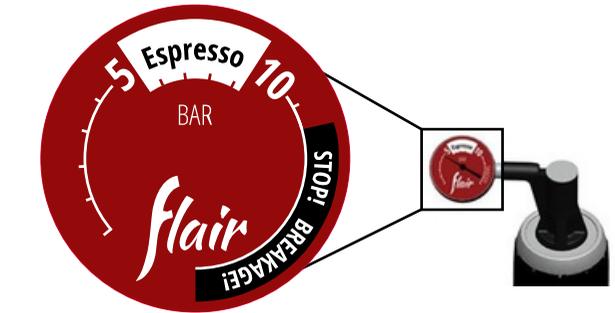


#5 - Prepare su café con Flair

Coloque el cabezal de infusión en la Flair y baje la palanca de infusión. Para preparar con boquilla, «encaje» la boquilla en la parte inferior del portafiltro. El tiempo de infusión debería ser de 35-45 segundos a una presión de 6-9 BAR. Si no es así, compruebe el molido y la dosificación.



Un espresso bien preparado con un Flair es una combinación del molido adecuado, la presión correcta y el tiempo de infusión adecuado. Todo empieza con la molienda y la dosificación, que crean la resistencia necesaria para alcanzar la presión y el tiempo de infusión deseados. Los «Flairistas» que dominan su técnica prepararán de 6 a 9 BARs en entre 35-45 segundos.



La Flair PRO 2 incluye un manómetro que le ayudará a asegurarse de que su espresso siempre satisface sus necesidades.

No rompas tu Flair. No cruce nunca la zona «STOP - ROTURA» de su calibrador.

Utilice la siguiente tabla para ayudarle con sus ajustes.

TIEMPO DE CERVEZA	PRESIÓN				PELIGRO DETÉNGASE Y DESECHE LA
	1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	>12 BAR	
Más de 45 segundos	Más presión	Molienda más gruesa	Molienda más gruesa		
35-45 segundos	Rectificado o más fino	Espresso bien preparado	Molienda más gruesa		
Menos de 35 segundos	Rectificado o más fino	Rectificado o más fino	Menos presión		

Consejo 1: Calibre la molienda, la presión y el tiempo con granos baratos.

Consejo 2: Al calibrar, mantenga la dosis constante para limitar las variables.

Consejo 3: Humedezca previamente los posos de café con un vapor previo tirando lentamente de la palanca hacia abajo hasta llegar a 2 BAR, y manténgala quieta durante 5-10 segundos. A continuación, continúe con la preparación normal durante 35-45 segundos.



f Solución de problemas: Póngase en contacto con nosotros

Después de la elaboración

Garantía limitada

flair
espresso **PRO2**

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Ver tutoriales en vídeo



Para obtener más información sobre la mejor manera de utilizar Flair, incluidas demostraciones en vídeo y preguntas frecuentes, visítenos en línea en:

www.flairespresso.com/flair-pro2-tutorials

¡Queremos que adores tu Flair! Nuestro equipo está listo para ayudarte con cualquier problema. Si tiene algún problema, póngase en contacto con nosotros inmediatamente en:

<https://flairespresso.com/contact>

Para adquirir accesorios adicionales, piezas de repuesto o actualizaciones, visite nuestra tienda en línea en la siguiente dirección:

www.flairespresso.com/

HANDCRAFTEDESPRESSO



Limpieza de su Flair

Limpiar la cafetera Flair es fácil. Puede retirar los posos de café usados de la Flair volcándolos sobre el lateral de la papelera, o escurriéndolos con un cuchillo de cubiertos.

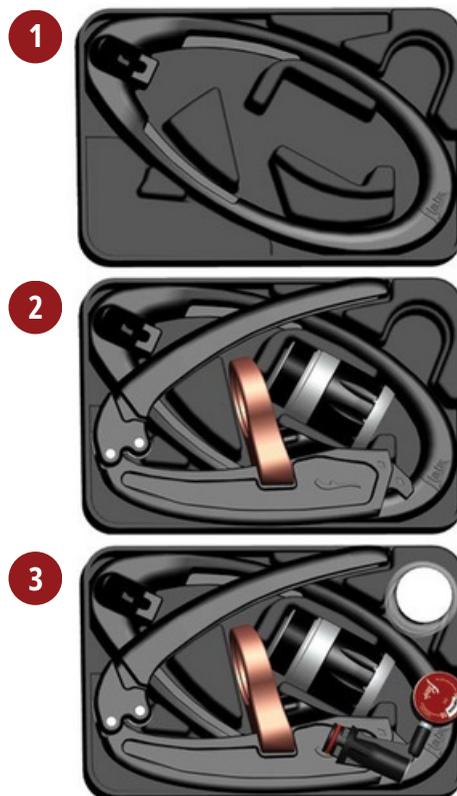


Después de retirar los posos de café, enjuague todas las piezas de preparación en agua fría.

No es necesario utilizar jabón. Puede afectar al sabor de su espresso.

No lave ninguna pieza del Flair en el lavavajillas.

Embalaje y almacenamiento de su Flair



La base de la prensa Flair, el cilindro de infusión y el pistón de acero inoxidable están garantizados contra defectos de funcionamiento durante un periodo de 5 años a partir de la fecha de compra, siempre que se utilicen de acuerdo con el manual de instrucciones. Las piezas que están más sujetas al desgaste normal, como las juntas tóricas, la rejilla de dispersión, los manguitos de silicona, el vástago del pistón y el portafiltro, están garantizadas contra defectos de material, diseño o fabricación durante un periodo de 1 año a partir de la fecha de compra, aunque se espera que estos artículos duren más allá del periodo de garantía.

Para confirmar la validez del periodo de garantía es necesario presentar un justificante de compra. La garantía sólo es válida si el producto y sus componentes se utilizan de acuerdo con todas las instrucciones de uso. La garantía no será válida si el producto o sus componentes se modifican, maltratan o utilizan indebidamente, se dañan por accidente, caída o negligencia, o si alguna pieza se instala incorrectamente. El manómetro es sensible a los golpes y debe permanecer siempre seco a la intemperie.

Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si tiene alguna duda sobre un posible defecto. Todas las reclamaciones por productos defectuosos serán tratadas individualmente por nuestro equipo de atención al cliente, que le pedirá que describa el problema, proporcione fotografías e indique la fecha y el lugar de compra. Una vez confirmado el defecto, emitiremos una autorización de devolución de material (RMA) que deberá utilizar para devolver el producto o la pieza defectuosa. El número de RMA debe estar claramente escrito en el lateral de la caja de envío en la que devuelve el producto. A menos que hayamos especificado lo contrario, el producto o las piezas deben enviarse a portes pagados a nuestra dirección, no a la dirección de la tienda donde se compraron.

Intact Idea no ofrece ninguna otra garantía, expresa o implícita, y renuncia expresamente a las garantías de comerciabilidad e idoneidad para un fin determinado. La responsabilidad de Intact Idea en virtud de esta garantía se limita a la reparación o sustitución de la(s) pieza(s) defectuosa(s), según proceda. Intact Idea no será responsable de ningún daño o lesión personal, ya sea incidental o consecuente, ni de reclamaciones por tales daños bajo ninguna teoría legal que pueda surgir del uso de este producto. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos, que pueden variar de un estado a otro y de un país a otro.

intactidea

28 Hammond Street, Suite B
Irvine, CA, 92618 USA

service@flairespresso.com • www.flairespresso.com

© Intact Idea, All Rights Reserved

Flair is a trademark of Intact Idea, LLC.

Product designed in California, USA - Made in China