

Ce qui est inclus dans le forfait Flair Classic

- 1 Poste principal y palanca
- 2 Base
- 3 Recipiente dispensador y embudo
- 4 Cabezal cervecero (portafiltro, pistón, cilindro y colador de acero inoxidable)
- 5 Estuche de viaje
- 6 Bandeja de goteo (acero inoxidable opcional)



No incluido



*Flair Classic Solo no incluye manómetro ni tamper de acero inoxidable. Sin embargo, estos artículos están disponibles en nuestra tienda como actualizaciones. Cuando esté listo, le recomendamos que adquiera un kit de manómetro para asegurarse de que prepara su espresso a la temperatura óptima entre 6 y 9 BAR.

Antes de elaborar cerveza con su Flair

¿Cómo conseguir una buena espuma?

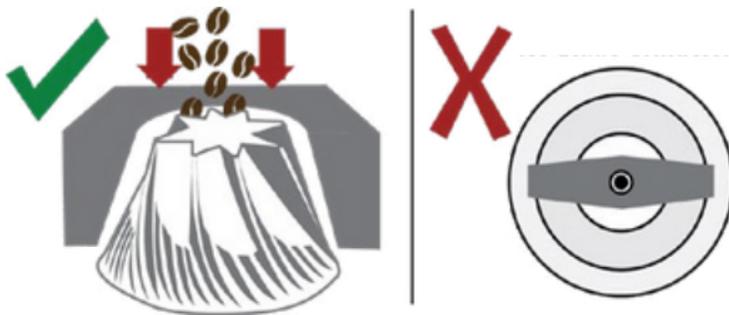
Sólo se puede conseguir espuma si el espresso se prepara correctamente. Empieza con una temperatura de infusión de entre 92 y 97 °C, asegúrate de que los granos estén recién tostados y molidos, y experimenta con diferentes tamaños y dosis de molido.



Necesitará granos de café enteros y frescos:

El Portafiltro sin fondo 2 en 1 Classic no funciona con café en grano premolido. Recomendamos granos enteros tostados unas semanas antes de su uso y molidos inmediatamente antes de la preparación.

Molinillo recomendado:



Elaborar cerveza con su Flair

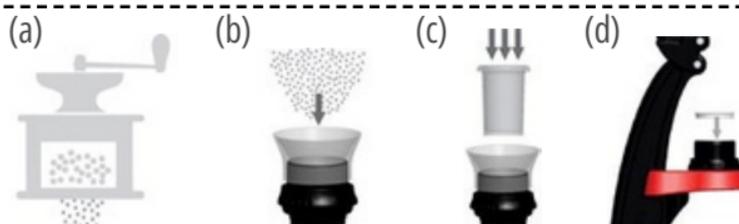
#1 - Preparación de Flair

(a) Inserte la columna en la base y coloque la bandeja recoge gotas sobre la base. (b) Desmonte el cabezal de infusión. (c) Para convertir la tetera en sin fondo, retire la boquilla tirando hacia abajo. No gire con el caño retraído.



#2 - Preparación de los granos de café

(a) Moler de 12 a 16 gramos de café en grano con un molinillo. (b) Coloque el embudo en el portafiltro y llénelo de posos de café. (c) Apisone ligeramente. (d) Retire el embudo, coloque el portafiltro en el poste y añada el colador.



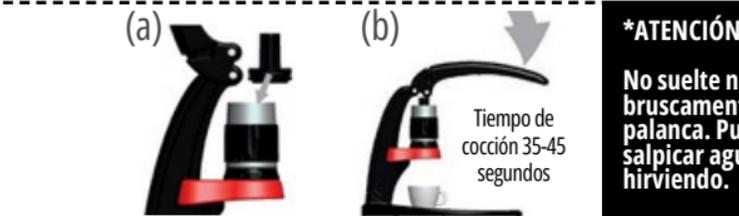
#3 - Preparación del cabezal de cocción

(a) Invertir el cilindro en un recipiente y llenarlo de agua hirviendo. Déjelo durante 30 segundos. (b) Vacíe el agua precalentada y añada el cilindro al portafiltro. (c) Vierta agua hirviendo (198-208°F, 92-97°C) en el cilindro. Llène hasta arriba.



#4 - Preparación del café con la cafetera Flair

(a) Coloque un émbolo en la parte superior del cilindro. (b) Baje la palanca de infusión. El tiempo de infusión debe estar entre 35-45 segundos a 30-40 libras de fuerza. Si no es así, ajuste la molienda y la dosis.



*ATENCIÓN

No suelte nunca bruscamente la palanca. Puede salpicar agua hirviendo.

Tiempo de cocción 35-45 segundos

Vea nuestros vídeos de formación

La mejor manera de aprender a utilizar Flair es mediante la observación. Visite nuestra guía de preparación de café para ver vídeos tutoriales y solucionar problemas.

<https://flairespresso.com/flair-classic-tutorials/>

Nuestro equipo está listo para ayudarle. En caso de cualquier problema, póngase en contacto con nosotros inmediatamente en:

<https://flairespresso.com/contact>

Flair está cubierto por una garantía limitada de tres años.

Para más detalles, visite:

<https://flairespresso.com/warranty/>

intactidea

28 B Hammond Street
Irvine, CA, 92618 USA

© Intact Idea, All Rights Reserved

Flair is a trademark of Intact Idea, LLC. • Designed in California - Made in China

Marcar la presión de la palanca

Preparar un espresso en una Flair es una combinación de la molienda, la presión y el tiempo de infusión adecuados.

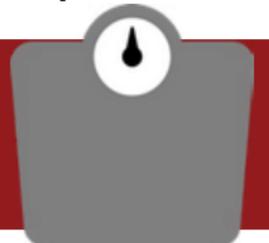
Todo empieza con la molienda y la dosificación, que crean la resistencia necesaria para alcanzar la presión y el tiempo de infusión deseados. Los «Flair-istas» que dominan su técnica prepararán el café en un tiempo comprendido entre 1 y 5 minutos. 30-40 libras de fuerza a la vez entre 35-45 segundos.

Si el molido es demasiado grueso, sentirá poca resistencia y las 30 libras de fuerza impulsarán el agua inmediatamente.

Si el molido es demasiado fino, es posible que no pueda bajar la palanca. **Nunca debe utilizar más de 70 libras de fuerza.**

¡Usa la báscula!

¿Cómo saber qué fuerza es la adecuada, demasiado grande o demasiado pequeña?



Limpieza y almacenamiento de su Flair

Para retirar los posos de café usados de la Flair, vuélquelos sobre el lateral del cubo, invierta el portafiltro y sople hasta el fregadero o utilice un cubierto para sacarlos.

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

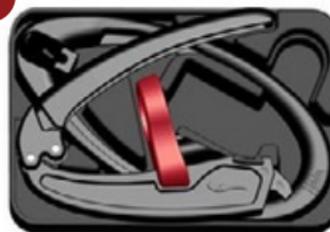
No es necesario utilizar jabón. No introduzca nunca las piezas Flair en el lavavajillas.

1

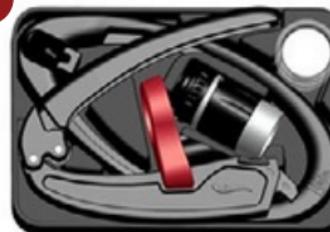


Sigue estos pasos para guardar tu Flair.

2



3



GUÍA RÁPIDA

Comience aquí Tutoriales en vídeo



Flair Classic

Návody: <https://flairespresso.com/flair-classic-tutorials/>