Utilisation d'un manomètre

Tout commence par le broyage et le dosage, qui créent une résistance pour obtenir la pression et le temps d'infusion souhaités. Les « flairistes » qui maîtrisent la technique infuseront 6 à 9 BAR en 30 à 35 secondes. Votre machine à café Flair 58 est livrée avec un manomètre qui vous permet de vous assurer que votre espresso est toujours conforme à vos spécifications. Veuillez utiliser le tableau ci-dessous pour vous aider à régler et à cibler votre infusion dans la « zone d'espresso » telle qu'elle apparaît sur votre manomètre.

PRESSION 10-12 BAR >12 BAR 1-5 BAR 6-9 BAR Broyage Broyage Plus de 35 DANGER! ARRÊTER ET JETER LES SOLS **TEMPS DE CUISSON** plus plus secondes grossier grossier Broyage plus 30-35 Plage de **Broyage** secondes plus fin brassage grossier cible Moins de 35 Moins de Brovage **Broyage** pression secondes plus fin plus fin

ATTENTION : Ne

pas casser le

manomètre.

NNe cuisinez jamais dans la zone « STOP -CASSURE ». de votre manomètre.

Comment préparer le café avec Flair 58 et 58x

#1 - Préparation de Flair

(a) Préchauffer la Flair en utilisant l'une des options de préchauffage. (b) Insérer le portafiltre de préchauffage en l'alignant sur la base d'infusion. (c) Tourner la poignée du portafiltre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermement en place (ne pas le renverser).

#2 - Préparation de la cafetière

(a) Faire bouillir l'eau. (b) Moudre 18 à 20 grammes de grains fraîchement torréfiés. (c) Retirer le portafiltre de la base d'infusion, ajouter le café moulu et pressuriser.

#3 - Préparer la tête d'infusion

Choisissez l'une des méthodes de remplissage de la tête de cuisson dans la section du piston de la soupape.

#4 - Préparation de l'espresso

(a) Appuyez lentement sur le levier pour augmenter la pression et commencer à préparer le café. (b) Visez une durée d'infusion de 30-35 secondes à une pression de 6-10 BAR. (c) Une fois que le poids/volume désiré de votre infusion est atteint ou que le levier est complètement abaissé, relevez le levier à la position de départ.

#5 - Le sens du nettoyage

(a) Placez la tasse vide sur le plateau d'égouttage. (b) Videz l'eau restante en abaissant complètement le levier et en la laissant s'écouler. (c) Retirer et nettoyer le portafiltre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Nettoyage des Flair 58 et 58x

La Flair 58 ou la Flair 58x ne nécessite qu'un nettoyage minimal si elle est bien entretenue. Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous toujours que le système de préchauffage de votre Flair 58 est éteint et que la tête d'infusion a refroidi. Ne jamais immerger ou laver l'ensemble de la tête d'infusion dans l'eau.

Pour plus d'informations, veuillez consulter notre « Guide de sécurité et instructions » en ligne.



- 1) Retirer le piston en le tirant avec la tige lorsque le cylindre de cuisson est monté sur la base.
- 2. Essuyez l'intérieur et le fond de la tête de cuisson et du piston avec un chiffon humide.
- Pour un nettoyage plus approfondi, placez un gobelet sous Flair et rincez Flair à l'eau froide avant de l'essuyer.

Apprenez encore plus vite grâce à nos tutoriels vidéo en ligne : https://flairespresso.com/flair-58-tutorials/

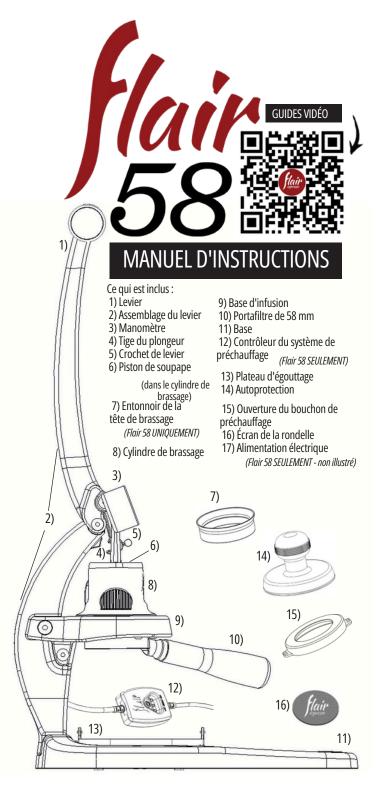
Pour le dépannage, envoyez-nous un courriel à l'adresse suivante : **service@flairespresso.com**

Pour la garantie, les mises à jour et plus d'informations, veuillez visiter le site : https://flairespresso.com/flair-58-tutorials/



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

Flair is a trademark of Intact Idea, LLC. Product designed in California, USA - Made in China Greenplantation.fr



Commencer avec votre Flair 58

Bienvenue dans le monde de l'espresso artisanal de qualité café avec la Flair 58! Suivez les instructions ci-dessous pour préparer votre Flair avant de préparer votre première tasse. N'oubliez pas non plus que votre Flair 58 nécessite du café moulu uniformément à partir d'un moulin de qualité.



Visser fermement la base et le levier.



AVERTISSEMENT: N'essayez pas de tourner, de déplacer ou de retirer le manchon en silicone, car vous pourriez provoquer un dysfonctionnement de la tête de cuisson.

Retirez le capuchon de préchauffage et placez le cylindre de cuisson sur la base de cuisson. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer.



Flair 58 uniquement -Ajouter un entonnoir à la tête de brassage.



Alignez (a) les saillies de la tige du piston dans les rainures de la tige de la valve. Tournez (b) la tige pour la fixer. Pousser la tige vers le bas pour sceller la tige du robinet. La jauge doit être orientée vers l'avant.



Abaisser le crochet du levier et l'attacher à la tige du piston.



Branchez le connecteur à une broche du contrôleur de préchauffage à l'alimentation électrique.



Flair 58 uniquement - le régulateur de préchauffage est fermement fixé à la bouteille de cuisson et ne peut pas être retiré.

Utilisation du système de préchauffage (Flair 58 uniquement)



Le système de contrôle du préchauffage de la Flair 58 peut préchauffer le cylindre d'infusion à trois températures différentes : basse, moyenne ou élevée, qui peuvent être utilisées pour différents niveaux de torréfaction et d'extraction.

Vous trouverez ci-dessous des détails sur l'utilisation du système de contrôle du préchauffage et des instructions complètes sur la sécurité dans notre guide de sécurité et d'utilisation en ligne, disponible à l'adresse suivante : https://flairespresso.com/flair-58-tutorials/.

ON - Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé (3 secondes) - le témoin lumineux GAUCHE clignote - puis...

LOW ~85° C (185° F)

Attendre quelques minutes (pour compléter le préchauffage

Le feu gauche devient SOLIDE

(lorsque la température est basse)

MOYEN ~90° C (194° F)

Appuyer à nouveau sur le

bouton (le voyant CENTRE commence à clignoter) Attendre quelques minutes

Attendre quelques minutes (pour compléter le préchauffage) Les feux GAUCHE & CENTRAL

deviennent SOLIDES (la température moyenne est atteinte) HAUT ~95° C (203° F) Appuyer 2 fois sur le bouton

(Le voyant DROIT clignote)

Attendre quelques minutes (pour compléter le préchauffage)

Tous les feux SOLID (lorsque la température est élevée)

OFF - Appuyer sur le bouton et le maintenir enfoncé (3 secondes) - TOUTES les lumières s'éteignent

Préchauffage sans électricité (Flair 58 et 58x)

(a) Soulever le levier pour le déverrouiller et soulever le crochet du levier (b) Retirer la tête de brassage en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre avec la jauge en place (c) Placer le capuchon de préchauffage ouvert sur le fond de la tête de brassage (d) Soulever le haut de la bouilloire et le remplacer par la tête de brassage (e) Tourner la tige du plongeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les deux languettes s'alignent sur les trous du piston, en les laissant en place pour qu'elles servent de soupape de décharge. (f) Faire bouillir de l'eau pour le préchauffage.









la tête d'infusion ne rentre pas dans la bouilloire, préchauffez la chambre avec de l'eau bouillie et abaissez le piston de la vanne. Rincer et répéter l'opération si nécessaire.

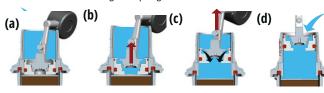
*REMARQUE:si

Deux façons de remplir la tête de cuisson

Chaque Flair 58 et 58x est équipée d'un piston à valve qui permet d'ajouter de l'eau dans la chambre d'infusion sans avoir à retirer le piston. Cependant, dans certains cas, il est préférable d'utiliser la méthode originale de remplissage de la chambre, c'est-à-dire en retirant la tige du piston. Les instructions pour les deux procédures sont données ci-dessous :

En utilisant la méthode de la vanne à piston :

(a) Remplir d'eau le cylindre de brassage jusqu'au bord (b) Lever le levier suffisamment pour libérer la tige et ouvrir le robinet afin de remplir l'espace sous la tête (c) Continuer à lever lentement le levier et l'eau passera à travers le robinet dans la chambre de brassage en dessous (d) Lorsque le levier atteint le sommet, remplir la chambre à travers l'ouverture entre la tige et le plongeur.



Utilisation de la méthode de remplissage originale

La méthode originale de remplissage de la chambre d'ébullition convient mieux à ceux qui utilisent un dosage inférieur à celui recommandé pour le panier du portafiltre ou à ceux dont le point d'ébullition de l'eau est inférieur à 100°C (généralement en altitude). Dans ces deux cas, il peut être difficile de s'assurer qu'il n'y a pas de poches d'air dans le cylindre d'ébullition en utilisant le piston du robinet. La méthode originale permet de résoudre ce problème.

(a) Déverrouiller et soulever complètement le crochet du levier (b) Tourner ensuite la tige du piston dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux languettes s'alignent sur les trous du piston et retirer la tige en la soulevant doucement (c) Verser de l'eau de cuisson dans la bouteille jusqu'à ce que le trou du piston se remplisse. Réinstallez la tige et fixez-la en place en inversant la procédure de retrait. (d) Fixez le levier à la tige du plongeur en insérant le crochet du levier.









Pour plus d'informations sur les méthodes d'exécution, veuillez consulter le site :

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