

## Utilizar un manómetro

Todo empieza con la molienda y la dosificación, que crean resistencia para lograr la presión y el tiempo de infusión deseados. Los "flairistas" que dominan la técnica prepararán de 6 a 9 BAR en 30-35 segundos. Su cafetera Flair 58 viene con un manómetro para garantizar que su espresso esté siempre a su gusto. Utilice la siguiente tabla como ayuda para ajustar y orientar la preparación en la "zona de espresso" que se muestra en el manómetro.

		PRESIÓN			¡PELIGRO! MOTIVOS DE LA PARADA Y EL DESCARTE	
		1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR		>12 BAR
TIEMPO DE COCCIÓN	Más de 35 segundos	Más presión	Molienda más gruesa	Molienda más gruesa		
	30-35 segundos	Rectifica do más fino	Objetivo Gama Brew	Molienda más gruesa		
	Menos de 35 segundos	Rectifica do más fino	Rectifica do más fino	Menos presión		

**PRECAUCIÓN: No rompa el manómetro.**

**No cocine nunca en la zona "STOP - ROTURA" del manómetro.**

## Limpieza de las Flair 58 y 58x

Con los cuidados adecuados, la Flair 58 o Flair 58x sólo necesita una limpieza mínima. Antes de limpiarla, asegúrese siempre de que el sistema de precalentamiento de su Flair 58 esté apagado y de que el cabezal de infusión se haya enfriado. No sumerja ni lave nunca todo el cabezal de infusión en agua.

Para más información, consulte nuestra "Guía de seguridad e instrucciones" en línea.

**No necesita jabón.**

**Mantenga la superficie exterior y los cables secos.**



1. Retire el émbolo tirando de él con el vástago mientras el cilindro de infusión está montado en la base.
2. Limpie el interior y la parte inferior del cabezal de cocción y el pistón con un paño húmedo.
3. Para una limpieza más a fondo, coloque un vaso de 58 debajo del Flair y enjuáguelo con agua fría antes de limpiarlo.

Aprenda aún más rápido con nuestros tutoriales de vídeo en línea sobre: <https://flairespresso.com/flair-58-tutorials/>

Para solucionar problemas, envíenos un correo electrónico a: [service@flairespresso.com](mailto:service@flairespresso.com)

Para la garantía, actualizaciones y más información, visite: <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.es

# Flair 58

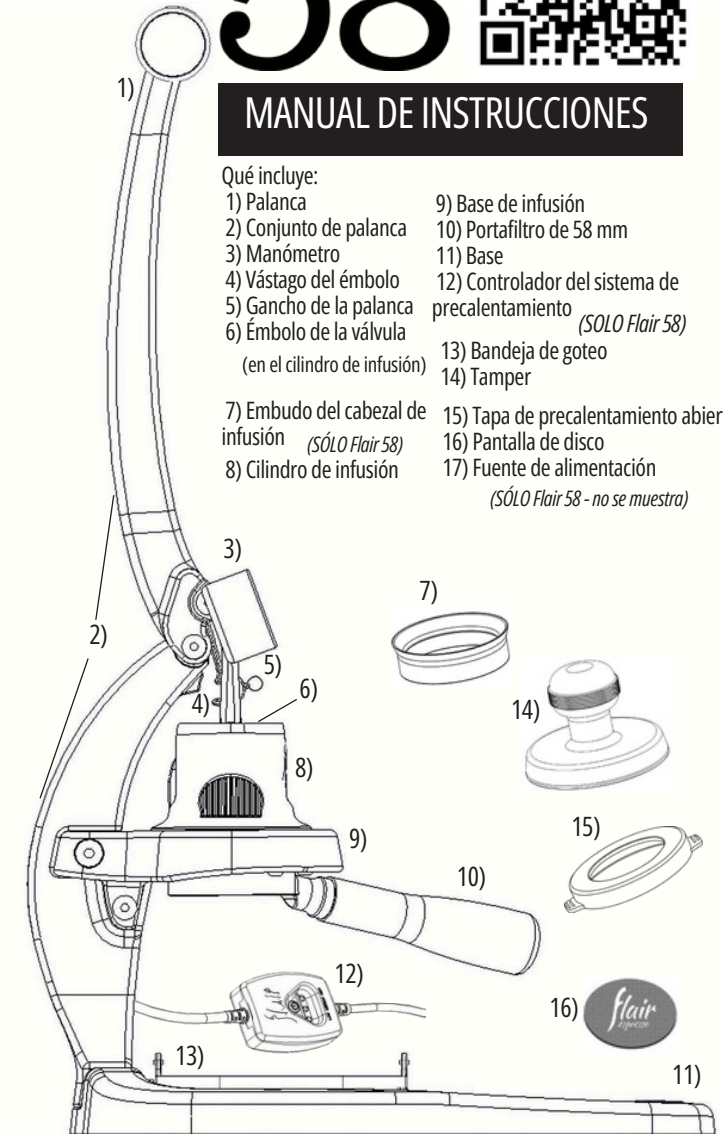
VIDEO GUÍAS



## MANUAL DE INSTRUCCIONES

Qué incluye:

- |  |   |
|--|---|
| 1) Palanca   | 9) Base de infusión   |
| 2) Conjunto de palanca                               | 10) Portafiltro de 58 mm  |
| 3) Manómetro   | 11) Base  |
| 4) Vástago del émbolo                                | 12) Controlador del sistema de precalentamiento (SÓLO Flair 58) |
| 5) Gancho de la palanca                              | 13) Bandeja de goteo  |
| 6) Émbolo de la válvula (en el cilindro de infusión) | 14) Tamper  |
| 7) Embudo del cabezal de infusión (SÓLO Flair 58)    | 15) Tapa de precalentamiento abierta                            |
| 8) Cilindro de infusión                              | 16) Pantalla de disco   |
|  | 17) Fuente de alimentación (SÓLO Flair 58 - no se muestra)      |



## Cómo preparar café con Flair 58 y 58x

### #1 - Preparación de Flair

(a) Precaliente la Flair utilizando una de las opciones de precalentamiento. (b) Inserte el portafiltro de precalentamiento alineándolo con la base de infusión. (c) Gire el asa del portafiltro en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede firmemente colocado (no lo vuelque).

### #2 - Preparación del portafiltro

(a) Hervir el agua. (b) Moler 18-20 gramos de granos recién tostados. (c) Retirar el portafiltro de la base de infusión, añadir el café molido y presurizar.

### #3 - Preparar el cabezal de cocción

Elija uno de los métodos de llenado del cabezal de cocción en la sección del pistón de la válvula.

### #4 - Preparación del espresso

(a) Presione lentamente la palanca para aumentar la presión y empezar a preparar el café. (b) Intente obtener una duración de 30-35 segundos a una presión de 6-10 BAR. (c) Una vez que haya alcanzado el peso/volumen deseado o la palanca esté completamente bajada, suba la palanca a la posición inicial.

### #5 - Estilo de limpieza

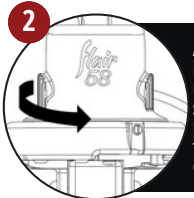
(a) Coloque la taza vacía en la bandeja recogegotas. (b) Vacíe el agua restante bajando la palanca hasta el fondo y dejándola escurrir. (c) Retire y limpie el portafiltro girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

## Primeros pasos con su Flair 58

¡Bienvenido al mundo del espresso artesanal de calidad de café con la Flair 58! Siga las siguientes instrucciones para configurar su Flair antes de preparar su primera taza. Recuerde también que su Flair 58 requiere café molido uniformemente con un molinillo de calidad.



Atornille firmemente la base y la palanca.

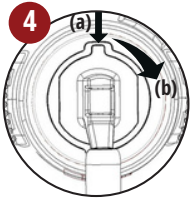


**ADVERTENCIA:** No intente girar, mover o retirar el manguito de silicona, ya que podría provocar un mal funcionamiento del cabezal de cocción.

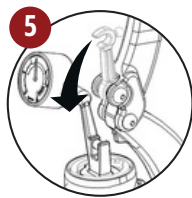
Retire la tapa de precalentamiento y coloque el cilindro de cocción sobre la base de cocción. Gire en sentido contrario a las agujas del reloj para fijarlo.



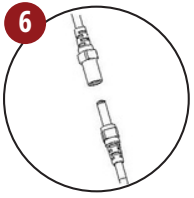
**Sólo Flair 58** - Añada un embudo al cabezal de infusión.



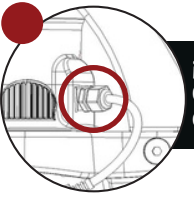
Alinee (a) los salientes del vástago del pistón en las ranuras del vástago de la válvula. Gire (b) el vástago para fijarlo. Empuje el vástago hacia abajo para sellar el vástago de la válvula. El manómetro debe apuntar hacia adelante.



Baje el gancho de la palanca y fíjelo al vástago del pistón.



Conecte el conector de una clavija de controlador de precalentamiento a la fuente de alimentación.



**¡NUNCA intente desconectar el cable AQUÍ!**

**Sólo Flair 58** - el regulador de precalentamiento está firmemente sujeto a la botella de cocción y no se puede quitar.

## Utilización del sistema de precalentamiento (sólo Flair 58)



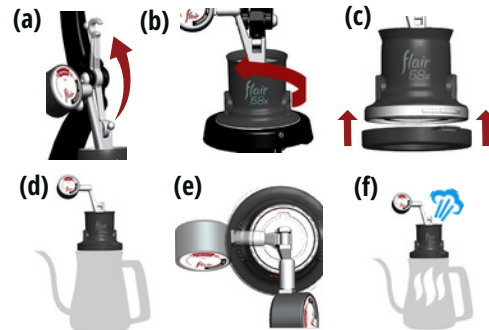
El sistema de control de precalentamiento de la Flair 58 puede precalentar el cilindro de infusión a tres temperaturas diferentes: baja, media o alta, que pueden utilizarse para diferentes niveles de tostado y extracción.

Consulte a continuación los detalles sobre cómo utilizar el sistema Preheat Control y las instrucciones de seguridad completas en nuestra Guía de seguridad y del usuario en línea, que puede encontrar en: <https://flairespresso.com/flair-58-tutorials/>.

ON - Mantenga pulsado el botón (3 segundos) - el indicador luminoso IZQUIERDA parpadeará - a continuación...		
<b>BAJA</b> ~85° C (185° F)	<b>MEDIO</b> ~90° C (194° F)	<b>ALTO</b> ~95° C (203° F)
<b>Espera unos minutos</b> (para completar el precalentamiento)	<b>Pulse de nuevo el botón</b> (La luz CENTRAL parpadeará)	<b>Pulse el botón 2 veces</b> (La luz DERECHA PARPADEA)
<b>La luz izquierda se volverá SÓLIDA</b> (cuando se alcanza la temperatura baja)	<b>Espera unos minutos</b> (para completar el precalentamiento)	<b>Espera unos minutos</b> (para completar el precalentamiento)
	<b>Las luces IZQUIERDA y CENTRAL se vuelven SÓLIDAS</b> (se alcanza la temperatura media)	<b>Todas las luces permanecerán encendidas</b> (cuando se alcanza la temperatura alta)
OFF - Mantenga pulsado el botón (3 segundos) - TODAS las luces se apagan		

## Precalentamiento sin electricidad (Flair 58 y 58x)

(a) Levante la palanca para desbloquearla y levante el gancho de la palanca (b) Retire el cabezal de infusión girando en el sentido de las agujas del reloj con el calibrador en su sitio (c) Coloque el tapón de precalentamiento abierto en la parte inferior del cabezal de infusión (d) Levante la parte superior de la tetera y vuelva a colocarla en el cabezal de infusión (e) Gire el vástago del émbolo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que las dos lengüetas se alineen con los orificios del émbolo, dejándolas en su sitio para que actúen como válvula de descarga. (f) Hervir agua para precalentar



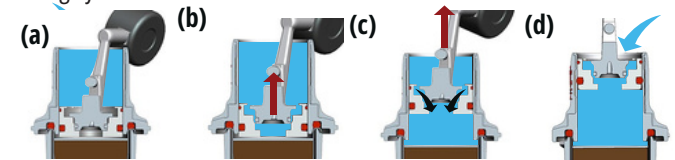
**\*NOTA:** Si el cabezal de infusión no cabe en la tetera, precaliente la cámara con agua hervida y baje el émbolo de la válvula. Aclare y repita la operación según sea necesario.

## Dos formas de llenar el cabezal de cocción

Cada Flair 58 y 58x viene con un émbolo de válvula que permite añadir agua a la cámara de infusión sin tener que retirar el émbolo. Sin embargo, en algunos casos es preferible utilizar el método original de llenado de la cámara, es decir, retirar el vástago del émbolo. A continuación se ofrecen instrucciones para ambos procedimientos:

### Utilizando el método de la válvula de pistón:

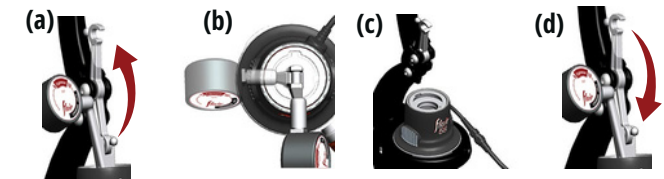
(a) Llenar de agua el cilindro de infusión hasta el borde (b) Levantar la palanca lo suficiente para liberar el vástago y abrir la válvula para llenar el espacio debajo del cabezal (c) Continuar levantando lentamente la palanca y el agua pasará a través de la válvula a la cámara de infusión de abajo (d) Cuando la palanca llegue a la parte superior, llenar la cámara a través de la abertura entre el vástago y el émbolo.



### Utilizar el método de llenado original

El método original de llenado de la cámara de infusión es el más adecuado para quienes utilizan una dosificación inferior a la recomendada para la cesta del portafiltro o para quienes tienen un punto de ebullición del agua inferior a 100 °C (normalmente en altitudes elevadas). En ambos casos, puede resultar difícil garantizar que no haya bolsas de aire en exceso en el cilindro de ebullición utilizando el émbolo de la válvula. El uso del método original resuelve este problema.

(a) Desbloquee y levante el gancho de la palanca hasta el tope (b) A continuación, gire el vástago del émbolo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que las dos lengüetas se alineen con los orificios del émbolo y retire el vástago levantándolo suavemente (c) Vierta agua de cocción en el cilindro hasta que se llene el orificio del émbolo. Vuelva a instalar el vástago y fíjelo en su sitio invirtiendo el procedimiento de extracción (d) Fije la palanca al vástago del émbolo insertando el gancho de la palanca.



Para más información sobre los métodos de cumplimiento, visite

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