



Flair 58 Plus 2

Istruzioni per l'uso

Congratulazioni, sei un barista a domicilio

Introduzione a Flair 58 Plus 2

Benvenuti nel meraviglioso mondo dell'espresso fatto in casa, con Flair 58 Plus 2. Siamo felicissimi che tu sia qui e non vediamo l'ora di iniziare a preparare deliziosi caffè per te e i tuoi cari. Ma, prima di iniziare, vorremmo fare alcune precisazioni.

Novità: il modello Flair 58 Plus 2 è dotato di un sistema di controllo del preriscaldamento completamente integrato nella base. Il cablaggio è stato semplificato, con punti di uscita posteriori doppi, e l'alimentatore è un elegante supporto a parete.

Cosa serve per preparare il caffè: la Flair 58 Plus 2 è una macchina per caffè espresso di grado Professional, il che significa che avrai bisogno di un macinacaffè a macine di alta qualità per preparare al meglio i tuoi caffè. Per qualsiasi domanda in merito, contatta il nostro team!



Vedere per credere:

Riteniamo che le videoguide alla preparazione della birra siano i

Segui i codici QR! Domande?

Per qualsiasi domanda, contatta il nostro team di livello mondiale

team di assistenza clienti.

Siamo sempre qui.

Video tutorial sulla preparazione della birra:

Il modo migliore per imparare è guardare



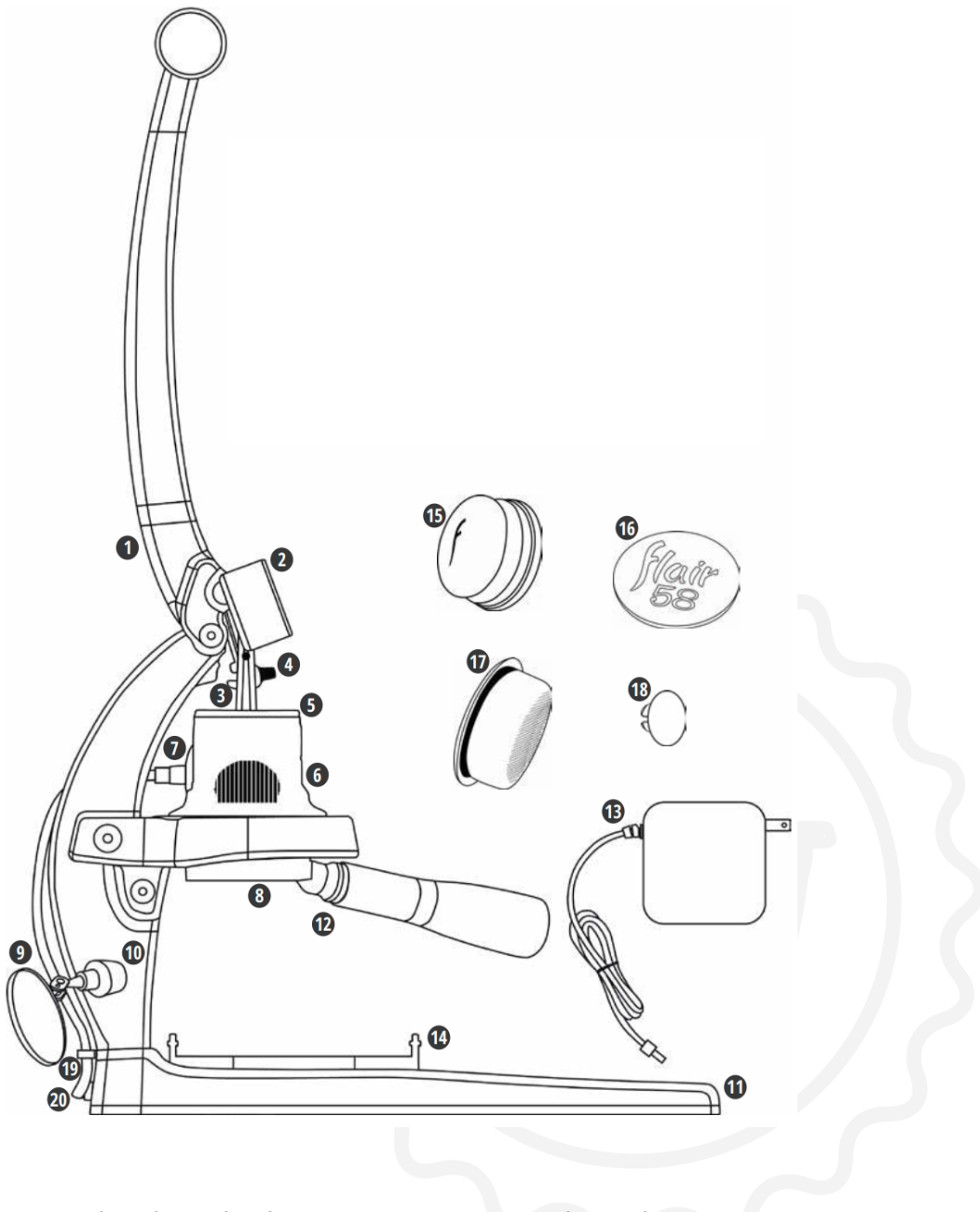
Video tutorial: <https://flairespresso.com/flair-58-plus2-tutorials/>

Contatta Flair: <https://flairespresso.com/contact/>

Parti, pezzi e chicche per preparare un ottimo espresso

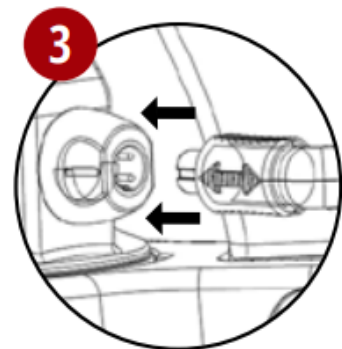
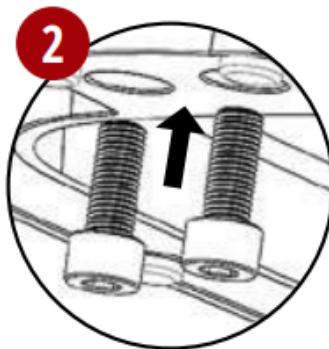
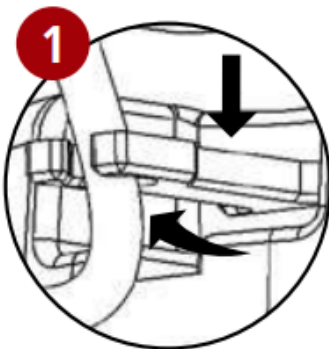
Cosa è incluso nella confezione

1. Gruppo leva con base di infusione
2. Manometro
3. Stelo dello stantuffo
4. Gancio a leva a 3 pezzi
5. Stantuffo della valvola (*nel cilindro di infusione*)
6. Cilindro di fermentazione
7. Cavo di preriscaldamento staccabile
8. Noce da 58 mm Portafilter con cestello a basso flusso
9. Specchio sparato
10. Attacco per specchio
11. Base con regolatore di preriscaldamento
12. Regolatore di preriscaldamento
13. Alimentatore e spina
14. Vassoio raccogli-gocce
15. Tamper in noce e palma
16. Schermo del disco
17. Cestello ad alto flusso Portafilter
18. Cappuccio del connettore
19. Guida del filo
20. Interfaccia spina posteriore

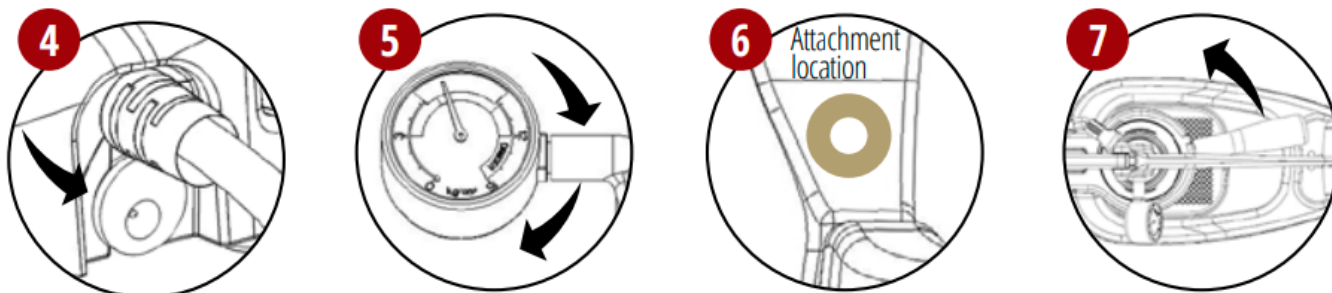


Pochi minuti di lavoro per una vita di espresso

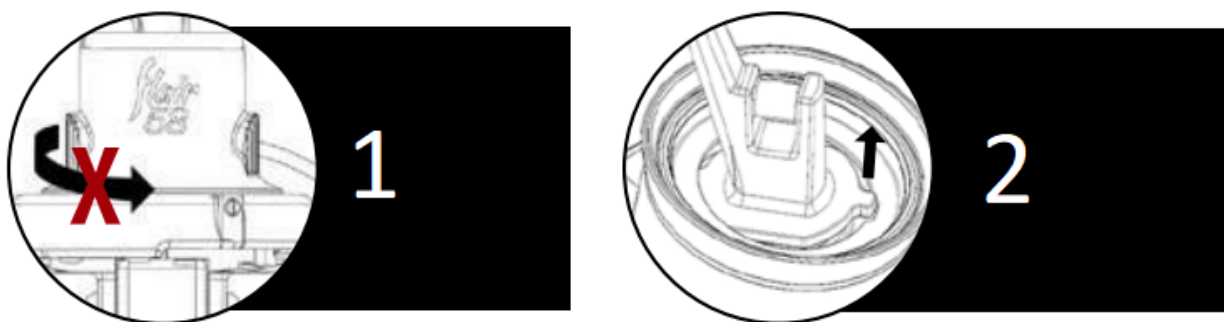
Montaggio pronto all'uso



1. Aggiungere il cavo di preriscaldamento dal retro della base attraverso la guida del filo e posizionare la guida del filo nella fessura sulla base.
2. Orientare la parte inferiore del gruppo leva sopra la guida del filo e avvitare insieme la base e il gruppo leva con due viti. Assicurarsi che la leva sia allineata e serrare.
3. Rimuovere il tappo dal connettore del cilindro di erogazione e collegare il cavo di preriscaldamento, allineando le frecce. Conservare il tappo in un luogo sicuro per un utilizzo futuro.



4. Quindi collegare l'alimentatore allo slot aperto sulla base prima di collegarlo a una presa di corrente.
5. Fissare il manometro allo stelo avvitandolo in senso orario. Avvitare completamente, quindi orientare la superficie del manometro verso l'alto.
6. Fissare lo specchio Shot Mirror in basso a sinistra della cornice. C'è un disco d'acciaio incorporato solo in questa posizione!
7. Inserire il Portafilter con la maniglia appena a destra della leva abbassata. Ruotare in senso antiorario per bloccare (circa alle ore 4).



1. Attenzione: non ruotare, riposizionare o rimuovere la guaina in silicone o i fili

Il modello 58+ viene fornito con il cilindro di erogazione fissato alla base di erogazione. Per rimuoverlo, allentare la vite di fissaggio e ruotarlo in senso orario.

2. Nota: lo stantuffo potrebbe ruotare nel tempo, causando l'allineamento della linguetta dello stelo con la fessura dello stantuffo

Se le due parti si staccano l'una dall'altra, seguire le istruzioni di pulizia per rimuovere lo stantuffo e riorientarlo correttamente.

Sei a pochi secondi dall'espresso artigianale

Preparare la birra con il tuo Flair 58 Plus 2

#1 - Prepara il Flair

(a) Sollevare la leva per il preriscaldamento (b) Premere il pulsante su Preheat controller per selezionare la temperatura di preriscaldamento desiderata tra bassa, media o alta (vedere la pagina successiva per i dettagli completi) (c) Inserire Portafilter per il preriscaldamento allineandolo con la base di infusione e (d) ruotare la maniglia Portafilter in senso antiorario finché non è saldamente in posizione, all'incirca nella posizione delle 4 (non ruotare eccessivamente).

#2 - Preparare il Portafilter e la testa di infusione

(a) Far bollire l'acqua (b) Macinare circa 18 grammi di chicchi appena tostati con un macinacaffè a macine (c) Rimuovere Portafilter dalla base di infusione, aggiungere i fondi e pressare (d) Aggiungere Puck screen sopra i fondi pressati e reinserire Portafilter (e) Riempire la testa di infusione utilizzando lo stantuffo della valvola come descritto di seguito.

#3 - Prepara il tuo espresso

(a) Abbassare lentamente la leva per creare pressione e iniziare l'erogazione. (b) Impostare una durata dell'erogazione di 30-35 secondi a 6-9 BAR utilizzando il manometro come riferimento. (c) Una volta raggiunto il peso/volume dell'erogazione desiderato, o quando la leva è completamente abbassata, sollevare la leva in posizione di avvio per interrompere il flusso.

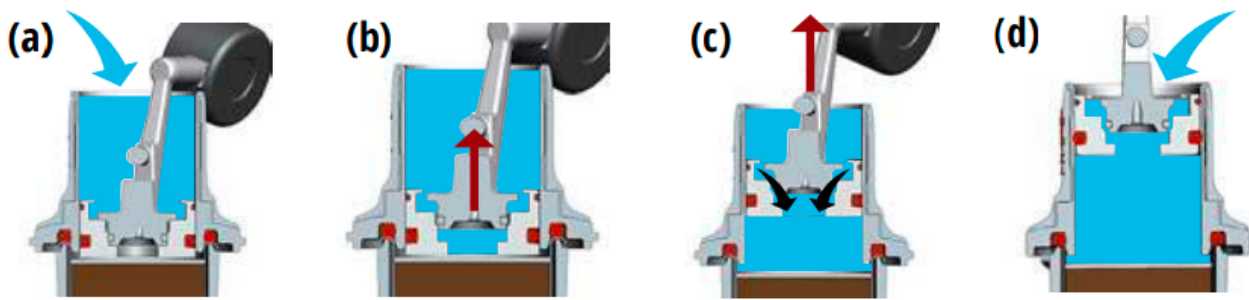
#4 - Purifica il tuo sistema

(a) Posizionare la tazza vuota su Drip tray (b) Espellere l'acqua rimanente abbassando completamente la leva per espellere il liquido rimanente, ripetere se necessario (c) Ruotare Portafilter in senso orario per rimuoverlo e pulirlo.

Un modo semplice per preparare due shot consecutivi

Utilizzo dello stantuffo della valvola

(a) Iniziare con la leva abbassata e riempire il cilindro di infusione fino al bordo con acqua (b) Sollevare la leva quanto basta per spostare lo stelo e aprire la valvola consentendo all'acqua di riempire lo spazio sottostante (muovere la leva per ridurre al minimo le sacche d'aria) (c) Continuare a sollevare lentamente la leva e l'acqua passerà attraverso la valvola e nella camera di infusione (d) Riempire la camera attraverso l'apertura creata tra lo stelo e lo stantuffo una volta che la leva è completamente sollevata



Gestione termica semplice per qualsiasi tostatura

Il sistema di preriscaldamento Flair 58 Plus 2

Il sistema di controllo del preriscaldamento del Flair 58 Plus 2 è integrato nella base e può preriscaldare il cilindro di infusione a tre temperature, corrispondenti a diversi livelli di tostatura. Di seguito sono riportati i dettagli sul preriscaldamento e online è possibile consultare la nostra Guida completa alla sicurezza e alle istruzioni seguendo il codice QR per i tutorial.



ACCENSIONE - Tenere premuto il pulsante (3 sec) - La luce SINISTRA LAMPEGGERÀ - quindi...

BASSO ~85° C (185° F)

MEDIO ~90° C (194° F)

ALTA ~95° C (203° F)

Aspetta qualche minuto

(per completare il preriscaldamento)

Premi di nuovo il pulsante

(La luce CENTRALE LAMPEGGERÀ)

Premere il pulsante 2 VOLTE

(La luce DESTRA LAMPEGGERÀ)

La luce sinistra diventa FISSA

(quando viene raggiunta la temperatura bassa)

Aspetta qualche minuto

(per completare il preriscaldamento)

Aspetta qualche minuto

(per completare il preriscaldamento)

Le luci SINISTRA E CENTRO diventano FISSE

(È stata raggiunta la temperatura media)

TUTTE le luci FISSE

(quando viene raggiunta la temperatura elevata)

SPEGNIMENTO - Tenere premuto il pulsante (3 sec) - TUTTE le luci si SPENGONO

Prepara la birra senza vincoli

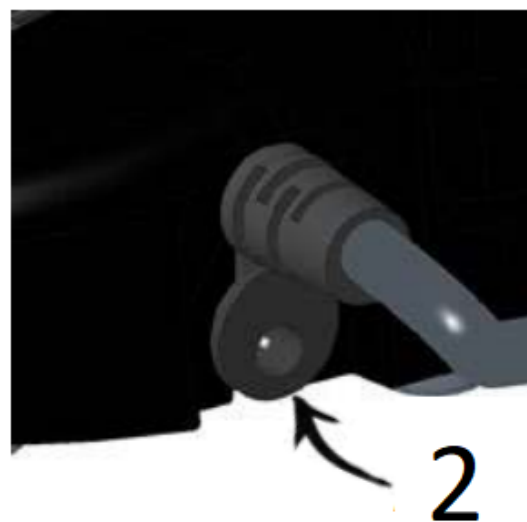
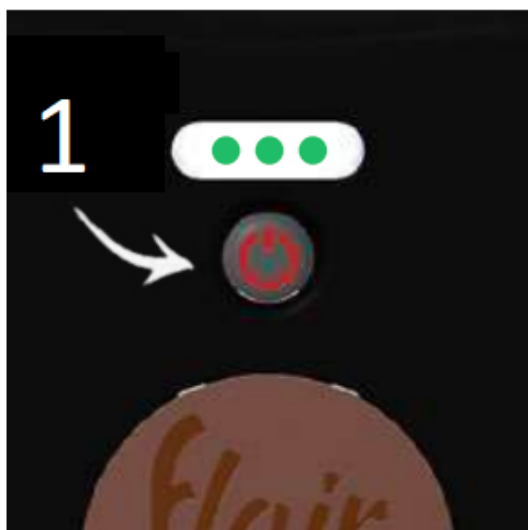
L'alimentatore staccabile Flair 58 Plus 2

1. Tenere premuto

Il tuo Flair 58 Plus 2 può essere preriscaldato e poi staccato dal cavo per poter preparare la bevanda lontano da qualsiasi presa. Per prima cosa, spegni il Preheat controller situato nella base.

2. Scollegare l'alimentazione

Una volta spento il Preheat controller, scollega l'alimentatore dal retro della base. Ora puoi portare il tuo Flair 58 Plus 2 ovunque, per preparare la tua bevanda senza vincoli.



Mantieni il tuo Flair in perfetta forma

Pulizia del tuo Flair 58 Plus 2

Prima della pulizia, assicurarsi sempre che il sistema di preriscaldamento della Flair 58 Plus 2 sia spento e che la testa di infusione si sia raffreddata. Non immergere mai la testa di infusione in acqua.

Non serve il sapone!

Mantenere la superficie esterna e i cavi asciutti!

1. Smontare e staccare il gancio di bloccaggio, quindi utilizzare lo stelo per rimuovere lo stantuffo
2. Utilizzare un panno umido per pulire l'interno e il fondo della testa di infusione. Pulire anche lo stantuffo.
3. Per una pulizia più accurata, posizionare una tazza sotto il Flair 58 e sciacquare con acqua fredda prima di pulire



Per maggiori informazioni, consulta la nostra "**Guida alla sicurezza e alle istruzioni**" online tramite il codice QR.

Il servizio clienti di livello mondiale di Flair è a portata di mano

Risolvi i problemi del tuo Flair 58 Plus 2



Contattaci direttamente: <https://flairespresso.com/contact/>

Garanzia e modalità di utilizzo del prodotto

I prodotti sono coperti dal periodo di garanzia legale standard. Questa garanzia non è trasferibile e non è possibile alcun indennizzo in denaro. La garanzia non copre i prodotti che sono stati utilizzati in modo diverso da quanto specificato nelle presenti istruzioni per l'uso.

La garanzia inoltre non copre:

- Danni derivanti da uso improprio, negligenza nella cura o qualsiasi altro uso per scopi non menzionati in questo manuale.
- Danni all'aspetto esteriore, danni causati da corrosione o usura graduale.

Qualsiasi intervento o riparazione da parte di persone non autorizzate comporta l'annullamento della garanzia del prodotto.

Venditore e importatore: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.