



Mode d'emploi des machines à café manuelles

flair
58

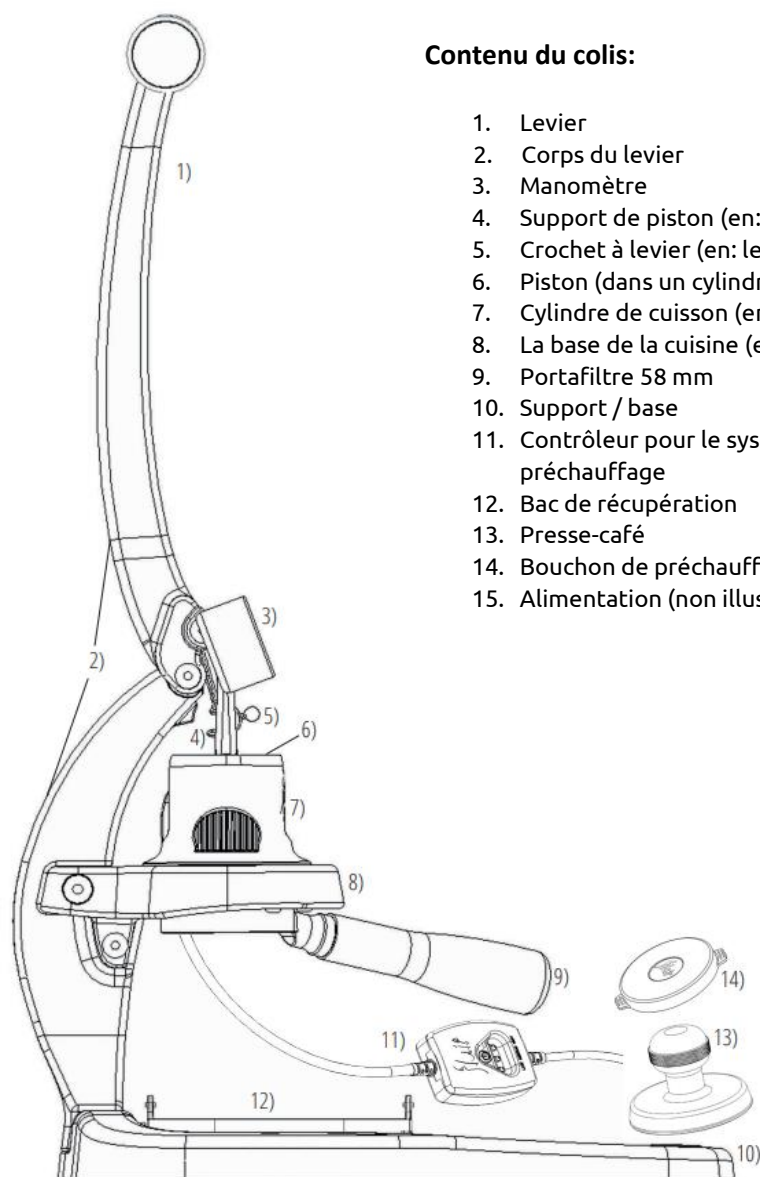
Suivez les étapes du manuel avant de préparer votre premier expresso.

N'oubliez pas que pour obtenir un résultat optimal, il est nécessaire de broyer uniformément à l'aide d'un broyeur de qualité (par exemple Royal Grinder).

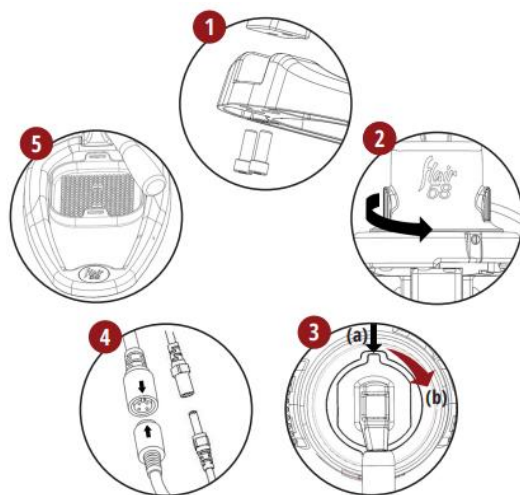
Manuel

Contenu du colis:

1. Levier
2. Corps du levier
3. Manomètre
4. Support de piston (en: plunger stem)
5. Crochet à levier (en: lever hook)
6. Piston (dans un cylindre de cuisson)
7. Cylindre de cuisson (en: brew cylinder)
8. La base de la cuisine (en: brew base)
9. Portafiltre 58 mm
10. Support / base
11. Contrôleur pour le système de préchauffage
12. Bac de récupération
13. Presse-café
14. Bouchon de préchauffage
15. Alimentation (non illustrée)



1. Composition de la machine à café Flair58



1. Assemblez fermement le corps du levier et le levier.

2. Retirez le bouchon de préchauffage et installez le cylindre de cuisson sur la base de cuisson. Tournez dans le sens antihoraire pour verrouiller.

3. Alignez (a) les saillies du support de piston avec les rainures du piston. Fixez en tournant (b) le support de piston. Appuyez vers le bas pour sceller le piston. Le manomètre doit pointer vers l'avant de l'appareil.

4. Connectez tous les fils du système de préchauffage - alignez-les selon les flèches

5. Placez la lèchefrite directement sous le fond de cuisson.

2. Utilisation du système de préchauffage (uniquement modèle 58 électrique)

Flair 58 peut préchauffer le cylindre de cuisson à trois températures : basse, moyenne ou élevée. Consultez le tableau ci-dessous pour plus de détails sur l'utilisation.

ALLUMER - Appuyez et maintenez le bouton (3 secondes) - Le voyant GAUCHE CLIGNOTE - puis...

Faible ~ 85 °C (185 °F)

Moyen ~ 90 °C (194 °F)

Haut ~ 95 °C (203 °F)

Attends quelques minutes
(pour terminer le préchauffage)

Appuyez à nouveau sur le bouton (le voyant central clignote)
Attends quelques minutes
(pour terminer le préchauffage)

Appuyez DEUX FOIS sur le bouton
(Le voyant DROIT CLIGNOTE)
Attends quelques minutes
(pour terminer le préchauffage)

Le voyant gauche arrête de clignoter
(lorsque la basse température est atteinte)

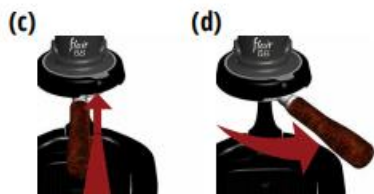
Les voyants GAUCHE ET MILIEU sont allumés
(lorsque la température du milieu est atteinte)

Toutes les lumières sont allumées
(lorsque la température moyenne est atteinte)

ÉTEINDRE - Appuyez et maintenez le bouton (3 secondes)

***REMARQUE :** Lors d'une utilisation sans préchauffage électrique, fermez le fond du cylindre de cuisson avec le bouchon de préchauffage et remplissez d'eau bouillante pendant 45 secondes. Videz l'eau, puis répétez au besoin. Retirez le bouchon et placez le cylindre de cuisson sur le fond de cuisson.

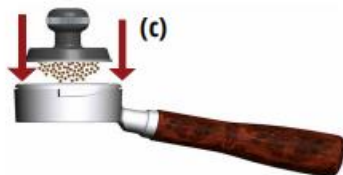
3. Préparation du café



#1 – Préparez le style

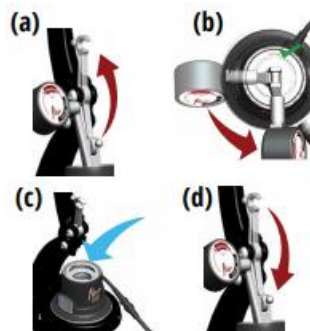
(a) Allumez le système de préchauffage et réglez la température de préchauffage souhaitée (b) Relevez le levier en position verticale (c). Insérez le porte-filtre de préchauffage en l'alignant avec la base de cuisson et (d) en tournant la poignée du porte-filtre.

#2 – Préparez le porte-filtre



(a) Faire bouillir l'eau (b) Moudre 18 à 20 grammes de café fraîchement torréfié à l'aide d'un moulin à café de qualité (c) Retirez le porte-filtre, versez le café et pressez à l'aide du pilon. Mettez le porte-filtre en place.

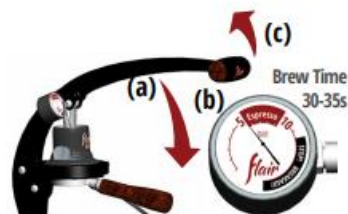
#3 – Préparez votre tête de cuisson



(a) Déverrouillez et soulevez complètement le crochet du levier (b), puis tournez le support de piston dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux languettes s'alignent avec les trous du piston et retirez le support en soulevant doucement (c). Versez de l'eau dans le cylindre.

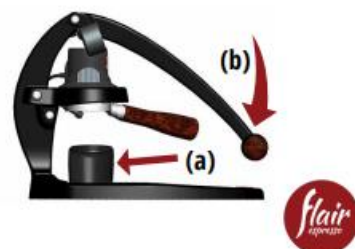
Réinsérez la tige et fixez-la dans l'ordre inverse du retrait (d) Connectez le levier au support de piston en insérant le crochet du levier.

#4 – Préparez votre expresso



(a) Abaissez lentement le levier pour mettre le système sous pression et commencer à préparer du café (b). La préparation du café doit prendre 30 à 35 bars à une pression de 6 à 10 bars (c) Lorsque le poids/volume souhaité est atteint ou que le levier est complètement abaissé, relevez le levier à la position de départ.

#5 - Nettoyer le système



(a) Placez la tasse vide sur le bac collecteur pour récupérer l'eau restante. (b) Essorez l'eau restante en abaissant complètement le levier pour permettre au liquide restant de s'écouler. (c) Pour retirer le porte-filtre pour le nettoyer, soulevez simplement le levier en position verticale et tournez-le.

Utilisation du manomètre

Vous pouvez obtenir un espresso parfait avec la machine à café Flair 58 en combinant la **bonne mouture, la bonne pression et le bon temps de préparation.**

Tout commence par une mouture correcte et une quantité suffisante de café qui crée une résistance pour obtenir la pression et le temps d'infusion souhaités. Les "Flairistas" qui maîtrisent la technique préparent un espresso sous une pression comprise entre 6 et 9 BAR dans un temps compris entre 30 et 45 secondes. Votre Flair 58 est équipé d'un manomètre pour garantir que votre espresso est toujours à votre goût. Utilisez le tableau suivant pour vous aider avec la configuration.



Temps de préparation	Pression			
	1 - 1,5 BAR	6 - 9 BAR	10 - 12 BAR	>12 BAR
	Plus que 35 secondes Plus de pression	Broyage grossier	Broyage grossier	DANGER! ARRÊTER la préparation
	30 – 35 secondes Broyage plus fin	Gamme de cuisson cible	Broyage grossier	
Moins que 30 secondes Broyage plus fin		Broyage plus fin	Moins de pression	

Nettoyage et entretien

Lorsqu'il est utilisé correctement, votre Flair 58 nécessitera un minimum de nettoyage. Avant le nettoyage, assurez-vous toujours que le système de préchauffage de votre Flair 58 est éteint et que votre tête d'infusion a refroidi. Ne plongez ou ne lavez jamais toute la tête de cuisson dans l'eau.



1. Retirez le piston en retirant la tige pendant que le cylindre de cuisson est installé sur la base.
2. Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'intérieur et le bas de la tête. Essuyez également le piston.
3. Pour un nettoyage plus approfondi, rincez à l'eau froide avant d'essuyer.

Ne nettoyez aucune pièce de la machine à café Flair au lave-vaisselle.

Tutoriels vidéos

Pour plus d'informations sur la façon de tirer le meilleur parti de votre machine à café Flair58, y compris des démonstrations vidéo et des questions fréquemment posées, visitez :

www.flairespresso.com/learn/tutorials

Garantie

La machine à café Flair 58 bénéficie d'une période de garantie légale standard. La garantie ne s'applique pas aux produits qui ont été utilisés autrement que comme spécifié dans ce manuel d'utilisation.

La garantie ne couvre pas non plus :

- Dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'une négligence ou de toute autre utilisation de la machine à café Flair à des fins autres que celles spécifiées dans ce manuel.
- Dommages à l'aspect extérieur, dommages causés par la corrosion ou l'usure progressive.

Toute intervention ou réparation par des personnes non autorisées entraîne l'annulation de la garantie du produit

Vendeur et importateur : NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, numéro d'identification : 50590502.

Fabricant : © Intact Idea, fabriqué en Chine

La cafetière et les accessoires peuvent être achetés dans la boutique en ligne
www.cafebarista.fr