



Flair 58 Plus 2

Mode d'emploi

Félicitations, vous êtes un barista à domicile !

Présentation du Flair 58 Plus 2

Bienvenue dans l'univers merveilleux de l'espresso maison, avec la Flair 58 Plus 2. Nous sommes ravis de vous accueillir et avons hâte de vous aider à préparer de délicieux expressos pour vous et vos proches. Mais avant cela, nous souhaitons vous préciser quelques points.

Nouveautés : Le Flair 58 Plus 2 est doté d'un système de préchauffage entièrement intégré à la base. Le câblage a été simplifié grâce à deux sorties arrière, et l'alimentation est un élégant bloc d'alimentation mural.

Matériel nécessaire pour préparer un bon café : La Flair 58 Plus 2 est une machine à espresso de catégorie Professional, ce qui signifie que vous aurez besoin d'un moulin à café à meules de haute qualité pour obtenir des expressos parfaits. Pour toute question, n'hésitez pas à contacter notre équipe !



Voir, c'est croire :

Nous pensons que les tutoriels vidéo sur le brassage sont la meilleure

Suivez les codes QR ! Des questions ?

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à contacter notre équipe

équipe du service client.

Nous sommes toujours là.

Tutoriel vidéo sur le brassage :

La meilleure façon d'apprendre est en regardant.



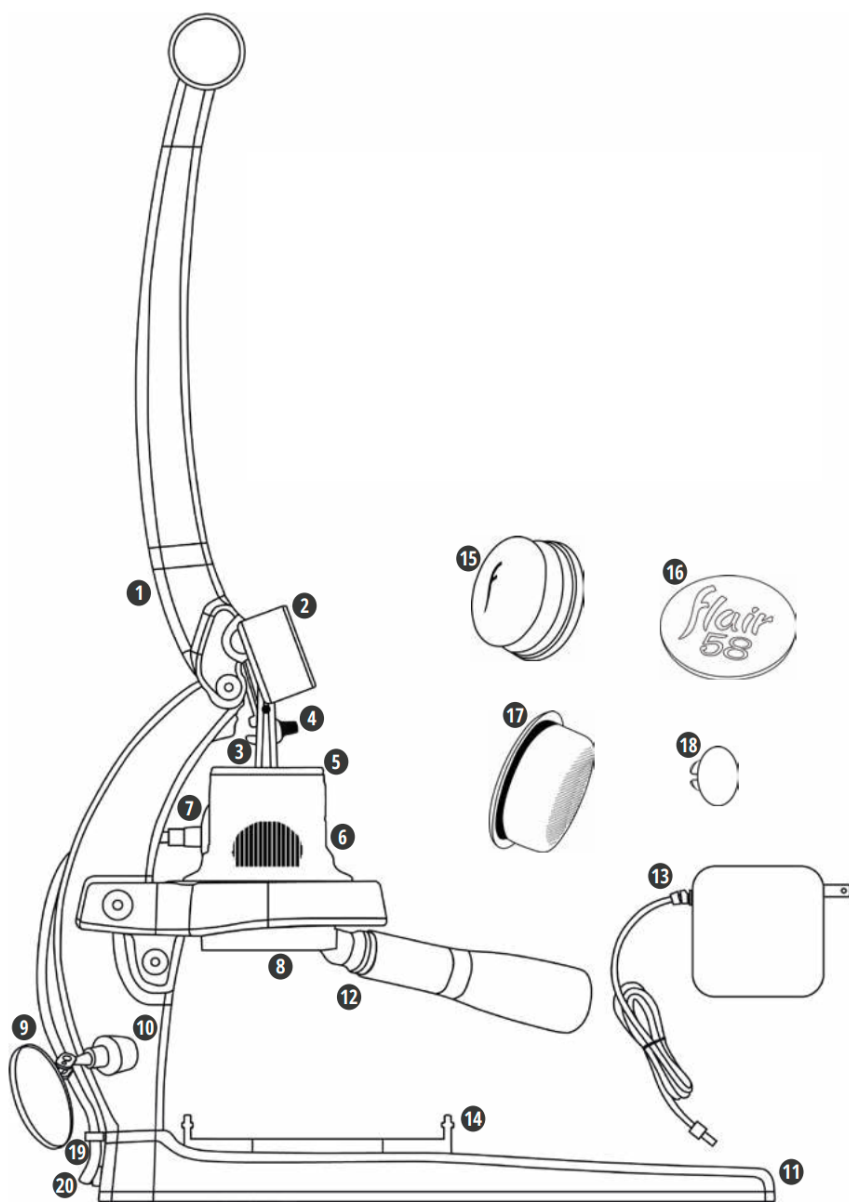
Tutoriels vidéo : <https://flairespresso.com/flair-58-plus2-tutorials/>

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

Accessoires et petits plus pour préparer un excellent espresso

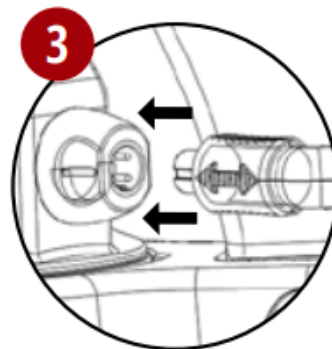
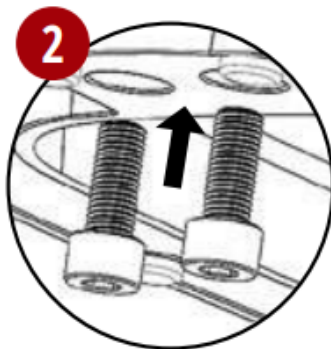
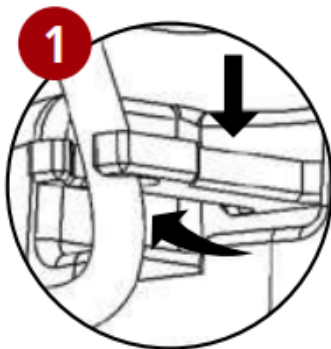
Contenu de la boîte

1. Ensemble levier avec base de brassage
2. Manomètre
3. Tige du piston
4. Crochet à levier en 3 parties
5. Piston de soupape (*dans le cylindre d'infusion*)
6. Cylindre de brassage
7. Câble de préchauffage détachable
8. Panier à faible débit en noyer de 58 mm Portafilter
9. Miroir de poche
10. Accessoire pour miroir
11. Base avec contrôleur de préchauffage
12. Contrôleur de préchauffage
13. Alimentation et prise
14. bac de récupération
15. Pilonneuse de palmier à noyer
16. Écran de rondelle
17. Panier à haut débit Portafilter
18. Capuchon de connecteur
19. Guide des câbles
20. Interface de prise arrière

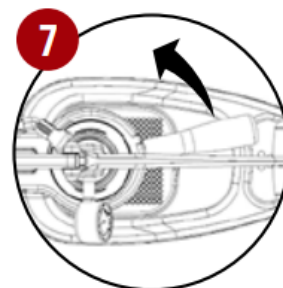
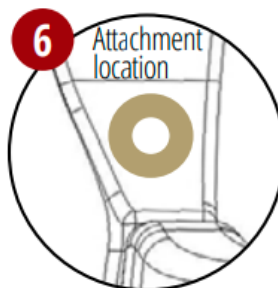
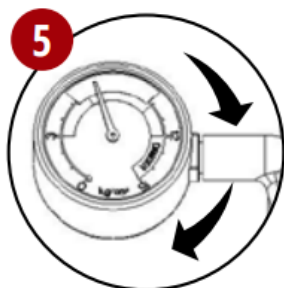
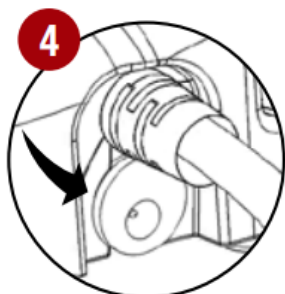


Quelques minutes de travail pour une vie entière d'espresso

Assemblage hors de la boîte



1. Ajoutez le câble de préchauffage par l'arrière de la base, en passant par le guide-câble, puis placez ce dernier dans la fente prévue à cet effet sur la base.
2. Positionnez la partie inférieure du levier au-dessus du guide-câble, puis fixez la base et le levier ensemble à l'aide de deux vis. Vérifiez l'alignement du levier et serrez.
3. Retirez le capuchon du connecteur du cylindre d'infusion et branchez le câble de préchauffage en alignant les flèches. Conservez le capuchon pour une utilisation ultérieure.

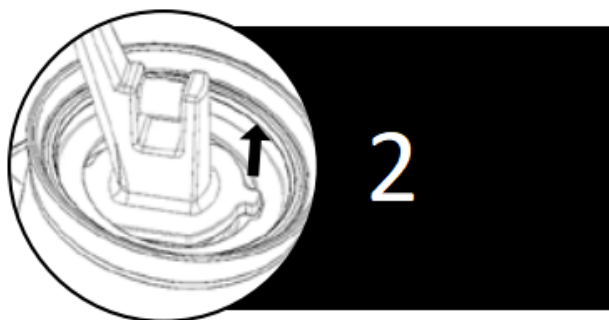
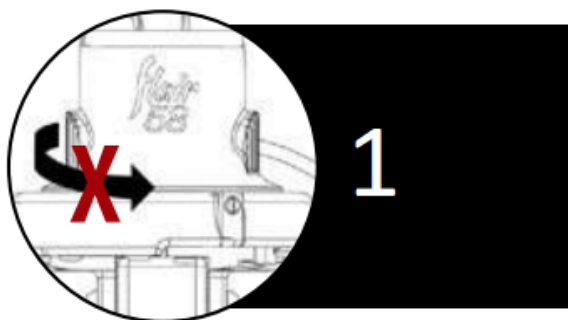


4. Branchez ensuite le bloc d'alimentation à l'emplacement libre sur la base avant de connecter votre bloc d'alimentation à une prise de courant.

5. Fixez le manomètre à la tige en le vissant dans le sens horaire. Vissez-le complètement, puis orientez le cadran du manomètre verticalement.

6. Fixez le miroir Shot en bas à gauche du cadre. Un disque en acier est intégré à cet endroit uniquement !

7. Insérez le Portafilter avec la poignée juste à droite du levier abaissé. Tournez dans le sens antihoraire pour verrouiller (environ à 4 heures).



1. Attention : Ne pas faire pivoter, repositionner ou retirer le manchon en silicone ni les fils.

Le modèle 58+ est livré avec le cylindre d'infusion fixé à la base. Pour le retirer, desserrez la vis de fixation et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre.

2. Remarque : Le piston peut tourner avec le temps, ce qui aligne la languette de la tige avec la fente du piston.

Si les deux parties se désengagent l'une de l'autre, suivez les instructions de nettoyage pour retirer votre piston et le réorienter correctement.

Un espresso artisanal à portée de main

Brasser avec votre Flair 58 Plus 2

#1 - Préparez le flair

(a) Relevez le levier pour préchauffer (b) Appuyez sur le bouton Preheat controller pour sélectionner la température de préchauffage souhaitée : basse, moyenne ou élevée (voir la page suivante pour plus de détails) (c) Insérez Portafilter pour le préchauffage en l'alignant avec la base de brassage et (d) tournez la poignée Portafilter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit fermement en place, à peu près à la position 4 heures (ne pas trop tourner).

#2 - Préparer le Portafilter et la tête d'infusion

(a) Faire bouillir de l'eau (b) Broyer environ 18 grammes de grains fraîchement torréfiés avec un moulin à meules (c) Retirer Portafilter de la base de brassage, ajouter le café moulu et tasser (d) Ajouter Puck screen sur le café moulu tassé et réinsérer Portafilter (e) Remplir la tête de brassage à l'aide du piston de la valve comme décrit ci-dessous.

#3 - Préparez votre espresso

(a) Abaissez lentement le levier pour créer de la pression et commencer l'infusion. (b) Visez une durée d'extraction de 30 à 35 secondes à 6-9 BAR en utilisant le manomètre comme référence. (c) Lorsque le poids/volume d'extraction souhaité est atteint ou que le levier est complètement abaissé, relevez le levier en position de départ pour arrêter le flux.

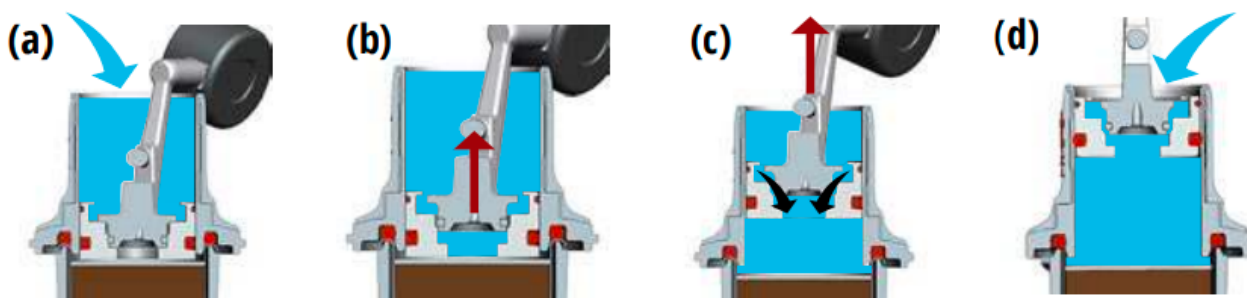
#4 - Purgez votre système

(a) Placez la tasse vide sur Drip tray (b) Expulsez l'eau restante en abaissant complètement le levier pour expulser le liquide restant, répétez au besoin (c) Tournez Portafilter dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer en vue du nettoyage.

Une façon simple d'enchaîner les shots

Utilisation du piston de votre soupape

(a) Commencez par abaisser le levier et remplissez le cylindre d'infusion jusqu'au bord avec de l'eau. (b) Relevez le levier suffisamment pour déloger la tige et ouvrir la valve, permettant ainsi à l'eau de remplir l'espace libre en dessous (agitez légèrement le levier pour minimiser les poches d'air). (c) Continuez à relever lentement le levier ; l'eau passera par la valve et entrera dans la chambre d'infusion. (d) Une fois le levier complètement relevé, complétez la chambre par l'ouverture formée entre la tige et le piston.



Gestion thermique simple pour toutes les torr  factions

Le système de préchauffage Flair 58 Plus 2

Le système de préchauffage de la Flair 58 Plus 2 est intégré à la base et permet de préchauffer le cylindre d'infusion à trois températures différentes, correspondant à divers niveaux de torréfaction. Vous trouverez plus de détails sur le préchauffage ci-dessous et notre guide complet de sécurité et d'utilisation en ligne en scannant le code QR pour accéder aux tutoriels.



ALLUMAGE - Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé (3 secondes) - Le voyant GAUCHE		
CLIGNOTANT - puis...		
BAS ~85°C (185°F)	MOYEN ~90° C (194° F)	ÉLEVÉ ~95 °C (203 °F)
Attendez quelques minutes	Appuyez à nouveau sur le bouton	Appuyez 2 FOIS sur le bouton
(pour que le préchauffage soit terminé)	(Le voyant central clignotera)	(Le voyant de droite clignotera)
Le feu gauche devient fixe.	Attendez quelques minutes	Attendez quelques minutes
(lorsque la température basse est atteinte)	(pour que le préchauffage soit terminé)	(pour que le préchauffage soit terminé)
	Feux de gauche et du centre : s'allument en continu	Tous les voyants sont allumés.
	(Température moyenne atteinte)	(lorsque la température élevée est atteinte)
ÉTEINDRE - Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé (3 secondes) - TOUTES les lumières s'éteignent		

Brasser sans aucune contrainte

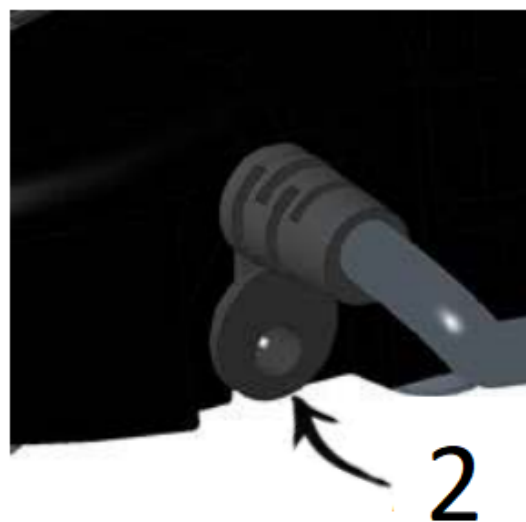
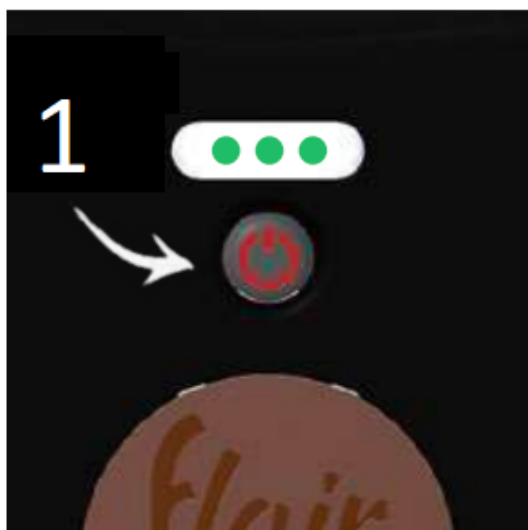
L'alimentation détachable Flair 58 Plus 2

1. Appuyez et maintenez

Votre Flair 58 Plus 2 peut être préchauffé puis débranché pour pouvoir infuser loin de toute prise. Commencez par éteindre le Preheat controller situé dans la base.

2. Débranchez l'alimentation.

Une fois l'appareil Preheat controller éteint, débranchez le bloc d'alimentation à l'arrière de la base. Votre Flair 58 Plus 2 peut désormais être emporté partout pour brasser votre café en toute liberté.



Gardez votre Flair en parfait état.

Nettoyage de votre Flair 58 Plus 2

Avant tout nettoyage, assurez-vous que le système de préchauffage de votre machine Flair 58 Plus 2 est éteint et que la tête d'infusion a refroidi. Ne plongez jamais la tête d'infusion dans l'eau.

Pas besoin de savon !

Gardez la surface extérieure et les fils au sec !

1. Démontez et détachez le crochet de verrouillage, puis utilisez la tige pour retirer le piston.
2. Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'intérieur et le fond du groupe d'infusion. Essuyez également le piston.
3. Pour un nettoyage plus approfondi, placez une tasse sous votre Flair 58 et rincez à l'eau froide avant d'essuyer.



Consultez notre « **Guide de sécurité et d'instructions** » en ligne via le code QR pour plus d'informations.

Le service client de classe mondiale de Flair est à portée de clic.

Dépannage de votre Flair 58 Plus 2



Contactez-nous directement : <https://flairespresso.com/contact/>

Garantie et mode d'utilisation du produit

Les produits bénéficient de la période de garantie légale standard. Cette garantie est non transférable et aucune compensation financière en espèces n'est possible. La garantie ne couvre pas les produits ayant été utilisés d'une manière différente de celle spécifiée dans ce mode d'emploi.

La garantie ne couvre pas non plus:

- Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence d'entretien ou de toute autre utilisation à des fins non mentionnées dans ce manuel.
- Les dommages à l'aspect extérieur, les dommages causés par la corrosion ou l'usure progressive.

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

Vendeur et importateur: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.