



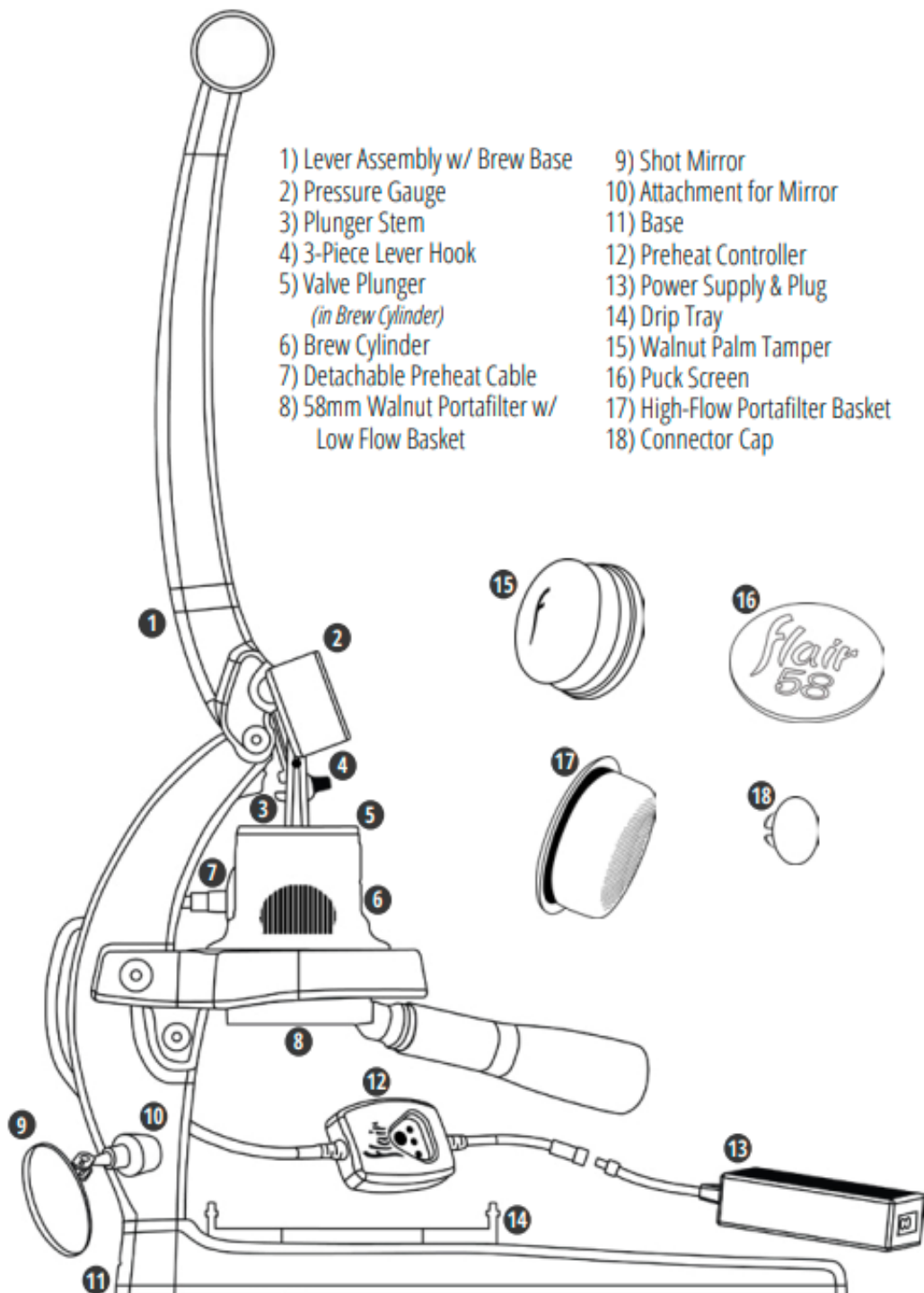
Flair58 Plus

Instruções de utilização

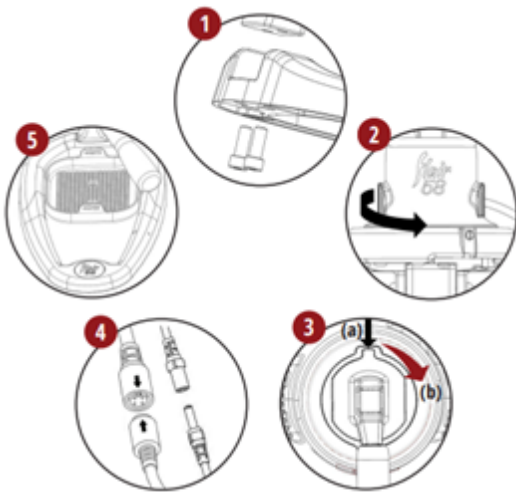
Antes de fazer seu primeiro expresso, siga os passos das instruções.

Lembre-se de que, para obter resultados ideais, é necessária uma moagem uniforme usando um moedor de qualidade (por exemplo, Royal Grinder).

Instruções de uso



1. Composição da máquina de café Flair58



1. Monte o corpo da alavanca e a alavanca firmemente.
2. Remova o Preheat cap e instale o cilindro de infusão na base. Gire no sentido anti-horário para travar.
3. Alinhe (a) as abas do suporte do pistão com as ranhuras do pistão. Gire (b) o suporte do pistão para fixá-lo. Pressione para baixo para vedar o pistão. O manômetro deve estar voltado para a frente da unidade.
4. Conecte todos os fios do sistema de pré-aquecimento - alinhe conforme indicado pelas setas
5. Coloque o Drip tray diretamente sob a base de infusão.

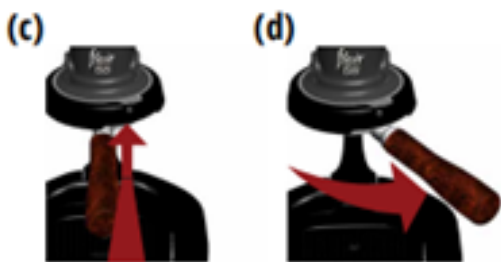
2. Použitie predhrievacieho systému (iba modelo 58 elétrico)

O Flair 58 pode pré-aquecer o cilindro de cozimento em três temperaturas: baixa, média ou alta. Para detalhes de uso, consulte a tabela abaixo.

| TURN ON - Press & hold button (3 sec) - LEFT light will BLINK - then... | | |
|--|--|---|
| <p>LOW ~85° C (185° F)</p> <p>Wait A Few Minutes (for preheat to complete)</p> <p>Left Light Turns SOLID (when Low Temp is reached)</p> | <p>MEDIUM ~90° C (194° F)</p> <p>Push Button AGAIN (CENTER light will BLINK)</p> <p>Wait A Few Minutes (for preheat to complete)</p> <p>LEFT & CENTER Lights Turns SOLID (Med Temp is reached)</p> | <p>HIGH ~95° C (203° F)</p> <p>Push Button 2 TIMES (RIGHT light will BLINK)</p> <p>Wait A Few Minutes (for preheat to complete)</p> <p>ALL Lights SOLID (when High Temp is reached)</p> |
| TURN OFF - Press & hold button (3 sec) - ALL lights OFF | | |

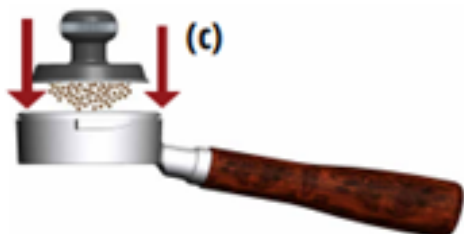
*OBSERVAÇÃO: Ao usar sem pré-aquecimento elétrico, feche a parte inferior do cilindro de infusão com o Preheat cap e encha com água fervente por 45 segundos. Despeje a água e repita conforme necessário. Remova a tampa e coloque o cilindro de infusão sobre a base.

3. Preparando café



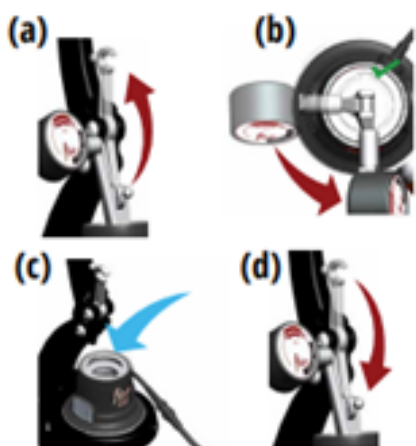
1. Prepare o Flair

(a) Ligue o sistema de pré-aquecimento e ajuste a temperatura desejada. (b) Levante a alavanca para a posição vertical (c). Insira o Portafilter para pré-aquecimento, alinhando-o com a base de infusão e (d) girando a alça Portafilter.



2. Prepare o porta-filtro

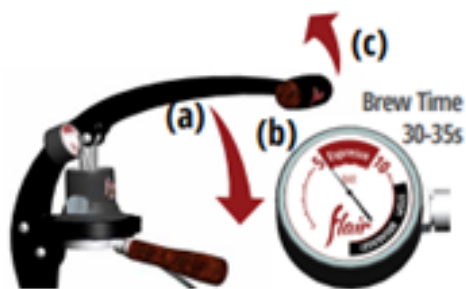
(a) Ferva a água (b) Moa 18-20 gramas de café recém-torrado usando um moedor de café de qualidade (c) Remova o porta-filtro, adicione o café e pressione com o compactador. Insira o porta-filtro.



3. Prepare a cabeça de infusão

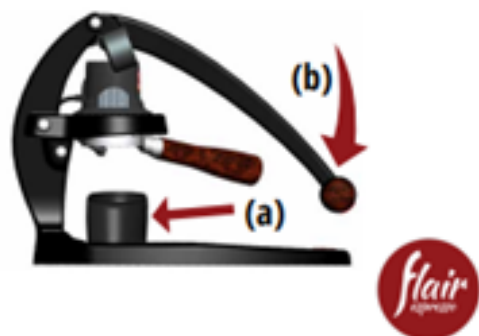
(a) Destrave e levante o gancho da alavanca totalmente para cima (b), depois gire o suporte do pistão no sentido anti-horário até que as duas saliências se alinhem com os orifícios do pistão e remova o suporte levantando-o cuidadosamente (c). Despeje água no cilindro. (d) Prenda a alavanca ao suporte do êmbolo inserindo o gancho da alavanca.

Reinsira a haste e prenda-a na ordem inversa da remoção (d) Prenda a alavanca ao suporte do êmbolo inserindo o gancho da alavanca.



4. Prepare seu expresso

(a) Abaixе lentamente a alavanca para pressurizar o sistema e iniciar a infusão (b). A infusão deve levar de 30 a 35 segundos a uma pressão de 6 a 10 BAR. (c) Quando o peso/volume desejado for atingido ou a alavanca estiver totalmente abaixada, levante-a de volta à sua posição original.



5. Limpe o sistema

(a) Coloque um copo vazio no Drip tray para coletar qualquer água restante. (b) Esprema qualquer água restante abaixando a alavanca até o fim para permitir que o líquido restante escorra. (c) Para remover o Portafilter para limpeza, basta levantar a alavanca de volta para a posição vertical e girar

Usando um manômetro

Você pode obter o expresso perfeito usando a máquina de café Flair 58 combinando a moagem certa, a pressão certa e o tempo de preparo certo.

Tudo começa com a moagem correta e uma quantidade suficiente de café, o que cria resistência para atingir a pressão e o tempo de preparo desejados. Os "flairistas" que dominam a técnica preparam um expresso a uma pressão entre 6 e 9 BAR em 30 a 45 segundos. Sua Flair 58 está equipada com um manômetro para garantir que seu expresso esteja sempre de acordo com suas especificações. Use a tabela a seguir para ajudá-lo com as configurações.



| | | PRESSURE | | | |
|-----------|----------------------|-----------------|---------------------|-------------------|-----------------------------------|
| | | 1-5 BAR | 6-9 BAR | 10-12 BAR | >12 BAR |
| BREW TIME | More Than 45 Seconds | More Pressure | Grind More Coarse | Grind More Coarse | DANGER! STOP & DISCARD GROUNDS |
| | 30-45 Seconds | Grind More Fine | Espresso Made Right | Grind More Coarse | |
| | Less Than 30 Seconds | Grind More Fine | Grind More Fine | Less Pressure | |

Limpeza e manutenção

Quando usado corretamente, o seu Flair 58 exigirá limpeza mínima. Certifique-se sempre de que o sistema de pré-aquecimento do seu Flair 58 esteja desligado e que o cabeçote de preparo tenha esfriado antes de limpá-lo. Nunca mergulhe ou lave todo o cabeçote de preparo em água.



1. Remova o êmbolo puxando a haste enquanto o cilindro de infusão estiver instalado na base.
2. Use um pano úmido para limpar a parte interna e inferior da cabeça. Limpe também o êmbolo.
3. Para uma limpeza mais completa, enxágue com água fria antes de limpar.

Não limpe nenhuma parte da máquina de café Flair na máquina de lavar louça.

Tutoriais em vídeo

Para obter mais informações sobre como aproveitar ao máximo seu Flair58, incluindo demonstrações em vídeo e perguntas frequentes, visite: www.flairespresso.com/learn/tutorials

Garantia e como utilizar o produto

Os produtos beneficiam do período de garantia legal padrão. Esta garantia é intransmissível e não é possível qualquer compensação financeira em dinheiro. A garantia não cobre produtos que tenham sido utilizados de forma diferente da especificada nestas instruções de utilização.

A garantia também não cobre:

- Danos resultantes de utilização inadequada, negligência nos cuidados ou qualquer outra utilização para fins não mencionados neste manual.
- Danos na aparência externa, danos causados por corrosão ou desgaste gradual.

Quaisquer intervenções ou reparações efetuadas por pessoas não autorizadas implicam a anulação da garantia do produto.

Vendedor e importador: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.