



# Flair 58 Plus 2

Instruções de utilização

## Parabéns, você é um barista caseiro!

### Introdução ao Flair 58 Plus 2

Bem-vindo ao maravilhoso mundo do espresso caseiro, com a Flair 58 Plus 2. Estamos muito felizes por você estar aqui e ansiosos para que você comece a preparar deliciosos espressos para você e seus entes queridos. Mas, antes de começarmos, gostaríamos de mencionar algumas coisas primeiro.

**Novidades:** O Flair 58 Plus 2 apresenta um Sistema de Controle de Pré-aquecimento totalmente integrado à base. A fiação foi simplificada, com pontos de saída traseiros em tandem, e a fonte de alimentação é um elegante suporte de parede.

**O que é necessário para preparar:** A Flair 58 Plus 2 é uma máquina de espresso de nível Profissional, o que significa que você precisará de um moedor de café de alta qualidade para obter a extração ideal. Se tiver alguma dúvida, entre em contato com nossa equipe!



Ver para crer:

Acreditamos que os tutoriais em vídeo sobre fabricação de cerveja

Siga os códigos QR! Dúvidas?

Caso tenha alguma dúvida, entre em contato com nossa equipe d

Equipe de atendimento ao cliente.

Estamos sempre aqui.

## Tutorial em vídeo sobre como preparar cerveja:

A melhor maneira de aprender é observando.



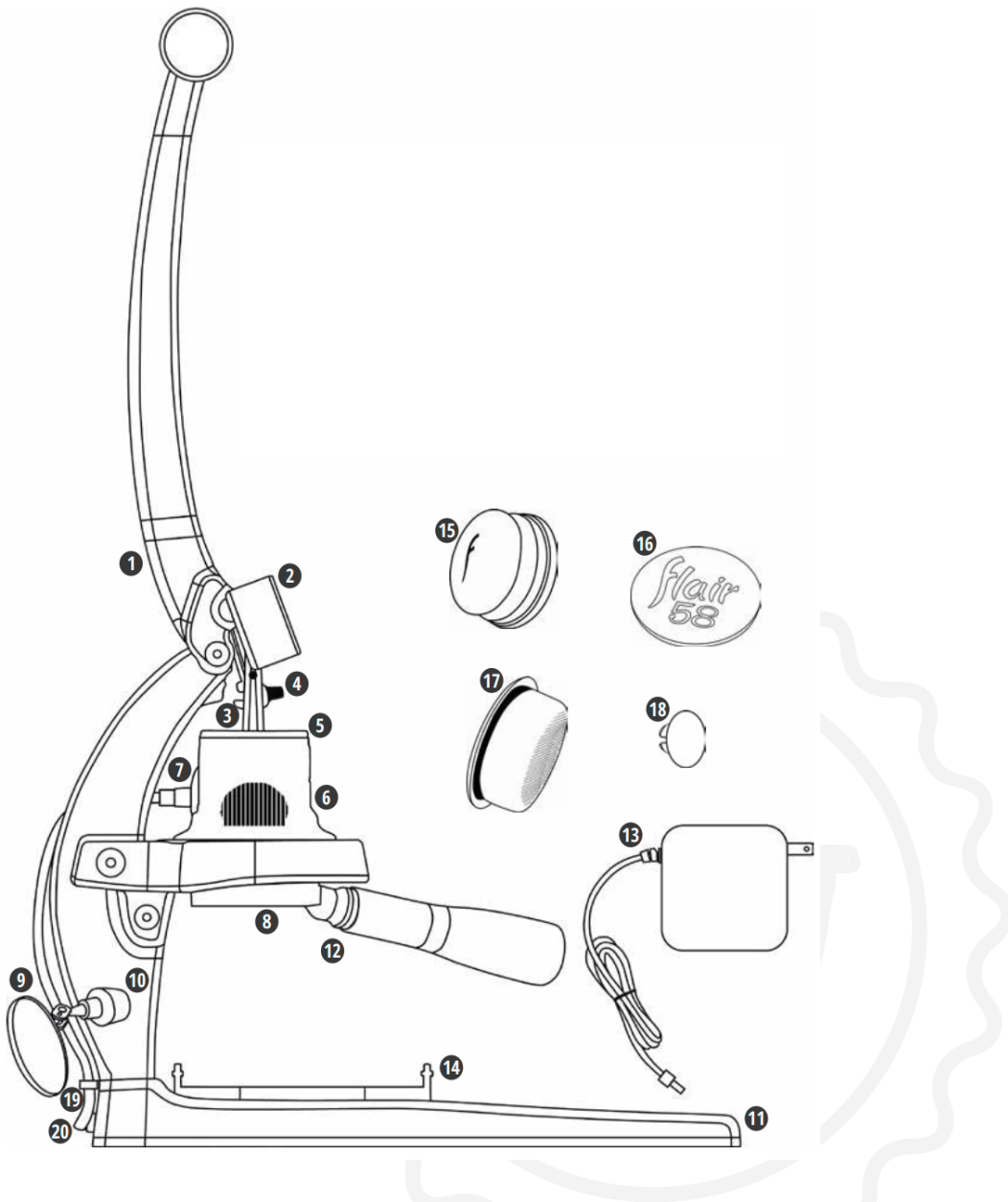
**Tutoriais em vídeo:** <https://flairespresso.com/flair-58-plus2-tutorials/>

**Entre em contato com a Flair:** <https://flairespresso.com/contact/>

## **Peças, acessórios e complementos para preparar um ótimo espresso.**

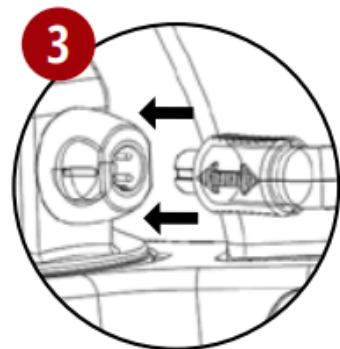
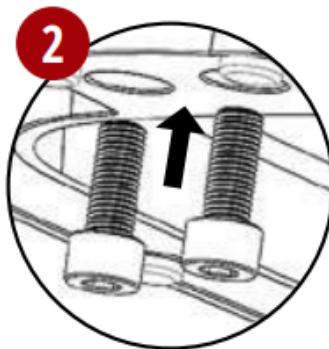
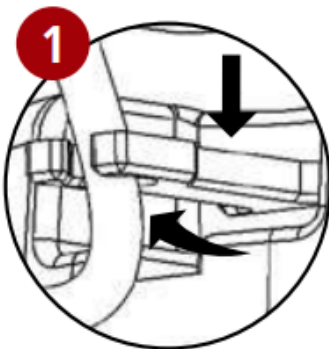
O que vem na caixa?

1. Conjunto de alavanca com base de infusão
2. Manômetro
3. Haste do êmbolo
4. Gancho de alavanca de 3 peças
5. Êmbolo da válvula ( *no cilindro de fermentação* )
6. Cilindro de preparo
7. Cabo de pré-aquecimento destacável
8. Nogueira 58mm Portafilter com cesto de baixo fluxo
9. Espelho de Tiro
10. Suporte para espelho
11. Base com controlador de pré-aquecimento
12. Controlador de pré-aquecimento
13. Fonte de alimentação e plugue
14. Bandeja coletora
15. Socador de palmeira de nogueira
16. Tela de disco
17. Cesta de alto fluxo Portafilter
18. Tampa do conector
19. Guia de fio
20. Interface do conector traseiro

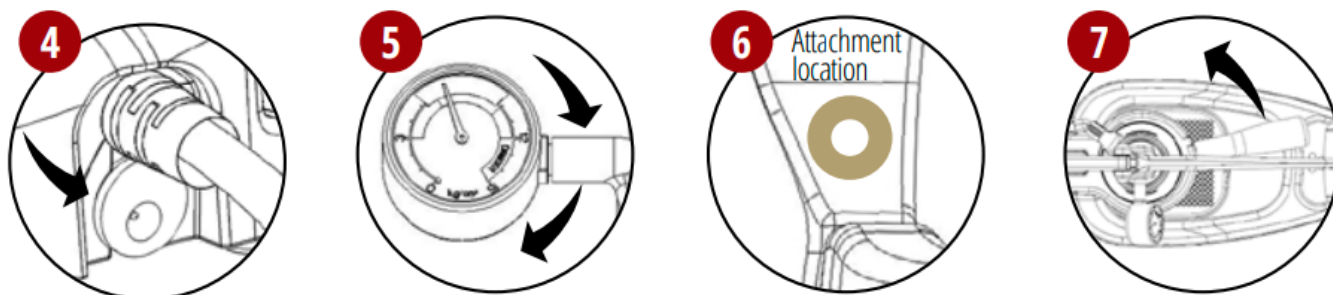


**Alguns minutos de trabalho para uma vida inteira de café expresso.**

Montagem após a compra



1. Adicione o cabo de pré-aquecimento pela parte traseira da base, passando-o pelo guia de fios, e encaixe o guia de fios na ranhura da base.
2. Posicione a parte inferior do conjunto da alavanca sobre a parte superior do guia de fios e aparafuse a base e o conjunto da alavanca juntos com dois parafusos. Certifique-se do alinhamento da alavanca e aperte bem.
3. Remova a tampa do conector do cilindro de preparo e conecte o cabo de pré-aquecimento, alinhando as setas. Guarde a tampa em local seguro para uso futuro.

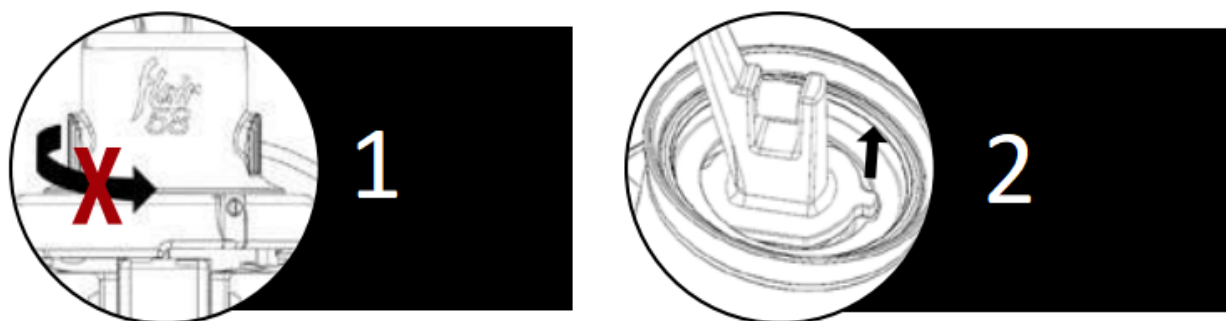


4. Em seguida, conecte a fonte de alimentação ao slot livre na base antes de conectar a fonte de alimentação a uma tomada.

5. Fixe o manômetro à haste rosqueando-o no sentido horário. Rosqueie completamente e, em seguida, oriente o mostrador do manômetro para cima.

6. Fixe o espelho Shot na parte inferior esquerda da moldura. Existe um disco de aço embutido apenas neste local!

7. Insira o Portafilter com a alça logo à direita da alavanca abaixada. Gire no sentido anti-horário para travar (aproximadamente às 4 horas).



1. Atenção: Não gire, repositone ou remova a capa de silicone ou os fios.

A 58+ vem com o cilindro de infusão acoplado à base de preparo. Para removê-lo, afrouxe o parafuso de fixação e gire-o no sentido horário.

2. Observação: O êmbolo pode girar com o tempo, fazendo com que a aba da haste se alinhe com a ranhura do êmbolo.

Caso as duas partes se separem, siga as instruções de limpeza para remover o êmbolo e reposicioná-lo corretamente.

## **Você está a segundos de saborear um espresso artesanal.**

Preparando cerveja com seu Flair 58 Plus 2

### **#1 - Prepare o Flair**

(a) Levante a alavanca para pré-aquecimento (b) Pressione o botão em Preheat controller para selecionar a temperatura de pré-aquecimento desejada: baixa, média ou alta (consulte a próxima página para obter detalhes completos) (c) Insira Portafilter para pré-aquecimento alinhando-o com a base de infusão e (d) gire a alça Portafilter no sentido anti-horário até que esteja firmemente encaixada, aproximadamente na posição das 4 horas (não gire demais).

### **#2 - Prepare o Portafilter e o cabeçote de fermentação**

(a) Ferva a água (b) Moa aproximadamente 18 gramas de grãos recém-torrados com um moedor de lâminas (c) Remova Portafilter da base de preparo, adicione o café moído e compacte (d) Adicione Puck screen sobre o café compactado e reinsira Portafilter (e) Encha o cabeçote de preparo usando o êmbolo da válvula conforme descrito abaixo.

### **#3 - Prepare seu Espresso**

(a) Abaixue lentamente a alavanca para criar pressão e iniciar a extração. (b) Busque uma duração de extração de 30 a 35 segundos a uma pressão de 6 a 9 BAR, usando o manômetro como referência. (c) Quando atingir o peso/volume desejado da extração, ou quando a alavanca estiver totalmente abaixada, levante a alavanca até a posição inicial para interromper o fluxo.

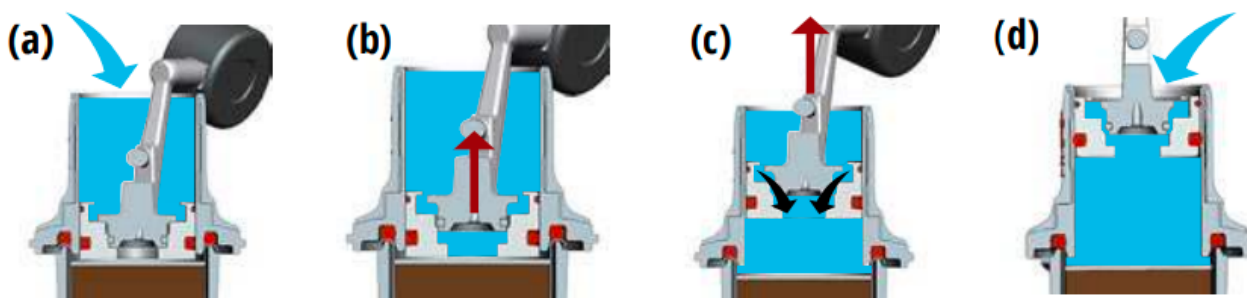
### **#4 - Limpe seu sistema**

(a) Coloque o copo vazio em Drip tray (b) Expulse a água restante baixando a alavanca completamente para expelir o líquido restante, repita conforme necessário (c) Gire Portafilter no sentido horário para remover para limpeza.

## **Uma maneira perfeita de preparar doses de café consecutivas.**

Usando o êmbolo da sua válvula

(a) Comece com a alavanca abaixada e encha o cilindro de infusão até a borda com água. (b) Levante a alavanca o suficiente para soltar a haste e abrir a válvula, permitindo que a água preencha o espaço vazio abaixo (balance a alavanca para minimizar a formação de bolhas de ar). (c) Continue levantando a alavanca lentamente, e a água passará pela válvula para a câmara de infusão. (d) Complete o nível da água na câmara através da abertura entre a haste e o êmbolo, assim que a alavanca estiver totalmente levantada.



## Gestão térmica simples para qualquer torra.

O sistema de pré-aquecimento Flair 58 Plus 2

O sistema de pré-aquecimento da Flair 58 Plus 2 está integrado na base e pode pré-aquecer o cilindro de infusão a três temperaturas diferentes, correspondentes a diferentes níveis de torra. Encontre detalhes sobre o pré-aquecimento abaixo e nosso Guia de Segurança e Instruções completo online, acessando o tutorial pelo código QR.



**LIGAR** - Pressione e segure o botão (3 segundos) - A luz **ESQUERDA** PISCARÁ - então...  
**BAIXA** ~85° C (185° F)      **MÉDIO** ~90° C (194° F)      **ALTA** ~95° C (203° F)

**Aguarde alguns minutos.**

(para que o pré-aquecimento esteja completo)

**A luz esquerda fica acesa continuamente.**

(quando a temperatura mínima for atingida)

**DESLIGAR** - Pressione e segure o botão (3 segundos) - **TODAS** as luzes se apagam.

**Aperte o botão NOVAMENTE**

(A luz **CENTRAL** irá PISCAR)

**Aguarde alguns minutos.**

(para que o pré-aquecimento esteja completo)

**As luzes esquerda e central acendem fixamente.**

(Temperatura média atingida)

**Pressione o botão 2 vezes.**

(A luz da **DIREITA** piscará)

**Aguarde alguns minutos.**

(para que o pré-aquecimento esteja completo)

**Todas as luzes acesas**

(quando a temperatura máxima for atingida)

## Cerveja sem compromisso

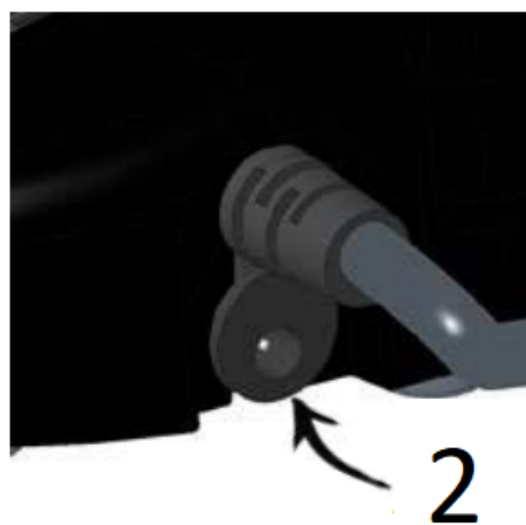
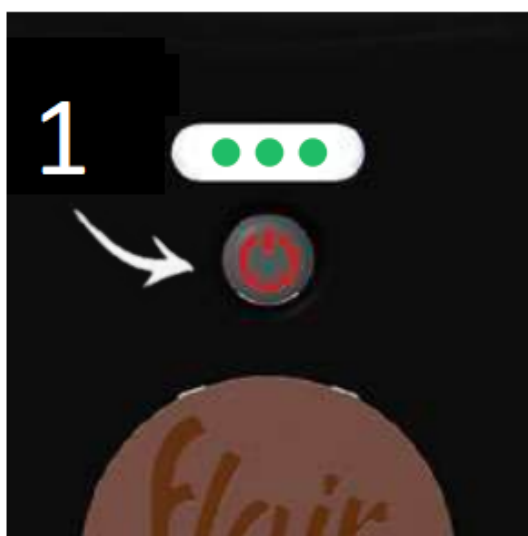
A fonte de alimentação destacável Flair 58 Plus 2

### 1. Pressione e segure

Seu Flair 58 Plus 2 pode ser pré-aquecido e depois desconectado do cabo para que você possa preparar o café longe de qualquer tomada. Primeiro, desligue o Preheat controller localizado na base.

### 2. Desligue a alimentação

Depois de desligar o Preheat controller, desconecte a fonte de alimentação da parte traseira da base. Seu Flair 58 Plus 2 agora pode ser levado para qualquer lugar, para preparar bebidas sem amarras.



## Mantenha seu Flair em perfeitas condições.

Limpendo seu Flair 58 Plus 2

Antes de limpar, certifique-se sempre de que o sistema de pré-aquecimento da sua máquina Flair 58 Plus 2 esteja desligado e que o cabeçote de extração esteja frio. Nunca mergulhe o cabeçote de extração em água.

Não precisa de sabão!

Mantenha a superfície externa e os fios secos!

1. Desmonte e solte o gancho de travamento e, em seguida, use a haste para remover o êmbolo.
2. Use um pano úmido para limpar a parte interna e inferior do grupo de extração. Limpe também o êmbolo.
3. Para uma limpeza mais completa, coloque um copo embaixo do seu Flair 58 e enxágue com água fria antes de limpar.



Consulte nosso “**Guia de Segurança e Instruções**” online através do código QR para obter mais informações.

**O atendimento ao cliente de primeira classe da Flair está a um clique de distância.**

Solucione os problemas do seu Flair 58 Plus 2



Entre em contato conosco diretamente: <https://flairespresso.com/contact/>

**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.

