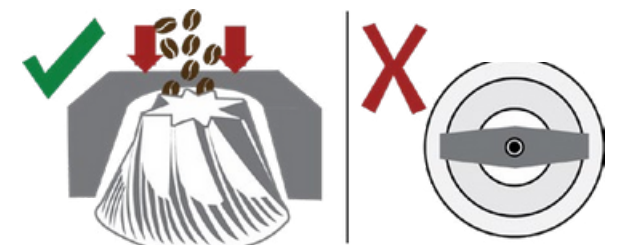


Préparation de l'espresso !

La préparation manuelle de l'espresso dans une Flair est un mélange de science et d'art. Flair est comme un outil manuel ; il suit vos décisions et vos actions. Le goût et la mousse de votre espresso dépendent principalement de la qualité et de la fraîcheur des grains et de la taille de la mouture.

Utilisez des grains de café entiers :
N'utilisez jamais de grains pré-moulus pour l'espresso. Nous recommandons d'utiliser des grains torréfiés depuis quelques semaines et moulus immédiatement avant la préparation.

Broyeur à billes requis :

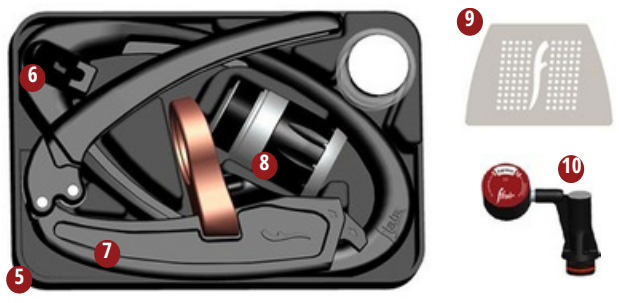


Pour l'espresso, n'utilisez qu'un moulin à billes de qualité, qui produit une mouture plus uniforme qu'un moulin à lames et vous permet de contrôler la taille de la mouture. Pour commencer, moulez votre café un ou deux crans plus gros que la normale pour l'espresso et nous vous recommandons de commencer avec 20 grammes de grains comme dose. Si vous changez de grains de café, vous devrez peut-être modifier la taille de la mouture.

Comment obtenir une bonne crème ?
La crème n'est obtenue que lorsque l'espresso est infusé correctement. Commencez par des températures d'infusion comprises entre 90 et 95°C, assurez-vous que vos grains sont fraîchement torréfiés et moulus et expérimentez différentes tailles de mouture et de dose. Il vous faudra peut-être de l'entraînement pour y parvenir. N'oubliez pas que nous sommes là pour vous aider !

Obsah vašeho Flairu Signature PRO

- 1 Entonnoir et gobelet de dosage
- 2 Tamper en acier inoxydable
- 3 Tamis, capuchon de préchauffage (bourrage)
- 4 Bec en acier inoxydable
- 5 Mallette de voyage
- 6 Base
- 7 Poteau principal et levier
- 8 Tête d'infusion (portafiltre, piston, cylindre)
- 9 Plateau d'égouttage en acier inoxydable
- 10 Manomètre et tige



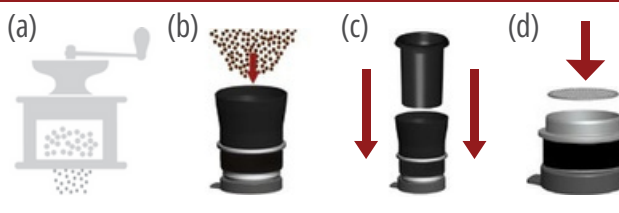
#1 - Préparer le Flair

(a) Insérer la tige dans la base et placer le plateau d'égouttage sur la base. (b) Démontez la tête d'infusion. (c) Déplacer le piston (partie à l'intérieur de la tête d'infusion) en position à l'aide de la tasse de dosage. Le piston sera opposé aux joints toriques rouges à l'intérieur du cylindre lorsqu'il est en position correcte.



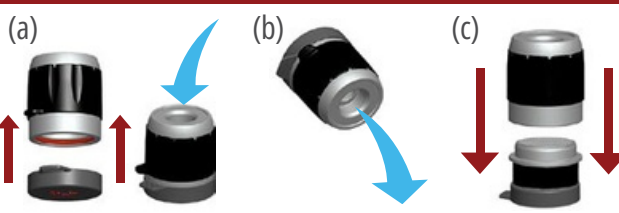
#2 - Préparez vos grains

(a) Utilisez toujours un moulin à billes pour moudre au moins 16 grammes de grains fraîchement torréfiés. (b) Fixez l'entonnoir au sommet du portafiltre et remplissez-le de grains fraîchement torréfiés. (c) Tassez légèrement à l'aide du bouchon de tassage situé en dessous. (d) Retirez l'entonnoir et placez le tamis sur le dessus.



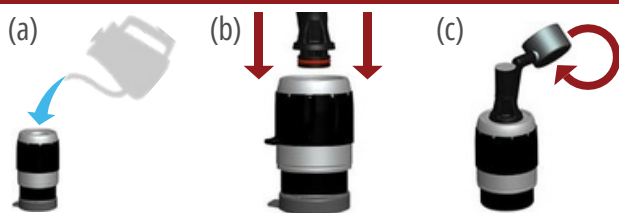
#3 - Préparer la tête d'infusion

(a) Placez le capuchon de préchauffage sur le fond (côté joint torique) du cylindre et remplissez-le avec de l'eau juste bouillie. Laissez reposer pendant au moins 30 secondes. (b) Verser l'eau de préchauffage du cylindre et retirer le bouchon de préchauffage. (c) Placer la bouteille sur le dessus du portafiltre.



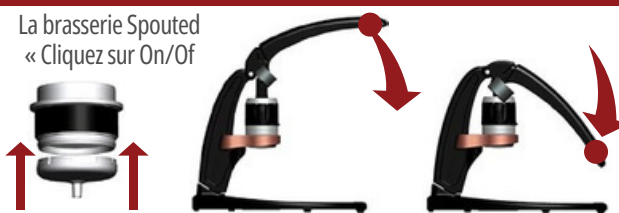
#4 - Ajouter l'eau d'infusion

(a) Ajoutez l'eau de brassage presque bouillante (194 - 204°F) par le haut de la bouteille. Remplissez jusqu'à ce que l'eau soit visible dans le puits. Ne pas trop remplir ! (b) Fixez la tige en l'enfonçant dans le puits. Ne pas déverser l'excès d'eau. (c) Tourner la jauge pour une meilleure visibilité.



#5 - Brassage avec Flair

Placez la tête d'infusion sur le Flair et abaissez le levier pour infuser. Pour l'infusion avec bec verseur, cliquez sur le bec verseur au bas du portafiltre. Le temps d'infusion doit être compris entre 35 et 45 secondes à une pression de 6 à 9 BAR. Si ce n'est pas le cas, vérifiez la mouture et le dosage.



L'obtention d'un espresso réussi avec la Flair est une combinaison de la bonne mouture, de la bonne pression et du bon temps d'infusion. Tout commence par la mouture et le dosage, qui créent la résistance nécessaire pour atteindre la pression et le temps d'infusion souhaités. Les « Flair-istas » qui maîtrisent leur technique infuseront entre 6 et 9 BAR en 35-45 secondes.



Votre Flair PRO 2 est équipée d'un manomètre qui vous permet de vous assurer que votre espresso est toujours conforme à vos spécifications.

Ne brisez pas votre Flair. Ne brassez jamais dans le noir !

Veillez utiliser le tableau ci-dessous pour vous aider à vous connecter.

		PRESSION				DANGER ! S'ARRÊTER ET JETER LE TERRAIN
		1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	>12 BAR	
HEURE DE BRASSAGE	Plus de 45 secondes	Plus de pression	Broyage plus grossier	Broyage plus grossier	S'ARRÊTER ET JETER LE TERRAIN	
	35-45 secondes	Broyage plus fin	Un espresso bien préparé	Broyage plus grossier		
	Moins de 35 secondes	Broyage plus fin	Broyage plus fin	Moins de pression		

Conseil 1 : Calibrez votre mouture, votre pression et votre temps avec des grains bon marché !

Conseil 2 : Gardez votre dose constante lors de l'étalonnage afin de réduire les variables.

Conseil 3 : Préhumidifiez votre café en pré-infusion en tirant lentement le levier vers le bas jusqu'à ce que la pression atteigne 2 BAR, et maintenez-le immobile pendant 5 à 10 secondes. Ensuite, procédez à l'infusion normale pendant 35 à 45 secondes.



f Dépannage : Contactez-nous !

Après le brassage

Garantie limitée

flair
espresso **PRO2**

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Regarder les tutoriels vidéo



Pour plus d'informations sur la manière d'utiliser au mieux votre Flair, y compris des démonstrations vidéo et des questions fréquemment posées, visitez notre site en ligne à l'adresse suivante :

www.flairespresso.com/flair-pro2-tutorials

Nous voulons que vous aimiez votre Flair ! Notre équipe se tient à votre disposition pour vous aider à résoudre tout problème éventuel. Si vous rencontrez des problèmes, veuillez nous contacter immédiatement à l'adresse suivante :

<https://flairespresso.com/contact>

Pour acheter des accessoires supplémentaires, des pièces de rechange ou des mises à niveau, veuillez visiter notre boutique en ligne à l'adresse suivante :

www.flairespresso.com/

HANDCRAFTEDESPRESSO



Nettoyer son flair

Le nettoyage de la Flair est facile. Pour enlever le marc d'espresso usagé de votre Flair, vous pouvez le frapper contre le côté d'une poubelle ou l'extraire à l'aide d'un ustensile.

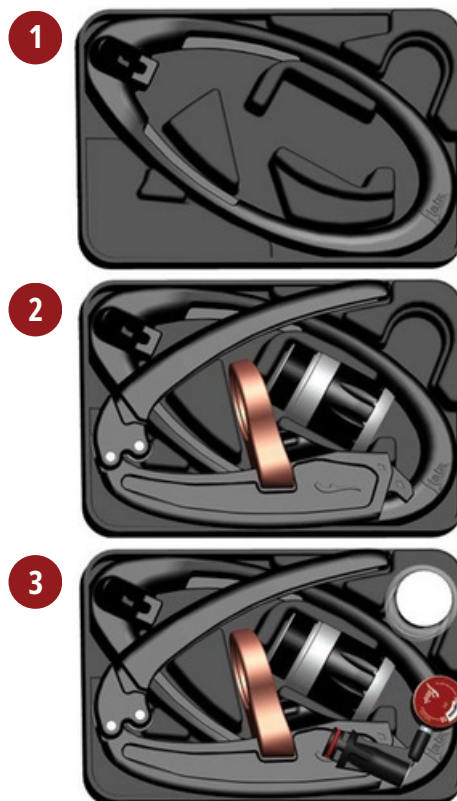


Une fois le marc retiré rincez toutes les pièces de l'appareil à l'eau froide.

Pas besoin de savon ! Il peut avoir un impact sur le goût de votre espresso.

Ne pas nettoyer les pièces de Flair au lave-vaisselle.

Emballer et conserver votre flair



Le support de presse, le cylindre d'infusion et le piston en acier inoxydable de la cafetière Espresso Flair sont garantis contre les défauts de fonctionnement pendant 5 (cinq) ans à compter de la date d'achat, lorsqu'ils sont utilisés conformément à toutes les instructions d'utilisation. Les pièces plus sujettes à l'usure normale, telles que les joints toriques, le tamis de dispersion, les manchons en silicone, la tige du piston et le filtre à café, sont garanties contre tout défaut de matériau, de conception ou de fabrication pendant 1 (un) an à compter de la date d'achat, bien que ces articles soient censés durer plus longtemps que la garantie.

La garantie ne s'applique que si le produit et les pièces sont utilisés conformément à toutes les instructions d'utilisation. La garantie est annulée si le produit ou les pièces sont modifiés, utilisés de manière abusive ou incorrecte, endommagés par accident, chute ou négligence, ou si des pièces sont installées de manière incorrecte. Le manomètre est sensible aux chocs et doit rester sec à l'extérieur en permanence.

Contactez le service clientèle si vous avez des questions sur un éventuel défaut. Toutes les réclamations concernant des produits défectueux seront traitées individuellement par notre service clientèle qui vous demandera de décrire le problème, de fournir des photos et d'indiquer la date et le lieu d'achat. Une fois le défaut confirmé, nous vous remettrons une autorisation de retour de matériel (RMA) que vous pourrez utiliser pour renvoyer le produit ou la pièce défectueuse. Le numéro d'autorisation de retour de matériel doit être clairement inscrit sur le côté de la boîte d'expédition dans laquelle vous retournez le produit. Sauf indication contraire de notre part, le produit ou les pièces doivent être envoyés en port payé à l'adresse de notre société et non à celle du magasin où ils ont été achetés. Intact Idea ne donne aucune autre garantie, expresse ou implicite, et exclut spécifiquement les garanties de qualité marchande et d'adéquation à un usage particulier. La responsabilité d'Intact Idea en vertu de la présente garantie se limite à la réparation ou au remplacement de la ou des pièces défectueuses, selon le cas.

Intact Idea n'est pas responsable des dommages ou des lésions corporelles, qu'ils soient accidentels ou consécutifs, ou des réclamations pour de tels dommages fondées sur toute théorie juridique, qui peuvent survenir lors de l'utilisation de ce produit. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à l'autre et d'un pays à l'autre.

intactidea

28 Hammond Street, Suite B
Irvine, CA, 92618 USA

service@flairespresso.com • www.flairespresso.com

© Intact Idea, All Rights Reserved

Flair is a trademark of Intact Idea, LLC.

Product designed in California, USA - Made in China