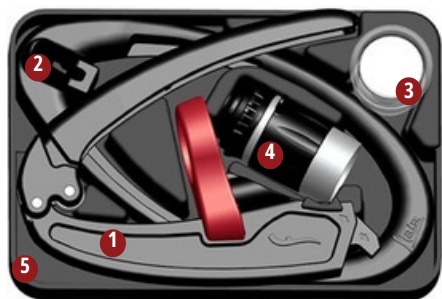


Ce qui est inclus dans votre Flair Classic

- 1 Poteau principal et levier
- 2 Base
- 3 Récipient de distribution et entonnoir
- 4 Tête de brassage (portafiltre, piston, cylindre et filtre en acier inoxydable)
- 5 Mallette de voyage
- 6 Plateau d'égouttage (acier inoxydable en option)



Non inclus



*Flair Classic Solo n'est pas livré avec un manomètre ou un tamber en acier inoxydable. Cependant, ces articles sont disponibles dans notre boutique en tant qu'améliorations. Lorsque vous serez prêt, nous vous recommandons d'acheter un kit de manomètre pour vous assurer que vous préparez votre espresso à la température optimale entre 6 et 9 BAR.

Avant de brasser avec votre flair

Comment obtenir une bonne mousse ?

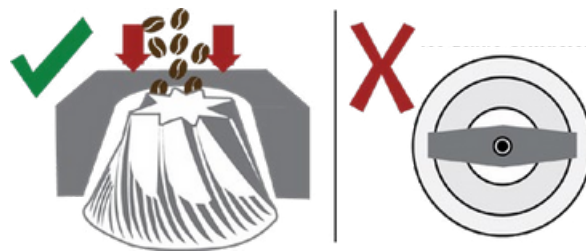
La mousse ne peut être obtenue que si l'espresso est préparé correctement. Commencez par une température d'infusion comprise entre 198-208°F (92-97°C), assurez-vous que vos grains sont fraîchement torréfiés et moulus, et expérimentez différentes tailles de mouture et différents dosages.



Vous aurez besoin de grains de café frais et entiers :

Le Classic 2-in-1 Bottomless Portafilter ne fonctionne pas avec des grains pré-moulus. Nous recommandons d'utiliser des grains entiers torréfiés quelques semaines avant l'utilisation et moulus immédiatement avant l'infusion.

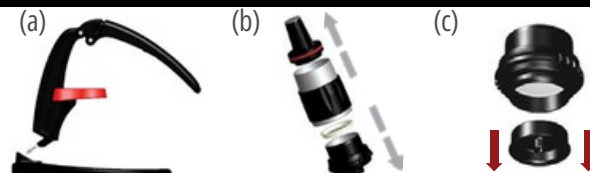
Broyeur recommandé :



Brasser avec votre flair

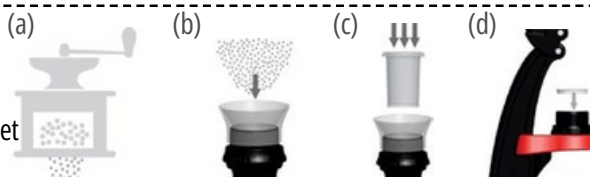
#1 - Préparation de la Flair

(a) Insérer la colonne dans la base et placer le plateau d'égouttage sur la base. (b) Démontez la tête d'infusion. (c) Pour convertir la bouilloire en bouilloire sans fond, retirez le bec en le tirant vers le bas. Ne pas tourner lorsque le bec est rétracté.



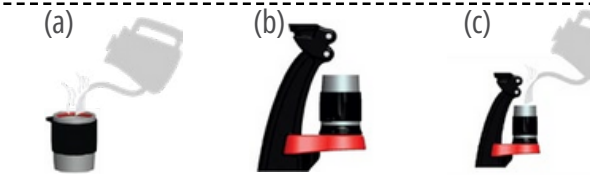
#2 - Préparation des grains de café

(a) Moudre 12 à 16 grammes de grains de café à l'aide d'un moulin. (b) Fixer l'entonnoir au portafiltre et le remplir de marc de café. (c) Tasser légèrement. (d) Retirer l'entonnoir, placer le portafiltre sur son support et ajouter la passoire.



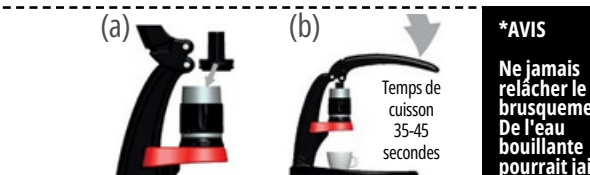
#3 - Préparation de la tête de cuisson

(a) Renverser le cylindre dans un bol et le remplir d'eau bouillante. Laisser reposer pendant 30 secondes. (b) Videz l'eau préchauffée et ajoutez le cylindre au portafiltre. (c) Versez de l'eau bouillante (198-208°F, 92-97°C) dans la bouteille. Remplissez jusqu'en haut.



#4 - Faire du café avec la machine à café Flair

(a) Ajoutez un piston au sommet du cylindre. (b) Abaissez le levier d'infusion. Le temps d'infusion doit être compris entre 35 et 45 secondes pour une force de 30 à 40 livres. Si ce n'est pas le cas, ajuster la mouture et le dosage.



*AVIS

Ne jamais relâcher le levier brusquement ! De l'eau bouillante pourrait jaillir !

Regardez nos vidéos de formation !

La meilleure façon d'apprendre à utiliser Flair est l'observation. Consultez notre guide de préparation du café pour obtenir des vidéos tutorielles et des conseils de dépannage.

<https://flairespresso.com/flair-classic-tutorials/>

Notre équipe est prête à vous aider ! En cas de problème, veuillez nous contacter immédiatement à l'adresse suivante :

<https://flairespresso.com/contact>

Flair est couvert par une garantie limitée de trois ans.

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site :

<https://flairespresso.com/warranty/>

intactidea

28 B Hammond Street
Irvine, CA, 92618 USA

© Intact Idea, All Rights Reserved

Flair is a trademark of Intact Idea, LLC. • Designed in California - Made in China

La pression des leviers

La préparation d'un espresso dans une Flair est une combinaison de la bonne mouture, de la bonne pression et du bon temps d'infusion.

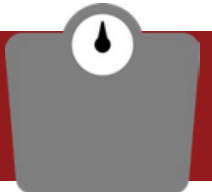
Tout commence par la mouture et le dosage, qui créent la résistance nécessaire pour obtenir la pression et le temps d'infusion souhaités. Les « Flair-istes » qui maîtrisent leur technique préparent leur café en 1 à 5 minutes. 30-40 livres de force à la fois entre 35-45 secondes.

Si la mouture est trop grossière, vous sentirez peu de résistance et la force de 30 livres fera passer l'eau immédiatement.

Si la mouture est trop fine, il se peut que vous ne puissiez pas abaisser le levier. **Vous ne devez jamais utiliser plus de 70 livres de force.**

Utilisez la balance !

Comment savoir
quelle est la bonne
force, trop grande
ou trop petite ?



Nettoyer et ranger votre Flair

Pour retirer le marc de café usagé de la Flair, faites-le basculer sur le côté du bac, inversez le portafiltre et soufflez-le dans l'évier ou utilisez un outil de coutellerie pour le retirer.

Après avoir enlevé le marc de café, rincez toutes les parties de la machine à vapeur à l'eau froide.

Le savon n'est pas nécessaire ! Ne mettez jamais les pièces Flair au lave-vaisselle.

Suivez les étapes
suivantes pour ranger
votre Flair.



Greenplantation.fr



GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Commencez ici ! Tutoriels vidéo



Flair Classic

Tutoriels : <https://flairespresso.com/flair-classic-tutorials/>