

**f Dépannage : Contactez-nous !**

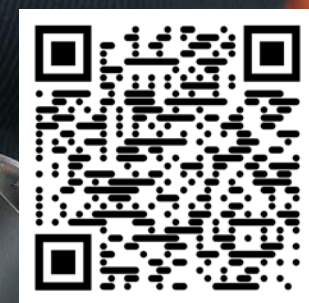
**Après l'infusion**

**Garantie limitée**

**flair**  
espresso **PRO2**

**GUIDE D'UTILISATION RAPIDE**

Regarder les tutoriels vidéos



**Nettoyez votre Flair**

Le nettoyage de la Flair est facile. Pour éliminer le marc de café usagé dans le filtre de votre Flair, vous pouvez le frapper contre la paroi d'une poubelle/knockbox ou l'extraire à l'aide d'un ustensile.

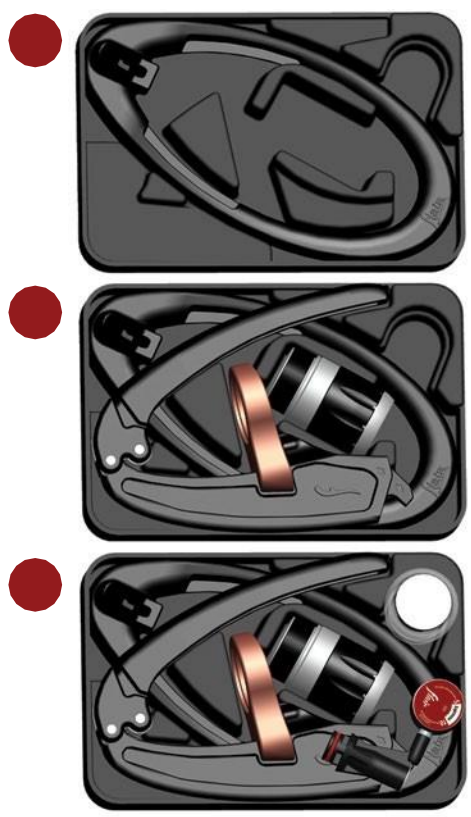


Une fois le marc retiré, rincez toutes les parties de l'appareil à l'eau fraîche.

**Pas besoin de savon !** Cela peut influencer le goût de votre espresso.

**Ne pas nettoyer les pièces du Flair au lave-vaisselle.**

**Emballer et ranger votre Flair**



Le socle de pression, 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 eau, 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. Une preuve d'achat est nécessaire pour valider la période de garantie.

La garantie s'applique uniquement lorsque 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, mal utilisés, endommagés à la suite d'un accident, d'une chute ou d'une 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. Après confirmation du défaut, nous vous remettrons une autorisation de retour de matériel (RMA) pour que vous puissiez utiliser et 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 fret 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 rue Hammond, Suite B  
Irvine, CA, 92618 USA

service@flairespresso.com • www.flairespresso.com

© Intact Idea, Tous droits réservés

Flair est une marque déposée d'Intact Idea, LLC.

Produit conçu en Californie, États-Unis - Fabriqué en Chine

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](http://www.flairespresso.com/flair-pro2-tutorials)

Nous tenons à ce que vous aimiez votre Flair ! Notre équipe est à votre disposition pour vous aider à résoudre les problèmes qui pourraient survenir. 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/](http://www.flairespresso.com/)



## Présentation de l'Espresso!

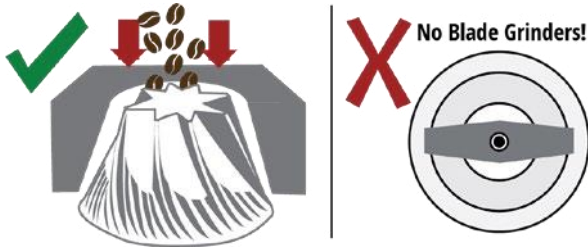
Préparer un espresso à la main avec la Flair est un mélange de science et d'art. La Flair est comme un outil manuel ; il suivra vos décisions et vos actions. Le goût et la crema de votre espresso dépendent essentiellement de la qualité et de la fraîcheur de vos grains de café et de la taille de la mouture.



### Indispensable : café en grain fraîchement moulu

Pour l'espresso, le café pré-moulu ne fonctionne pas. Nous recommandons d'utiliser du café en grain fraîchement torréfié et de le moule juste avant l'extraction.

### Broyeur à meule requis :



Pour l'espresso, utilisez un moulin avec des meules 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, broyez votre café un ou deux crans plus gros que la normale pour l'espresso et nous vous recommandons de commencer avec 20 grammes de café pour la dose. Si vous changez de café, vous devrez peut-être modifier la taille de la mouture.



### Comment obtenir une bonne crema?

La crema 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 un peu de pratique pour y parvenir. N'oubliez pas que nous sommes là pour vous aider !

## Contenu de votre modèle Pro 2

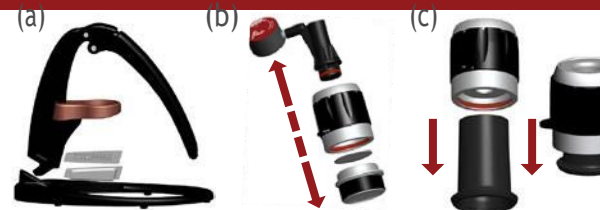
- 1 Entonnoir & gobelet de dosage
- 2 Tamper en acier inoxydable
- 3 Tamis, capuchon de préchauffage
- 4 Bec en acier inoxydable
- 5 Coffret de voyage
- 6 Base
- 7 Pilier principal & Levier
- 8 Tête de brassage (porte-filtre, piston, cylindre)
- 9 Manomètre & tige

Bac d'égouttage en acier inoxydable



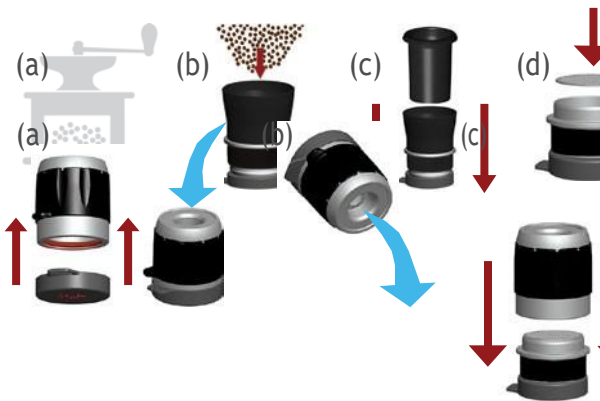
## #1 - Préparer la Flair

- (a) Insérer le pilier 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 - Préparer votre café

- (a) Utilisez toujours un moulin avec des meules pour moudre au moins 16 grammes de grains fraîchement torréfiés. (b) Fixer l'entonnoir au sommet du porte-filtre et le remplir de grains fraîchement torréfiés. (c) Tassez légèrement à l'aide du bouchon de tassage ci-dessous. (d) Retirez l'entonnoir et placez le tamis sur le dessus.



## #3 - Préparer la tête d'infusion

- (a) Ajoutez le bouchon de préchauffage au fond (côté joint torique) de la bouteille et remplissez-la avec de l'eau juste bouillante. Laissez reposer pendant au moins 30 secondes. (b) Vider l'eau de préchauffage du cylindre, retirez le bouchon de préchauffage. (c) Placez le cylindre sur le porte-filtre.

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 obtenir la pression et le temps d'infusion souhaités. Les "Flair-istas" qui maîtrisent leur technique brassent entre 6 et 9 BAR en 35-45 sec



Votre Flair PRO 2 est équipé 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 !**

Veuillez utiliser le tableau ci-dessous pour vous aider.

### PRESSION

	1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	>12BAR	
TEMPS DE BRASSAGE	Plus de 45 secondes	Plus de pression	Moudre plus grossièrement	Moudre plus grossièrement	DANGER! ARRÊTER ET JETER LES MARCS
	35-45 Secondes	Moudre plus finement	Espresso bien fait	Moudre plus grossièrement	
	Moins de 35 secondes	Moudre plus finement	Moudre plus finement	Moins de pression	