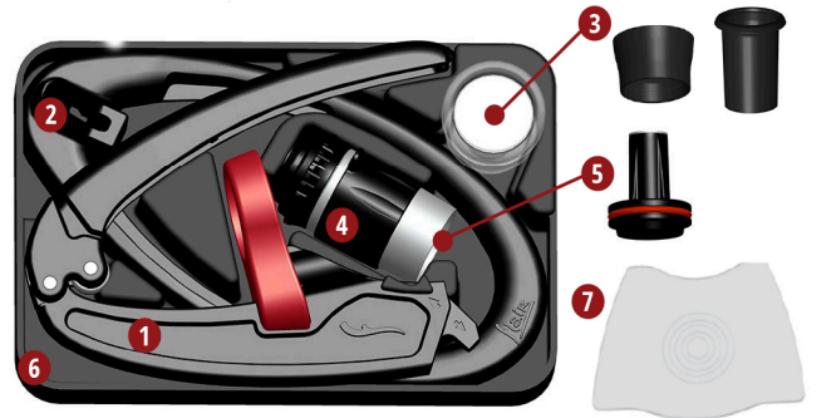


Ce qui est fourni avec la Flair Classic

- 1 Levier et son support
- 2 Base
- 3 Doseur/Tamper & entonnoir
- 4 Groupe d'extraction (porte-filtre, cylindre + écran de dispersion en inox)
- 5 Piston (dans le groupe)
- 6 Valise de transport
- 7 Égouttoir



La Flair Classic n'a pas de manomètre de pression ou de tamper en inox. Ces accessoires sont disponibles séparément. Nous recommandons l'usage du manomètre pour vous aider à trouver la pression idéale pour l'extraction d'un espresso, entre 6 et 9 bars.

Avant de faire un café avec votre Flair Classic

Pour avoir une belle crema

On obtient une jolie crema quand l'espresso est extrait correctement.

Commencez avec une température de l'eau entre 92 et 97 °C.

Utilisez du café en grain fraîchement torréfié et moulu juste avant l'extraction. Expérimitez avec différents réglages de mouture et différentes doses de café moulu.



Utiliser du café en grain frais !

Le porte-filtre «Bottomless 2-in-1» de la Flair Classic ne fonctionnera pas avec du café pré-moulu. Nous recommandons du café fraîchement torréfié (quelques semaines auparavant) et moulu juste avant de faire votre espresso. Vérifiez donc la date de torréfaction sur le paquet de café en grain.

Utilisez un moulin avec des meules.



Pas de moulin à lames !



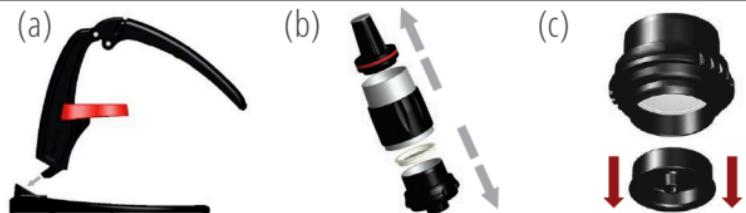
Faire un espresso avec la Flair Classic

#1 - Préparez la Flair

(a) Mettez le support sur la base et placez le plateau égouttoir sur la base.

(b) Démontez le groupe

(c) Pour passer en bottomless, tirez sur le bec verseur pour l'enlever. Ne tassez pas quand le bec verseur est en position.



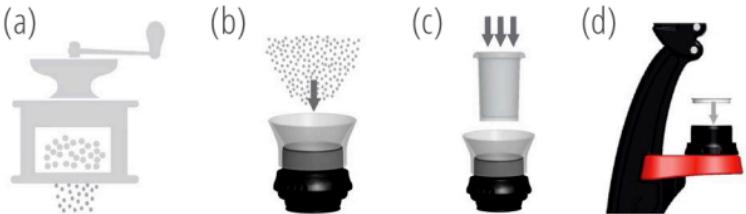
#2 - Préparez le café

(a) Broyez entre 12 et 16 g de café en grain.

(b) Mettez l'entonnoir sur le porte-filtre et ajoutez le café moulu.

(c) Tassez légèrement.

(d) Ôtez l'entonnoir, mettez le porte-filtre en position sur son socle et placez l'écran de dispersion au-dessus.



#3 - Préparez le groupe d'extraction

(a) Mettez le cylindre à l'envers dans un bol et remplissez-le d'eau chaude. Laissez 30 secondes.

(b) Videz l'eau et sécurisez le cylindre sur le porte-filtre.

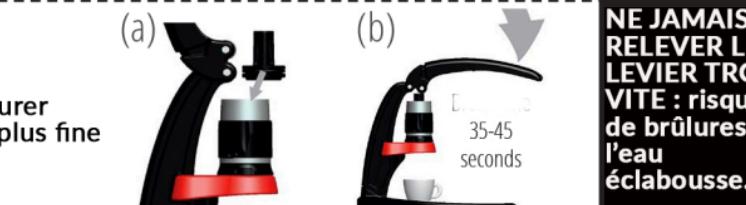
(c) Ajoutez l'eau chauffée pour l'extraction (entre 92 et 97 °C) dans le cylindre. Remplissez jusqu'à la ligne.



#4 - L'extraction avec la Flair

(a) Ajoutez le piston au-dessus du cylindre.

(b) Abaissez le levier pour extraire votre café. L'extraction devrait durer entre 35 et 45 secondes. Si ce n'est pas le cas, ajustez la mouture (plus fine ou plus grossière) et / ou la dose de café dans le porte-filtre.



NE JAMAIS RELEVER LE LEVIER TROP VITE : risque de brûlures si l'eau éclabousse.