



Flair PRO 3

Mode d'emploi

Introduction à PRO 3

Bienvenue dans le monde merveilleux de l'espresso à domicile, avec le Flair PRO 3.

En tant qu'entreprise, Flair espresso a d'abord démarré comme un projet Kickstarter visant à offrir une solution simple, machine à espresso à levier abordable pour la maison, et a continué à s'étoffer pour devenir un catalogue complet de produits soigneusement conçus autour de l'espresso. Nous sommes fiers de notre expansion continue, animé par l'innovation et la volonté de rendre l'espresso accessible à tous.

Nous sommes ravis de vous accueillir et avons hâte de vous voir préparer de délicieux shots pour Vous et vos proches. Mais avant d'entrer dans le vif du sujet, nous souhaitons mentionner quelques points :

- Pour obtenir une bonne extraction d'espresso, vous devrez utiliser des grains fraîchement torréfiés et les moulin avec un moulin à café à meules adapté à l'espresso.
- Vous trouverez plus d'informations sur notre site web via les codes QR. Nous pensons que les tutoriels vidéo sur le brassage sont la meilleure façon d'apprendre.
- Enfin, nous sommes là pour vous accompagner dans votre découverte de l'espresso. Si vous avez des questions ou rencontrez des difficultés, n'hésitez pas à contacter notre service client de renommée mondiale. Nous sommes toujours disponibles pour vous aider au mieux.

Tutoriel vidéo sur le brassage :

La meilleure façon d'apprendre est en regardant.



Tutoriels vidéo : <https://flairespresso.com/flair-pro3-tutorials/>

Contactez Flair : <https://flairespresso.com/contact/>

Accessoires et petits plus pour préparer un excellent espresso

Principaux éléments inclus dans votre PRO 3

1. Poteau principal et levier
2. Base
3. Piston avec manomètre
4. Cylindre de brassage à paroi mince PRO avec Stainless Steel plunger (à l'intérieur du cylindre)
5. Écran de dispersion en acier inoxydable
6. porte-filtre sans fond
7. Pilonneuse en acier inoxydable
8. Gobelet doseur
9. Entonnoir
10. Bac d'égouttage en acier inoxydable
11. Bec verseur en acier inoxydable
12. Miroir articulé
13. Entonnoir de préchauffage en silicone
14. Étui de transport (*non illustré*)

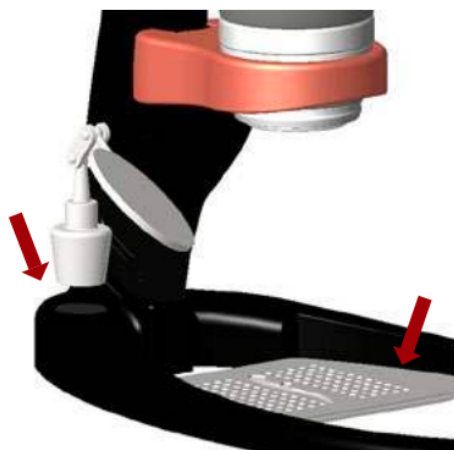


Installation plus rapide que vous ne pouvez dire « expresso »

Assembler votre cadre en deux étapes



1



2

1. Votre poteau et sa base Flair doivent être assemblés à l'aide du boulon fourni. Insérez le poteau dans la base et vissez le boulon dans le filetage. Serrez avec la clé Allen fournie.
2. Fixez votre miroir à la pièce magnétique circulaire située à gauche du socle. Insérez votre Stainless Steel Drip Tray sur le socle... et c'est parti !

Être dans la zone espresso

Utilisation et compréhension de votre manomètre

1. En plein cœur de la zone espresso

Félicitations, vous préparez un espresso ! Pour une extraction optimale, l'extraction devrait durer environ 35 à 45 secondes dans la zone espresso. Si l'extraction est plus courte, utilisez une mouture plus fine. Si l'extraction est très lente, optez pour une mouture plus grossière.

2. Sous la zone espresso

Si vous n'atteignez pas la zone espresso (avec l'une ou l'autre des méthodes), vous pouvez soit moulin plus finement, soit augmenter la force exercée sur le levier. Si cela ne fonctionne pas, vous devrez moulin plus finement.

3. Au-dessus de la zone espresso

Si vous dépassez la zone espresso, soit vous appuyez trop fort, soit votre mouture est trop fine. Utilisez une mouture plus grossière ou exercez une pression moindre sur le levier. Relâchez lentement le levier si vous atteignez le point mort !



Comment régler votre tir à l'aide de votre jauge

Des changements simples pour un meilleur espresso

		PRESSION			
		1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	>12 BAR
L'HEURE DU BRASSAGE	Plus de 45 secondes 30-45	Plus de pression	Moudre plus grossièrement	Moudre plus grossièrement	DANGER ! ARRÊTEZ-VOUS ET JETEZ LES DÉCHETS
		Moudre plus finement	Un espresso parfaitement préparé	Moudre plus grossièrement	
	Moins de 30 secondes	Moudre plus finement	Moudre plus finement	Moins de pression	

Un espresso artisanal à portée de main

Préparation de votre premier espresso



1. Séparez votre tête d'infusion - Séparez-la en quatre parties : 1) Piston 2) Cylindre d'infusion avec piston 3) Tamis 4) Porte-filtre.

2. Assurez-vous que le piston est en haut du cylindre - Utilisez le gobelet doseur pour faire glisser le piston jusqu'en haut du cylindre d'infusion.

3. Préparez vos grains de café fraîchement torréfiés : broyez 15 à 17 grammes de grains avec un moulin à café à meules et ajoutez-les au porte-filtre.



4



5



6

4. Tassez légèrement sur une surface plane - À l'aide du tasseur, comprimez uniformément la mouture.

5. Ajouter Dispersion Screen à Portafilter - Ajouter le Portafilter au cadre PRO 3 et placer l'écran au-dessus.

6. Ajouter le cylindre d'infusion à Portafilter - Appuyez sur le cylindre pour le placer sur le porte-filtre. Aucun préchauffage n'est nécessaire.



7



8



9

7. Remplir le cylindre avec de l'eau bouillante - Remplissez votre cylindre PRO 3 par le piston avec de l'eau bouillante.

8. Insertion du manomètre : placez le manomètre sur le dessus du piston. Orientez le manomètre vers le haut pour une meilleure lecture.

9. Abaissez le levier : Visez la zone espresso - Visez une extraction de 30 à 40 secondes dans la zone espresso.

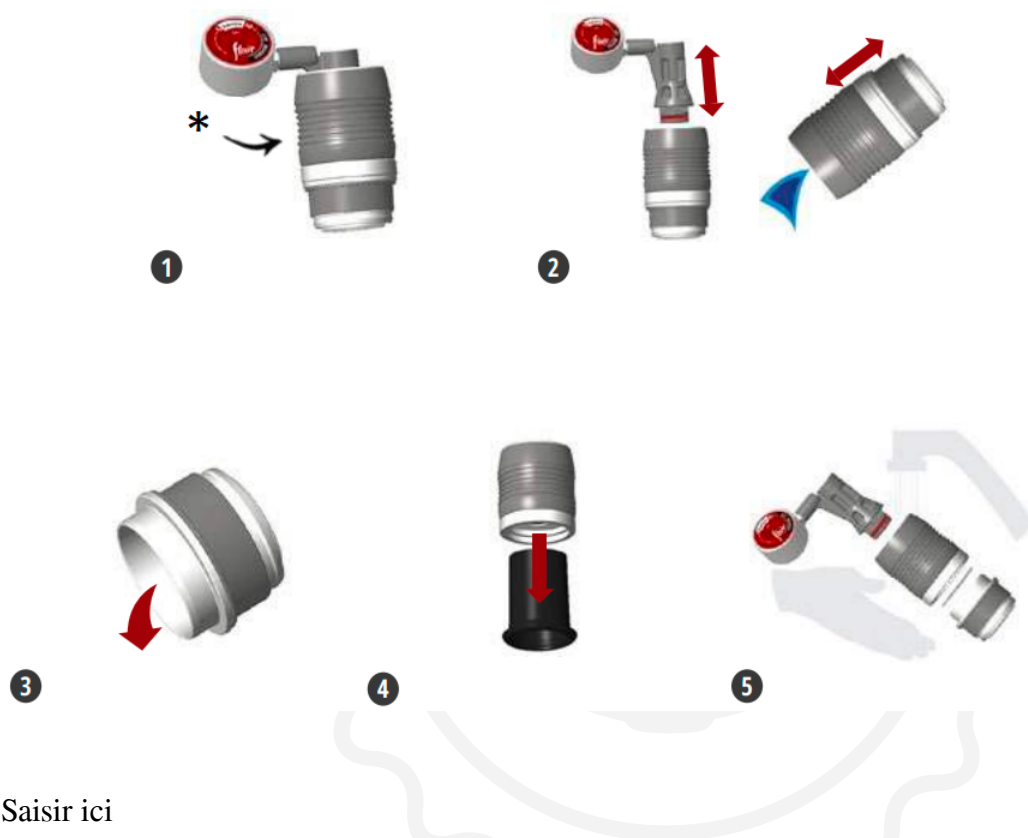
Avvertissement:

- Ne jamais relâcher brusquement le levier ! Risque de projections d'eau bouillante !
- Si le levier est extrêmement difficile à abaisser, la mouture du café est trop fine.

Un espresso pétillant, jour après jour

Nettoyage de votre PRO 3

Suivez les étapes ci-dessous. Le nettoyage de votre Flair PRO 3 doit se faire uniquement à l'eau. Nul besoin de savon, car cela pourrait altérer le goût de votre espresso. Ne mettez jamais les pièces de votre PRO 3 au lave-vaisselle.



*Saisir ici

1. Soulevez lentement le levier et retirez la tête de brassage assemblée du cadre PRO, en saisissant le silicone à l'endroit indiqué ci-dessus.
2. Retirez la tige du manomètre et videz l'eau en excès dans l'évier. Ensuite, séparez le cylindre et le dispositif Portafilter en saisissant le silicone.
3. Retirez le tamis et jetez le marc de café dans une poubelle, ou retirez-le à l'aide d'un ustensile non tranchant.
4. Réinitialisez le piston à l'aide du godet doseur. Placez le cylindre sur le godet doseur et appuyez.
5. Rincez toutes les pièces de brassage à l'eau du robinet. Laissez sécher avant de remonter le tout.

Tous les broyeurs ne se valent pas.

Garantir une mouture adéquate pour un espresso parfait

L'un des problèmes les plus fréquents rencontrés par les nouveaux utilisateurs de Flair est un manque de pression lors de l'infusion. Cela est presque toujours dû à une mouture trop épaisse, inadaptée à un moulin à meules pour espresso. Les moulins à lames et le café prémoulu ne donneront quasiment jamais de bons résultats avec votre PRO 3. Si vous rencontrez des difficultés, n'hésitez pas à contacter notre service client qui pourra vous conseiller sur la nécessité d'un nouveau moulin !



Certains l'aiment chaud !

Préchauffage optionnel pour le café à torréfaction légère

Votre PRO 3 est fournie avec un entonnoir de préchauffage qui s'insère dans votre bouilloire. Pour préchauffer votre cylindre et obtenir une extraction à température plus élevée, placez l'entonnoir de préchauffage dans votre bouilloire avant de chauffer l'eau. Ensuite, placez le cylindre dans l'entonnoir et laissez-le chauffer. Retirez délicatement le cylindre une fois la chauffe terminée et placez-le dans votre porte-filtre préparé. Ajoutez ensuite l'eau et lancez l'infusion !

ATTENTION : Le cylindre sera chaud et doit être retiré à l'aide d'une serviette.



Le service client de classe mondiale de Flair est à portée de clic.

Dépannage de votre PRO 3



Contactez-nous directement : <https://flairespresso.com/contact/>

Garantie et mode d'utilisation du produit

Les produits bénéficient de la période de garantie légale standard. Cette garantie est non transférable et aucune compensation financière en espèces n'est possible. La garantie ne couvre pas les produits ayant été utilisés d'une manière différente de celle spécifiée dans ce mode d'emploi.

La garantie ne couvre pas non plus:

- Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence d'entretien ou de toute autre utilisation à des fins non mentionnées dans ce manuel.
- Les dommages à l'aspect extérieur, les dommages causés par la corrosion ou l'usure progressive.

Toute intervention ou réparation effectuée par des personnes non autorisées entraîne l'annulation de la garantie du produit.

Vendeur et importateur: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.