

NEO
Flex



INSTRUCTION MANUAL

START WITH OUR VIDEO BREW
GUIDE VIA THE QR CODE



NEO Flex Wprowadzenie

Witamy w cudownym świecie domowego espresso z ekspresem Flair NEO Flex.

Jako firma, Flair Espresso rozpoczęła swoją działalność jako projekt na Kickstarterze, mający na celu zaoferowanie prostego, niedrogiego domowego ekspresu do kawy, a następnie rozwinęła się w pełny katalog przemysłowych produktów zorientowanych na espresso. Jesteśmy dumni z naszej ciągłej ekspansji, napędzanej innowacjami i chęcią uczynienia espresso dostępnym dla wszystkich.

Cieszymy się, że tu jesteś i nie możemy się doczekać, aż zaczniesz parzyć pyszne kawy dla siebie i swoich bliskich. Ale zanim przejdziemy do rzeczy, chcieliśmy wspomnieć o kilku rzeczach:

- Ekspres NEO Flex uosabia espresso dla wszystkich i został zaprojektowany do parzenia prostego, ale pysznego espresso. Rozpoczęcie pracy jest łatwe, przyjemne i pyszne!
- Więcej informacji można znaleźć na naszej stronie internetowej za pośrednictwem kodów QR. Uważamy, że poradniki wideo dotyczące parzenia to najlepszy sposób na naukę.
- Wreszcie, jesteśmy tutaj, aby wspierać Twoją podróż do espresso. Jeśli napotkasz jakiegokolwiek pytania lub wyzwania, skontaktuj się z naszym światowej klasy zespołem obsługi klienta. Jesteśmy zawsze dostępni, aby pomóc w jakikolwiek sposób.

SAMOUCEK WIDEO:



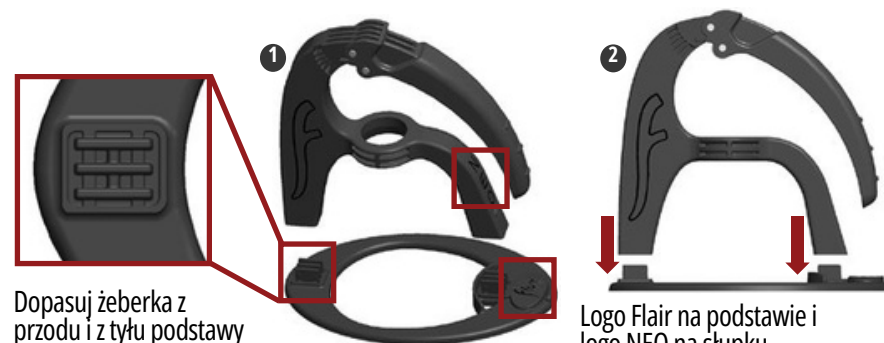
Samouczki wideo: <https://flairespresso.com/neo-flex-tutorials/>
Kontakt z Flair: <https://flairespresso.com/contact/>

Co znajduje się w zestawie:



KONFIGURACJA SZYBCIEJ NIŻ MOŻNA POWIEDZIEĆ FLEX

Składanie ramy



Dopasuj żeberka z przodu i z tyłu podstawy do otworów w dolnej części słupka. Naciśnij w dół, aby osadzić.

Logo Flair na podstawie i logo NEO na słupku muszą znajdować się po tej samej stronie.

Bycie w strefie espresso

Używanie i zrozumienie manometru

Bezpośrednio w strefie espresso

Gratulacje, zaparzyłeś espresso! Parzenie powinno trwać około 20-25 sekund w strefie espresso, aby uzyskać pełną ekstrakcję. Jeśli parzenie trwa krócej niż podano powyżej, zmiel drobniej. Jeśli ekstrakcja jest bardzo powolna, rozważ użycie grubszych fusów.

Powyżej strefy espresso

Jeśli znajdujesz się powyżej strefy espresso, albo naciskasz zbyt mocno, albo fusy są zbyt drobne. Użyj grubszych fusów lub mniejszej siły. Powoli zmniejszaj nacisk, jeśli trafisz na STOP!

Poniżej strefy espresso

Jeśli nie możesz osiągnąć strefy espresso - za pomocą dowolnego z portafiltrów - możesz albo zmielić drobniej, albo zwiększyć siłę nacisku na dźwignię. Jeśli zwiększona siła nie zadziała, będziesz musiał zmielić drobniej.



Różnice między filtrami portafilter

Wszyscy piwowarzy powinni zacząć tutaj!

Wypasany w ciśnieniowy filtr portafilter



Všichni by měli začít zde!

Portafiltr Flow-Control posiada ograniczony port wylotowy, który wytwarza ciśnienie do parzenia espresso w komorze. Ten portafiltr może być używany z prawie każdym młynkiem lub z grubo zmieloną kawą, bez konieczności "wybierania" strzału. Używaj dla wygody.

Portafiltr bez dna 2 w 1 (czarny)

Wypasany w wyjmowaną wylewkę

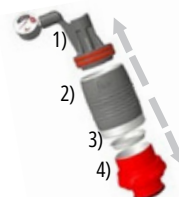


Wymaga wysokiej jakości młynka żarnowego!

Będziesz musiał "wybrać" lub wypróbować fusy o różnej wielkości, aż uzyskasz odpowiednie ciśnienie. Zbyt drobne mienienie uniemożliwi opuszczenie dźwigni. Zbyt grube mienienie sprawi, że dźwignia opadnie się bez żadnego oporu i nie będzie można zaparzyć espresso.

Sekundy dzielą Cię od własnoręcznie przygotowanego espresso

Parzenie pierwszego espresso



1 Oddziel głowicę zaparzającą

Głowicę należy podzielić na cztery części: 1) Tłok 2) Cylinder zaparzający 3) Sito 4) Portafiltr.



2 Zaczynij od portafiltera z kontrolą przepływu

Czerwony filtr - nie wymaga specjalnego młynka - unikaj zbyt drobnych fusów.



3 Przygotuj świeżo palone ziarna kawy

Użyj lejka i zacznij od 15 gramów świeżych fusów (około 3 łyżek stołowych).



4 Lekko ubij na równej powierzchni

Za pomocą kubka dozującego równomiernie ubij kawę ziarnistą



5 Dodaj sito dyspersyjne do filtra Portafilter

Dodaj sitko do górnej części portafiltera i umieść je na ramie Flex.



6 Dodaj cylinder zaparzający do portafiltera

Wciśnij cylinder na portafiltr. Nie jest wymagane podgrzewanie.



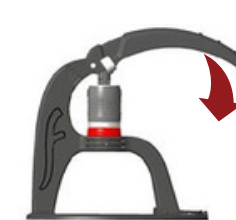
7 Napełnij do linii wodą do parzenia

Napełnij Flex do linii wewnątrz cylindra przegotowaną wodą.



8 Włóż manometr

Umieść manometr na górze cylindra. Obróć manometr do góry, aby uzyskać najlepszy widok.



9 Opuść dźwignię: Ustaw strefę espresso

Ustaw 25-sekundową ekstrakcję w strefie espresso.

OSTRZEŻENIE:

- 1 Nigdy nie zwalnij dźwigni gwałtownie! Wrząca woda może przyskać!
- 2 Jeśli dźwignię bardzo trudno opuszczać, ziarna kawy są zbyt drobne (patrz następna strona).

Czyszczenie urządzenia Flex

Wykonaj poniższe czynności. Do czyszczenia ekspresu NEO Flex należy używać wyłącznie wody. Mydło nie jest potrzebne, ponieważ może wpłynąć na smak espresso. Nigdy nie wkładaj części Flex do zmywarki.

Uchwyt tutaj



- 1 Powoli podnieś dźwignię i zdejmij zmontowaną głowicę zaparządzającą z ramy NEO Flex, chwytając silikon w miejscach wskazanych powyżej.

- 2 Odłącz portafiltr nad zlewem, chwytając portafiltr jedną ręką i silikon na cylindrze zaparządzającym drugą ręką, a następnie pociągnij.



- 3 Zdejmij sitko i wyrzuć fusy do kosza na śmieci lub wykop fusy tępym narzędziem.

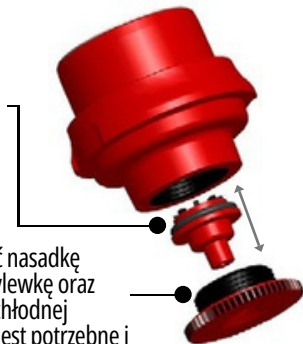
- 4 Wyjmij tłok za pomocą kubka dozującego. Umieść cylinder nad kubkiem dozującym i dociśnij.



- 5 Przepłucz wszystkie części zaparzacza wodą z kranu. Nie używaj mydła, ponieważ wpłynie to na smak espresso.



Zdejmowana, wymienna wylewka umożliwia czyszczenie i czyszczenie. Każdy ekspres Flex jest dostarczany z dodatkową wylewką. Wymieniać w razie potrzeby i w przypadku zatkania.



Czyszczenie: Odkręć nasadkę wylewki i opłucz wylewkę oraz spód portafiltera w chłodnej wodzie. Mydło nie jest potrzebne i może zmienić smak espresso.

Zalecamy okresowe przepłukiwanie portafiltera Flow-Control i głowicy zaparządzającej świeżą wodą. Zapobiegne to gromadzeniu się resztek kawy i zapewni optymalny przepływ. W celu przepłukania wystarczy postępować zgodnie z instrukcjami parzenia bez kawy.

Opcjonalne podgrzewanie za pomocą Flex

Dodaj przegotowaną wodę, odczekaj 30 sekund, a następnie spuść wodę.



Nasadka podgrzewania

Ekspres Flex jest standardowo wyposażony w nasadkę do podgrzewania, która pasuje do dolnej części cylindra zaparządzającego.

Jeśli chcesz podgrzać swój cylinder, aby zapewnić wyższą temperaturę ekstrakcji w filiżance, dodaj nasadkę do cylindra i napełnij go wrzącą wodą. Pozostaw na 30 sekund, a następnie opróżnij tuż przed zaparzeniem.

Opcjonalnie: Zakup lejek do podgrzewania Flair i podgrzewaj nad czajnikiem.

Światowej klasy obsługa klienta Flair jest na wyciągnięcie ręki

Rozwiązywanie problemów z NEO Flex



Skontaktuj się z nami bezpośrednio: <https://flairespresso.com/contact/>



NEO

Flex

#espressohandled

28 Hammond Street, Suite B
Irvine, CA, 92618 USA © Intact
Idea, All Rights Reserved

Flair is a trademark of Intact Idea, LLC

Designed in California
Made in China

www.greenplantation.pl