

NEO
Flex



INSTRUCTION MANUAL

START WITH OUR VIDEO BREW
GUIDE VIA THE QR CODE



NEO Flex Einführung

Willkommen in der wunderbaren Welt des Espresso für zu Hause, mit der Flair NEO Flex.

Flair Espresso begann als Kickstarter-Projekt mit dem Ziel, eine einfache und erschwingliche Espressomaschine für den Hausgebrauch anzubieten. Seitdem hat sich das Unternehmen zu einem kompletten Katalog mit durchdachten Produkten rund um den Espresso entwickelt. Wir sind stolz auf unsere kontinuierliche Expansion, die durch Innovation und den Wunsch, Espresso für alle zugänglich zu machen, vorangetrieben wird.

Wir freuen uns sehr, dass Sie hier sind, und können es kaum erwarten, Ihnen dabei zu helfen, köstliche Espresso für sich und Ihre Lieben zuzubereiten. Doch bevor wir loslegen, möchten wir noch ein paar Dinge erwähnen:

- Ihre NEO Flex verkörpert Espresso für alle und wurde entwickelt, um einfachen, aber köstlichen Espresso zu brühen. Der Einstieg ist einfach, macht Spaß und ist köstlich!
- Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website über die QR-Codes. Wir sind der Meinung, dass Video-Brauanleitungen der beste Weg zum Lernen sind.
- Und schließlich sind wir hier, um Sie auf Ihrer Espresso-Reise zu unterstützen. Sollten Sie Fragen oder Probleme haben, wenden Sie sich bitte an unser erstklassiges Kundenservice-Team. Wir sind immer bereit, Ihnen zu helfen.

VIDEO-ANLEITUNG:



Video-Tutorials: <https://flairespresso.com/neo-flex-tutorials/>
Kontakt Flair: <https://flairespresso.com/contact/>

Jaké příslušenství je součástí balení?



SCHNELLER AUFGEBAUT, ALS SIE "FLEX" SAGEN KÖNNEN

Zusammensetzen des Rahmens



Richten Sie die Rippen auf der Vorder- und Rückseite des Sockels auf die Öffnungen im Boden des Pfostens aus. Zum Einsetzen nach unten drücken.

Das Flair-Logo auf dem Sockel und das NEO-Logo auf dem Pfosten müssen auf der gleichen Seite ausgerichtet sein.

In der Espresso-Zone sein

Verwenden und Verstehen Ihres Manometers

Genau in der Espressozone

Herzlichen Glückwunsch, Sie brühen Espresso! Ihr Espresso sollte in der Espresso-Zone etwa 20-25 Sekunden für eine vollständige Extraktion dauern. Wenn Sie weniger als diese Zeit benötigen, mahlen Sie feiner. Wenn die Extraktion sehr langsam ist, sollten Sie gröberes Mahlgut verwenden.

Oberhalb der Espressozone

Wenn Sie sich oberhalb der Espressozone befinden, drücken Sie entweder zu stark, oder Ihr Mahlgut ist zu fein. Verwenden Sie gröberes Kaffeemehl oder weniger Druck. Verringern Sie langsam den Druck, wenn Sie die STOP-Zone erreichen!

Unterhalb der Espressozone

Wenn Sie die Espresso-Zone - mit beiden Siebträgern - nicht erreichen können, können Sie entweder feiner mahlen oder den Druck auf den Hebel erhöhen. Wenn die erhöhte Kraft nicht funktioniert, müssen Sie noch feiner mahlen.



Beginnen Sie mit Rot - steigen Sie zum Schwarz auf
Die Unterschiede zwischen Ihren Portafiltern

Flow-Control-Portfilter (rot)

Mit einem Portafilter mit Druckfunktion



Alle Brauer sollten hier anfangen!

Der Flow-Control Portafilter verfügt über eine verengte Austrittsöffnung, die den Druck für das Brühen von Espresso in der Kammer aufbaut. Dieser Siebträger kann mit fast jeder Mühle oder mit grob vorgemahlenem Kaffee verwendet werden, ohne dass Sie Ihren Espresso einstellen müssen. Verwenden Sie ihn aus Bequemlichkeit.

Bodenloser 2-in-1-Siebfilter (Schwarz)

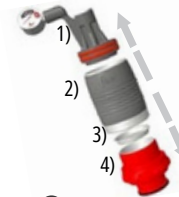
Mit abnehmbarem Auslauf



Erfordert ein Qualitätsmahlwerk!

Sie müssen verschiedene Mahlgrade ausprobieren, bis Sie den richtigen Druck erreicht haben. Wenn Sie zu fein mahlen, können Sie den Hebel nicht senken. Wenn Sie zu grob mahlen, senkt sich der Hebel ohne Widerstand und Sie erhalten keinen Espresso.

In Sekundenschnelle erhalten Sie einen handgefertigten ESPRESSO Brühen Sie Ihren ersten espressokaffee



1 Trennen Sie Ihren Brühhopf

Trennen Sie ihn in vier Teile: 1) Kolben 2) Brühzylinder 3) Sieb 4) Siebträger.



2 Beginnen Sie mit dem Flow-Control-Siebfilter

Roter Siebträger - kein spezielles Mahlwerk erforderlich - vermeiden Sie zu feines Kaffeemehl.



3 Bereiten Sie Ihre frisch gerösteten Bohnen vor

Verwenden Sie den Trichter und beginnen Sie mit 15 Gramm frischem Kaffeesatz (etwa 3 Esslöffel).



4 Auf einer ebenen Fläche leicht andrücken

Verwenden Sie den Dosierbecher, um die Bohnen gleichmäßig zu verdichten.



5 Dispersionssieb in den Portafilter einsetzen

Fügen Sie das Sieb oben in den Portafilter ein, und setzen Sie es auf den Flex-Rahmen.



6 Brühzylinder in den Portafilter einsetzen

Drücken Sie Ihre Brühgruppe auf den Portafilter. Kein Vorheizen erforderlich.



7 Mit Brühwasser bis zur Linie füllen

Füllen Sie Ihre Flex bis zur Linie im Inneren des Zylinders mit gerade abgekochtem Wasser.



8 Manometer einsetzen

Setzen Sie das Manometer oben in den Zylinder ein. Drehen Sie das Manometer nach oben, damit Sie es gut sehen können.



9 Senken Sie den Hebel: Die Espresso-Zone anvisieren

Stellen Sie eine 25-Sekunden-Extraktion in der Espressozone ein.

WARNUNG!

- 1 Lassen Sie den Hebel niemals abrupt los! Es kann kochendes Wasser herausspritzen!
- 2 Wenn sich der Hebel extrem schwer senken lässt, ist das Kaffeemehl zu fein (siehe nächste Seite).

Reinigung der Flex

Befolgen Sie die nachstehenden Schritte. Reinigen Sie Ihren NEO Flex nur mit Wasser. Seife ist nicht erforderlich, da sie den Geschmack Ihres Espressos beeinträchtigen kann. Geben Sie die Teile Ihrer Flex niemals in die Spülmaschine.

Greifen Sie hier



- 1 Heben Sie den Hebel langsam an und nehmen Sie den zusammengebauten Brühkopf vom NEO Flex-Rahmen ab, indem Sie das Silikon an den oben angegebenen Stellen festhalten.



- 2 Nehmen Sie den Filter über der Spüle ab, indem Sie mit einer Hand den Filter und mit der anderen Hand das Silikon am Brühzylinder festhalten und auseinander ziehen.



- 3 Entfernen Sie das Sieb und klopfen Sie den Kaffeesatz in einen Abfalleimer, oder graben Sie den Kaffeesatz mit einem stumpfen Gegenstand heraus.
- 4 Entfernen Sie den Kolben mit Hilfe des Dosierbechers. Setzen Sie den Zylinder auf den Dosierbecher und drücken Sie ihn nach unten.
- 5 Spülen Sie alle Teile der Brühgruppe mit Wasser aus dem Wasserhahn ab. Verwenden Sie keine Seife, da sie den Geschmack des Espressos beeinträchtigt.

Abnehmbarer, austauschbarer Auslauf für die Reinigung und Entleerung. Jede Flex wird mit einem zusätzlichen Auslauf geliefert. Nach Bedarf und bei Verstopfung auswechseln.



Zum Reinigen: Schrauben Sie die Kappe des Auslaufs ab und spülen Sie den Auslauf und den Boden des Siebträgers in kaltem Wasser aus. Es ist keine Seife erforderlich und kann den Geschmack Ihres Espressos verändern.

Wir empfehlen, den Flow-Control Siebträger und den Brühkopf regelmäßig mit frischem Wasser zu spülen. Dies verhindert die Ansammlung von Kaffeerückständen und gewährleistet einen optimalen Durchfluss. Befolgen Sie zum Spülen einfach die Zubereitungsschritte, ohne Kaffee.

Optionales Vorheizen mit Ihrer Flex

Gekochtes Wasser einfüllen, 30 Sekunden warten, dann ausschütten



Ihre Flex wird standardmäßig mit einer Vorheizkappe geliefert, die auf den Boden des Brühzylinders passt.

Wenn Sie Ihren Zylinder vorheizen möchten, um eine höhere Extraktionstemperatur in Ihrer Tasse zu gewährleisten, setzen Sie die Vorheizkappe auf den Zylinder und füllen Sie ihn mit kochendem Wasser. Lassen Sie das Wasser 30 Sekunden lang stehen und schütten Sie es erst kurz vor dem Aufbrühen aus.

Optional: Kaufen Sie den Vorwärmtrichter von Flair und wärmen Sie ihn über Ihrem Wasserkocher vor.

Der Flair-Kundendienst von Weltklasse ist nur einen Augenblick entfernt
Fehlersuche für Ihren NEO Flex



Erreichen Sie uns direkt: <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.de