

NEO  
*Flex*



# INSTRUCTION MANUAL

START WITH OUR VIDEO BREW  
GUIDE VIA THE QR CODE



## NEO Flex Introduction

Bienvenue dans le monde merveilleux de l'espresso à domicile, avec la Flair NEO Flex.

En tant qu'entreprise, Flair Espresso a d'abord commencé comme un projet Kickstarter visant à offrir une machine à espresso à levier simple et abordable pour la maison, et a continué à se développer pour devenir un catalogue complet de produits bien pensés centrés sur l'espresso. Nous sommes fiers de notre expansion continue, alimentée par l'innovation et le désir de rendre l'espresso accessible à tous.

Nous sommes ravis que vous soyez ici, et nous sommes impatients de vous aider à préparer de délicieux cafés pour vous et vos proches. Mais avant d'entrer dans le vif du sujet, nous tenions à vous préciser quelques points :

- Votre NEO Flex incarne l'espresso pour tous et est conçue pour préparer un espresso simple mais délicieux. La mise en route est facile, amusante et délicieuse !
- Vous trouverez plus d'informations sur notre site web via les codes QR. Nous pensons que les guides d'infusion vidéo sont le meilleur moyen d'apprendre.
- Enfin, nous sommes là pour vous accompagner dans votre parcours espresso. Si vous avez des questions ou des difficultés, n'hésitez pas à contacter notre équipe de service à la clientèle de classe mondiale. Nous sommes toujours disponibles pour vous aider.

### TUTORIEL VIDÉO:



**Tutoriels vidéo :** <https://flairespresso.com/neo-flex-tutorials/>  
**Contact Flair :** <https://flairespresso.com/contact/>

## Ce qui est inclus dans la boîte



## UNE MISE EN PLACE PLUS RAPIDE QUE VOUS NE POUVEZ DIRE "FLEX"

Assemblage du cadre



Alignez les ailettes à l'avant et à l'arrière de la base avec les ouvertures au bas du poteau. Poussez vers le bas pour le mettre en place.

Le logo Flair sur la base et le logo NEO sur le pied doivent être alignés du même côté.

# Être dans la zone Espresso

Utiliser et comprendre votre manomètre

## En plein dans la zone d'espresso

Félicitations, vous préparez un espresso ! Votre café devrait durer environ 20 à 25 secondes dans la zone d'espresso pour une extraction complète. Si vous préparez un espresso pour une durée inférieure à celle indiquée ci-dessus, moudez plus finement. Si l'extraction est très lente, envisagez d'utiliser une mouture plus grossière.

## Au-dessus de la zone d'espresso

Si vous vous trouvez au-dessus de la zone d'espresso, vous appuyez trop fort ou votre mouture est trop fine. Utilisez une mouture plus grossière ou exercez moins de pression. Diminuez lentement la pression si vous atteignez le STOP !

## En dessous de la zone d'espresso

Si vous ne parvenez pas à atteindre la zone d'espresso - avec l'un ou l'autre des portafilters - vous pouvez soit moudre plus finement, soit augmenter la force exercée sur le levier. Si l'augmentation de la force ne fonctionne pas, vous devrez moudre plus finement.



## Les différences entre vos Portafilters

### Portafiltre Flow-Control (rouge)

Portafiltre pressurisé



#### Tous les brasseurs devraient commencer par là !

Le Portafiltre Flow-Control est doté d'un orifice de sortie restreint, qui crée une pression pour l'infusion de l'espresso dans la chambre. Ce portafiltre peut être utilisé avec presque n'importe quel moulin ou avec du café grossièrement moulu, sans qu'il soit nécessaire d'ajuster votre café. À utiliser par commodité.

### Portafiltre 2-en-1 sans fond (noir)

Doté d'un bec amovible

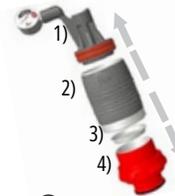


#### Nécessite un moulin à meules de qualité !

Vous devrez "composer", c'est-à-dire essayer différentes tailles de marc jusqu'à ce que vous obteniez la bonne pression. Si la mouture est trop fine, vous ne pourrez pas abaisser le levier. Si la mouture est trop grossière, le levier s'abaissera sans résistance et ne produira pas d'espresso.

## Vous êtes à quelques secondes de l'ESPRESSO FABRIQUÉ À LA MAIN

Préparation de votre première tasse d'espresso



### 1 Séparez votre tête d'infusion

Séparez-la en quatre parties : 1) Piston 2) Cylindre d'infusion 3) Tamis 4) Portafiltre.



### 2 Commencez par le portafiltre à régulation de débit

Portafiltre rouge - aucun moulin spécial n'est nécessaire - évitez les marcs de café trop fins.



### 3 Préparez vos grains fraîchement torréfiés

Utilisez l'entonnoir et commencez avec 15 grammes de marc de café frais (environ 3 cuillères à soupe).



### 4 Tassez légèrement sur une surface plane

À l'aide du gobelet doseur, comprimez vos grains de façon homogène.



### 5 Ajouter le tamis de dispersion au filtre à café

Ajoutez le tamis sur le dessus du portafiltre et placez-le sur le cadre Flex.



### 6 Ajouter le cylindre d'infusion au portafiltre

Pressez votre cylindre sur le portafiltre. Aucun préchauffage n'est nécessaire.



### 7 Remplir d'eau de brassage jusqu'à la ligne

Remplissez votre Flex jusqu'à la ligne à l'intérieur du cylindre avec de l'eau juste bouillie.



### 8 Insérer le manomètre

Ajoutez le manomètre sur le dessus de la bouteille. Tournez le manomètre vers le haut pour une meilleure visualisation.



### 9 Abaissez le levier : Cibler la zone d'espresso

Visez une extraction de 25 secondes dans la zone d'espresso.

#### AVERTISSEMENT :

- 1 Ne jamais relâcher le levier brusquement ! De l'eau bouillante pourrait gicler !
- 2 Si le levier est extrêmement difficile à abaisser, la mouture de café est trop fine (voir page suivante).

## Nettoyage de votre Flex

Suivez les étapes ci-dessous. Le nettoyage de votre NEO Flex doit être effectué avec de l'eau uniquement. Aucun savon n'est nécessaire, car il pourrait altérer le goût de votre espresso. Ne mettez jamais les pièces de votre Flex au lave-vaisselle.

Prise en main



1 Soulevez lentement le levier et retirez la tête d'infusion assemblée du cadre de la NEO Flex, en saisissant le silicone aux endroits indiqués ci-dessus.

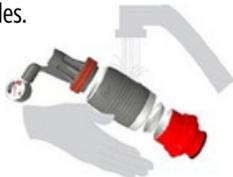
2 Détachez le portafiltre au-dessus de l'évier en saisissant le portafiltre d'une main et le silicone sur le cylindre d'infusion de l'autre main, puis séparez-les.



3 Retirez le tamis et faites tomber le marc dans une poubelle ou creusez le marc à l'aide d'un ustensile émoussé.



4 Retirez le piston à l'aide du gobelet doseur. Placer le cylindre sur la tasse de dosage et appuyer.



5 Rincez toutes les pièces de la cafetière à l'eau du robinet. N'utilisez pas de savon, car il altérerait le goût de votre espresso.

Bec amovible et remplaçable pour permettre le nettoyage et le débouchage. Chaque Flex est livrée avec un bec supplémentaire. Remplacez-le si nécessaire et s'il est bouché.



Pour le nettoyage : Dévissez le bouchon du bec et rincez le bec et le fond du portafiltre à l'eau froide. Aucun savon n'est nécessaire et peut altérer le goût de votre espresso.

Nous vous recommandons de rincer régulièrement votre Portafilter Flow-Control et votre tête d'infusion à l'eau fraîche. Cela empêchera l'accumulation de tout résidu de café et assurera un débit optimal. Il suffit de suivre les étapes d'infusion, sans café, pour effectuer le rinçage.

## Préchauffage optionnel avec votre Flex

Ajoutez de l'eau bouillie, attendez 30 secondes, puis videz.



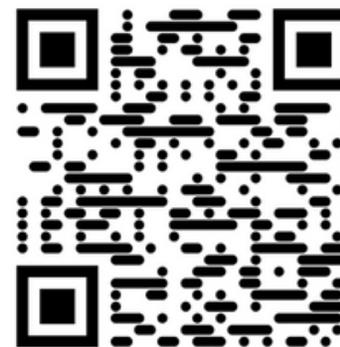
Capuchon de préchauffage

Votre Flex est livré en standard avec un capuchon de préchauffage, qui se fixe au fond du cylindre d'infusion.

Si vous souhaitez préchauffer votre cylindre pour garantir une extraction à plus haute température dans votre tasse, ajoutez le capuchon de préchauffage au cylindre et remplissez-le d'eau bouillante. Laissez reposer pendant 30 secondes, puis videz l'eau juste avant l'infusion.

**Facultatif :** Achetez l'entonnoir de préchauffage de Flair et préchauffez au-dessus de votre bouilloire.

Le service à la clientèle de classe mondiale de Flair est à portée de main. Dépannage de votre NEO Flex



Contactez-nous directement : <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.fr](http://www.greenplantation.fr)