

NEO
Flex



INSTRUCTION MANUAL

START WITH OUR VIDEO BREW
GUIDE VIA THE QR CODE



NEO Flex Introducción

Bienvenido al maravilloso mundo del café espresso casero, con la Flair NEO Flex.

Como empresa, Flair Espresso comenzó como un proyecto de Kickstarter destinado a ofrecer una cafetera espresso de palanca doméstica sencilla y asequible, y ha seguido creciendo hasta convertirse en un catálogo completo de productos centrados en el espresso. Estamos orgullosos de nuestra continua expansión, impulsada por la innovación y el deseo de hacer que el espresso sea accesible para todos.

Estamos muy contentos de que esté aquí, y no podemos esperar a que empiece a preparar deliciosos tragos para usted y sus seres queridos. Pero, antes de entrar en materia, queríamos mencionar algunas cosas:

- Su NEO Flex representa el espresso para todos, y está diseñada para preparar un espresso sencillo pero delicioso. Empezar es fácil, divertido y delicioso.
- Encontrará más información en nuestro sitio web a través de los códigos QR. Creemos que las guías de preparación en vídeo son la mejor forma de aprender.
- Por último, estamos aquí para ayudarle en su viaje hacia el espresso. Si tiene alguna pregunta o problema, póngase en contacto con nuestro equipo de atención al cliente. Estamos siempre a su disposición para ayudarle en todo lo que necesite.

VIDEOTUTORIALES:



Tutoriales en vídeo: <https://flairespresso.com/neo-flex-tutorials/>
Contacte con Flair: <https://flairespresso.com/contact/>

Qué incluye la caja



MONTAJE MÁS RÁPIDO DE LO QUE TARDA EN DECIR FLEX

Montaje del marco



Alinee las aletas de la parte delantera y trasera de la base con las aberturas de la parte inferior del poste. Empuje hacia abajo para asentar.

El logo Flair en la base y el logo NEO en el poste deben estar alineados en el mismo lado.

Estar En La Zona Espresso

Usando y entendiendo su manómetro

Justo en la Zona Espresso

Felicidades, ¡está preparando un espresso! Su preparación debe durar aproximadamente 20-25 segundos en la Zona Espresso para una extracción completa. Si la duración es inferior, muele más fino. Si la extracción es muy lenta, considere la posibilidad de utilizar un molido más grueso.

Por encima de la zona Espresso

Si está por encima de la zona de espresso, está presionando demasiado fuerte o sus posos son demasiado finos. Utilice posos más gruesos o menos fuerza. Disminuya lentamente la presión si llega al STOP.

Por debajo de la zona Espresso

Si no puede llegar a la zona Espresso, con cualquiera de los dos portafiltros, puede moler más fino o aumentar la fuerza ejercida sobre la palanca. Si el aumento de la fuerza no funciona, tendrá que moler más fino.



Diferencias entre los Portafiltros

Portafiltro Flow-Control (rojo)

Con un Portafiltro Presurizado



Todos los cerveceros deberían empezar por aquí

El Portafiltro Flow-Control presenta un orificio de salida restringido, que genera presión para preparar espresso en la cámara. Este portafiltro se puede utilizar con casi cualquier molinillo, o con café premolido grueso, sin necesidad de "marcar" su dosis. Utilícelo para mayor comodidad.

Portafiltro 2 en 1 sin fondo (Negro)

Con boquilla extraíble

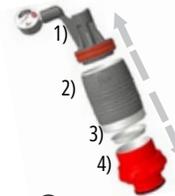


Requiere un molinillo de calidad

Tendrá que "marcar" o probar diferentes tamaños de posos hasta que consiga la presión adecuada. Si muele demasiado fino, no podrá bajar la palanca. Si muele demasiado grueso, la palanca bajará sin resistencia y no hará espresso.

Estás a segundos de conseguir un espresso artesanal

Preparación del primer espresso



1 Separe su cabezal de infusión

Sepárelo en cuatro partes: 1) Pistón 2) Cilindro de infusión 3) Rejilla 4) Portafiltro.

2 Comience con el portafiltro de control de flujo

Portafiltro rojo - no requiere molinillo especial - evite los posos de café demasiado finos.

3 Prepare sus granos recién tostados

Utilice el embudo y comience con 15 gramos de posos de café frescos (aproximadamente 3 cucharadas soperas).



4 Apise ligeramente sobre una superficie plana

Utilizando el vaso dosificador, comprima los granos uniformemente



5 Añada la pantalla de dispersión al portafiltro

Añada la rejilla a la parte superior del portafiltro y colóquelo en el marco Flex



6 Añada el cilindro de infusión al portafiltro

Presione el cilindro sobre el portafiltro. No es necesario precalentar.



7 Llene hasta la línea con agua hervida

Llene su Flex hasta la línea dentro del cilindro con agua recién hervida.



8 Inserte el manómetro

Coloque el manómetro en la parte superior de la botella. Gire el manómetro hacia arriba para una mejor visualización.



9 Baje la palanca: Apunte a la zona de espresso

Apunte a una extracción de 25 segundos en la zona de espresso.

ADVERTENCIA:

1 Nunca suelte la palanca bruscamente. El agua hirviendo puede salpicar.

2 Si le cuesta mucho bajar la palanca, los granos de café son demasiado finos (véase la página siguiente).

Limpeza del Flex

Siga los pasos que se indican a continuación. La limpieza de su NEO Flex debe realizarse sólo con agua. No necesita jabón, ya que puede afectar al sabor de su espresso. Nunca meta las piezas de su Flex en el lavavajillas.

Agarre Aquí



1 Levante lentamente la palanca y retire el cabezal de infusión montado del marco NEO Flex, agarrando la silicona donde se indica arriba.

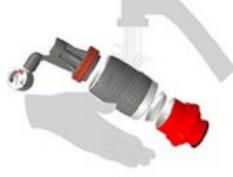
2 Separe el portafiltro sobre el fregadero agarrando el portafiltro con una mano y la silicona del cilindro de infusión con la otra, y luego tire para separarlos.



3 Retire la rejilla y tire los posos a un cubo de basura, o extraiga los posos con un utensilio romo.



4 Retire el pistón utilizando el vaso dosificador. Coloque el cilindro sobre el vaso dosificador y presione hacia abajo.



5 Enjuague todas las piezas de la cafetera con agua del grifo. No utilice jabón ya que afectará al sabor de su espresso.

Pico extraíble y reemplazable para permitir la limpieza y el desatascado. Cada Flex viene con una boquilla adicional. Sustitúyala cuando sea necesario y si está obstruida.

Para la limpieza: Desenrosque la tapa de la boquilla y enjuague la boquilla y la parte inferior del portafiltro en agua fría. No necesita jabón y puede alterar el sabor de su espresso.



Recomendamos enjuagar periódicamente el portafiltro Flow-Control y el cabezal de infusión con agua fresca. Esto evitará la acumulación de residuos de café y garantizará un flujo óptimo. Simplemente siga los pasos de preparación, sin café, para enjuagar.

Pre calentamiento opcional con su Flex

Añada agua hervida, espere 30 segundos y vierta



Tapa de pre calentamiento

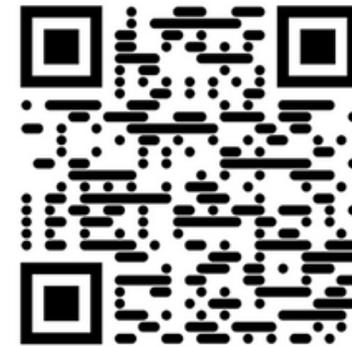
Su Flex viene de serie con una tapa de pre calentamiento, que encaja en la parte inferior del cilindro de infusión.

Si desea pre calentar su cilindro, para asegurar una extracción a mayor temperatura en su taza, añada la tapa de pre calentamiento al cilindro y llénelo con agua hirviendo. Déjelo durante 30 segundos y vuélquelo justo antes de la infusión.

Opcional: Compre el embudo de pre calentamiento de Flair y pre caliente sobre su hervidor.

El servicio al cliente de Flair esta a su alcance

Solucione problemas con su NEO Flex



Contactenos directamente: <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.es