

Co je součástí Vašeho NEO

- 1

Hlavní sloupek a páka
- 2

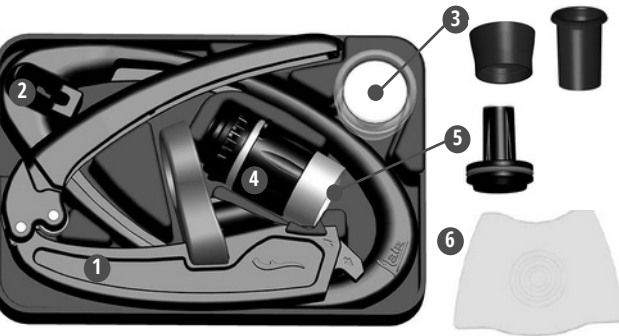
Základna
- 3

Dávkovací nádobka/šroubovák a nálevka
- 4

Varná hlava (Portafiltr s regulací průtoku, válec a sítko z nerezové oceli)
- 5

Píst (nachází se uvnitř varné hlavy)
- 6

Odkapávací miska



Upgrade svůj NEO!

**Jako náš nejdostupnější model Flair není NEO vybaven veškerým příslušenstvím. Ale nebojte se, NEO je plně upgradovatelný na model Signature, což znamená, že si můžete zakoupit a používat model PortafiltEr 2 v 1 bez dna s tlakoměrem na vašem NEO až budete připraveni zvýšit úroveň!*



Před přípravou kávu s Flair NEO

Jak získat dobrou cremu?

Portafiltr NEO s regulací průtoku má za úkol omezit průtok kávy, aby se při každé dávce vytvořila crema, i když nemáte konzistentně namletou kávu. Teda nemáte zcela vyladěné mletí kávy. Abyste však dosáhli nejlepších výsledků, dbejte na to, že používáte teplotu v rozmezí 92-97 °C. Ujistěte se, že jsou vaše zrna čerstvě upražená a namletá. Experimentujte s různými velikostmi mletí a dávkování, dokud nezískáte správnou hrubost mleté kávy. A tak získáte výsledek, který byste chtěli!



Je zapotřebí čerstvé zrnkové kávy?

Nejlépe bude fungovat portafiltr NEO s regulací průtoku s čerstvými kávovými zrny. Doporučujeme kávu praženou během několika týdnů před použitím a namletou bezprostředně před přípravou kávy.

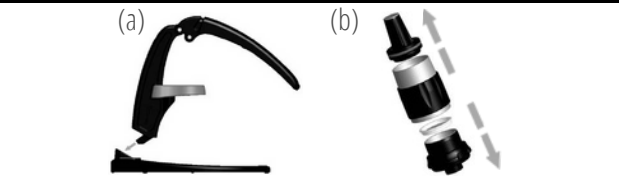
Doporučený mlýnek:

Přestože můžete s mlýnkem NEO používat i čepelový mlýnek, nejlepší výsledky dosáhnete, když použijete mlýnek s ocelovými kameny, protože takto mletá káva bude více konzistentnější a zajistí lepší celkovou extrakci.

Příprava kávy

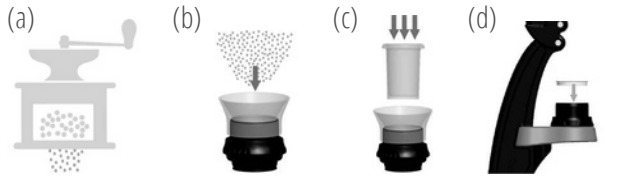
#1 - Připravte si NEO

(a) Vložte páku do základny a na základnu umístěte odkapávací misku. (b) Vezměte varnou hlavu tak, abyste měli čtyři části: píst, válec, FlowControl Portafilter a nerezové sítko.



#2 - Připravte si kávové zrna

(a) Namelte na mlýnku 15-17 gramů kávových zrn. (b) Pripevněte trychtýř k portafilteru a naplňte jej mletou kávou. (c) Lehce utlačte kávu. (d) Odstraňte trychtýř, použijte portafiltr a přidejte sítko.



#3 - Příprava varné hlavy

(a) Obráťte válec a naplňte ho vroucí vodou. Nechte působit 30 sekund. (b) Vyprázdněte přehřátou vodu a přidejte válec na portafilter. (c) Do válce nalijte varnou vodu 92-97 °C. Naplňte po rysku.



#4 - Vaření s Flair

(a) Přidejte píst do horní části válce. (b) Pomalu stiskněte páku dolů, dokud nezaznamenáte stálý proud. Tuto sílu udržujte dokud páku nepustíte.



***WARNING!**
Never Release Lever Abruptly! Hold Cylinder With Free Hand When Releasing Lever. Boiling water may SPRAY!

Náš tým je vám k dispozici, pokud budete potřebovat poradit, napište nám.

chutna@lzenskakava.cz

Lázeňská káva s.r.o.
Hradisko 467
Luhačovice 76326
Česká republika

Flair is a trademark of Intact Idea, LLC. • Designed in California - Made in China

Řešení problémů s NEO

Aby vaše zařízení NEO fungovalo na nejvyšší úrovni doporučujeme pravidelně proplachovat váš portafiltr a hlavu kávovaru vodou.

Tím se zabrání usazování zbytků kávy a zaručí optimální průtok. Je také dobré používat čistič na odstraňování vodního kamene přes portafiltr jednou za čas, pokud má vaše voda vysokou tvrdost.

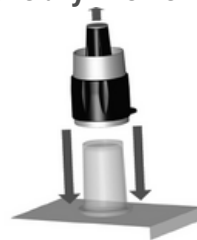


Mytí vašeho NEO

Odstraňte použitou mletou kávu z přístroje NEO vyklepnutím o stěnu odpadkového koše, nebo ji vyhrábněte příborem. Po vyjmutí kávové sedliny opláchněte všechny spařovací části ve studené vodě.



Mýdlo není potřeba! Může ovlivnit chuť vašeho espressa.
Žádné díly NEO nemyjte v myčce nádobí.



Tip: Po uvaření šálku kávy espressa použijte dávkovací šálek a vyjměte píst umístěním dávkovací šálku na tvrdý povrch a vytlačte píst ven.

NÁVOD POUŽÍVÁNÍ



The NEO

Video Tutorials: www.flairespresso.com/learn