



Espresso
Made
Right



欲獲取更多 Flair 相關資訊，歡迎訪問我們台灣官網：
www.flairespresso.tw

快速上手指南



Flair 標準款

f

在濾壓之前

使用 Flair -純手工-來濾壓 espresso 可以說是科學與藝術的結合，Flair 就像是一個手工具，它會追隨你的決定及行動，你的 espresso 口味以及 crema，大部分取決於你所使用的咖啡豆之品質及新鮮度，以及能否找到正確的咖啡粉粒研磨大小。



請使用新鮮的整顆咖啡豆：

對 espresso 而言，使用預先磨好的咖啡真的不適合，我們建議使用幾周之內烘焙的咖啡豆，而且粉最好是在濾壓之前現磨的！

請使用磨盤式磨豆機：



要做 espresso，一定要用品質好的磨盤式磨豆機(Burr grinder)；磨盤式磨豆機磨的粉粒較刀片式磨豆機(Blade grinder)大小更均勻，也允許你自己控制粉粒大小；開始使用時，我們建議你將粉磨的比一般 espresso 要粗上一或二個刻度，我們建議開始時使用 17 克的咖啡豆作為你的粉量，如果你改換咖啡豆時，你也很有可能需要修改粉粒粗細的設定。



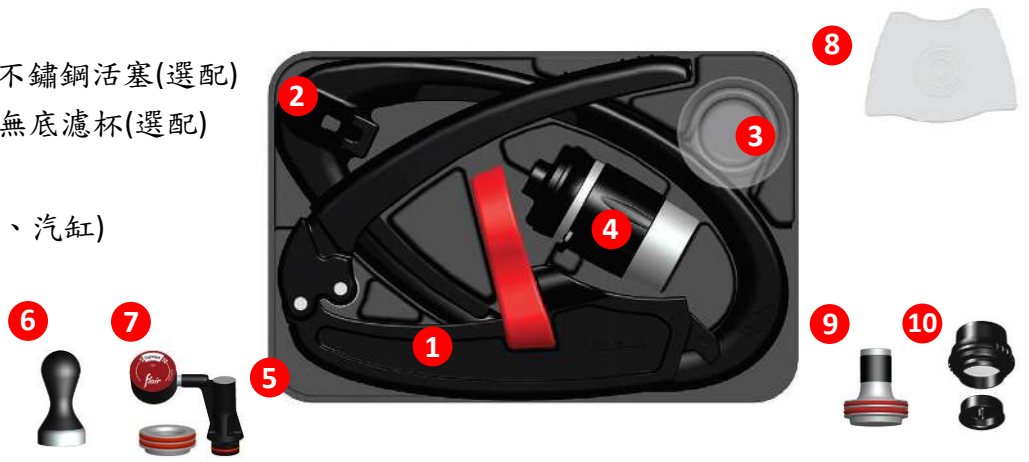
我怎樣才能壓出好的 Crema?

Crema 是當正確地製做 espresso 時才會出現的，開始時濾壓溫度應介於攝氏 92-97°C，並確認豆子是新烘焙及剛研磨的，以及你試過不同的粉粒粗細及粉量，有可能需要一些練習才會作的正確；有問題的話，我們可以提供協助。

f 用 Flair 標準款濾壓

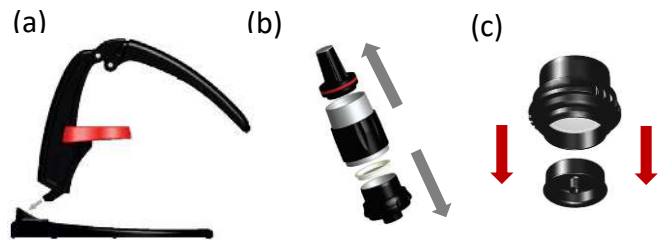
你標準款的內容物

- 1 主柱及壓桿
- 2 底座
- 3 量杯及漏斗
- 4 濾壓頭(濾杯、活塞、濾網、汽缸)
- 5 攜帶箱
- 6 不鏽鋼壓粉器(選配)
- 7 壓力錶組(選配)
- 8 滴漏盤(不鏽鋼者為選配)
- 9 不鏽鋼活塞(選配)
- 10 無底濾杯(選配)



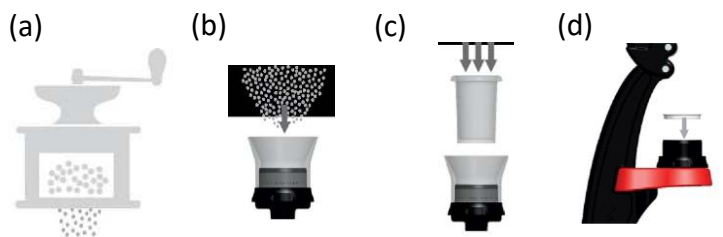
#1 - 準備Flair

- (a) 插入主柱，並將滴漏盤放在底座上。
- (b) 將濾壓頭拆解開。
- (c) 只要把底蓋移除(拔掉即可)，就可變換成無底濾壓(針對經典款)，請勿在底蓋蓋上時壓粉。



#2 - 準備你的咖啡豆

- (a) 務必使用磨盤式磨豆機磨至少14克的豆子。
- (b) 將漏斗裝上濾杯並倒入剛磨好的咖啡粉。
- (c) 輕壓咖啡粉。
- (d) 移開漏斗，將濾杯放在濾杯座上，並將濾網放入。



#3 - 準備濾壓頭

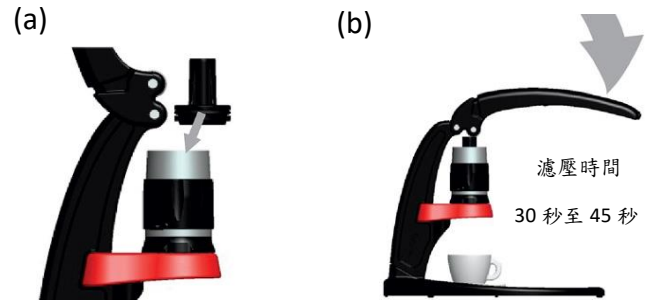
- (a) 把汽缸倒過來放在杯或碗中，然後加煮沸的水來預熱，預熱至少30秒。
- (b) 把汽缸中預熱的水清空，接著把汽缸裝在已放在濾杯座上的濾杯上面。
- (c) 把接近沸騰的水(92-97°C)加入汽缸至標線的位置。



#4 – 用Flair濾壓

(a)把活塞插入汽缸。

(b)將壓桿下壓開始濾壓；濾壓時間應該在30-45秒之間、壓力則應該在6-9 BAR；如果不在上述範圍，請檢查你的粉粒粗細及粉量。



⚠ 小心! 請注意施予壓桿的力量

這不是一台用來運動的機器，要作出一杯好的espresso，你需要產生6-9 BAR的壓力，但是過分用力不會做出更好的espresso，反而容易弄壞機器；壓下壓桿時，如果你感覺阻力過大，或是沒有咖啡流入杯中，請立刻停止!不要更用力地再壓壓桿，原因是你的咖啡磨得過細，此時你應該把濾壓頭取下，並把濾杯中的咖啡粉倒掉，重新再使用比較粗的咖啡粉來濾壓；要獲得比較粗的咖啡粉，應調整磨盤式磨豆機的磨豆粗細設定；請進一步參考我們”調整壓桿壓力”部分的說明。

使用 Flair 正確地製作 espresso 是剛好的粉粒粗細、適合的壓桿壓力，以及適當的濾壓時間之組合結果。一切都是從粉粒粗細及粉量開始，它們一起所造成的阻力會產生濾壓時需要的壓力及濾壓時間，精通 Flair 的玩家們會在壓桿上使用 14-18 公斤的力量，並在此力量範圍內將濾壓時間控制在 30-45 秒。

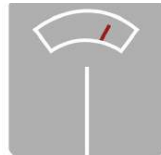
提醒: 你可以使用較便宜的豆子來測試、調整粉粒粗細、壓力及濾壓時間!

如果粉粒過粗，你會感覺阻力很小，14 Kg 的壓力會很快地將水壓出來。

如果粉粒過細，你即使使用 18 Kg 的壓力，可能還是會無法壓下壓桿，永遠不要使用高於 32 Kg 的壓力。

談到壓力可能會讓人很困惑!我怎麼知道多少壓力才適合，多少又是過高?

使用一個磅秤!



我們強烈建議你使用一組選購的“壓力錶組”(Pressure Gauge Kit: PGK)，否則請使用一個體重磅秤來感受什麼是 14-18 Kg 的力量，你可以把磅秤放在桌子上，然後用手試壓一下磅秤，當數字到達 14 Kg 時，那就是你該用的力量!你也可以在濾壓時，將 Flair 放在磅秤上。



f

濾壓完成後

清潔你的Flair

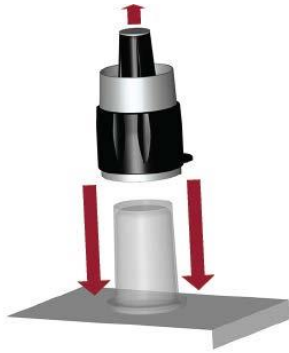
要將 Flair 濾杯中的咖啡渣清除，你可以使用敲擊垃圾桶旁邊的方式把它敲出，或是把濾杯反過來，然後從另一面吹氣進去(無底濾杯請蓋上底蓋)，或是使用一個器皿把它挖出來。



一旦清除咖啡粉之後，請用冷水沖洗濾壓相關零件。

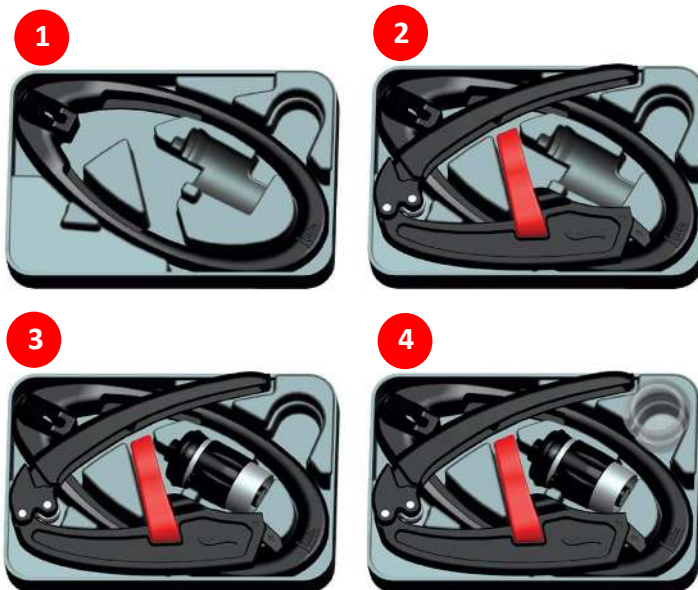
不需要使用清潔劑，因為它可能影響 espresso 口味。

請不要使用洗碗機清潔任何 Flair 零件。



提醒:壓完一杯 espresso 後，可以將量杯放在堅硬的平面上，將活塞頂出來。

打包及儲存你的 Flair



f

有限保固

若有遵照所有操作指示使用，Flair Espresso機的濾壓座(Press Stand)、濾壓汽缸(Brewing Cylinder)及不鏽鋼活塞(Stainless Steel Piston)，從購買日起，提供五年的功能保固；對於會正常損耗或損壞的零件，例如濾網、O型環、矽利康(汽缸)襯套、柱塞桿、活塞及濾杯等，則從購買日起，提供半年的材料、設計或加工等不良的保固，雖然這些零件通常的使用壽命會超過半年；客戶必須提供購買證明以證明其尚在保固期內。

適用保固的前提是當產品及零件均遵照所有操作指示使用，若有擅自修改零件、濫用或非正常使用的狀況，或是因意外、摔到或疏忽而造成損壞，或是任何零件經不適當的安裝，則保固失效；壓力錶容易因撞擊而損壞，而且必須常保錶外部的乾燥。

有任何關於可能損壞的問題，請以電子郵件告知我們的客服；所有關於損壞產品保固賠償的申請，我們的客服都會以個案的方式處理，包含要求你敘述問題，以及提供購買日期及地點，一旦確認是有效的保固個案，我們會提供你一份“產品退回授權書”(Returned Material Authorization，簡稱RMA)，供你作為退回產品或損壞零件之用，“產品退回授權書”號碼必須清楚地寫在你運回產品的運送箱之箱側，除非我們另外有指定，退回產品或零件必須先付清運費，送回我們Intact Idea公司(Flair的原廠)，而非你所購買的商店；Intact Idea公司並不提供其他保固，無論表明或是默示者，尤其是不提供有特殊目的的可銷性與適用性保固(warranties of merchantability and fitness)，Intact Idea公司在此保固範圍內所提供的保固服務，僅限於修理或替換損壞零件，視何者適用。

Intact Idea公司並不對於在使用此產品時所發生的任何損失或是個人受傷，無論其為附帶性(incidental)或是衍生性(consequential)的損害，或是基於任何法律理論所提出的此類損害之賠償要求，負損害賠償之責任；此項保固提供給你特定的法律權利，你也可能因所在州別或國別不同，而享有不同之其他權利。

額外支援

想獲得更多關於如何最有效使用 Flair 的資訊，包含影片展示及產品使用問答，請訪問我們下列網頁：

www.flairespresso.tw

我們希望你衷心喜歡 Flair，我們的團隊會隨時待命來幫助你解決任何可能發生的問題，如果你有任何困難，請馬上使用下列電郵跟我們聯絡：

service@flairespresso.tw

intactidea

26072 Merit Circle, Suite #122, Laguna Hills, CA, 92653 USA

service@flairespresso.com • www.flairespresso.com

+1.949.449.9988

© Intact Idea, All Rights Reserved

Flair是Intact Idea, LLC.的商標

產品於美國加州設計-於中國製造