



Handcrafted Espresso



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 經典專業款 2

認識 espresso!

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 20 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?**

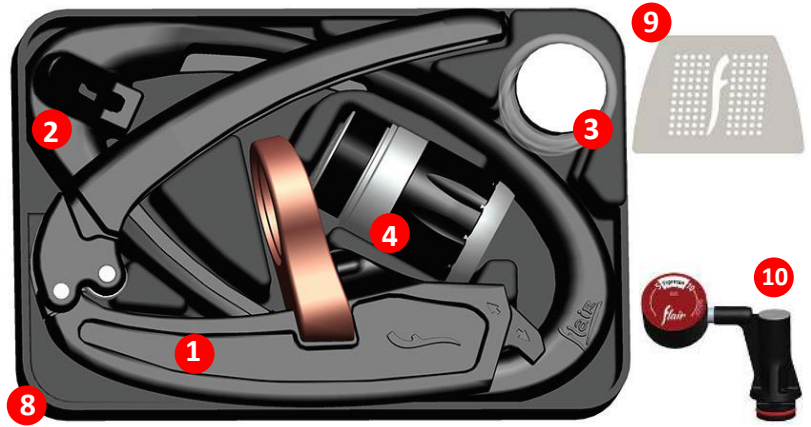
Crema 是當正確地製做 espresso 時才會出現的，開始時濾壓溫度應介於攝氏 90-96°，並確認豆子是新烘焙及剛研磨的，以及你試過不同的粉粒粗細及粉量，有可能需要一些練習才會作的正確；有問題的話，我們可以提供協助。

f

用 Flair 經典專業款濾壓

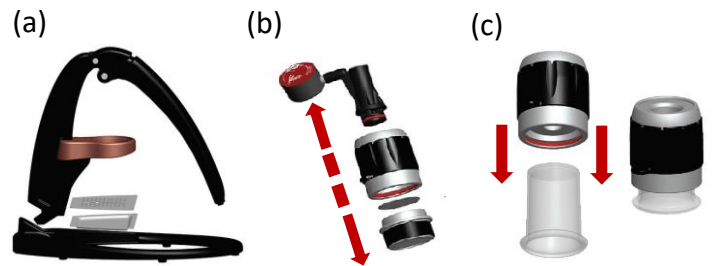
你經典專業款的內容物

- | | |
|--------------|------------|
| 1 主柱及壓桿 | 8 攜帶箱 |
| 2 底座 | 9 不鏽鋼滴漏盤 |
| 3 量杯及漏斗 | 10 壓力錶及柱塞桿 |
| 4 濾壓頭 | |
| (濾杯、柱塞、汽缸) | |
| 5 濾網、預熱(壓粉)蓋 | |
| 6 不鏽鋼噴口 | |
| 7 不鏽鋼壓粉器 | |



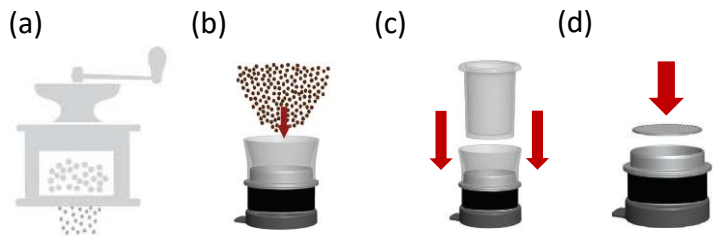
#1 - 準備Flair

- (a) 插入主柱，並將滴漏盤放在底座上。
- (b) 將濾壓頭拆解開。
- (c) 使用量杯將柱塞頂至其應在的位置：柱塞的正確位置應該在汽缸內紅色O型環的另外一頭。



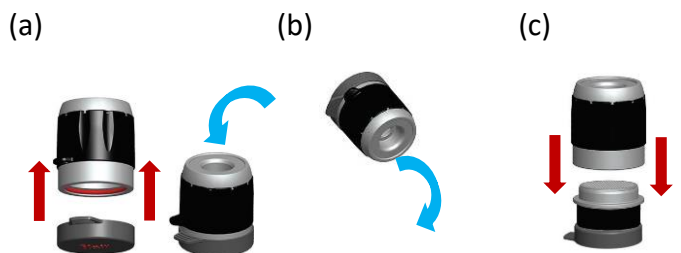
#2 - 準備你的咖啡豆

- (a) 務必使用磨盤式磨豆機磨至少16克的豆子。
- (b) 將漏斗裝上濾杯並倒入剛磨好的咖啡粉。
- (c) 在壓粉蓋上輕壓咖啡粉。
- (d) 移開漏斗並將濾網放入。



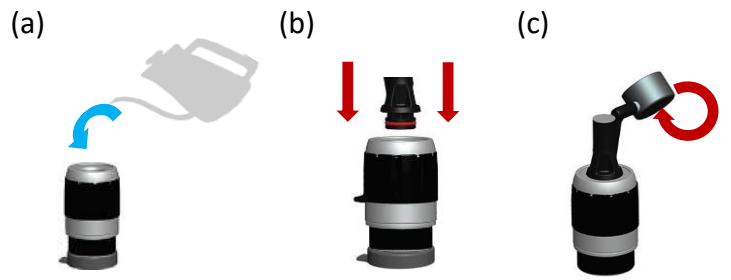
#3 - 準備濾壓頭

- (a) 將預熱蓋蓋上氣缸底部(O型環那一頭)，倒入剛煮滾的水，預熱至少30秒。
- (b) 把汽缸中預熱的水倒出，拿掉預熱蓋。
- (c) 將汽缸裝在濾杯上。



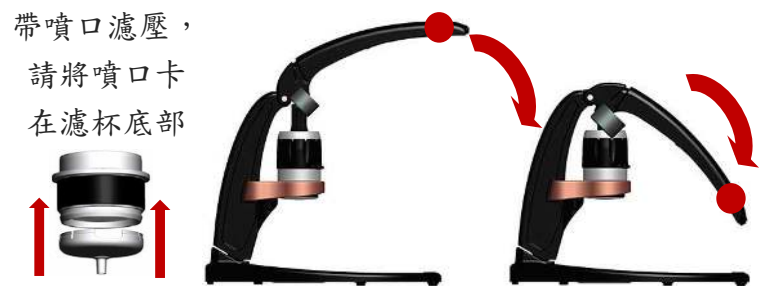
#4 – 加濾壓的水

- (a) 將近沸騰的水(攝氏90-96度)從汽缸頂端注入，水要加到可以從“井”口看的到，**不要加不滿!**
- (b) 將柱塞壓入井口，不需要將多餘的水倒掉。
- (c) 將壓力錶向上轉至可以看到的角度。



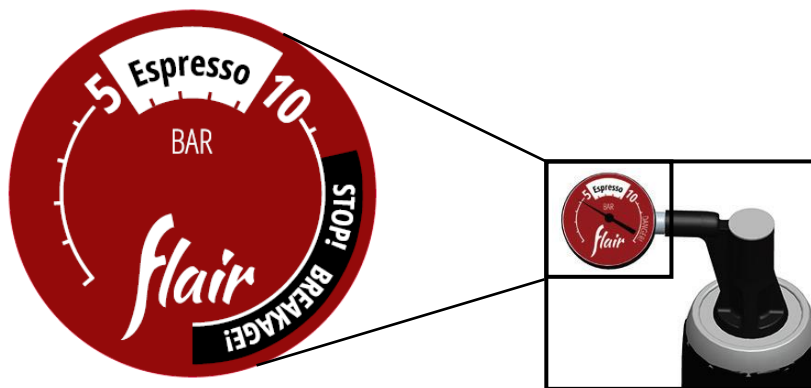
#5 – 用Flair濾壓

將濾壓頭放在濾杯座上，將壓桿下壓開始濾壓；如果是要帶噴口濾壓，請將噴口裝上濾杯底部；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。



使用 Flair 正確地製作 espresso 是剛好的粉粒粗細、適合的壓力，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 的玩家們會使用 6-9 BAR 的壓力，並在此壓力範圍內將濾壓時間控制在 30-45 秒。



你的經典專業款配有一個壓力錶，以確保 espresso 的製作永遠都能符合你的標準，請使用下圖幫助你作適當的調整。

		壓 力			
		1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	> 12 BAR
間 時 壓 濾	超過 45 秒	提高 壓力	磨更粗 一些	磨更粗 一些	危險! 停止並倒掉咖啡粉
	30-45 秒	磨更細 一些	正確的 espresso	磨更粗 一些	
	少於 30 秒	磨更細 一些	磨更細 一些	降低 壓力	

訣竅1: 使用便宜的咖啡豆來實驗調整你的粉粒粗細、壓力及時間。

訣竅2: 實驗調整時，請固定你的豆量，以降低變因。

訣竅3: 透過慢慢地壓下壓桿而達到 2 BAR 壓力，然後停留 5-10 秒作預浸(Pre-infusion)，先浸濕你的咖啡粉，之後才進行 30-45 秒的正常濾壓。

f

濾壓完成後

清潔你的Flair

要清潔 Flair 很容易，清除你 Flair 中使用過的 espresso 粉，只要使用敲粉盒或用敲擊垃圾桶邊的方式把它敲出，或是使用一個器皿把它挖出來。

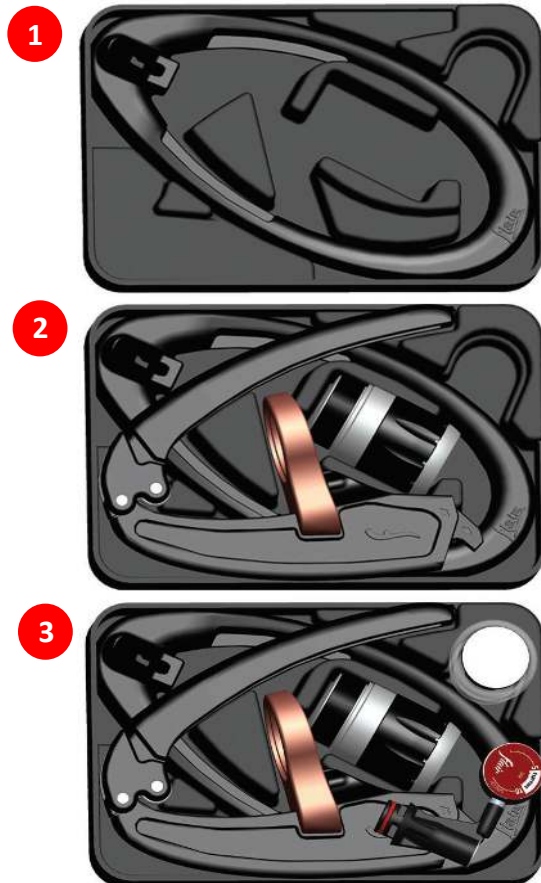


一旦清除咖啡粉之後，請用冷水沖洗濾壓相關零件。

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。

打包及儲存你的 Flair



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) 及不鏽鋼柱塞(Stainless Steel Plunger)，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O型環、濾網、矽利康襯套、柱塞桿、壓力錶及濾杯，則從購買日起，提供一年的材料、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一年；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，請電告我們的客服；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、提供照片，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，送回我們公司，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



26072 Merit Circle, Suite #122,

Laguna Hills, CA, 92653 USA

service@flairespresso.com • www.flairespresso.com

© 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