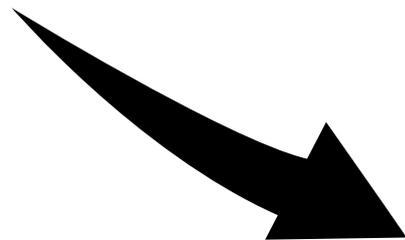




使用說明書

請讀取下頁的QR Code
，從觀看使用指南影片開始學習



恭喜你成為家庭咖啡師

Flair 58+2簡介

歡迎來到Flair 58+2的絕妙家用espresso世界，我們很高興有你的參與，更迫不及待地希望你能馬上壓製出美味的espresso給你自己以及你所愛的人；但在開始之前，我們想要說幾件事：



預熱
控制

新的設計: Flair 58+2擁有一個完全整合在底座內的預熱控制系統，佈線已透過後方串列出口的設計而簡化，電源供應器也改變為壁插形式。

需要哪些配合來濾壓咖啡: Flair 58+2是一台專業等級的espresso機器，所以你需要一台高品質的磨盤式磨豆機，以利有效地調整咖啡粉粗細，如果你有任何問題，歡迎諮詢我們的團隊。



簡化的
佈線

眼見為憑: 我們認為觀看影片是學習使用最好的方法，要看影片請掃描下面的QR Code!

還有問題? 如果你有任何問題，歡迎諮詢我們的團隊，我們都樂於提供協助。

濾壓教學影片:

影片是你最佳的學習途徑

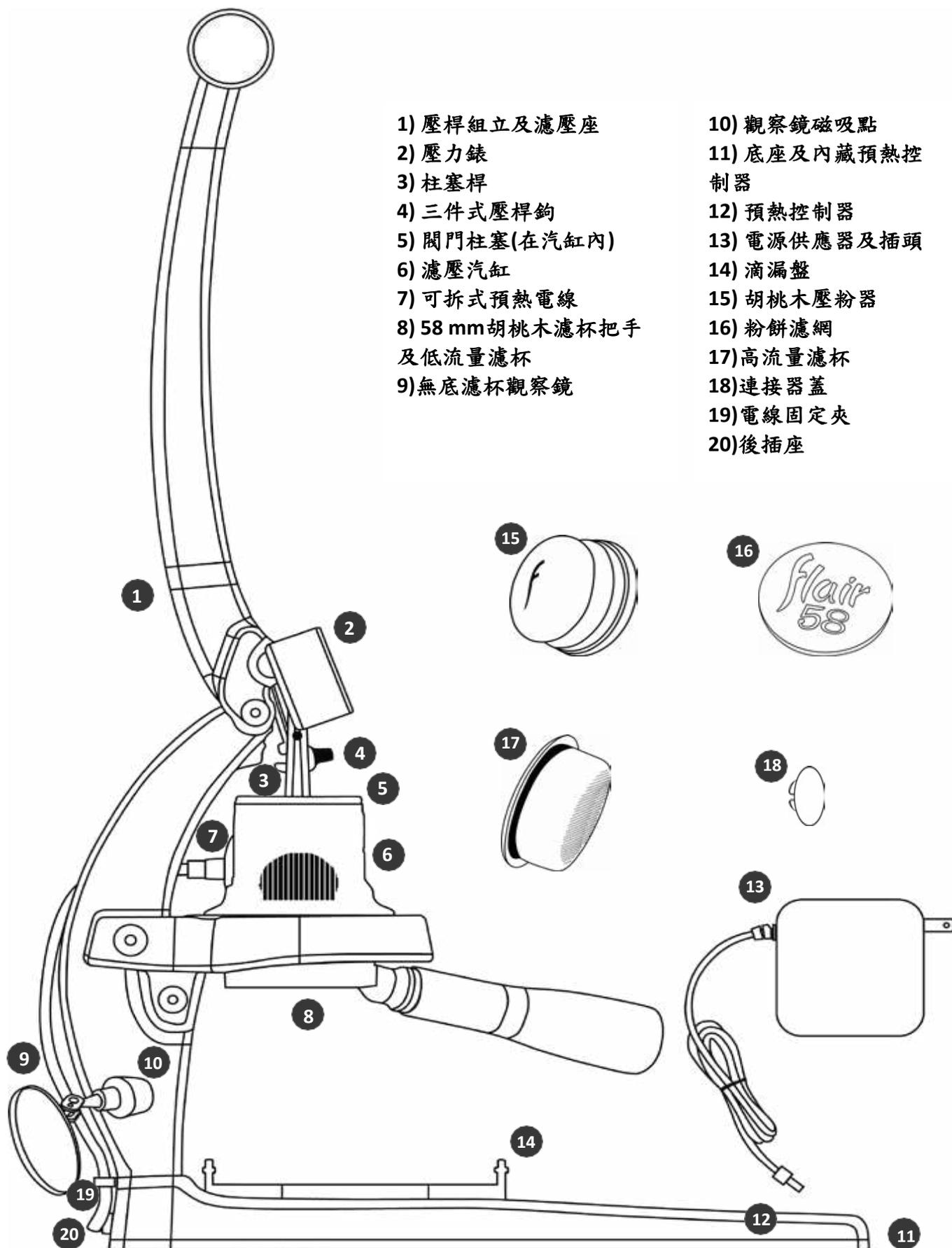


58濾壓指南網頁: flairespresso.tw/quickstartguide-58/

跟我們聯繫: flairespresso.tw/contact

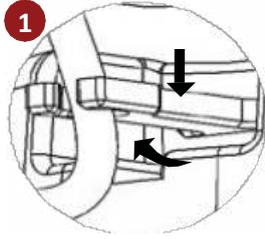
濾壓超棒espresso所需的零組件

盒子內有哪些東西

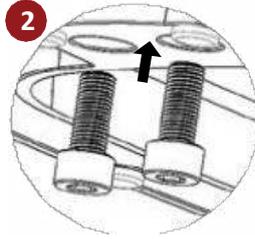


為一輩子的espresso投資幾分鐘的工作時間

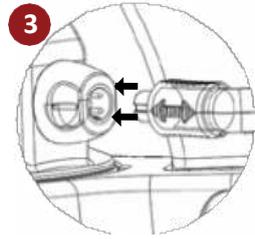
組裝盒子內的東西



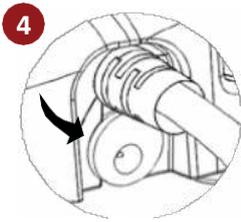
把電線固定夾放在底座尾端的固定夾槽裡(在兩個螺絲孔之間)。



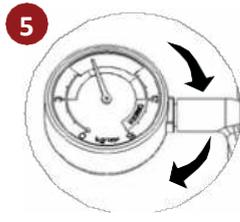
把壓桿組立底部對準位於底座上的電線固定夾及兩個螺絲孔，用兩個螺絲將壓桿組立及底座鎖在一起，鎖緊前請確定壓桿有置中(鎖時應兩個螺絲交互逐漸鎖緊)。



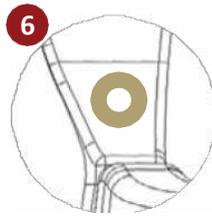
把濾壓汽缸上的連接器蓋拔掉，插入預熱控制器，插入時應對準箭頭，也請將連接器蓋保存好，以備將來使用。



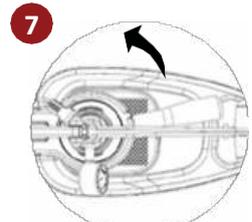
接著在將電源供應器壁插插入電源之前，先將電源供應器另一端的圓頭插頭插入底座的後插座。



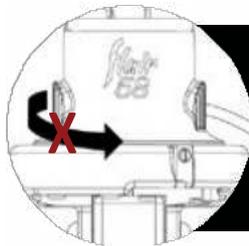
順時鐘方向將壓力錶旋入柱塞桿接口，旋緊後再倒轉將壓力錶調整成方便觀看的角度，此時接口處應該會留有一點間隙。



將無底濾杯觀察鏡吸在主柱左下方，只有此處有內建的不鏽鋼觀察鏡磁吸碟盤。

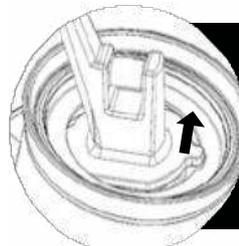


將濾杯把手從已放置於低位的壓桿右邊插入濾壓座下方，以逆時針方向轉動鎖緊(鎖緊後把手大約是在4點鐘方向的角度)。



注意: 不要嘗試轉動、改變位置或移除汽缸的矽膠套或電線，以免造成濾壓頭故障!!

58+2濾壓氣缸原本就裝在濾壓座上，若要拆下，應將固定螺絲轉鬆，再順時鐘方向旋轉後取下。



注意: 柱塞會因使用而轉動，導致柱塞桿上的耳片與柱塞上的(耳)槽呈一直線!!

柱塞桿及柱塞可能因此而會彼此脫離，當發生此情況時，請依循清潔的步驟將柱塞取下，然後將柱塞重新放入(放入後應使柱塞桿上的耳片與柱塞上的耳槽呈垂直角度!)

你的手動espresso旅程進入讀秒階段嘍

使用Flair 58+2濾壓

#1 - 準備Flair

(a)揚起壓桿來準備預熱 (b)按壓預熱控制器上的按鈕來選擇目標的低、中或高溫預熱溫度(請參考下一頁的詳細說明) (c)將濾杯把手對準插入濾壓座，準備預熱，接著 (d)以逆時針方向轉動濾杯把手，直到它已緊密接合，大約是4點鐘方向的角度(不宜過度或猛力地旋入!)

#2 - 準備濾杯把手及濾壓頭

(a)煮開水 (b)用磨盤式磨豆機磨約18克新鮮烘焙的咖啡豆 (c)將濾杯把手從濾壓座卸下，加入咖啡粉，壓粉 (d)將粉餅濾網平放在壓過的粉上，再重新裝上濾杯把手 (e)使用如下面所說的閥門柱塞方式注水。

#3 - 濾壓你的espresso

(a)慢慢壓下壓桿，在汽缸內形成壓力以開始濾壓 (b)濾壓時以30至35秒時間、壓力錶讀數則以6-9 BAR為目標 (c)當目標咖啡重量/體積已達到，或是壓桿已壓到底時，把壓桿拉回起始位置(請注意:當濾壓完成後，須等到壓力錶歸零後才鬆手!)

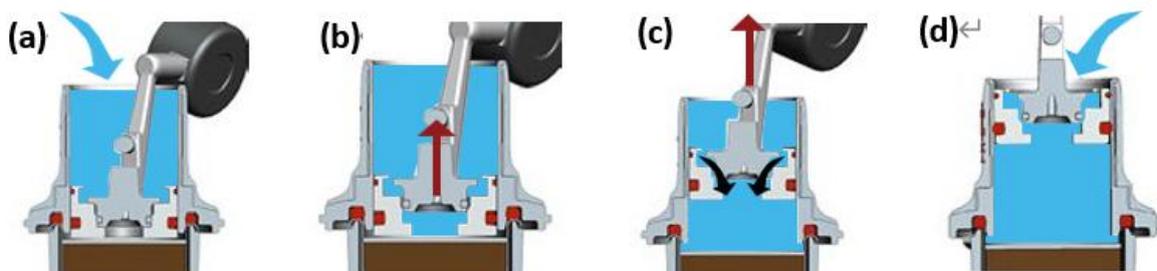
#4 - 清空你的汽缸

(a)在滴漏盤上放一個空杯，用來接剩下來的濾壓水 (b)壓下壓桿，直到壓桿已壓到底，以清空剩下來的濾壓水，若有需要可重複 (c)欲卸下並清潔濾杯把手時，只要以順時針方向將濾杯把手鬆開卸下。

無縫接軌地連續出杯

使用閥門柱塞為你的58+2注水

(a)當壓桿在低位時開始注水，將水加至汽缸上緣 (b)將壓桿拉起讓柱塞桿被抬高以打開閥門，讓水流入柱塞跟粉餅之間的位置(可搖動壓桿以減少氣泡) (c)繼續緩緩拉起壓桿，水會經閥門流入其下的濾壓汽缸內 (d)在壓桿被拉至最高點時，繼續注水以填滿柱塞桿與柱塞間的空隙



針對任何烘焙度的簡易溫度管理

Flair 58+2的預熱系統



Flair 58+2的預熱控制系統是整合在底座內，它能夠預熱濾壓汽缸達到三種不同溫度：低、中或高，以對應不同的咖啡豆烘焙度。

請見下面預熱控制系統使用詳情，並參考另附的“安全注意事項”；Flair 58 的詳細操作影片及其他相關使用資訊請掃描本手冊第2頁上的QR Code。

按住按鈕連續三秒鐘，預熱模式開啟，左邊燈號開始閃爍，接著...		
“低”溫- 85°C	“中”溫- 90°C	“高”溫- 95°C
等待數分鐘 (直到預熱完成)	再按按鈕一次 中間燈號開始閃爍 等待數分鐘 (直到預熱完成)	再按按鈕兩次 右邊燈號開始閃爍 等待數分鐘 (直到預熱完成)
左邊燈號變恆亮 (“低”溫預熱完成)	左邊及中間燈號變恆亮 (“中”溫預熱完成)	所有燈號都變恆亮 (“高”溫預熱完成)
按住按鈕連續三秒鐘，預熱模式關閉，所有燈號關閉		

使用你的壓力錶及壓力管理

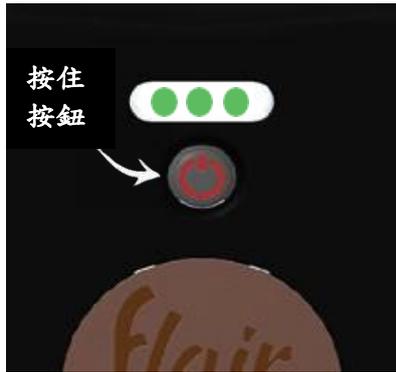
使用Flair 58製作恰到好處的espresso，**需要適當研磨的咖啡粉、正確的壓力及剛好的濾壓時間三個條件的搭配**；一切都是從粉粒粗細及粉量開始，它們一起所造成的阻力會產生濾壓時需要的壓力及濾壓時間，精通Flair的玩家們會使用6-9 BAR的壓力，並在此壓力範圍內將濾壓時間控制在30-35秒之間；你的Flair 58配有一個壓力錶，以確保espresso的製作永遠都能符合你的標準，請使用下圖幫助你作適當的調整。

另外，每次濾壓完成後，**請在壓力錶歸零後才鬆手**，以免未釋放的壓力造成柱塞桿回彈損壞機器!!

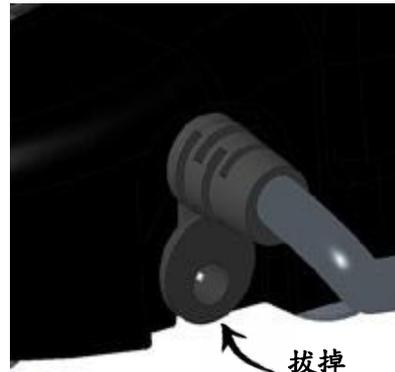
		壓 力			
		1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	> 12 BAR
時 間	超過 35 秒	提高 壓力	磨更粗 一些	磨更粗 一些	危險! 立即停止 濾壓
	30-35 秒	磨更細 一些	目標 濾壓範圍	磨更粗 一些	
	少於 30 秒	磨更細 一些	磨更細 一些	降低 壓力	

不附帶任何條件的濾壓

Flair 58+2可拆式預熱電線



你的Flair 58+2也可以不插電來作預熱，首先你需要關掉位於底座的預熱控制器。



一旦關掉預熱控制器後，請將電源供應器的圓頭插頭從底座後方拔掉；這樣你的Flair 58+2就可被攜帶至任何地方，開始作不附帶任何條件的濾壓(也就是使用剛煮沸的滾水來預熱濾壓汽缸)。

讓你的Flair保持最佳狀態

清潔你的Flair 58+2

在作清潔前，請確認Flair 58+2的預熱系統電源插頭已拔掉，且濾壓頭已冷卻；**絕對不要將濾壓頭浸在水中，或沖洗整個濾壓頭**，請你也參考另附的“安全注意事項”。

不需要清潔劑!

保持外部及電線乾燥!



1. 先拆解掉三件式壓桿鉤，然後用柱塞桿將柱塞(向上)拉出濾壓汽缸。
2. 使用濕布擦拭濾壓頭內部及底部，並擦拭柱塞。
3. 想要更徹底清潔時，在Flair 58+2底部放一個杯子，在擦拭前先用冷水沖洗汽缸內部。



28 Hammond Street, Suite B

Irvine, CA, 92618 USA

© 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

問題排除，請寫信給我們:

service@flairespresso.tw

保固、升級及其他資訊:

www.flairespresso.tw