



使用說明書

請讀取下面的 QR Code

，從觀看使用指南影片開始學習



GO

Flair Go 簡介

歡迎來到 Flair Go 絕妙的旅行用 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；但在開始之前，我們想要說幾件事：

- 你的 Flair Go 設計目的是為了能讓大家能簡易地壓製出美味的 espresso，使用它不只簡單，同時既好喝，也好玩。
- 如果你有購買額外的膠囊濾杯，請同時參照本說明書中膠囊濾杯的使用方式。
- 你可以掃描首頁的 QR Code，以獲取更多的資訊，眼見為憑，我們認為觀看影片是學習使用最好的方法。
- 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。。

GO

箱子內有哪些東西

所有 Flair GOs 都包含

- 1 Flair GO 折疊式機身
- 2 Flair GO 攜帶箱
- 3 附壓力錶活塞
- 4 薄壁濾壓汽缸

咖啡粉機種包含

- 5 二合一無底濾杯
- 6 蝕刻粉餅濾網
- 7 接粉漏斗
- 8 Flair GO 壓粉器

膠囊機種包含

- 9 膠囊濾杯



GO

瑜珈咖啡機：用鎖定機構展開你的 Go



Logo 面對你，顛倒放

第一步把顛倒的 Flair Go 的 Logo 面對自己，用右手把壓桿揚起

換手，並轉動壓桿

用右手抓住雙腿，左手抓住壓桿，以逆時針方向向下轉動壓桿，直到轉不動

將後柱及雙腿放低

把上面有 logo 的後柱用左手抓住往下壓，此時黑色圓型鎖會鎖住不動，然後再展開雙腿

按壓紅色按鈕即可解鎖

按壓紅色按鈕可解鎖，用相反步驟就可以將 Flair Go 收折起來

GO

用 Flair Go 濾壓：咖啡粉機型

無底濾杯- 咖啡粉機型

無底濾壓或使用可拆式噴口



需要一台好的義式磨盤式磨豆機

你需要經過咖啡粉粗細調整的過程，意思是說你需要嘗試磨出不同的咖啡粉粗細，經過試誤的過程以達到適當的壓力，若磨得太細，你將無法壓下壓桿，若磨得太粗，壓下壓桿時你將感受不到任何阻力，也壓不出真正的 espresso。



現磨新鮮烘焙的咖啡豆

使用義式磨盤式磨豆機研磨 15 克的豆子，並使用接粉漏斗將其倒入濾杯中



在一平面上壓咖啡粉
使用壓粉器，儘量將粉壓實、壓平



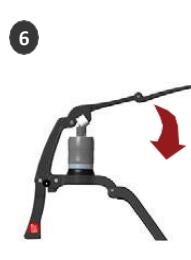
將濾網放入濾杯中
把濾網放在濾杯上，
然後把濾杯放在 Go
的濾杯座上



加上濾壓汽缸，並倒
入滾水
將濾壓汽缸壓入濾
杯，汽缸不需預
熱；水面高度必須達
到、但不超過汽缸內
的刻痕線



將附壓力錶的活塞插
入汽缸
將活塞從汽缸上面插
入，轉動壓力錶直到
可清楚看到壓力錶面



壓下壓桿，以 6-9 Bar
為目標
慢慢地壓下壓桿，以
壓在 espresso 區域(6-
9 Bar)、25 秒為萃取
目標

1. 永遠不要驟然鬆掉你壓住壓桿的手，沸水可能因此噴出！
2. 如果你很難壓下壓桿，那代表你的咖啡粉太細（見壓力錶說明）。

GO

用 Flair Go 濾壓：膠囊機型

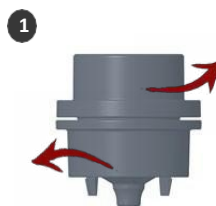
膠囊濾杯- 膠囊機型

使用 Original Nespresso 膠囊

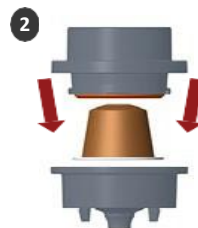


無法使用 Vertuo 或 K-cup 膠囊！

你的膠囊濾杯分成兩部分：上部及下部，可透過轉動分開或結合；上部有一個安裝膠囊的艙室，而下部則有鋁箔破壞網格，使用膠囊濾壓可產出 20-50 c.c. 咖啡液。



轉動以打開膠囊濾杯
使用雙手轉動濾杯
上、下兩部分使之分
開



把膠囊放進膠囊艙室
後，結合上下兩部
膠囊放進膠囊艙室
時，鋁箔部分應朝
外，加上下面一半轉
動以結合，關閉時箭
頭應會對齊

3



將膠囊濾杯放在
Go 的濾杯座上

把膠囊濾杯放在
Go 的濾杯座上，
噴口應朝下，而
平的那面應朝上

4



加上濾壓汽缸，並倒
入滾水

將濾壓汽缸壓入濾
杯，汽缸不需預
熱；水面高度不應超
過汽缸內的刻痕線

5



將附壓力錶的活塞插
入汽缸

將活塞從汽缸上面插
入，轉動壓力錶直到
可清楚看到壓力錶面

6



壓下壓桿，以 4-7 Bar
為目標

慢慢地壓下壓桿，增
加壓力直到你感覺到
膠囊已被刺穿，以 4-
7 Bar、10-15 秒為萃
取目標

1. 膠囊濾杯內部很鋒利，請勿將手指放入。
2. 永遠不要驟然鬆掉你壓住壓桿的手，沸水可能因此噴出！

GO

使用及了解你的壓力錶

剛好在 espresso 區域內

恭喜，你正在正確地製作 espresso，如果你使用的是無底濾杯，濾壓時間應在 20-25 秒的時間，如果你使用的是膠囊濾杯，濾壓時間應在 10-15 秒的時間。

低於 espresso 區域

如果你無法達到 espresso 區域，你可以請將咖啡磨的更細一點，或是增加粉量，或是增加下壓壓桿的力量；如果上述調整都失敗，那可能就是你的磨豆機並不適用。

高於 espresso 區域

如果你是高於 espresso 區域，你要不然就是壓的過於用力，或是咖啡磨的太細了，此時請降低下壓壓桿的力量，或是換粗一些的咖啡粉；如果壓力已達“STOP”區域，請慢慢放鬆壓桿。



*如果你是使用膠囊，壓力的調整只能經由下壓壓桿的力量為之！

GO

清潔你的 Flair Go- 咖啡粉機型

請遵照下面的步驟，清潔你的 Flair Go 時只需使用清水，不需要清潔劑，因為它可能影響 espresso 的口味，也切勿使用洗碗機來清潔你的 Go 零件。



緩緩拉起壓桿，把組裝在一起的濾壓頭從 Go 的機架上取下，取下時手應抓在上圖所指矽膠套的地方



在水槽上，一手握住濾杯，另一手握住濾壓汽缸上的矽膠套，將濾杯及汽缸用轉動方式拉出分開



用手抓住壓力錶右方的活塞部位，轉動並向上將活塞拉出汽缸



拿掉濾網，把咖啡粉渣在垃圾桶/咖啡粉渣桶邊(上)敲(倒)出來，或是用一個不尖銳的工具將粉挖出來



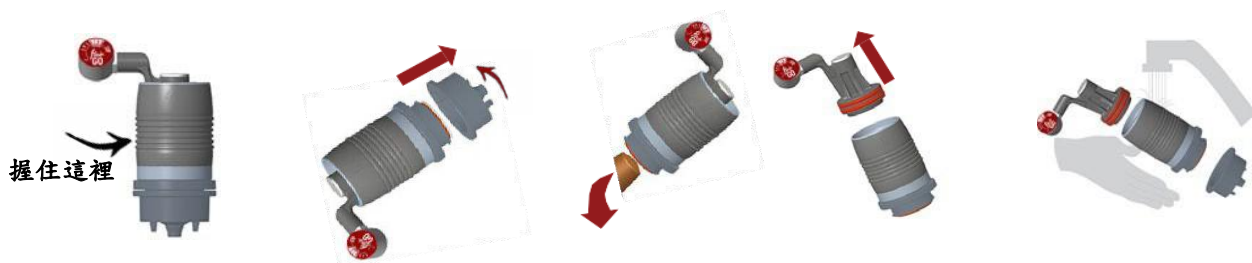
在水龍頭下沖洗所有的濾壓元件，再提醒一下，不要用清潔劑，因為它會影響 espresso 的口味

*若濾壓頭在取下時還是很燙，請先用冷水沖洗濾壓頭，以免拆解時被燙傷；另外壓力錶因為本身不防水，請不要沖水！

GO

清潔你的 Flair Go- 膠囊機型

請遵照下面的步驟，清潔你的 Flair Go 時只需使用清水，不需要清潔劑，因為它可能影響 espresso 的口味，也切勿使用洗碗機來清潔你的 Go 零件。



緩緩拉起壓桿，把組裝在一起的濾壓頭從 Go 的機架上取下，取下時手應抓在上圖所指矽膠套的地方

調整濾壓汽缸的角度，將濾杯朝上，一手握住膠囊濾杯下半部，另一手握住汽缸上的矽膠套，將囊濾杯的下半部用轉動方式分開

將已使用過的膠囊在垃圾桶/咖啡粉渣桶邊(上)敲(倒)出來，此時膠囊濾杯的上半部應該還在汽缸內

用手抓住壓力錶右方的活塞部位，轉動並向上將活塞拉出汽缸，再倒掉剩下的水

在水龍頭下沖洗所有的濾壓元件，再提醒一下，不要用清潔劑，因為它會影響 espresso 的口味

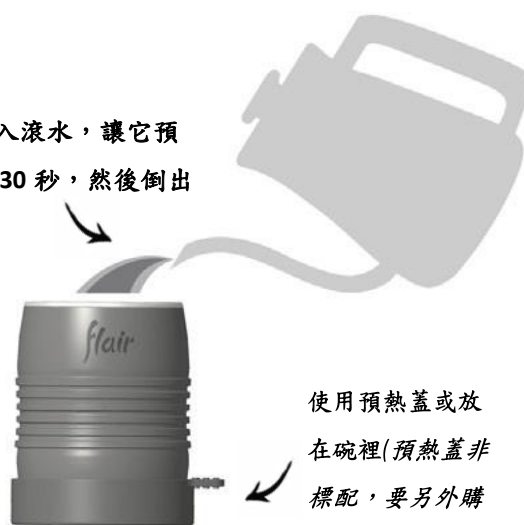
GO

預熱你的 Flair Go

你的 Flair Go 可以在不作預熱的狀態下作 espresso 萃取，但是如果你使用淺焙咖啡豆，或是想透過預熱汽缸以達到更高的萃取溫度，我們建議採以下兩種方式之一：

- 把汽缸直立放在一個平底碗或水槽中，然後將滾水倒入汽缸中，讓它預熱 30 秒，再小心移開汽缸
- 購買我們的預熱蓋或是預熱漏斗，用它們來作預熱

加入滾水，讓它預熱 30 秒，然後倒出

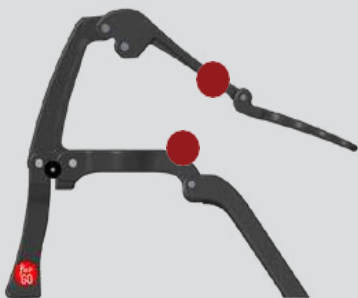


使用預熱蓋或放在碗裡(預熱蓋非標配，要另外購買!!)

GO

Flair Go 使用痕跡及保固

你的 Flair Go 有多個關節，當收折起來或展開時，會有接觸點，請注意在使用期間，你的 Flair Go 會在這些接觸點有一些磨損，如下圖紅點標示處，但它們並不影響使用，就產品設計而言，我們視其為正常使用後的痕跡



Flair Go 的濾壓座(Press Stand)及濾壓汽缸(Brewing Cylinder)，從購買日起，提供一年的功能保固；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、(附壓力錶)活塞、壓力錶及濾杯等，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；也請參考我們的產品保固網頁：

<https://flairespresso.tw/2022/02/16/limitedwarranty/>

線上支援

若你碰到任何困難或挑戰，請不吝聯絡我們

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

28-B Hammond Street Irvine, CA, 92618 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