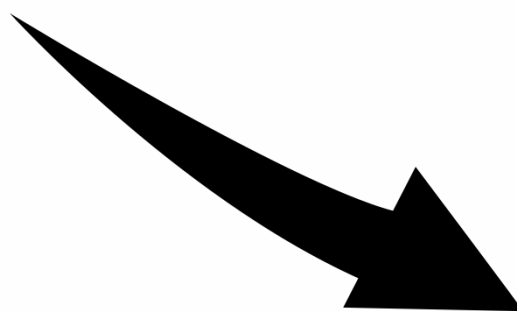




# 使用說明書

請讀取下一頁的QR Code  
，從觀看使用指南影片開始學習



# 恭喜您成為家庭咖啡師

## Flair 49 PRO 簡介

全不鏽鋼  
萃取！



歡迎來到手作Espresso的美好世界！我們很高興你參與，也迫不及待想帶你開始濾壓美味的濃縮咖啡，與自己及所愛的人分享。不過在開始之前，我們想先提醒幾件事。

手作濃縮是一門藝術。使用你的 Flair，每一杯大約需要 4 分鐘準備與萃取——雖然比按一下按鈕久一點，但回報也更豐富。你不只是做出濃縮咖啡，而是在依照自己的口味「打造」它。

**為什麼是 49mm？**49mm 濾杯非常適合居家濃縮：粉餅更深、接觸時間更長，調整更容易，也能降低通道效應的風險。你會得到口感厚實、醇厚感十足的一杯濃縮！

**需要哪些配備：**Flair 是專業等級的濃縮咖啡機，建議搭配高品質的磨盤式磨豆機，才能有效調校其研磨度。不過 49 也額外附有加壓濾杯，能降低使用門檻。若有任何疑問，歡迎聯繫我們！

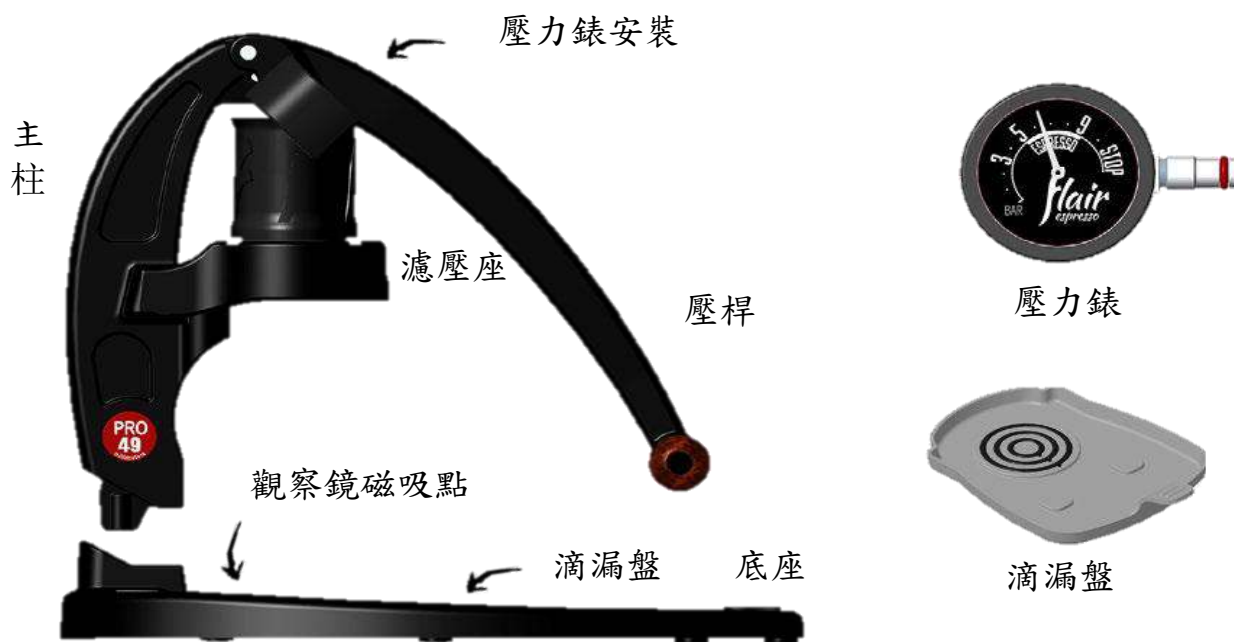
**眼見為憑：**我們認為影片教學是最好的學習方式。請掃描 QR Code！如果你有問題，請聯繫我們！



Video Tutorials: <https://flairespresso.tw/quickstartguide-49-PRO/>  
跟我們聯繫: [flairespresso.tw/contact](https://flairespresso.tw/contact)

# 濾壓超棒espresso所需的零組件

盒子內有哪些東西



使用螺絲、墊圈與六角扳手將底座與壓桿主柱連接，並安裝壓力錶。將滴漏盤放入底座。\*選配：可另購觀察鏡固定於底座上！



壓粉器



粉餅濾網



接粉環



濾杯把手含加壓濾杯(10~15克)



非加壓濾杯(14~20克)

## 加壓濾杯 (Pressurized Basket)

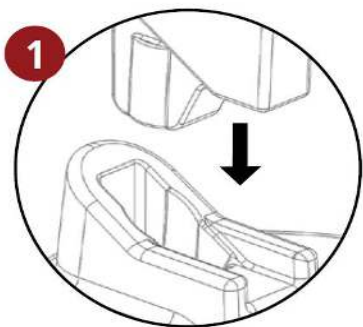
入門建議先從加壓濾杯開始使用；加壓濾杯已裝在濾杯把手內。建議在此濾杯中使用 **10-15 克** 咖啡粉，萃取目標約 **20 秒、5 BAR**。如需取出濾杯，請從底部將濾杯頂出。填壓時請注意噴嘴，避免碰撞。

## 非加壓濾杯 (Non-Pressurized Basket)

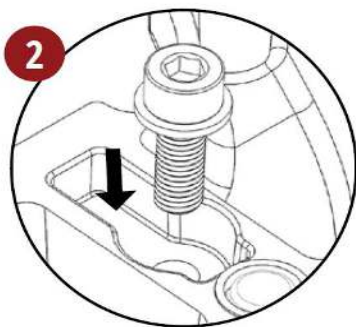
你的 Flair 49 PRO 也附有非加壓濾杯，讓你能完整掌控濃縮咖啡的萃取，建議粉量 **14-20 克**。使用此濾杯需要高品質義式磨豆機，且研磨需比加壓濾杯更細。更多資訊請參考後續頁面。

# 花幾分鐘，享受一輩子espresso

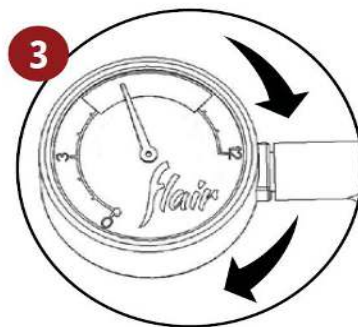
## 組裝盒內零組件



1 將主柱插入底座上的插槽。將主柱與底座倒放更容易操作。



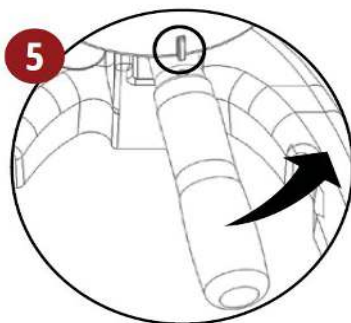
2 將墊圈(華司)套在螺絲上，並從底座插槽放入。使用隨附的六角扳手鎖緊。



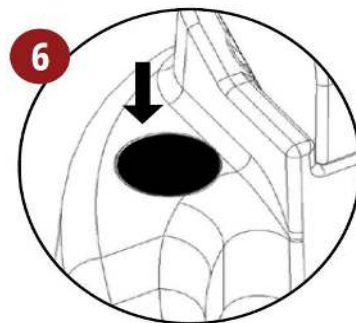
3 將 Flair 49 PRO 機身放在平坦水平的桌面上。取出壓力錶旋入柱塞桿上的螺紋。



4 選擇濾杯：加壓濾杯或非加壓濾杯。如需拆卸，從底部將濾杯頂出即可。



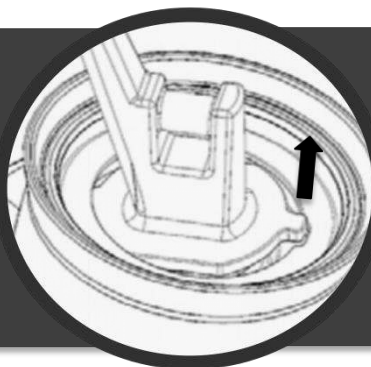
5 將濾杯把手安裝到濾壓座。將把手對準濾壓座上的定位凸點(nub)，逆時針旋轉鎖上。



6 (選配)若你另購磁吸觀察鏡，可將其吸附於底座左下方位置。

### 注意：

柱塞會因使用而自然轉動，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，請使用QR code觀看我們如何打開壓桿勾並重新結合柱塞桿及柱塞的教學影片

警告：無論如何，請勿將濾壓頭 (brew head) 或壓力錶 (gauge) 浸入水中!!

# 你的每日濃縮儀式

## 使用 Flair 49 PRO 濾壓

### #1

使用 10~15 克咖啡粉（加壓濾杯），或用磨盤義式磨豆機研磨 14~20 克新鮮烘焙咖啡豆（非加壓濾杯）。將咖啡粉倒入濾杯把手並填壓。把粉餅濾網放在已填壓完成的粉餅上方。

### #2

必須先預熱 Flair 49 的汽缸。預熱時，將壓桿降下，使柱塞位於汽缸底部。將空杯放在滴漏盤上，置於汽缸下方。將沸水注滿汽缸至上緣，靜置 45 秒。接著輕輕抬起壓桿倒掉熱水。若想要更穩定的溫度，可重複上述步驟再預熱一次。

### #3

將壓桿降下，將濾杯把手安裝到濾壓座底部，並讓把手對準濾壓座上的定位凸點（nub）。逆時針旋轉濾杯把手直到固定牢靠(旋轉濾杯把手時濾壓頭會稍微向右旋轉，此為正常現象!)，約在 4 點鐘方向。（請勿過度旋轉!）

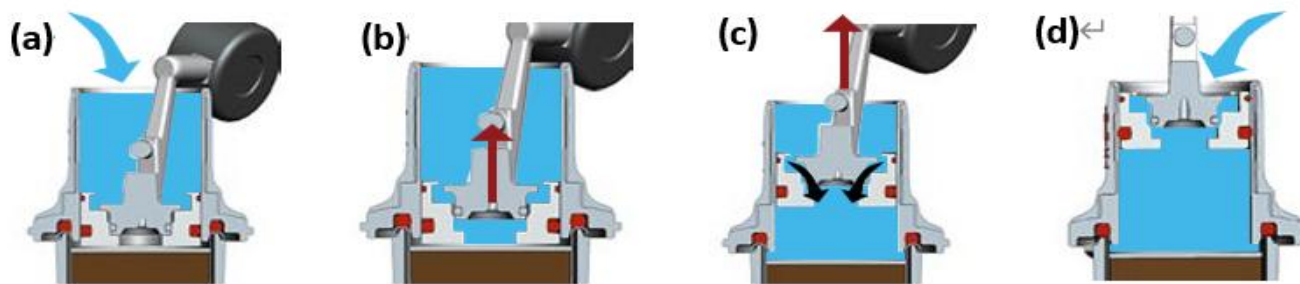
### #4

(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（拉起過程中可搖動壓桿以減少氣泡）

(c)繼續緩緩拉起壓桿，直至壓桿被拉至最高點

(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，開始下壓以產生壓力，開始萃取



### #5

目標萃取時間 25–40 秒、壓力 5–9 bar（見下一頁）。當達到理想的出杯重量/容量，或壓桿已完全壓到底時，將壓桿抬回起始位置即可停止流出。但請記住，放鬆並抬起壓桿前，請等到壓力錶已歸零，否則柱塞桿會因殘存壓力而回彈！

享受你親手製作的濃縮咖啡！

### #6

在滴漏盤上放一個空杯，將壓桿拉到最高再壓下，把汽缸內餘液排出；需要時可重複。將濾杯把手順時針旋轉取下以便清潔。倒粉前請務必先取下粉餅濾網，再敲出咖啡渣。

# 進入espresso目標區間

如何使用壓力錶

## 目標壓力區間

萃取建議落在 5-9 BAR、時間約 25-40 秒。如果萃取壓力/時間少於上述範圍，請磨得更細；如果萃取非常慢，則可考慮磨得更粗。

## 高於目標壓力區

如果高於目標區，代表壓得太用力，或磨太細。請調粗，或降低施力。若指針碰到 STOP，請“慢慢”放鬆壓桿力道。

## 低於目標壓力區

如果無論使用任一濾杯把手都無法達到目標區，你可以：磨細一些，或在壓桿上施加更大的力道。如果加大力道仍無效，就需要磨得更細。



## 如何用壓力錶調整萃取 (Dial-in)

簡單調整，做出更好濃縮

		壓 力			
		1-4 BAR	5-9 BAR	10-12 BAR	>12 BAR
間 時 壓 濾	超過 40秒	提高 壓力	磨更粗 一些	磨更粗 一些	危險! 停止並 倒掉咖啡
	25-40秒	磨更細 一些	目標 濾壓範圍	磨更粗 一些	
	少於40秒	磨更細 一些	磨更細 一些	降低 壓力	

# 並非所有磨豆機都一樣！

確保研磨正確，做出完美espresso



新手 Flair-ista 最常遇到的問題之一，是使用「非加壓濾杯」萃取時壓力不足。

這幾乎都因為咖啡磨不夠細，或使用的磨盤式磨豆機無法達到濃縮所需的細度。

刀片式磨豆機與預磨粉只能搭配「加壓濾杯」使用。如需協助，請聯繫我們。

## 讓你的 Flair 保持最佳狀態

清潔你的 Flair 49 PRO

不適用洗碗機！  
不需要清潔劑！  
切勿浸泡壓力錶！



### 日常清潔步驟

在濾壓座下方放一個空杯。將壓桿降下，往汽缸內倒入沸水，再抬起壓桿沖洗。可依需求再重複。

### 年度保養步驟

建議每年拆解壓桿勾、柱塞桿（stem）與柱塞（plunger），檢查 O-ring 狀況、進行深度清潔，並重置柱塞位置。請掃描 QR Code 觀看教學影片。

問題排除，請寫信給我們：

[service@flairespresso.tw](mailto:service@flairespresso.tw)

保固、升級及其他資訊：

[www.flairespresso.tw](http://www.flairespresso.tw)



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