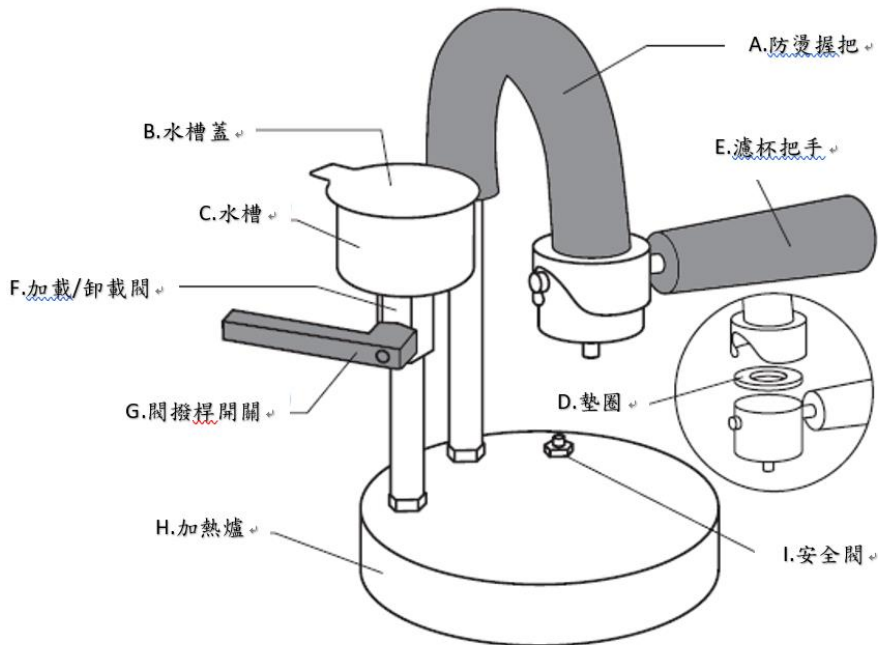


Kamira 使用秘笈



Kamira 這個手工咖啡機(Manual coffee machine)有意思的地方，就是你可以靠自己對咖啡烹煮一些條件的控制，來自行客製化你喜歡的咖啡口味，如果你抓住要領，它可以煮出不輸給要花數萬元才買得到的專業咖啡機才能煮出的義式咖啡- Espresso，也就是富含“Crema”、萃取完整的咖啡，而 Espresso 又可作為任何咖啡的基底，進一步用它做出拿鐵(Latte)、卡布奇諾(Cappuccino)、摩卡(Mocha)、美式(Americano)等變化的咖啡；如果你喜歡喝咖啡，又享受自己動手煮一杯好咖啡的樂趣，那麼就請趕快來探索一下這個奇妙的產品吧。

建議使用爐具

Kamira 可以使用瓦斯爐、電磁爐、電陶爐及傳統電爐，若使用瓦斯爐，建議要使用爐火不要超過 Kamira 整個加熱爐底部(直徑 14 cm)的瓦斯爐，在台灣一般廚房家用的瓦斯爐(如果是兩圈火源的瓦斯爐，可以僅使用內圈的火)、卡式爐或是野營用的小瓦斯爐都是適合的選擇；若使用電陶爐，請選擇爐火面與 Kamira 整個加熱爐(底部)同樣大小或略小的電陶爐。

影響 Kamira 煮出咖啡品質的因素

除了咖啡本身的品質、烘培方式、烘培度及新鮮度(當然較新鮮又現磨的咖啡是最好的選擇)外，影響 Kamira 煮出咖啡品質的因素包含咖啡粉顆粒的粗細、水質及水量，以及對咖啡壺溫度(火力大小)的控制。

- 咖啡粉顆粒的粗細：建議使用與一般摩卡壺所使用相同粗細顆粒的咖啡粉，一個大致的

規則是：如果你是使用適合義式咖啡用的電動磨盤式磨豆機自行研磨咖啡，請將其設定在所有可能粗細選擇光譜中，靠近最細刻度的 80%-90% 的刻度；如果你是買現成的咖啡粉，請選擇適合摩卡壺使用者，外面電動半自動義式咖啡機所建議的更細咖啡粉，則不適合 Kamira 使用；另外將咖啡粉裝入濾杯把手上的濾杯時，只要輕壓咖啡粉，不需要如電動半自動義式咖啡機所建議之作緊壓的動作(一個大致的規則是：咖啡粉顆粒愈細，壓的力量愈輕，如果咖啡粉顆粒較粗，則可壓得稍微用力一點)。

- 水質及水量：如果使用一杯份量的濾杯時，約使用 30 c.c. 的水(Kamira 水槽加一半滿)，使用兩杯份量的濾杯時，約使用 60 c.c. 的水(Kamira 水槽滿水位)，當然你也可以依自己的喜好，增加或減少水量，以煮出更濃稠或是較淡的咖啡；另外你也可以在煮咖啡時，隨時利用開啟閥撥桿開關(將其撥至“垂直”的位置)的方式，停止咖啡繼續流出；請使用自然來源的水，或是蒸餾水，或是過濾過的水，因為不含氯，所以風味較佳，自然來源的水中最好選含鈣量較低的水，因為含鈣量較高的水會較快造成機器內的水垢。
- 咖啡壺溫度(火力大小)的控制：咖啡中的油脂是賦予咖啡獨特香味及口感的最重要成分，這個油脂，煮出來後會以我們一般稱為“Crema”的方式存在，如果你去好的咖啡店叫一杯由專業的義式咖啡機所烹煮出來的 Espresso，你會看到黑色咖啡上面的一層棕色的 Crema 泡沫，如果只是因機器設計而在烹煮中所產出的空氣氣泡，及/或是因剛烘培好的咖啡中所留存的二氧化碳在烹煮過程中所產生的氣泡，都不是真正的 Crema，真正的 Crema 會比其他氣泡留在咖啡上更長的時間，而且有特別的香味!!傳統的摩卡壺及摩卡加壓壺都會因為烹煮時溫度太高，而破壞掉其油脂，煮不出真正的 Crema，咖啡看起來及喝起來都比較不會有 Creamy (含脂)的感覺；而如果烹煮的溫度過低，則很可能根本無法萃取出咖啡中的油脂；對 Kamira 而言，如果溫度控制得當，再加上 Kamira 本身對壓力控制、流速及烹煮方式的三項專利設計，則很容易就可煮出一杯富含 Crema、喝起來很 Creamy 的咖啡，因此，溫度的控制就變得很重要；下面就會說明如何對 Kamira 的溫度作最好的控制。

瓦斯爐的火力控制

Kamira 說明書上所說的中火及大火，其實也不能太大(應該是我們一般人煮東西的文火及小火)，其火的大小高度應該不超過整個加熱爐(底部)，否則會燒到閥撥桿開關，或讓閥撥桿開關及防燙握把過燙；另外不鏽鋼的特性是導熱非常快，散熱則比較慢，所以也不能連續煮(咖啡機過燙時萃取出咖啡，會破壞咖啡的油脂，煮不出富含 Crema 的好咖啡)，這也是為甚麼說明書中說若連續煮多杯咖啡時，要沖水冷卻，如果不使用沖水方式冷卻，也可以使用電風扇來吹，因為這樣 Kamira 不會完全冷卻(因為咖啡機太冷的話，又無法有效萃取出咖啡的油脂，而且會煮出太多泡沫!)

電磁爐的火力控制

電磁爐的特性及好處，是不會如其它爐具會因爐面及火力太大而有燒到閥撥桿開關的問題，而且火力控制自如，在電磁爐邊煮咖啡也會比使用其它爐具要涼快些，除此之外，Kamira 用於電磁爐或用於瓦斯爐，其火力控制的原則都相同。

電陶爐及傳統電爐的火力控制

若使用電陶爐，因為它本身控制火力大小轉換的速度比較慢，即使關火後爐子還是會很熱，為怕 Kamira 過熱及空燒，建議關火後就將 Kamira 移開!!另外欲改變火力大小，也建議用移開及重新放回 Kamira 的方式進行；傳統電爐的使用方法與電陶爐相仿，另外因為傳統電爐預熱較慢，所以建議在電爐本身預熱完畢才將 Kamira 放在其上；還有為怕 Kamira 過熱及空燒，我們也不建議你使用任何形式的加熱板或墊片，因為它們在關火後，還是很熱。

清空 (Cleaning out)

在使用 Kamira 煮咖啡前，建議先作一個“清空”的動作，作一個清空動作的目的是多重的：

- 清空可以將 Kamira 預熱，若在煮咖啡的時候溫度不夠，會無法萃取出咖啡的油脂，而且會煮出太多泡沫!
- 有時候水槽內的水會因為氣泡擋住管路而流不下去加熱爐，預熱會立即改善此狀況。
- 清空可以清除彎管內及墊圈上的咖啡渣，以及清除上次煮咖啡留下的的餘水，而餘水多少會影響咖啡風味。

因此建議在每一次**煮咖啡前**(不是在煮咖啡後!!)，要作一次清空的動作，以利煮出品質最好的咖啡。

清空的做法

- 將濾杯把手卸下，將閥撥桿開關轉至“水平”(關)的位置，在水槽加入半滿的水(約 30 c.c.)，再將閥撥桿開關轉至“垂直”(開)的位置，讓水流入加熱爐；之後將閥撥桿開關再轉至“水平”(關)的位置；但是如果水因為氣泡擋住而流不下去加熱爐，可以在將閥撥桿開關轉至“水平”(關)的位置之前，先加熱一下，待水流下去加熱爐之後，再將閥撥桿開關轉至“水平”(關)的位置。
- 放一個較大及較高的杯子在濾杯把手受座下面(預備接水)，加熱至加熱爐內水已沸騰的狀況後，此時壓力會累積而清空加熱爐內的水，熱水會從濾杯把手受座上的小孔流出，當只剩蒸氣從小孔冒出時，就可關火。
- 如果你想透過清空而獲得更高的預熱溫度，你也可以待水流下去加熱爐之後，先不將閥撥桿開關轉至“水平”(關)的位置，而是待加熱爐內水已沸騰後(水沸騰時，你可以從水槽中聽到水沸騰的聲音，並有蒸氣從水槽中冒出!)，才將閥撥桿開關轉至“水平”(關)的位置，此時熱水及蒸氣才會從濾杯把手受座上的小孔流/冒出。

預熱完的 Kamira，我們可以從加完水後，水從水槽被吸入加熱爐的速度，看 Kamira 預熱的狀況，如果加熱爐太熱，在將閥撥桿開關轉至“垂直”(開)的位置時，水會很快地被吸入加熱爐，如果加熱爐不夠熱，水則會慢慢地被吸入加熱爐；因為一方面機器太熱會破壞咖啡油脂，另一方面太熱會造成蒸氣及滾水太快速通過濾杯，除了會噴出而弄髒杯子，也會造成萃取不足，而有咖啡太淡的狀況；而如果機器不夠熱，則會造成油脂萃取不足及太多泡沫的問題；

因此，在預熱後烹煮咖啡，視室溫及預熱至真正烹煮咖啡之間時間的長短，我們還是要觀察機器的溫度，去調整烹煮的火力，例如若機器過熱，就使用小火烹煮，而機器不夠熱時，則使用比較大的火來烹煮；甚至可以觀察咖啡流出的狀況，在幾秒鐘內再增減火力(你可以馬上看到咖啡流出的變化)，以這樣的方式來調整機器溫度，以煮出一杯最完美的 Espresso。

無論預熱後開始煮咖啡時所使用的火力大小，也不論使用爐具的種類，在所加入的水量變成咖啡流出一半時，就可以將爐火關掉，加熱爐內剩餘的壓力，會繼續烹煮咖啡(咖啡會繼續流出)，如此 Kamira 則不會過熱，而導致後半段流出之咖啡的油脂被破壞。

自行控制烹煮條件以煮出最完美的 Espresso

因為影響 Kamira 煮出咖啡品質的因素包含 1.) 咖啡粉顆粒的粗細，2.) 水質及水量，3.) 咖啡壺溫度(火力大小)的控制，假設其中“水質及水量”的因素已在控制之下(已有依據我們的建議準備)，又假設在有作清空(Cleaning out)的動作(也就是有預熱)狀況下，下面以表格方式呈現如何觀察及調整 kamira 溫度及顆粒粗細，以煮出最完美的 Espresso:

kamira溫度	煮前/煮後觀察現象	處理方式
kamira溫度太高	煮前: 水會很快、很強地被從水槽吸入加熱爐	稍等一下再開始煮；或開始煮咖啡時，先使用較小的火，等咖啡流出後，再將火力加大*
	煮後: 咖啡流出速度太快，咖啡太熱、太淡，不 Creamy	
kamira溫度太低	煮前: 水會慢慢地被從水槽吸入加熱爐	開始煮咖啡時，先使用較大的火，等咖啡流出後約4-5秒後，再將火力轉小*
	煮後: 咖啡流出速度太慢、咖啡不夠熱，且有太多泡沫(不是真正的Crema)	
咖啡粉顆粒粗細	咖啡流出後觀察現象	處理方式
咖啡粉顆粒太粗	咖啡流出速度太快、煮出的咖啡太淡，且沒有Crema	下次使用較細顆粒的咖啡粉，或是將咖啡粉在濾杯中壓得較緊實
咖啡粉顆粒太細	咖啡流出速度太慢、煮出的咖啡太濃、太黑或有焦味、咖啡中殘留細渣(如果太細又壓得太緊，安全閥可能會嗚叫)	下次使用較粗顆粒的咖啡粉，或是不要壓在濾杯中的咖啡粉

*無論開始煮咖啡時所使用的火力大小，待咖啡流出一半時，就可以將爐火關掉。

使用 Kamira 的安全注意事項

注意: Kamira 是一台加壓的咖啡機，請不要讓孩童接近及使用，尤其是當其加熱後，不慎觸

碰到金屬部分，可能造成手部的燙傷；加熱後要拿起此裝置時，請務必使用防燙握把。

注意：當欲釋放 Kamira 內壓力而將閥撥桿開關轉至“垂直”(開)的位置時(例如要停止咖啡從濾杯孔流出時)，請緩慢地撥動閥撥桿開關，以免蒸汽衝出而燙傷手部，或是同時在煮咖啡時將水槽蓋蓋上。

注意：在還沒有釋放 Kamira 內壓力前，請不要將濾杯把手卸下，這樣的錯誤動作可能造成人員受傷或物件損害，因為濾杯內咖啡渣可能會因壓力而噴出。

Kamira 的清潔

- 您不能只用清空的方式來作第一次使用前的清潔，您務必要用正常煮咖啡的方式來作清潔，而且至少煮兩到三次，因為只用清水作清空，壺內無法蓄壓，所以無法將壺內及管路清的乾淨，只有用煮咖啡的方式來清潔，因為有蓄壓，才能將壺內及管路清的乾淨。
- 只使用洗碗精清潔 Kamira 裝置外部(不要用於裝置內部!)
- 應常保濾杯把手受座及其內墊圈的清潔，濾杯把手受座及墊圈會在上一次煮咖啡時留下咖啡渣，每次煮完咖啡待咖啡壺較冷卻時，可以用刷子刷，也可以用水沖；用水沖時，可以握住防燙握把，將 Kamira 轉成水平角度，用水龍頭沖洗濾杯把手受座及墊圈!!
- 建議在使用一段時間後，應定期清除累積在加熱爐內的水垢；視你使用 Kamira 的頻率及水質，平均一年作一到兩次!其實很容易看出來你是否該作此動作：當有白色/灰色水垢會跑進水槽時，就是該清除積垢的時候了；基本上有兩種做法：
 - ✓ 作法之一：將一些白醋(兩小杯，約 60 c.c.)經由水槽倒入加熱爐，晃動後將其留置 5-6 小時，之後將閥撥桿開關轉為“垂直”(開)的位置，並將 Kamira 倒過來以清除之；做完了之後，煮兩到三次咖啡，或是再作兩到三次上述“清空”的動作，以去除醋味。
 - ✓ 作法之二：從水槽將白醋(一小杯，約 30 c.c.)倒入加熱爐，再倒入等量的水，將閥撥桿開關轉至“垂直”(開)的位置，不要裝上濾杯把手，但將水槽蓋打開，開火讓它煮兩、三分鐘(如果有泡沫從水槽冒出，請將火關小)，此時白醋會溶化鈣的積垢；之後放一個較大及較高的杯子在濾杯把手受座下面(預備接水)，然後將閥撥桿開關轉至“水平”(關)的位置，等待餘水清空，就完成了積垢的清除；完成後先用 60 c.c.的水作兩到三次清空的動作；做完了之後，再煮兩到三次咖啡，以去除醋味；此作法之二比作法之一有更好的積垢清除效果；但無論是採哪一種作法，都請不要使用任何其他化學清潔產品來取代醋。

使用 Kamira 的其他注意事項

咖啡渣跑進彎管

彎管可能因咖啡渣跑進去而阻塞，會造成此狀況的可能原因有二：

1. 如果在 Kamira 還很熱的時候，直接用水沖加熱爐將其冷卻，如果此時閥撥桿開關是在“水平”(關)的位置，且/或濾杯把手還沒有從 Kamira 上卸下，就會產生吸力而從彎管將咖啡粉吸

入。

2. 如果在 Kamira 還很熱的時候，而裝了咖啡的濾杯把手還沒有從 Kamira 上卸下，如果此時從水槽加水進入加熱爐，也會產生吸力而從彎管將咖啡粉吸入。

如果彎管因咖啡渣跑進去而阻塞，烹煮咖啡時咖啡從濾杯孔流出的方式會變得不規則，且加熱爐內會累積較高的壓力；你可以從下面狀況觀察到：當煮完咖啡關掉火，將閥撥桿開關轉至“垂直”(開)的位置時，會比正常的狀況有更高的壓力洩出。

此問題可以靠下述步驟得到解決：

- 1) 卸下濾杯把手；
- 2) 拆下濾杯把手受座內墊圈，並將閥撥桿開關轉至“垂直”(開)的位置；
- 3) 使用高壓空氣吹入濾杯把手受座上的小孔，約吹 1-2 分鐘(會將咖啡渣吹入加熱爐中)；
- 4) 將許多水經水槽加入加熱爐中，並搖晃 Kamira(咖啡渣會與水混合)；
- 5) 將 Kamira 倒過來(咖啡渣及水會從水槽流出)；如果沒有清乾淨，可以重複作；
- 6) 可以加入許多水來做此動作。

Kamira 的維修

從不鏽鋼管底部及安全閥洩漏

1) 有時候是因為你洗 Kamira 時，有水殘留在鋼管底部，當加熱時因為水蒸發而會有氣泡產生，但實際上這不是真正的洩漏；如果持續有氣泡從鋼管底部冒出，就代表有其他原因造成此現象。

2) 如果鋼管底部及安全閥同時發生洩漏的狀況，則代表 Kamira 被留在爐子上空燒過久，此時鋼管底部及安全閥上的墊圈應該都已受損，此時如果再煮咖啡時會造成加熱爐受熱不均勻，而且加熱爐上面的顏色會從銀色變為黃銅色，如果真的發生此狀況，則應將 Kamira 送修，更換受損的墊圈。

只有從安全閥洩漏

如果只有在安全閥及加熱爐間洩漏，則代表安全閥的墊圈壞了，此時有可能只要使用一個扳手(11mm)輕輕轉緊一下就可止漏，如果還是無法止漏，就必須更換安全閥墊圈，請選擇 Viton、Silicon 或 NBR 材質的 6.0 x 1.0 mm 的 O 型環(6 mm ID-內徑，1 mm W-線徑)，它可以從五金行或網路上買到，首先用手來旋緊安全閥，如果測試沒有問題，再用扳手將其輕輕旋緊，直到不再洩漏，注意：使用扳手時請不要過度旋緊，因為可能會導致 Kamira 因漏氣而失壓；另外，你也可以使用鋁製墊圈(10mm - 25/64")，使用扳手(11mm)輕輕旋緊，當然代理商也會賣替換零件。

您也可以參考我們官網(www.espressokamira.tw)裡的教學影片，或是其中的 Q&A。