

La Specialista

PRESTIGIO



- מדריך מקוצר -

De'Longhi

ההתקנה הראשונה של מכונת LA SPECIALISTA

הכנת המכונה



הכניסו את רשת המסנן לתוך ידית החליטה.



לשטיפה, לחצו על .



הניחו כלי קיבול מתחת לפיית המים.



פתחו את גלגל הקיטור למשך מספר שניות. להשגת לחץ קיטור מיטבי, מומלץ לחזור על הפעולה 3-4 פעמים. המטרה היא לנקות את צינורית הקיטור לפני הרתחה או הקצפה של חלב.



לשטיפה, לחצו על OK.



חברו את ידית החליטה.



הכניסו את מכל הפולים למטחנת הקפה. המכל ממוקם נכון כאשר החץ מיושר מול הסימון ונשמע "קליק".



רחצו ויבשו את האביזרים, כולל מכל המים.



הסירו את המדבקות ואת חומרי האריזה.



חברו את המכונה לחשמל והדליקו אותה באמצעות מתג ההפעלה.



מלאו את מכל המים.



הכניסו את המגש לאיסוף טיפות ורשת הספלים.

למידע נוסף על התקנת מכונת הקפה La Specialista Prestigio, בקרו בערוץ How To של De'Longhi.



Sensor GRINDING TECHNOLOGY



חברו את ידית החליטה.
הטחינה תתחיל כאשר הידית
נעולה במקומה.
כדי לבטל את ההתחלה
האוטומטית של הטחינה, סובבו
את הגלגל למצב ☕.



הגדירו את גודל המנה באמצעות
סיבוב הגלגל ממצב המינימום.



בחרו מסנן למנה בודדת או
כפולה והכניסו אותו לידיית
החליטה. לחצו על לחצן X2 אם
בחרתם במסנן למנה כפולה.
שימו לב: לחצן X2 מכפיל גם את
נפח מנת האספרסו.



ההגדרות האידיאליות תלויות
בסוג פולי הקפה שבו משתמשים.
ברירת המחדל המוגדרת ע"י
היצרן היא 5. אם אינכם מרוצים
מהתוצאה, כונו את הרמה לפי
העדפתכם ולפי סוג הקפה (תוך
כדי טחינה).



הוסיפו פולים למכל.
התוצאות הטובות ביותר מתקבלות
כשהפולים טריים. הכניסו רק את
הכמות הדרושה לכם.
אחסנו את שאר הפולים בכלי אטום
בוואקום.

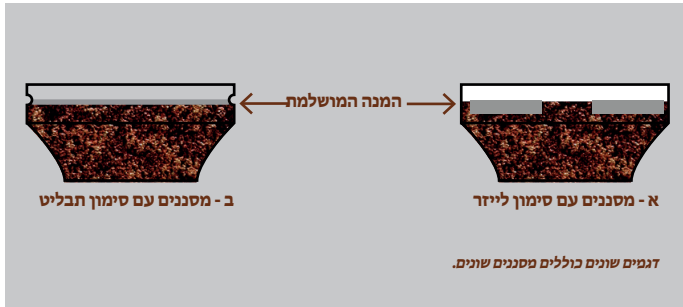
טיפ לבריסטות:

לרוב סוגי הקפה מומלצת רמת טחינה שבין 3 ל-6. רמות טחינה
1 ו-2 יוצרות טחינה דקה מאוד, ויש להשתמש בהן לסוגי קפה
מיוחדים בלבד (קלייה בהירה)

עיינו בפרק "מבט מקרוב על המנה המושלמת"
שבעמוד הבא לקבלת טיפים.



השגת אספרסו מושלם



בתוך מסנני הקפה יש סימן לציון הכמות למנה מושלמת.

א- **במסננים עם סימון לייזר:** הכמות המושלמת היא לפי הקו העליון של הסימון.

ב- **במסננים עם סימון תבליט:** הכמות המושלמת מתאימה לקו התבליט.

טיפ לבריטות:

אם מידת המיצוי של הקפה גבוהה מדי או נמוכה מדי וגודל המנה נמצא בטווח המנה המושלמת, הגדירו מידת טחינה עבה יותר או דקה יותר:

כאשר מידת המיצוי גבוהה מדי (הזרימה איטית מדי) - נדרשת טחינה עבה יותר.

כאשר מידת המיצוי נמוכה מדי (הזרימה מהירה מדי) - נדרשת טחינה דקה יותר.

כוונון המנה



פולי קפה מסוגים שונים מתנהגים אחרת במהלך הטחינה, ולכן כיוון המנה בהתחלה דורש תשומת לב רבה.

באיור שלפניכם מספר סימנים לוויסות המנה. חשוב לכוון שטווחי ההגדרות, המבוססים על רמת הקלייה, הם נקודות פתיחה מצוינת, אך הם עשויים להשתנות בהתאם להרכבים המדויקים של פולי הקפה.

1. כונו את המנה (כך שתגיע לסימון שבתוך המסנן, כמוסבר באיור של המנה המושלמת) החל מנקודת המינימום.
2. בדקו את רמת הקלייה של הקפה שלכם, וסובבו את הגלגל לאט לפי הטווחים המתאימים.

Smart TAMPING STATION



חברו את ידית החליטה ליחידת החליטה.



בדקו את גובה הקפה.



השאירו את ידית הדחיסה למטה בעת הוצאת ידית החליטה. לאחר מכן, הרימו את ידית הדחיסה למצבה המקורי.



לאחר הטחינה, משכו את ידית הדחיסה למטה עד הסוף (אל תוציאו את ידית החליטה). לתוצאה מושלמת ניתן לחזור על הפעולה.

טיפ לבריסטות:
לגימור מלוטש של הקפה,
הוציאו את תושבת המסנן
כאשר הדוחסן עדיין למטה.

טיפ לבריסטות:
שאריות קפה שנותרו על
שולי המסנן לאחר הדחיסה
לא פוגעות באיכות החליטה
ובתוצאה הסופית.

טיפ לבריסטות:
לאחר הדחיסה, בדקו שמנת
הקפה בטווח המתאים למנה
המושלמת. ייתכן שתצטרכו
לכוון את הגלגל לקביעת
המנה פעמים נוספות כדי
להגיע למנה המושלמת.

פרופילי טמפרטורה לחליטה

- טמפרטורות המים מבוקרת באופן מדויק לאורך כל תהליך החליטה כדי להבטיח יציבות אידיאלית של הטמפרטורה לצורך המיצוי. במכונת La Specialista Prestigio עד שלושה פרופילי טמפרטורה לחליטה* לבחירה, המתאימים לטווח טמפרטורות שבין 92°C ו-96°C.
- לזנים שונים של פולי קפה ולמידות קלייה שונות מתאימות הגדרות טמפרטורה שונות למיצוי מיטבי: פולי קפה מזן רובוסטה מעדיפים טמפרטורה נמוכה יותר, ואילו פולי ערביקה מעדיפים טמפרטורה גבוהה יותר. הדבר נכון גם לגבי פולי קפה בקלייה כהה יותר או לפולים בקלייה טרייה לעומת פולים שאיבדו גזים לאורך זמן.

מקסימלית	בינונית	מינימלית	רמת טמפרטורה חיווי התאורה
בהירה עד בינונית	בינונית עד כהה	כהה	טווח רמת הקלייה של פולי הקפה

* הטמפרטורות מתייחסות למים שבתוך גוף החימום. אלו לא הטמפרטורות של המשקה שבספל או הטמפרטורות שנמדדות כאשר המשקה נמזג מידידת החליטה.

Dynamic PREINFUSION

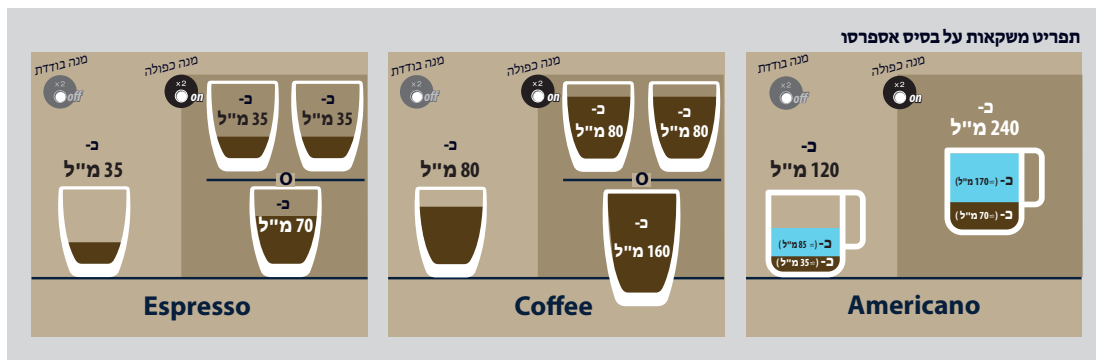


בחרו את המשקה.

Active TEMPERATURE CONTROL



בחרו את הטמפרטורה.





מלאו את הכד בחלב טרי קר.
החלב עשוי לשלש את נפחו.



הפעילו את מוט הקיטור לרגע כדי
לסלק ממנו טיפות. ודאו שהמוט
אינו פונה לכיוונכם.



כדי ליצור קצף, מקמו את פתח
יציאת הקיטור על פני השטח של
החלב, כך שהתערבבות החלב
והקיטור תלכוד את האוויר.



ודאו שפתח יציאת הקיטור נשאר
ממש על פני השטח - הכנסה של
אוויר רב מדי תיצור בועות גדולות.



הכניסו את פתח יציאת הקיטור
ממש מתחת לחלב: כך נוצרת
מערבולת. לאחר ההגעה
לטמפרטורה הרצויה, סובבו את
גלגל הקיטור כדי לכבות אותו,
והמתינו עד שהקיטור מפסיק
לחלוטין לפני הוצאת הכד.

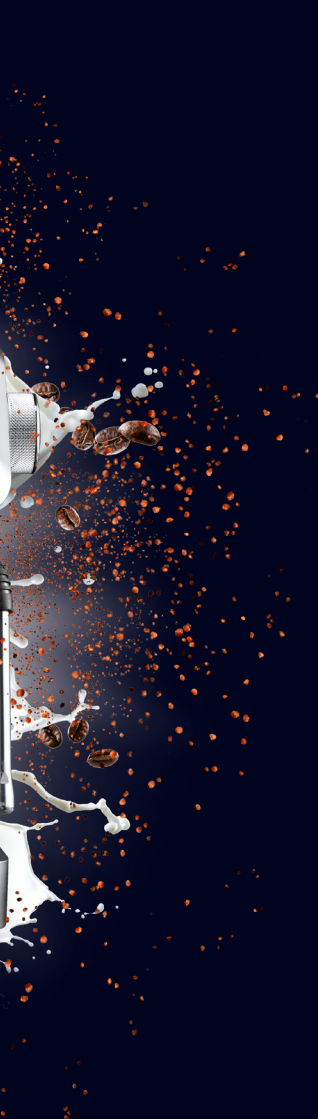
טיפ לניקוי:
נקו את פתח יציאת הקיטור במטלית
לחה נקייה ושחררו מעט קיטור כדי
לסלק שאריות חלב.



טיפ לבריסטות:
טרי זה הכי טוב: השתמשו
בחלב טרי וקר בכל הקצפה.
שימוש בחלב עם אחוזי שומן
גבוהים יביא לתוצאות הטובות
ביותר. לפעמים, בתחליפי חלב
(חלביים או צמחיים) קשה יותר
להשיג את המרקם, תלוי בסוג.

טיפ לבריסטות:
לאחר הקצפת החלב, טלטלו
את הכד בתנועה סיבובית כדי
לסלק בועות מיותרות.

טפלו במכונת הקפה שלכם
ניקוי ותחזוקה של המכונה באופן שוטף מסייעים
לשמור על מצבה ולהבטיח את יעילותה
לאורך זמן.
גלו את מגוון האביזרים המקוריים שלנו.
למידע נוסף, בקרו באתר Delonghi.com.



www.delonghi.com



5713249661_00_1121