

La Specialista

ARTE



快速入门指南



使用前的准备工作



清洗并擦干包括水箱在内的所有配件。



插入带玻璃杯/马克杯盘的滴水盘。



水箱中加入清水至—MAX线。



连接电源插座，并按下主电源开关。

首次使用



在流出口下方放置一个最小容积为100ml的容器。



按下 ✓ 开始冲洗。



将咖啡过滤器装入过滤器手柄中。



正确安装过滤器手柄。



按下 ✓ 开始冲洗。



按下蒸汽按钮释放1分钟蒸汽，以冲洗蒸汽回路。我们建议您在每次制作奶泡前先释放几秒蒸汽，以获得更好的蒸汽性能。

第一步：研磨



在咖啡豆容器中加入新鲜咖啡豆。加入您所需的量，将剩余咖啡豆储存在真空容器中。



适宜研磨度设置取决于您所使用的咖啡豆类型。出厂默认值为5，如果咖啡粉研磨得过粗或过细，请根据个人口味和所选用的咖啡豆来调整研磨度（仅在机器磨豆的时候，才可以旋转研磨程度选择器）。



选择一杯或两杯咖啡过滤器，安装在过滤器手柄中。如果您需要使用两杯咖啡过滤器，请按下  按钮直到X2指示灯亮起。请注意：X2按钮会使意式浓缩咖啡的杯量增加约一倍。



将布粉环安装在过滤器手柄上：第一步，按压；第二步，顺时针旋转以固定。

布粉环：
布粉环可避免咖啡粉在研磨时洒出，确保操作台面的整洁和稳定的布粉。



安装过滤器手柄至咖啡粉研磨出口。



向内按压过滤器手柄直至听到“咔哒”一声后松手：研磨将自动开始并停止。

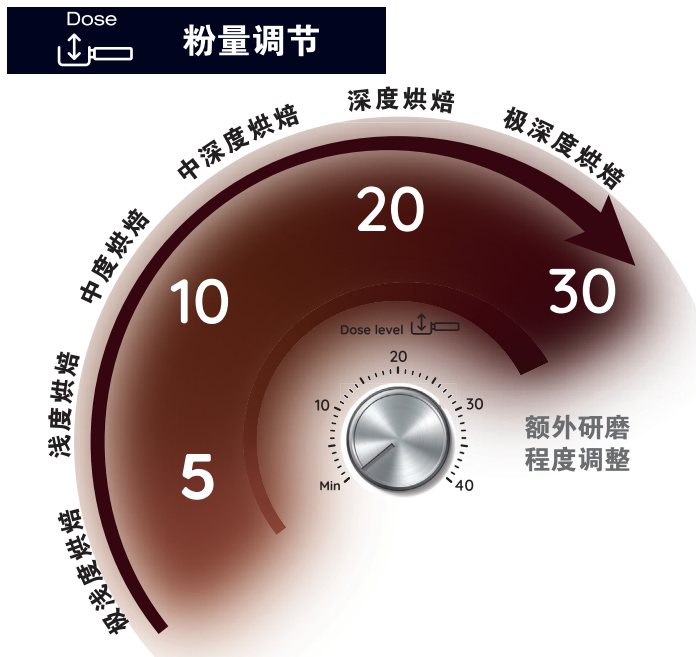
推荐研磨度设置：

大多数咖啡豆推荐的研磨度都在3-6之间。只有少数的咖啡（浅度烘焙）才能达到1-2的研磨度。

烘焙程度	研磨度设置
浅度烘焙	3-4
中度/中深度烘焙	4-5
深度烘焙	5-6

请参考下页“适宜咖啡粉量”一节的描述进行设置。





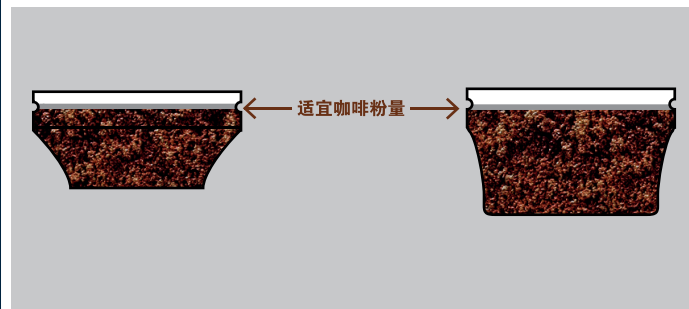
在研磨过程中，不同的咖啡豆会呈现出不同的状态。这就是为什么在开始时设定粉量需要格外谨慎。

以上图解介绍了如何调节咖啡粉量。请注意，咖啡粉量是基于咖啡豆烘焙程度而设定的，这对于制作咖啡有很好的参照作用。但根据您所使用咖啡豆的具体类型，参数范围可能会略有不同。

1. 从Min最小位置开始设置粉量（达到咖啡过滤器内的内凹线处，参考“萃取意式浓缩咖啡的适宜咖啡粉量”配图）。咖啡粉量调节旋钮上的数字可作为便捷参考用以记录。这些数字并不对应咖啡粉研磨设置，计量单位（克/盎司）或研磨时长。

2. 查看咖啡豆的烘焙程度，在此基础上慢慢转动粉量调节旋钮至合适位置。

萃取意式浓缩咖啡的 适宜咖啡粉量



咖啡过滤器内部已标记出一条“向内凹”的刻度线。

如果粉量高于或低于所指示的刻度，咖啡制作结果可能不会令人满意。



制作咖啡小贴士：

如果您的粉量指数已设置在适宜范围内，但咖啡出现过度萃取或萃取不足的情况，请调整咖啡研磨器的设置为更细或更粗。



过度萃取

咖啡流速过慢，
需要研磨得更粗



萃取不足

咖啡流速太快，
需要研磨得更细

第二步：压粉



取下过滤器手柄。



轻拍布粉环使里面的咖啡粉平整。



将过滤器手柄安置在压粉垫上的插槽处。



压粉的同时旋转压粉器。



取下布粉环并检查压粉量。



在咖啡流出口处安装过滤器手柄。



制作咖啡小贴士：
完成压粉后，请确保咖啡粉量处于推荐的粉量水平。您可能需要多次调整粉量旋钮，以达到适宜粉量。

压粉垫：
使用压粉垫能确保压粉过程中的稳定性，以获得更好的萃取结果。



制作咖啡小贴士：
在压粉时旋转压粉器能达到更光滑平整的压粉效果。



制作咖啡小贴士：
按压后残留在过滤器边缘的咖啡粉不会影响萃取和最终咖啡的品质。

第三步：萃取



选择所需温度



转动模式选择旋钮选择所需制作的饮品



按下  开始萃取咖啡
(萃取与预萃取)

萃取温度范围

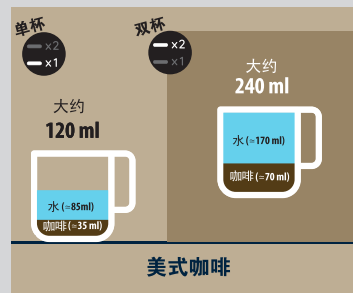
• 水温在整个萃取过程中精准控制以确保稳定的适宜温度。La Specialista Arte提供了3档萃取温度供选择，*介于92℃至96℃之间。

• 不同烘焙程度的咖啡豆品种需要达到其特定的温度设定才能实现优质萃取。例如：罗布斯塔咖啡豆适合较低温度萃取而阿拉比卡咖啡豆适合稍高一点的温度来萃取。同样地，烘焙程度较深的咖啡豆需要比烘焙程度较浅的咖啡豆更低的温度。

温度	低温	中温	高温
对应指示灯			
烘焙程度	深度烘焙	中-深度烘焙	浅-中度烘焙

* 这是水在加热系统中的温度，因此这不是饮品在杯中或者从咖啡流出口流出时的温度。

咖啡饮品菜单



第四步：手动制作奶泡



奶缸中倒入新鲜的冷藏牛奶。请注意牛奶打发后的体积最多能增加到原来的三倍。
建议使用冷奶缸。



将奶缸放置在蒸汽杆下方，按下蒸汽按钮。几秒种后将会开始释放蒸汽。



将蒸汽杆浸入牛奶液面下方适当位置，蒸汽冲力会把空气混合进牛奶，形成细密的奶泡。



蒸汽喷嘴应始终浸入牛奶液面，但不要让太多空气进入，避免产生大气泡。



将蒸汽喷嘴插入牛奶液面下方：蒸汽冲力在牛奶中产生涡流。当达到适宜奶泡状态时，必须先关闭蒸汽按钮，蒸汽完全停止后再移开奶缸，否则可能烫伤。



清洁提示：

每次使用蒸汽杆后，用一块柔软的湿布擦除蒸汽杆上的牛奶残留物。



制作咖啡小贴士：

使用新鲜牛奶效果最佳：请使用新鲜的冷藏牛奶。推荐使用全脂牛奶，以获取优质奶泡效果。乳制品和非乳制品替代品种类的不同，打发的奶泡质地会有差别。



制作咖啡小贴士：

制作完奶泡后，轻摇牛奶容器有助于消除多余的气泡。

咖啡机维护：

定期清洁和维护有助于

咖啡机长期高效运作。



www.delonghi.com/zh-cn



5713249642_00_0821