

La Specialista

MAESTRO



快速入门指南

- QUICK GUIDE -

De'Longhi

使用前的准备工作



撕除贴纸和包装纸。



清洗并擦干所有配件，包括水箱。



插入带玻璃杯/马克杯盘的滴水盘。



水箱中加入清水至—MAX线。



电源线连接机器和插座，并按下主电源开关。

首次使用



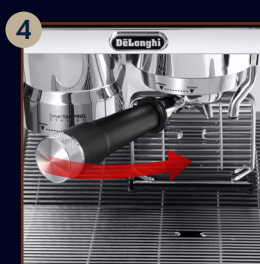
在流出口下方放置一个最小容积为100ml的容器。



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  灯对应的按钮 开始冲洗。



旋转蒸汽旋钮，释放几秒蒸汽，以冲洗蒸汽回路。我们建议您在制作奶泡前重复此操作3-4次，以获得更好的蒸汽性能。



研磨感应技术



检查咖啡豆容器是否已正确安装，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。



理想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，若您想要研磨得更细或更粗，**请查看咖啡指南手册中的研磨设置表（在机器研磨时调整研磨度）**。



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X2按钮。
请注意：X2按钮会使意式浓缩咖啡的杯量增加一倍。



从Min最小值开始旋转粉量调节旋钮以设置制作咖啡所需的咖啡粉量指数。



将装有咖啡过滤器的过滤器手柄安装至咖啡粉研磨出口。一旦锁定到位，将自动开始研磨；如需关闭自动研磨功能，请将咖啡粉量调节旋钮转至☰位置。

显示屏上的数字是过滤器手柄中所使用咖啡粉量的参考指数，它与研磨器设置无关，也不与测量单位（克/盎司）或研磨时间相对应。请参考咖啡指南手册，根据咖啡豆种类和烘焙程度选择合适的用量。



请参考下页“理想咖啡粉量”一节的描述进行设置。



萃取意式浓缩咖啡的理想咖啡粉量



咖啡过滤器上已标记出一条“向内凹”的参考线，由此在咖啡过滤器内部可观察到经过压粉后咖啡粉研磨的理想位置。

如果粉量高于或低于此参考线的位置，制作出咖啡的结果可能不会令人满意。

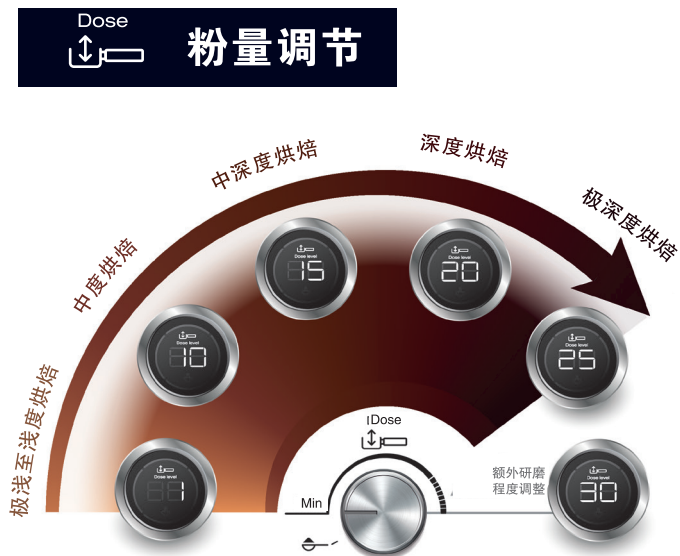


制作咖啡小贴士：

如果您的粉量指数已设置在理想范围内，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。

过度萃取的咖啡（流速太慢）需要研磨得更粗。

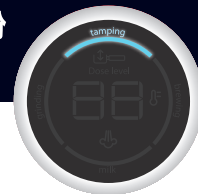
萃取不足的咖啡（流速过快）需要研磨得更细。



在研磨过程中，不同的咖啡豆会呈现出不同的状态。这就是为什么在最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，咖啡粉量指数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指数（达到咖啡过滤器内的标记线处，参考“理想咖啡粉量”配图）。
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。



智能压粉技术



研磨后，尽可能往下按压压粉控制杆（不要取出过滤器手柄）。您可以重复一次该操作以获取优质出杯效果。



取下过滤器手柄时，需要保持压粉控制杆位置不变。取出过滤器手柄后，将压粉控制杆复位。



检查咖啡粉量。



把过滤器手柄安装到咖啡流出口。



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，以达到理想粉量。



制作咖啡小贴士：

按压压粉控制杆的同时，将过滤器手柄取出，粉饼的表面会更加光滑。



实时温控技术

动态预萃取技术



转动模式选择旋钮选择所需制作的饮品。



按下 按钮开始制作咖啡，制作完成后自动停止。

萃取温度范围

· 根据咖啡豆的不同种类，有5档温度可供选择（显示屏上显示01-05的数字）。

设置01: $\approx 90^{\circ}\text{C}$

设置03: $\approx 94^{\circ}\text{C}$

设置05: $\approx 98^{\circ}\text{C}$

设置02: $\approx 92^{\circ}\text{C}$

设置04: $\approx 96^{\circ}\text{C}$

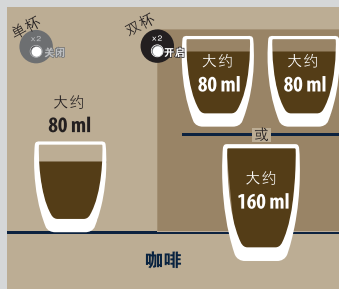
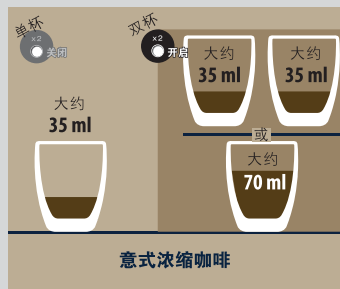


· 请参考咖啡指南手册上的设置表，选择理想的温度范围；

· 该温度不是最终的杯内咖啡温度，而是制作咖啡的水温。我们建议您预热杯子，以保持饮品的理想温度；

· 如需设置制作咖啡的温度，请按 灯对应的按钮来切换温度设置，直到选择到所需的温度范围。

咖啡饮品菜单



第四步：手动制作奶泡



My LatteArt



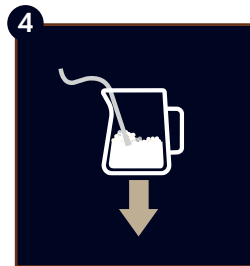
牛奶容器中倒入新鲜的冷藏牛奶。请注意牛奶打发后的体积最多能增加到原来的三倍。



旋转蒸汽旋钮至 位置释放蒸汽，清除冷凝水。确保蒸汽喷嘴不朝向人。



将蒸汽杆浸入牛奶液面下方适当位置，旋转蒸汽旋钮至 位置开始制作奶泡。蒸汽冲力会把空气混合进牛奶，形成的细密的奶泡。



蒸汽喷嘴应始终浸入牛奶液面下，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。当达到理想的奶泡状态时，关闭蒸汽旋钮，蒸汽完全停止后，取下牛奶容器。



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：

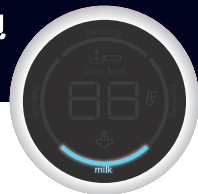
使用新鲜牛奶效果最佳：请使用新鲜的冷藏牛奶。推荐使用全脂牛奶，以获取优质奶泡效果。乳制品和非乳制品替代品种类的不同，打发的奶泡质地会有差别。



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。

第四步：使用LatteCrema系统制作奶泡



牛奶容器中倒入新鲜的冷藏牛奶（4–6℃）。



盖上牛奶容器盖。



转动奶泡调节旋钮选择所需的奶泡绵密度。



安装牛奶容器。



设置理想咖啡粉量（参照“第一步：磨豆”以及“第二步：压粉”的描述操作），并安装好过滤器手柄。



选择所需制作的饮品。



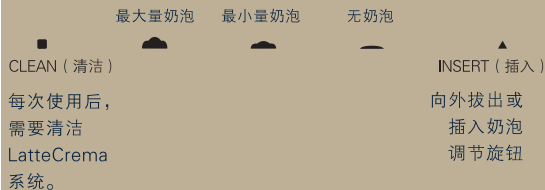
调节牛奶流出口。按下  按钮开始制作含牛奶饮品。机器将依次制作咖啡和奶泡。



制作咖啡小贴士：

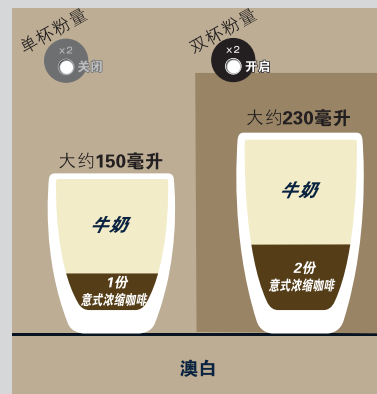
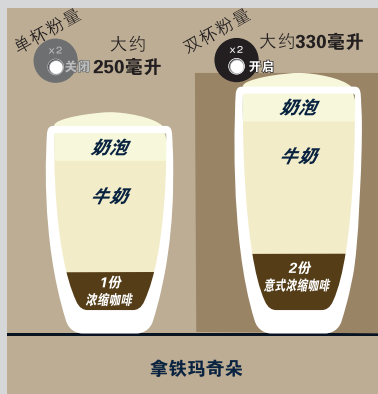
为了获得更优的奶泡质地，请使用从冰箱冷藏过的新鲜牛奶。乳制品和非乳制品替代品种类的不同，打发的奶泡质地会有差别。

奶泡调节旋钮位置





使用LatteCrema系统制作意式浓缩咖啡和含牛奶的饮品



双倍量 (x2) 含牛奶饮品:

向牛奶容器中倒入足量牛奶, 但不要超过牛奶容器上标注的MAX (最高位置) 线。

使用冰箱冷藏的新鲜全脂牛奶, 以获得更佳的奶泡效果。

清洁牛奶容器:

每次制作完含牛奶饮品后, 务必清洁牛奶容器: 见下页。

LatteCrema系统的清洁与维护



1 将牛奶容器留在机器中（不需要清空）。在牛奶流出口的下方放置一个杯子或其他容器。



2 将旋钮转到“CLEAN”（清洁）位置。



3 清洁将自动开始，随后自动停止。
注意：请记住，清洁完成后，将旋钮转回牛奶泡沫位置。



4 取下牛奶容器，放入冰箱以备后用。如牛奶容器中牛奶使用完毕，请参考说明书11.6章节的描述清洁牛奶容器。



Eco MultiClean



EAN: 8004399333307

为了达到理想的清洁效果，我们推荐使用Eco MultiClean清洁剂：可以去除蒸汽杆和牛奶容器中的牛奶蛋白和脂肪，保证干净卫生。该清洁剂也可以用来清洁整个机器。



将清洁剂倒在清洁布上进行清洁：



• 清洁喷嘴和牛奶容器



• 牛奶容器连接器



• 整机



Softballs



Softballs软水珠是防止水垢形成的创新产品。可以延长咖啡机的使用寿命，但不会改变水的特性，进而保证咖啡的油脂和香气。

EcoDecalk *mini*



EcoDecalk除垢剂含有优质水垢去除剂，能实现高效清洁，无化学残留。

当指示灯亮起时，请按照使用说明书中的描述正确对机器进行除垢。



清洁布



咖啡管道清洁刷



水硬度试验纸



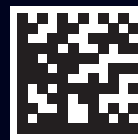
咖啡流出口清洁盘



蒸汽杆清洁针



www.delonghi.com/zh-cn



5713250121_00_0521