

上書房營業用義式咖啡機使用須知

- 一、啟動電源：轉動旋鈕由” 0” →” 1” ，先測水位是否適當，約費時 1-2 分鐘；若水位指示居中，測試熱水出水口是否有水流出，則再轉至” 2” 做加溫動作，觀察蒸氣口冒出蒸氣即可(約 5-10 分鐘)。
- 二、每次使用蒸氣出口（打奶泡器）打完奶泡時，需轉動蒸氣旋鈕利用蒸氣噴洗，再用乾淨布巾拭淨。
- 三、使用完畢，須將操作板上 3 個咖啡出口旁的按鍵開關 OFF，再將總電源旋扭轉至” 0” ，同時打開蒸氣旋鈕（洩壓），關上進水之水龍頭即可。待洩壓後，將蒸氣頭取下浸泡在專用之清潔劑或酵素液中(除垢)，使用時再沖淨裝回。
- 四、注意**手動進水把手**和**溫杯開關**勿碰觸或啟動。
- 五、遇寒暑假或其他因素致長期停用時，須完成排水動作，意即關閉電源開關和水龍頭，但須轉開蒸氣旋鈕，然後打開上蓋，在進出水的三通管路，鬆開出水的旋轉關節即可。
- 六、不熟悉機器操作方法請勿使用，當機器失靈或線路插座已損壞，就應停止操作，並報請檢修。

沖煮咖啡

1. 沖泡把手→裝咖啡粉→抹平→壓平→-設定沖泡量→裝上沖煮口旋緊→再

沖煮出水口下方放置杯子→按出水鍵。

2. 注意流速不可斷斷續續，類似鼠尾巴，需在 30 秒內流出需要的量。

3. 設定流量→中間咖啡沖煮口的紅色按鍵→長按→燈光閃爍→按觸需要設定的量→觀察適合的量再按觸即停止→完成設定(30cc-60cc：45cc-90cc)。

4. 咖啡沖煮口的清洗→沖泡把手裝入少許酵素→選密閉粉杯套上沖泡把手→裝上沖煮口旋緊→按出水鍵→來回幾次即可除去水垢。

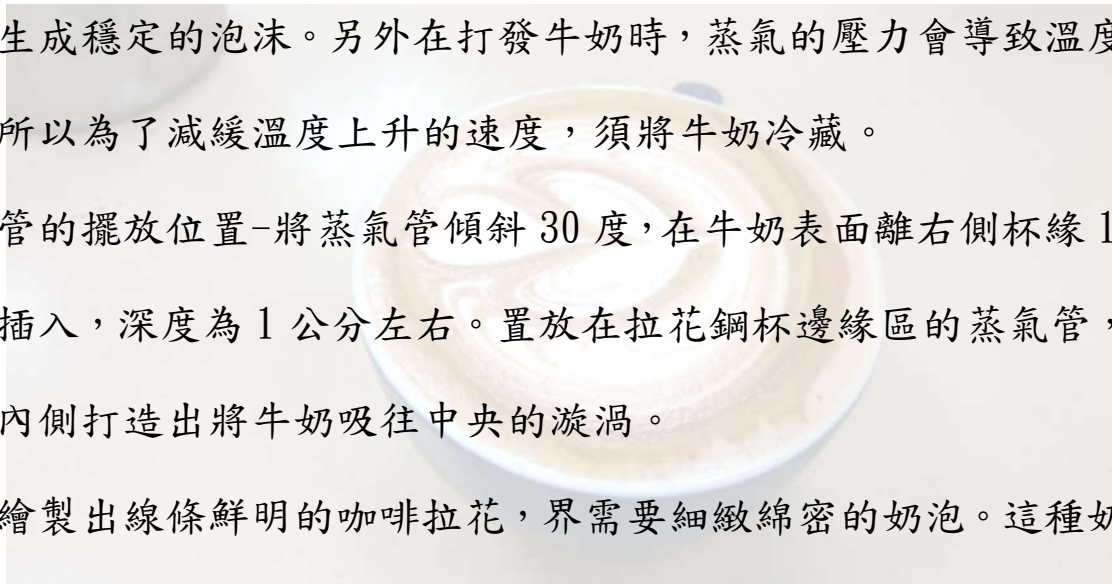
5. 咖啡的萃取過程

拭乾容器→盛裝咖啡粉→整平咖啡粉→以填壓器加壓→熱水流動→萃取咖啡



牛奶蒸煮-打發鮮奶奶泡

1. 取拉花杯→倒入適量鮮奶(拉花杯會有凹線記號)
2. 注入蒸氣-想要穩定的注入蒸氣，就需要掌握拉花鋼杯的高度。
3. 牛奶蒸煮-可分成奶泡混合和泡沫穩定兩種階段。奶泡混合是先將牛奶和泡沫均勻混合，打造出綿密奶泡；泡沫穩定則是利用蒸氣管噴出的蒸氣，以漩渦的方式，消除粗糙或不穩定的泡沫。
4. 溫度控制-牛奶以冷藏為宜。牛奶溫度若超過40°C，蛋白質就會容易變質，無法生成穩定的泡沫。另外在打發牛奶時，蒸氣的壓力會導致溫度快速升高，所以為了減緩溫度上升的速度，須將牛奶冷藏。
5. 蒸氣管的擺放位置-將蒸氣管傾斜 30 度，在牛奶表面離右側杯緣 1/3 的支點處插入，深度為 1 公分左右。置放在拉花鋼杯邊緣區的蒸氣管，可以在鋼杯內側打造出將牛奶吸往中央的漩渦。
6. 想要繪製出線條鮮明的咖啡拉花，需要細緻綿密的奶泡。這種奶泡也叫做天鵝絨奶(Velvet Milk)，幾乎看不到泡沫的顆粒，就如同天鵝絨般高雅。



義式咖啡沖煮流程

(一) 填裝咖啡粉



1. 倒入咖啡豆，並將擋板拉開始咖啡豆掉入
2. 推回擋板，此定量咖啡豆約可煮 4-5 杯



3. 開啟電源，開始磨豆，定量完成後關閉電源



4. 盛裝咖啡粉：將沖泡手(需擦乾)把置入凹槽，搬動撥桿盛裝咖啡粉



6. 整平咖啡粉：將多餘咖啡粉撥回槽內，表面抹平



7. 置於填壓座，用填壓器壓平



8. 將多餘的粉撥掉倒出

(二) 萃取咖啡



1. 開啟出水開關，清洗出口(可用抹布擦拭)，並確認出水正常(應有多條水柱)



2. 45 度角裝上沖煮口並向右旋緊
3. 在沖煮出水口下方放置杯子(一次兩杯)



4. 開啟定量出水按鍵(兩小杯)



5. 類似鼠尾巴咖啡流出，並於 30 秒內完成