

La Specialista

MAESTRO



- QUICK GUIDE -

De'Longhi

PREPARING YOUR MACHINE



Remove stickers & packing materials



Wash and dry accessories; including water tank.



Insert the drip tray with cup grill.



Fill water tank.



Plug in machine and switch on the main power.



For more details on setting up your La Specialista please check out the De'Longhi How To Channel



SETTING LA SPECIALISTA FOR FIRST USE



Place a container under the water spout.



Press  to rinse.



Insert filter basket into portafilter.



Attach the portafilter.



Press  to rinse.



Open the steam dial for a few seconds. For optimal steam performance we recommend you repeat this action 3 or 4 times. This is to purge the steam arm before frothing or steaming your milk.

Step 1 - grinding



Sensor GRINDING TECHNOLOGY



Add beans to hopper. Fresh is best; fill in just with the quantity you need. Store the remainder of your beans in a vacuum container.



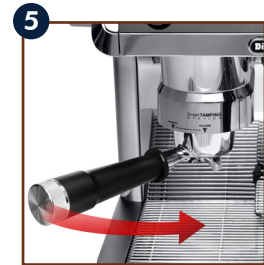
The ideal setting depends on your coffee bean type. The factory default is 5 but for a finer or coarser grind we invite you to check on the **coffee guide settings table**. If you need to adjust, do it while grinding.



Select single or double dose filter and place in the portafilter. If you are using the double filter, press the X2 button. Please note: the x 2 button will double the volume of the espresso shot as well.

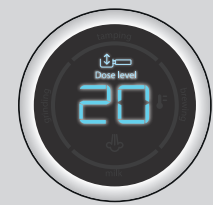


Set the dose level by adjusting the dial starting from the min. position.



Attach portafilter. Once locked into place, grinding will start. To disable the grinder from auto starting turn the dial to ☰ setting.

The numbers displayed are a setting reference once the right level of coffee in the portafilter is reached. They do not correspond to grinder settings or to measurement units (gr/oz) or to grinding time. Refer to coffee guide table settings to find useful indications on dosages, based on the coffee beans and roast levels.



Refer to **"Focus on perfect dose"** on next page for suggestions.

Focus on perfect dose



Adjust dose



Each variety of coffee beans can behave differently during grinding and this is the reason why setting the dose at the beginning might require extra care.

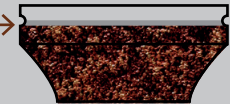
With this illustration we give you some indications on how to regulate the dose. Please note these suggested setting ranges, based on the roasting level, are certainly a good starting point, but they might slightly vary depending on specific composition of your coffee beans.

1. Set the dose (to reach the mark inside of the filter basket, see image for perfect dose) starting from the minimum position.
2. Look at which roasting level your coffee is and based on that, turn the knob slowly, referencing the ranges.

Achieve Espresso perfection



A - Lasermarked filters



B - Filters with relief mark

The filters provided may vary upon the models.

The coffee filters have a mark inside to identify the level for perfect dose.

A- Laser marked filters: the perfect quantity corresponds to the top line of the mark.

B- Filters with relief mark: the perfect quantity corresponds to the line in relief.



BARISTA TIP:

if your coffee is over or under extracted and the dose is within the perfect dose range, adjust the grinder settings finer or coarser.

Over extracted coffee (pouring too slowly) needs coarser grind

Under extracted coffee (pouring too fast) needs finer grind.

Step 2 - tamping



Smart TAMPING STATION



After grinding, pull the lever down fully (do not remove portafilter). For a perfect result, you can do it twice.



Keep the lever down while removing the portafilter. Once it is done, place back the lever in its original position.



Check the level.



Attach the portafilter to the brewing unit.



BARISTA TIP:
Ensure the coffee is at the recommended dosage level after tamping. You may need to adjust the dosage dial more times before reaching the perfect dose.



BARISTA TIP:
Pull the filter holder out while the tamper is still down for polished finish of coffee.

Step 3 - brewing



Active **TEMPERATURE** C O N T R O L

Dynamic **PREINFUSION**



Select your beverage.



Press OK to start brewing (preinfusion and infusion).

INFUSION TEMPERATURE PROFILES

- There are 5 temperatures profiles (1 to 5 on the display) to set, based on the coffee beans.

Setting 1: $\approx 90^{\circ}\text{C}$

Setting 3: $\approx 94^{\circ}\text{C}$

Setting 5: $\approx 98^{\circ}\text{C}$

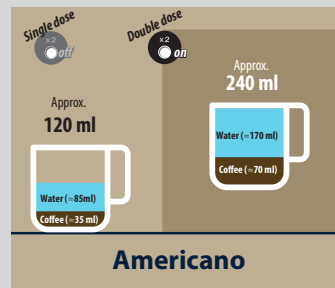
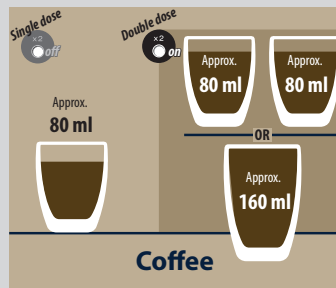
Setting 2: $\approx 92^{\circ}\text{C}$

Setting 4: $\approx 96^{\circ}\text{C}$

- To understand which is the preferred temperature profile refer to coffee guide settings table.
- This is not the final in-cup temperature, but the water temperature to infuse. To maintain a perfect temperature of the beverage we suggest to pre-heat the cup.
- To select the temperature setting, keep pressing the button  to switch from one setting to the other until you reach the preferred one.



ESPRESSO BASED BEVERAGES MENU



Step 4 - manual frothing



My LatteArt

Find out more in our dedicated video series for how to use your La Specialista Maestro



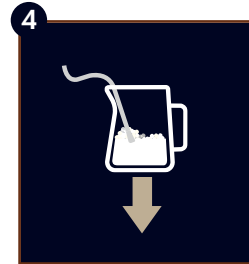
Fill the milk jug with fresh cold milk. Milk will up to triple in volume.



Turn the steam wand on briefly to purge condensation. Make sure the wand is pointing away from you.



To make the froth, put the nozzle on the surface of the milk and air will catch by the mixing of milk and steam.



Keep the steam nozzle just on the surface, careful not to make big bubbles by letting too much air in.



Insert the steam nozzle just under the milk: this create a vortex. Once the desired temperature is reached turn the steam knob off and wait till steam stops completely before removing jug.



CLEANING TIP:

Always clean the steam nozzle with a clean damp cloth and release a short burst of steam to remove milk residue.



BARISTA TIP:

Fresh is best : Be sure to use fresh cold milk every time. Whole milk is recommended for best results. Dairy and Non Dairy alternatives will vary in ease of texturing depending on type.



BARISTA TIP:

After foaming milk, eliminate unwanted bubbles by swirling the pitcher.

Step 4 -automatic frothing



Fill the milk container with fresh cold milk from the refrigerator (4-6°C).



Close with the lid.



Turn the knob to select the desired froth.



Attach the milk cointainer.



Prepare the perfect dose (see Steps 1- grinding & 2- tamping) and attach the portafilter.



Select your beverage.



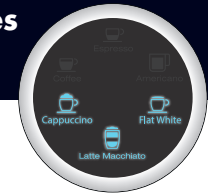
Adjust milk spout. Press OK to start brewing. The appliance automatically brews coffee and milk in sequence.



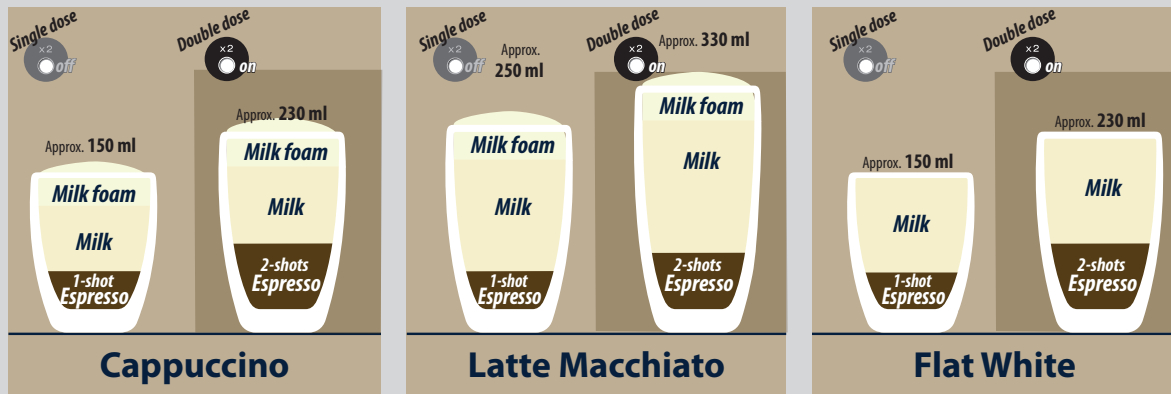
BARISTA TIP:
For the best milk texturing always use fresh cold milk from the refrigerator. Texturing quality will vary with dairy and non dairy milk alternatives.

MILK FROTH KNOB POSITIONS:

	MAX Froth	MED Froth	MIN Froth	
CLEAN				INSERT
To clean Latte Crema System after each use				To extract or insert the knob



AUTOMATIC ESPRESSO & MILK BASED BEVERAGES



DOUBLE DOSE MILK BEVERAGES:

Fill the milk container with a sufficient quantity of milk, not exceeding the MAX level marked on the container. Each mark on the side of the container corresponds to about 100 ml of milk.

Using fresh cold full cream milk will achieve the best results.

CLEANING THE MILK FROTHER LID:

The milk frother lid must be cleaned each time you use a milk function: see next page.

Cleaning & Maintenance - Lattecrema system



1
Leave the milk container in the machine (you do not need to empty it). Place a cup or other recipient under the frothed milk spout.



2
Turn the knob to "Clean".



3
Cleaning automatically starts and stops.
WATCH OUT: Remember, after cleaning, to turn the knob back on foam setting.



4
Remove the milk container and put it in the refrigerator and use soon.



Eco MultiClean



EAN: 8004399333307

For perfect cleaning, we recommend Eco MultiClean: it ensures hygiene by removing milk proteins and fats from the milk frother and milk container and can be used to clean the whole machine.



Pour the cleaner on the cloth and clean:



- Nozzle and milk container



- Milk container connection



- Entire machine

Take Care of your Coffee Machine



SoftBalls



Innovative patented system that prevents limescale formation. Extends the life of the coffee machine without altering the sensory properties of the water, guaranteeing consistently creamy and aromatic coffee.

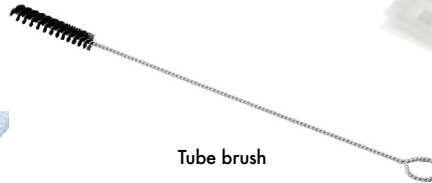
EcoDecalk *mini*



Its top quality ingredients make EcoDecalk a highly effective and natural limescale remover. When the  light comes on, follow the steps illustrated in the user manual to descale correctly the machine.



Microfibre cloth



Tube brush



Water hardness
test



Accessory for
cleaning with tabs

Optional Cleaning Tools for steam nozzle and coffee outlet

Visit "Delonghi.com" for more information

VORBEREITUNG DER KAFFEEMASCHINE



Entfernen Sie die Aufkleber und die Verpackungsmaterialien.



Waschen und trocknen Sie die Zubehöreteile, einschließlich Wassertank.



Setzen Sie die Abtropfschale zusammen mit dem Rost ein.



Füllen Sie den Wassertank.



Schließen Sie die Kaffeemaschine an das Stromnetz an und drücken Sie den Hauptschalter.



Mehr Details zur Kaffeemaschine finden Sie im De'Longhi Kanal How To auf



ERSTER GEBRAUCH



Stellen Sie einen Behälter unter den Wasserauslauf.



Drücken Sie , um durchzuspülen.



Setzen Sie das Kaffeesieb in den Siebträger ein.



Setzen Sie den Siebträger ein.



Drücken Sie , um einen Spülvorgang durchzuführen.



Öffnen Sie für einige Sekunden den Ausgabeknopf für Dampf. Wiederholen Sie dies drei- oder viermal, um das ganze Dampfausgaberohr zu reinigen, bevor die Milch aufgeschäumt wird.

Schritt 1 - grinding (Mahlvorgang)



Sensor GRINDING TECHNOLOGY



Füllen Sie die Bohnen in den Behälter. Es wird empfohlen, jeweils nur die für die Zubereitung benötigten Bohnen einzufüllen, damit der Kaffee immer frisch verwendet wird. Bewahren Sie den Kaffee in einem luftdichten Behälter auf.



Die Einstellung variiert je nach Kaffeesorte. Die werkseitige Einstellung ist 5: für eine feinere oder gröbere Einstellung beziehen Sie sich bitte auf die **Tabelle in der Kaffeeanleitung. Die Einstellung muss bei laufendem Mahlwerk erfolgen.**



Setzen Sie das 1- oder 2-Tassen-Sieb in den Siebträger. Wenn das 2-Tassen-Sieb verwendet wird, muss die Taste X2 gedrückt werden. Hinweis: mit der Taste X2 wird auch die doppelte Menge Espresso ausgegeben.

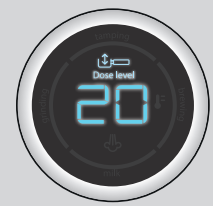


Stellen Sie die Kaffeemenge ein, indem Sie den Drehknopf regeln und auf Position MIN beginnen.



Setzen Sie den Siebträger ein. Nachdem er eingerastet ist, beginnt der Mahlvorgang. Um das Mahlwerk auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf auf Position ☺.

Die Zahlen auf dem Display dienen als Bezugswert, sobald die richtige Füllmenge im Siebträger erreicht ist. Sie entsprechen nicht dem Mahlgrad, einer Maßeinheit (gr/oz) oder der Mahldauer. Die Tabelle der Kaffeeanleitung enthält nützliche Angaben zur Menge, die auf die Bohnensorte und die Röststufen bezogen sind.

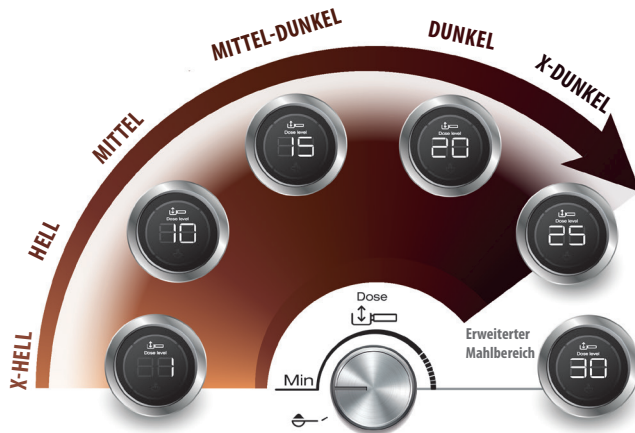


Siehe „**Die perfekte Menge**“ auf der folgenden Seite.





Einstellung der Dose



Das Resultat des Mahlvorgangs variiert anhand der Kaffeebohnen; die Einstellung der Menge muss daher zu Beginn sehr sorgfältig erfolgen.

Die Abbildung gibt Hinweise zur Einstellung der Menge, die auf der Röststufe basieren: sie sind ein guter Ausgangspunkt, können aber je nach verwendeten Kaffeebohnen variieren.

1. Stellen Sie die Menge ein (um den Füllstand im Kaffeesieb zu erreichen, siehe Abbildung zur perfekten Menge), indem Sie auf kleinster Stufe beginnen.
2. Bestimmen Sie den Röstgrad und drehen Sie anhand dessen den Drehknopf langsam auf den entsprechenden Bereich.

Der perfekte Espresso



Die mitgelieferten Filter können je nach Modell variieren

Die perfekte Menge ist durch eine Markierung in den Sieben angegeben:

- A- Siebe mit Lasermarkierung:** die perfekte Menge entspricht der oberen Linie der Markierung;
- B- Siebe mit erhabener Markierung:** die perfekte Menge entspricht der erhabenen Linie;



TIPP VOM BARISTA:

wenn der Kaffee über- oder unterextrahiert ist und die Menge den richtigen Füllstand hat, muss der Mahlgrad geregelt werden

Wenn der Kaffee überextrahiert ist (Ausgabe sehr langsam), ist ein größerer Mahlgrad notwendig.

Wenn der Kaffee unterextrahiert ist (Ausgabe sehr schnell), ist ein feinerer Mahlgrad notwendig.



Smart TAMPING STATION



1 Ziehen Sie den Hebel nach dem Mahlvorgang bis zum Anschlag (entfernen Sie den Siebträger nicht). Für ein perfektes Resultat muss der Hebel zweimal gezogen werden.



2 Lassen Sie den Hebel beim Entfernen des Siebträgers unten. Bringen Sie den Hebel schließlich wieder in die Ausgangsstellung zurück.



3 Überprüfen Sie die Füllmenge.



4 Rasten Sie den Siebträger am Kaffeeauslauf ein.



TIPP VOM BARISTA:
Vergewissern Sie sich nach dem Anpressen, dass der Kaffee den richtigen Füllstand hat. Bevor die perfekte Menge erreicht ist, könnten einige Einstellungen notwendig sein.



TIPP VOM BARISTA:
Für eine glatte und gleichmäßige Oberfläche des Kaffeepulvers muss der Siebträger entnommen werden, während der Tamper unten ist.

Schritt 3 - brewing (Ausgabe)



Active **TEMPERATURE** C O N T R O L

Dynamic **PREINFUSION**



Wählen Sie das gewünschte Getränk.



Drücken Sie OK, um mit der Ausgabe zu beginnen (Vorbrühen und Brühen).

Brühtemperaturprofile

- Es gibt 5 Temperaturprofile (1 bis 5 auf dem Display), die anhand der Kaffeebohnen gewählt werden können.

Profil 1: $\approx 90^{\circ}\text{C}$

Profil 3: $\approx 94^{\circ}\text{C}$

Profil 5: $\approx 98^{\circ}\text{C}$

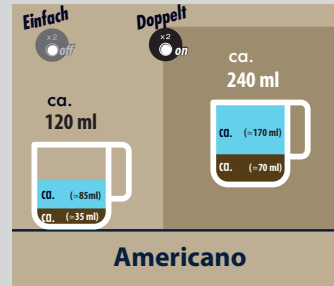
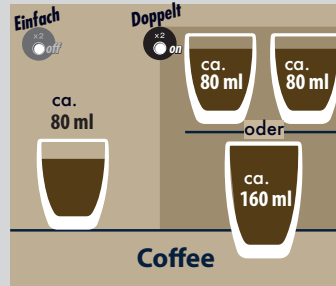
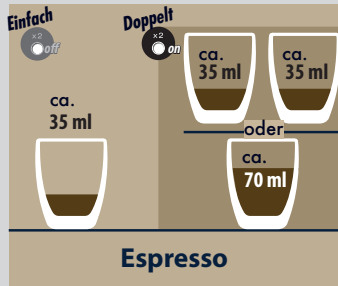
Profil 2: $\approx 92^{\circ}\text{C}$

Profil 4: $\approx 96^{\circ}\text{C}$

- Um das für die Zubereitung geeignete Profil zu finden, wird auf die Tabelle in der Kaffeeanleitung verwiesen.
- Dies ist nicht die Temperatur des Getränks in der Tasse, sondern die Temperatur des Brühwassers. Um die Temperatur des Getränks aufrechtzuerhalten, wird empfohlen, die Tasse vorzuwärmen.
- Um die Temperatur zu wählen, drücken Sie die Taste °F , bis das gewünschte Profil angezeigt wird.



MENÜ ESPRESSOGETRÄNKE



Schritt 4 - manual frothing (manuelle Zubereitung)



My LatteArt

Mehr Inhalte in den Videos zum Gebrauch von La Specialista Maestro



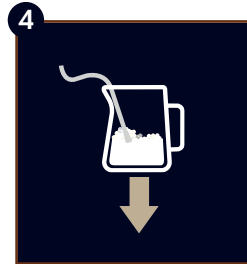
Füllen Sie das Kannchen mit frischer Milch mit Kühlschranktemperatur. Das Milchvolumen verdoppelt bis verdreifacht sich.



Geben Sie einen Dampfstoß aus, um das Kondenswasser im Rohr zu beseitigen. Vergewissern Sie sich, dass der Auslauf nicht auf eine Person gerichtet ist.



Um die Milch aufzuschäumen, legen Sie das Dampfausgaberohr auf die Milchoberfläche: so vermisch sich die Luft mit der Milch und dem Dampf.



Halten Sie das Dampfausgaberohr auf der Oberfläche und achten Sie darauf, dass nicht zu viel Luft aufgenommen wird und sich nicht zu große Blasen bilden.



Tauchen Sie das Dampfausgaberohr unter die Milchoberfläche: auf diese Weise entsteht ein Wirbel. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie den Ausgabeknopf für Dampf wieder und warten, bis die Dampfausgabe vollständig beendet ist, bevor Sie das Milchkännchen entnehmen.



REINIGUNGSHINWEISE:

Reinigen Sie das Rohr mit einem feuchten und sauberen Tuch und geben Sie einen Dampfstoß aus, um Milchrückstände zu beseitigen.



TIPP VOM BARISTA:

Frische Milch ist am besten: verwenden Sie immer frische Milch mit Kühlschranktemperatur. Es wird die Verwendung von Vollmilch empfohlen. Andere Milchsorten und Getränkealternativen führen zu anderen Resultaten.



TIPP VOM BARISTA:

Drehen Sie das Milchkännchen nach dem Aufschäumen, damit unerwünschte Blasen aufplatzen.

Schritt 4 - automatic frothing (automatische Zubereitung)



LatteCrema
SYSTEM 



Füllen Sie frische Milch mit Kühlschranktemperatur (4-6°C) in den Milchbehälter.



Schließen Sie den Deckel.



Drehen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Schaumart.



Setzen Sie den Milchbehälter ein.



Bereiten Sie die perfekte Menge vor (siehe Schritte 1-grinding & 2-tamping) und rasten Sie den Siebträger ein.



Wählen Sie das Getränk.



Stellen Sie den Milchauslauf ein. Drücken Sie OK, um mit der Ausgabe zu beginnen. Das Gerät gibt Kaffee und Milch nacheinander aus.



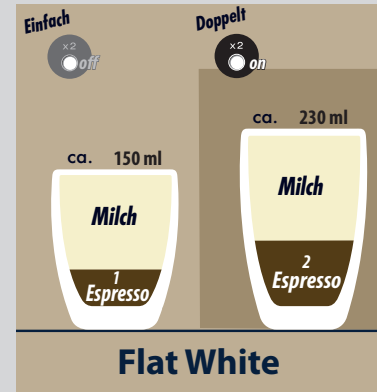
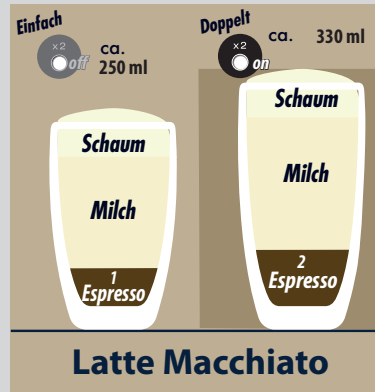
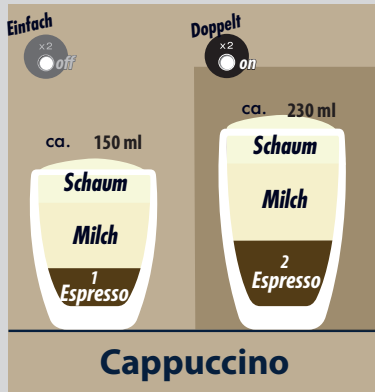
TIPP VOM BARISTA:
Um eine optimale Textur zu erhalten, verwenden Sie immer frische Milch mit Kühlschranktemperatur. Das Resultat variiert je nach Milchsorte und Getränkealternative.

POSITIONEN DES MILCHSCHAUMLREGLERS:

	MAX Froth	MED Froth	MIN Froth	
				
CLEAN				INSERT
Für die Reinigung Latte Crema Systems nach jedem Gebrauch				
Um den Drehknopf herauszuziehen oder einzusetzen				



AUTOMATISCHE KAFFEE- UND MILCHGETRÄNKE



MILCHGETRÄNKE „DOPPIO“:

Füllen Sie eine ausreichende Menge Milch in den Behälter und achten Sie dabei darauf, den auf den Behälter aufgedruckten MAX Füllstand nicht zu überschreiten. Jede Markierung auf der Seite des Behälters entspricht ca. 100 ml Milch.

Verwenden Sie für bessere Resultate Vollmilch.

REINIGUNG DES DECKELS DES MILCHBEHÄLTERS:

Der Deckel des Milchbehälters muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden (siehe folgende Seite).



1 Lassen Sie den Milchbehälter eingesetzt (er muss nicht geleert werden). Stellen Sie eine Tasse oder einen anderen Behälter unter das Milchausgaberohr.



2 Drehen Sie den Drehknopf auf „Clean“.



3 Die Reinigung beginnt und wird automatisch abgebrochen.
VORSICHT: stellen Sie den Drehknopf nach der Reinigung wieder auf eine der Gebrauchspositionen.



4 Entnehmen Sie den Milchbehälter und stellen Sie ihn in den Kühlschrank: es wird empfohlen, die restliche Milch innerhalb von kurzer Zeit zu verwenden.



Eco MultiClean



EAN: 8004399333307

Für eine gründliche Reinigung ist die Verwendung von Eco MultiClean empfehlenswert: es garantiert Hygiene, da Milcheiweiße und Milchfette beseitigt werden, und kann für die Reinigung der gesamten Kaffeemaschine verwendet werden.



Auf das Tuch geben und reinigen:



- Dampfausgaberohr und Milchbehälter



- Die Steckverbindung für Milch



- Das gesamte Gerät



SoftBalls



Softballs ist ein innovatives System, das die Lebensdauer der Kaffeemaschine verlängert, ohne die Wasserqualität zu beeinflussen, und so die Ausgabe eines cremigen und aromatischen Kaffees garantiert.

EcoDecalk mini

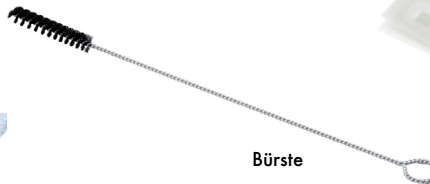


Hocheffizienter Entkalker dank Inhaltsstoffen von hoher Qualität.

Wenn sich die Kontrolllampe  einschaltet, müssen die Anleitungen in der Bedienungsanleitung befolgt werden, um die Kaffeemaschine korrekt zu entkalken.



Mikrofaser Tuch



Bürste



Wasserhärte test



Zubehör für
Reinigung mit Tabs

Vom Hersteller empfohlenes, nicht im Lieferumfang enthaltenes Reinigungszubehör für das Dampfausgaberohr und den Kaffeeauslauf:

Besuchen Sie „Delonghi.com“ für weitere Informationen

PRÉPARER LA MACHINE



Enlever les autocollants et les matériaux de l'emballage



Laver et essuyer les accessoires, y compris le réservoir d'eau.



Insérer l'égouttoir avec les grilles.



Remplir le réservoir d'eau.



Brancher la machine sur secteur et appuyer sur l'interrupteur général.



Pour de plus amples détails sur la machine, regardez la chaîne De'Longhi How To sur



PREMIÈRE UTILISATION



Mettez un récipient sous la buse à eau.



Appuyer sur  pour rincer.



Insérer le filtre à café dans la coupelle porte-filtre.



Insérer le porte-filtre.



Appuyer sur  pour effectuer un rinçage.



Ouvrir pendant quelques secondes le bouton vapeur. Répéter 3-4 fois pour nettoyer tout le tube vapeur avant d'émulsionner le lait.

Phase 1 - grinding (mouture)



Sensor GRINDING TECHNOLOGY



1 Verser les grains dans le réservoir. On recommande d'ajouter à chaque fois les grains nécessaires à la préparation pour toujours utiliser du café frais. Conserver le café dans un récipient sous vide.



2 Le réglage varie en fonction du type de café. La valeur d'usine est 5 : pour un réglage plus fin ou plus grossier, se référer au **tableau dans le guide café. Le réglage doit être effectué durant le fonctionnement du moulin à café.**



3 Insérer le filtre 1 ou 2 tasses dans la coupelle porte-filtre. Si l'on utilise le filtre 2 tasses, appuyer sur la touche X2. Nota bene : la touche X2 double aussi la quantité d'espresso distribuée.

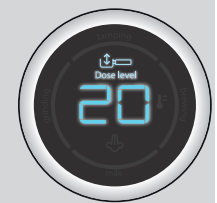


4 Programmer la dose café en réglant le bouton à partir de la position MIN.



5 Insérer la coupelle porte-filtre. Une fois accrochée, commencez la mouture. Pour désactiver le moulin à café, tourner le bouton sur la position ☰.

Les chiffres à l'écran servent de référence après avoir atteint le niveau correct dans le porte-filtre. Ils ne correspondent pas au degré de mouture, à une unité de mesure (gr/oz) ou au temps de mouture. Le tableau du guide café contient des indications utiles sur la dose, qui font référence au type de grains et aux niveaux de torréfaction.



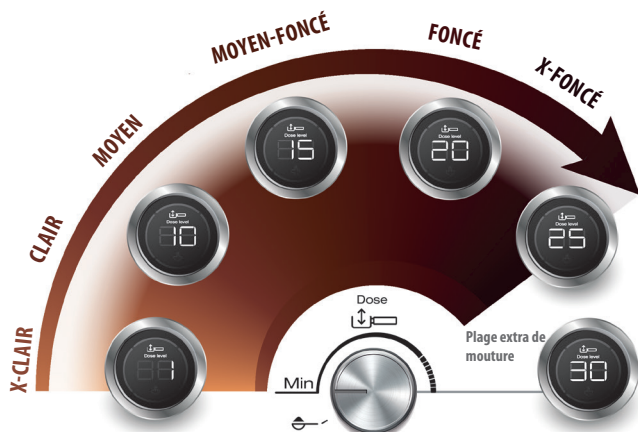
Voir « **La Dose Parfaite** » à la page suivante.



La Dose parfaite



Dose Réglage de la dose

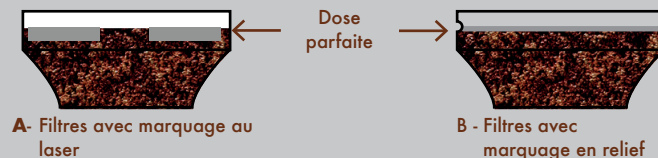


Le résultat de la mouture varie en fonction des grains de café, c'est pourquoi au début le réglage de la dose doit être fait avec le plus grand soin.

L'illustration fournit des indications sur le réglage de la dose, basées sur le niveau de torréfaction : elles sont un bon point de départ, mais pourraient varier suivant les grains utilisés.

1. Régler la dose (pour atteindre le niveau à l'intérieur du filtre à café, voir l'image relative à la dose parfaite) en commençant par la position minimale.
2. Identifier le degré de torréfaction et, en fonction de celui-ci, tourner lentement le bouton, à l'intérieur de la plage de référence.

L'Espresso parfait



Les filtres fournis peuvent varier selon les modèles

Les filtres à café ont une marque à l'intérieur pour identifier le niveau pour une dose parfaite.

A- Filtres avec marquage au laser: la dose parfaite correspond à la ligne supérieure du marquage ;

B- Filtres avec marquage en relief: la dose parfaite correspond à la ligne en relief ;



CONSEIL DU BARISTA :

si le café est sur- ou sous-extrait et que la dose est au niveau correct, régler le degré de mouture

Si le café est sur-extrait (distribution très lente) il faut une mouture plus grossière.

Si le café est sous-extrait (distribution très rapide), il faut une mouture plus fine.



SmartTAMPING STATION



1 Après la mouture, tirer le levier jusqu'en butée (ne pas enlever le porte-filtre). Pour un résultat parfait, tirer le levier 2 fois.



2 Durant le retrait du porte-filtre, maintenir le levier abaissé. À la fin, remettre le levier dans la position initiale.



3 Vérifier le niveau.



4 Accrocher le porte-filtre à la buse à café.



CONSEIL DU BARISTA :
Après le tassement, s'assurer que le café est au niveau correct. Avant d'atteindre la dose parfaite, certains réglages pourraient s'avérer nécessaires.



CONSEIL DU BARISTA :
Pour une finition brillante de la dose, extraire le porte-filtre pendant que le tasseur est abaissé.

Phase 3 - brewing (distribution)



Active **TEMPERATURE** C O N T R O L

Dynamic **PREINFUSION**



Sélectionner la boisson.



Appuyer sur OK pour commencer la distribution (pré-infusion et infusion).

Profils de température d'infusion

- Il y a 5 profils de température (de 1 à 5 à l'écran) sélectionnables, en fonction des grains de café.

Profil 1 : $\approx 90^{\circ}\text{C}$

Profil 3 : $\approx 94^{\circ}\text{C}$

Profil 5 : $\approx 98^{\circ}\text{C}$

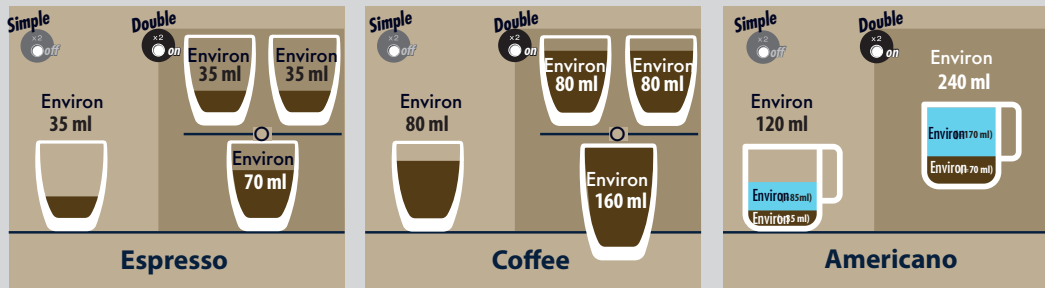
Profil 2 : $\approx 92^{\circ}\text{C}$

Profil 4 : $\approx 96^{\circ}\text{C}$

- Pour identifier le profil qui convient à la préparation, se référer au tableau dans le guide café.
- Il ne s'agit pas de la température de la boisson dans la tasse, mais de la température de l'eau durant l'infusion. Pour maintenir la température de la boisson, on conseille de préchauffer la tasse.
- Pour sélectionner la température, appuyer sur la touche °F jusqu'à afficher le profil souhaité.



MENU BOISSONS À BASE D'ESPRESSO



Phase 4 - manual frothing (préparation manuelle)



My LatteArt

Davantage de contenu dans les vidéos consacrées à l'utilisation de La Specialista Maestro



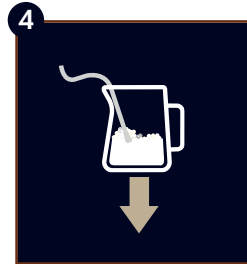
1 Verser du lait frais et à la température du réfrigérateur dans le pot. Le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois.



2 Distribuer un nuage de vapeur pour éliminer la condensation à l'intérieur du tube. S'assurer que la buse n'est pas tournée vers la personne.



3 Pour émulsionner le lait, appuyer le tube de la buse à vapeur sur la surface du lait : de cette façon l'air se mélange au lait et à la vapeur.



4 Maintenir la buse vapeur sur la surface, en veillant à ne pas capturer trop d'air en créant des bulles trop grosses.



5 Plonger la buse vapeur sous la surface du lait : de cette manière il se forme un tourbillon. Après avoir atteint la température souhaitée, refermer le bouton vapeur et attendre que la distribution de la vapeur s'interrompe complètement avant d'enlever le pot à lait.



CONSEIL POUR LE NETTOYAGE :

Nettoyer le tube à l'aide d'un chiffon humide et propre et faire sortir un nuage de vapeur pour éliminer les résidus de lait.



CONSEIL DU BARISTA :

Le lait frais est meilleur : toujours utiliser du lait frais et à la température du réfrigérateur. On conseille d'utiliser du lait entier. Des laits différents et des boissons alternatives donnent des résultats différents.



CONSEIL DU BARISTA :

Après avoir émulsionné le lait, éliminer les bulles indésirables en tournant le pot à lait.

Phase 4 -automatic frothing (préparation automatique)



Verser du lait frais à la température du réfrigérateur (4-6°C) dans la carafe à lait.



Fermer avec le couvercle.



Tourner le bouton sur la mousse souhaitée.



Insérer la carafe à lait.



Préparer la dose parfaite (voir Phases 1- grinding & 2- tamping) et accrocher le porte-filtre.



Sélectionner la boisson.



Régler la buse à lait. Appuyer sur OK pour commencer la distribution. L'appareil distribue le café et le lait à la suite.



CONSEIL DU BARISTA :
Pour obtenir la meilleure texture, toujours utiliser du lait frais à la température du réfrigérateur. Le résultat varie en fonction du type de lait et de boisson alternative.

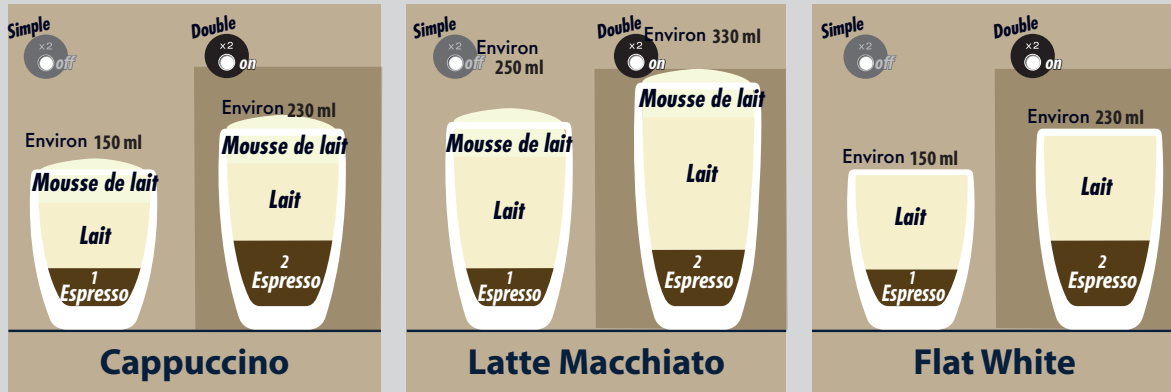
POSITIONS DU BOUTON DE RÉGLAGE MOUSSE :

	Mousse MAX	Mousse MOY	Mousse MIN	
CLEAN				INSERT
Pour le nettoyage du Latte Crema System après chaque utilisation				Pour extraire ou insérer le bouton

Boissons à base de lait



BOISSONS À BASE DE CAFÉ ET LAIT AUTOMATIQUES



BOISSONS À BASE DE LAIT « DOUBLE » :

Verser dans la carafe une quantité de lait suffisante, en faisant attention à ne pas dépasser le niveau MAX imprimé sur la carafe. Chaque graduation sur le côté de la carafe correspond à environ 100 ml de lait.

Pour de meilleurs résultats, utiliser du lait entier.

NETTOYAGE DU COUVERCLE DE LA CARAFE À LAIT :

Le couvercle de la carafe à lait doit être nettoyé après chaque utilisation (voir page suivante).

Nettoyage - Lattecrema system



1 Laisser la carafe à lait insérée (il n'est pas nécessaire de la vider). Mettre une tasse ou un autre récipient sous le tube d'écoulement du lait.



2 Tourner le bouton sur « Clean ».



3 Le nettoyage commence et s'interrompt automatiquement.
ATTENTION : après le nettoyage remettre le bouton sur l'une des positions d'utilisation.



4 Enlever la carafe à lait et la mettre au réfrigérateur : on conseille d'utiliser rapidement le lait restant.



Eco MultiClean



EAN : 8004399333307

Pour un nettoyage profond, il est recommandé d'utiliser Eco MultiClean : il assure l'hygiène en éliminant les protéines et les graisses du lait et peut être utilisé pour nettoyer toute la machine.



Verser sur le chiffon et nettoyer :



- Buse à vapeur et carafe à lait



- Le connecteur lait



- L'appareil entier



SoftBalls



Softballs est un système innovant qui prolonge la durée de vie de la machine, sans altérer la qualité de l'eau, en garantissant la préparation d'un café crémeux et aromatique.

EcoDecalk *mini*

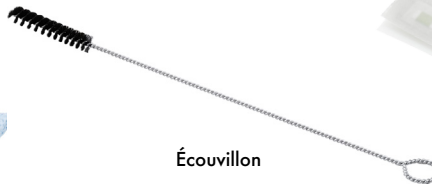


Détartrant à haute efficacité, grâce aux ingrédients de haute qualité.

Quand le voyant  s'allume, suivre les instructions du mode d'emploi pour détartrer correctement la machine.



Chiffon en
microfibre



Écouvillon



Test dureté de l'eau



Accessoire pour
nettoyage avec pastilles

Accessoires non inclus, recommandés pour le nettoyage de la buse à vapeur et de la buse à café :

Visitez « Delonghi.com » pour de plus amples informations

More languages available here



www.delonghi.com



5713240572_00_0321