



La Specialista

MAESTRO



QUICK START GUIDE

DeLonghi

VISIT US AT [DELONGHI.COM](https://www.delonghi.com)

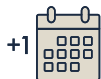


EC9665M



EASILY REGISTER YOUR MACHINE & UNLOCK EXCLUSIVE DE'LONGHI CLUB PERKS

Register your La Specialista Maestro Espresso Machine and automatically become a De'Longhi Club Member for special offers, private sales and specialized support.



1 ADDITIONAL YEAR
OF WARRANTY



MEMBERSHIP
DISCOUNT ON
ACCESSORIES



PRIVATE
ONLINE SALES



DE'LONGHI
SPECIALIST
SUPPORT



EASY
ORDERING



EXCLUSIVE COFFEE
EVENTS & NEWS

STEP #1: TAKE A PHOTO

- Snap a photo of the camera icon, including the points.



STEP #2: SEND PHOTO

- Send a photo via text, Facebook Messenger or upload online.



TEXT PHOTO
TO 71403



MESSANGER @
PHOTOREGISTER



ONLINE:
WWW.DELONGHI.PHOTO

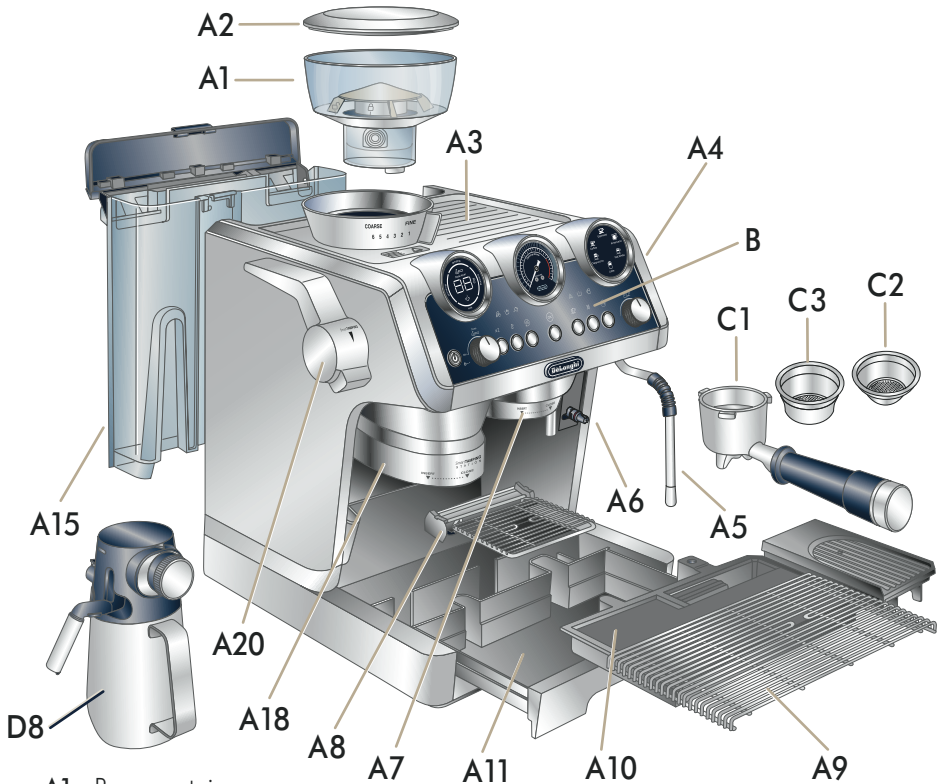
NEED HELP?:

Visit photoregister.com/help
or text HELP to 71403.

CONTACT US

- Call 1-800-945-0929
- Online: Delonghi.com

IN THE BOX



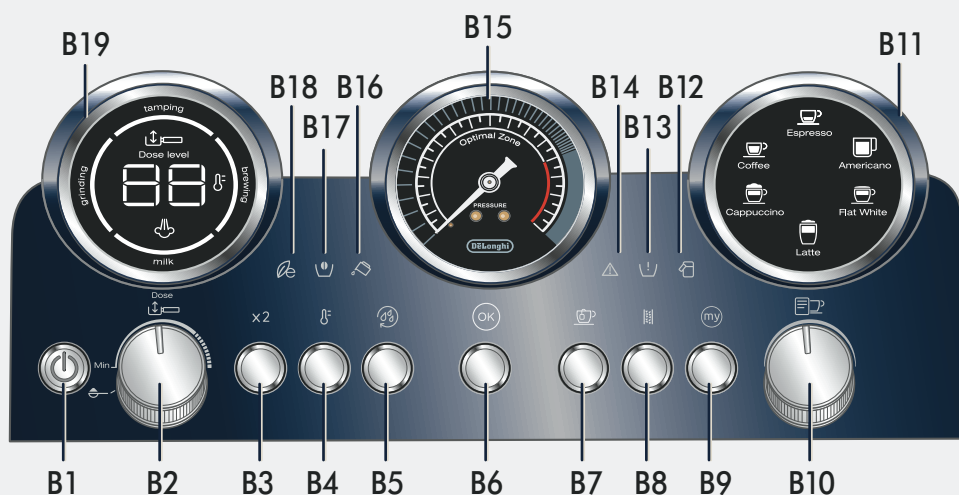
- A1. Bean container
- A2. Bean container lid
- A3. Cup tray
- A4. Steam dial
- A5. Steam wand and nozzle
- A6. Lattecrema System connection
- A7. Coffee outlet
- A8. Cup grille for espresso
- A9. Cup grille for glasses or mugs
- A10. Drip tray grille
- A11. Drip tray
- A15. Water tank
- B. Control Panel
- C1. Portafilter
- C2. Single espresso filter
- C3. Double espresso filter
- D8. Milk container



Get Started &
Owner's Instructions
Booklets

This short guide is not intended to explain
all the functions of the appliance.
Please read all the owner's
instruction booklet before use.

CONTROL PANEL



- B1. ON/Standby button
- B2. Coffee dose dial
- B3. "X2" button: to use the 2 coffees filter
- B4. Coffee Temperature button
- B5. "Active Rinse" button
- B6. "OK" button: to deliver the beverage/confirm
- B7. Hot water button
- B8. "Descaling" button
- B9. "My" button: to customise beverage quantity

- B10. Beverage selector dial
- B11. Beverage selected light:

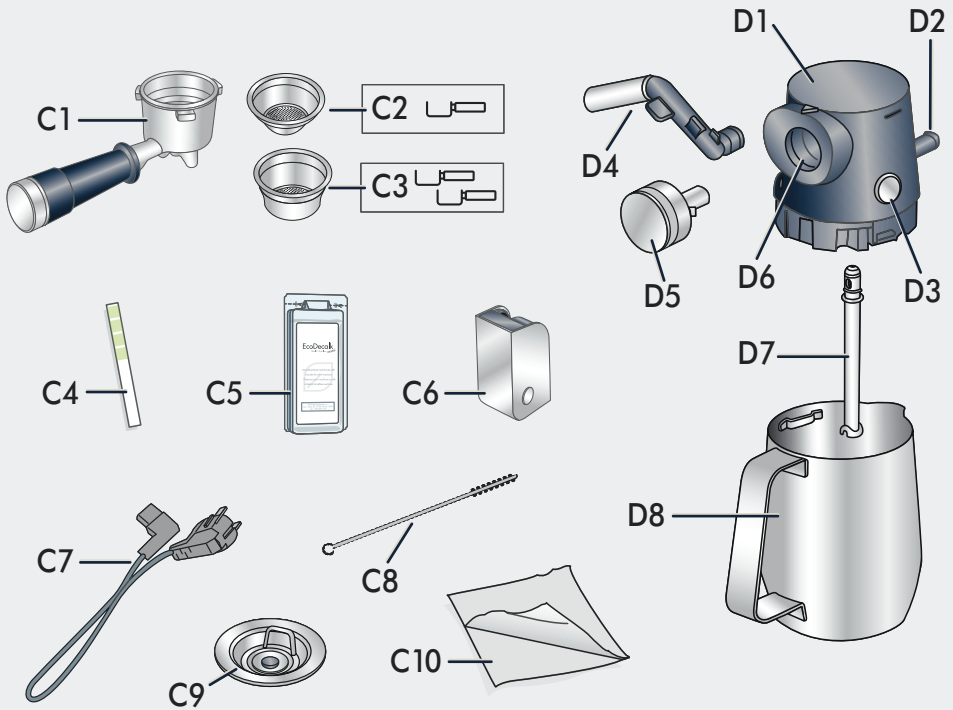
Espresso based beverages

- Espresso
- Americano
- Coffee

Milk based beverages

- Cappuccino
 - Flat White
 - Latte
- B12. "Milk clean" light
 - B13. "No beans container" light
 - B14. "General alarm" light
 - B15. Pressure gauge
 - B16. "No water" light
 - B17. Beans container empty light
 - B18. "Energy saving" light
 - B19. Led module process:
 - Indicates the operation the appliance is running
 - The setting of the dose level
 - The infusion temperature setting

ACCESSORIES

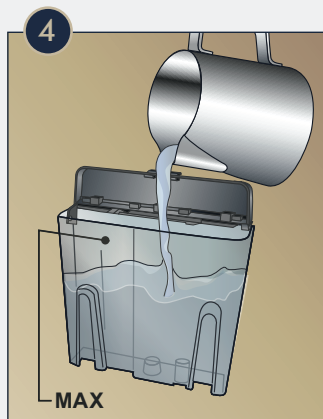
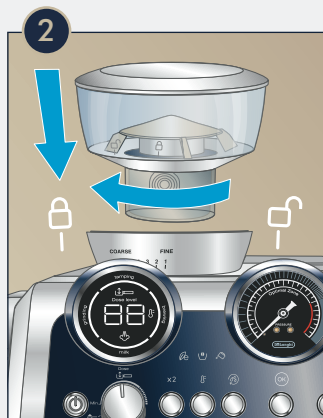


- C1. Portafilter
- C2. 1-cup coffee filter
- C3. 2-cups coffee filter
- C4. "Water hardness test" indicator paper
- C5. Descaler
- C6. Descaling accessory
- C7. Removable power cord
- C8. Tube brush
- C9. Coffee outlet cleaning disk accessory
- C10. Cloth

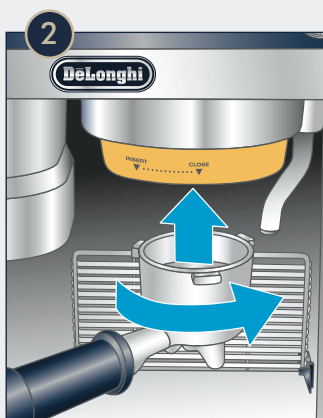
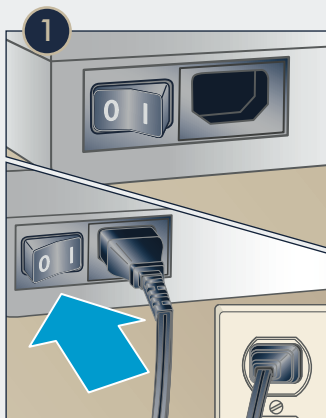
- D1. Milk container lid
- D2. Milk container connector
- D3. Lid release button
- D4. Milk spout (adjustable height)
- D5. Froth selection knob
- D6. Knob housing
- D7. Milk intake tube
- D8. Milk container

GET READY

Clean all accessories with warm water and mild detergent and dry them, install all accessories and fill the tank with fresh water.



FIRST USE CYCLE

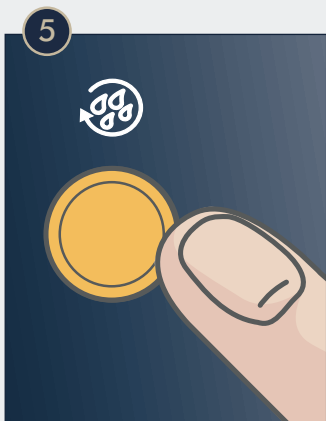


Rinse and get your machine ready to operate. This is only required the first time out of the box.

1 Plug the power cord into the machine and the outlet, then turn the power switch on.



6 Turn the steam dial (on the side of the machine) on, purge for **10 seconds** and shut off.



ROAST CHART

Coffee is complex and develops over time. Use this chart as a reference and make adjustments as necessary. See the "Extraction Guidelines" section to evaluate your results. Enjoy exploring and finding what fits your taste profile.



LIGHT ROAST

- Light brown in color with no oil on the surface
- A toasted grain taste with pronounced acidity
- More caffeine than any other roast levels
- Origin flavors are better preserved than in a dark roast

DOSE

5

GRIND

3

TEMPERATURE

5



MEDIUM ROAST

- Medium brown in color with more body than a light roast
- No oil on the bean surface
- More balanced in flavor, aroma and acidity
- Caffeine is more decreased, but still stronger than dark roasts

DOSE

10

GRIND

4

TEMPERATURE

4

ROAST CHART



MEDIUM DARK ROAST

- A rich, darker color with some oil on the surface of the bean
- A heavier body in comparison to light and medium roasts
- Flavors are noticeable and taste somewhat spicy

DOSE

15

GRIND

4

TEMPERATURE

3



DARK ROAST

- Dark in color with a sheen of oil on the surface
- The flavor is generally bitter, smokey or even burnt in taste
- The amount of caffeine is substantially decreased

DOSE

20

GRIND

5

TEMPERATURE

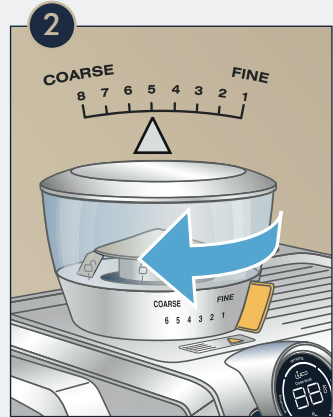
2

GRINDING & DOSING

2 Select the right grind setting, based on the Roast Chart



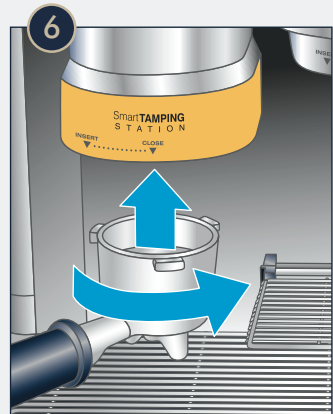
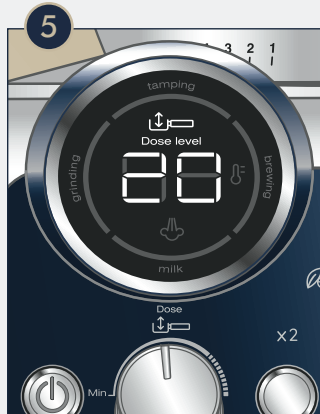
3 Select the **x2** button when preparing a double espresso BEFORE grinding and dosing and use the double filter basket.



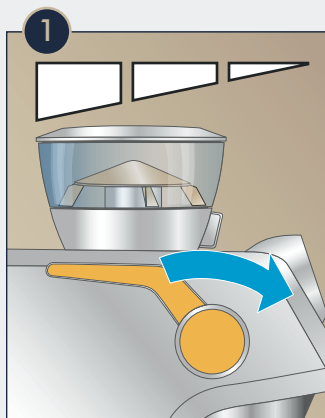
4 Select the right dose based on the Roast Chart.



5 As a reference, the darker the roast of your coffee beans, the higher the dose.



TAMPING



1 After grinding, pull lever down fully and place back in start position.

2 Keep lever down while removing portafilter.

3 Make sure the tamped ground coffee is within the line inside the filter. See Roast Chart for additional guidance.

Increase or decrease dose until desired amount has been achieved.

Please note:

If any residual ground coffee remains after tamping, it will not impact the quality of the extraction.

BREWING

- 1 Select your beverage: Espresso, Coffee, Americano, Cappuccino, Latte or Flat White.

If you select a milk-based beverage, please continue to additional Milk Frothing sections after brewing.

- 2 Select the Coffee Temperature  Button to select 1 of the 5 settings available. Please see Roast Chart for guidance.



EXTRACTION GUIDELINES

Extracting the perfect espresso is an art and might take a couple of tries. Be ready to adjust the coarseness of the grind and always make sure to have the tamped ground coffee at the indicator line in the filter to be able to reach perfect extraction.



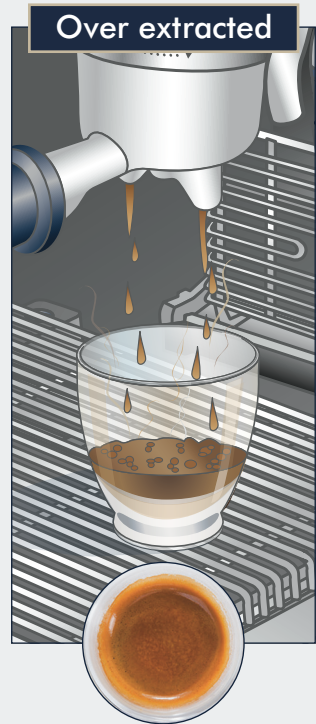
- Flow like warm honey
- Nut-Brown Crema, 3-4mm thick
- Well-Balanced and Long Lasting on the Palate.



- Flowing fast like water
- Light and pale Crema

To make it perfect:

- Adjust grinding setting to a finer setting
- Make sure ground quantity is within the indicator level



- flowing in drips or not at all
- Crema very dark and not uniform

To make it perfect:

- Adjust grinding setting to a coarser setting
- Make sure ground quantity is within the indicator level

MANUAL FROTHING

1 Fill the milk jug with fresh cold milk or preferred milk-alternative.

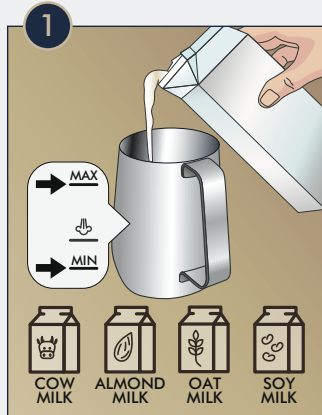
2 Turn steam wand on to purge condensation before use. Point steam wand away from you during this process.

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

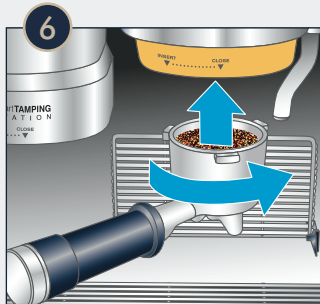
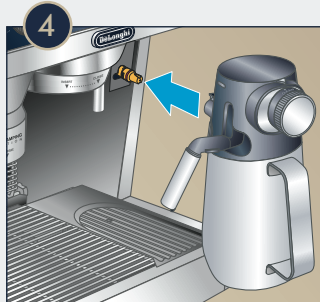
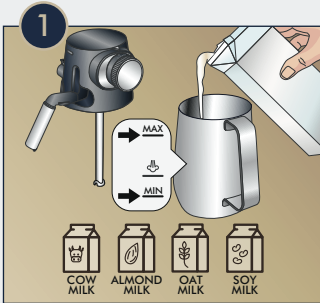
4 Keep the steam nozzle just on the surface, careful not to make big bubbles by not letting too much air in.

5 Insert the steam nozzle just under the milk to create rotation (or vortex). Once the milk jug is too hot to touch, turn off.

6 Clean the steam wand with a damp cloth immediately after use.



AUTOMATIC FROTHING



1 Fill the milk jug with fresh cold milk or preferred milk-alternative.

3 Turn knob to select desired froth level for beverage.

5 Select either Cappuccino, Latte or Flat White.

6 Prepare coffee or espresso portion of the recipe by following previous instructions on Grinding, Dosing, Tamping.

7 Press OK to start. Machine will automatically brew and froth milk in sequence.

8 After each use, turn the dial knob to "Clean" position. Hot water will be delivered. After cleaning, turn the knob back on foam setting.

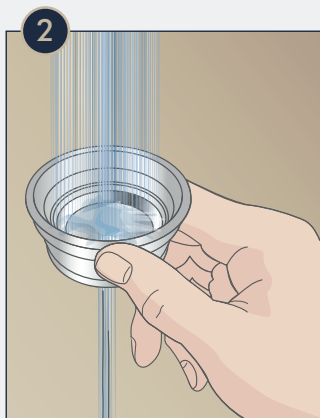
CLEANING & MAINTENANCE

Keeping your machine clean will improve the quality of the beverage and the longevity of the machine.

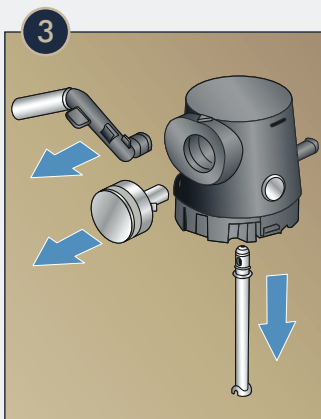
- 1 Empty drip-tray daily or when full.



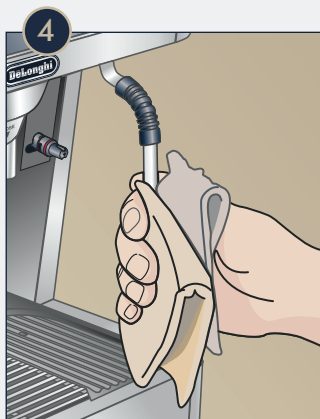
- 2 Clean filter baskets after each use.



- 3 Disassemble each part of the LatteCrema System and remove any milk residue daily.



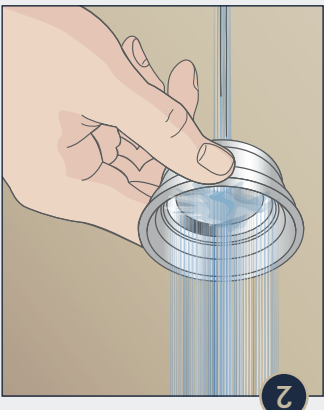
- 4 For any stubborn milk residue on the steam wand, use DeLonghi Eco Multiclean Solution, available on delonghi.com.



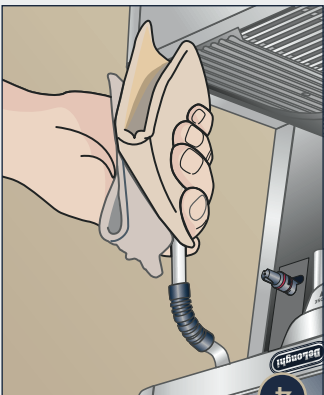
- 5 Promptly descale the machine when the Descaling light turns on (orange). Follow the detailed instruction on the User Manual.



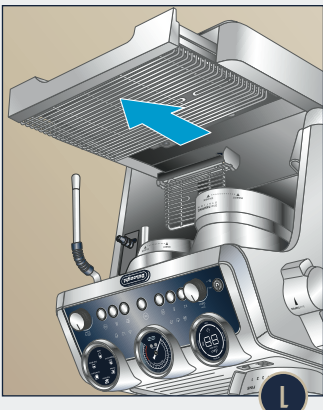
NETTOYAGE ET ENTRETIEN



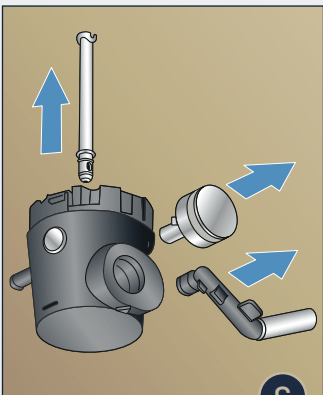
2



4



1



3

Garder la machine propre améliorera la qualité des boissons et la durée de vie de la machine.

1 Vider le plateau d'égouttement à tous les jours ou quand il est plein.

2 Nettoyer les filtres après chaque utilisation.

3 Démontez chaque pièce du système LatteCrema et nettoyez les résidus de lait à tous les jours.

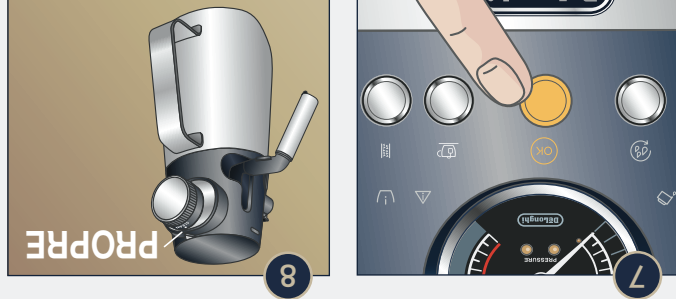
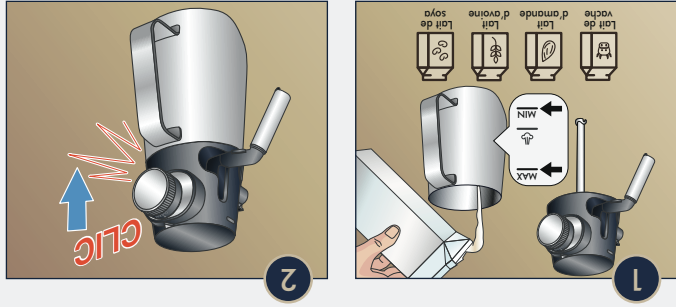
4 Pour enlever les résidus de lait tenaces sur la tige de vapeur, utiliser le nettoyeur Eco Multiclean de De'Longhi, en vente à delonghi.com.

5 Détrapper la machine dès que le voyant s'allume (orange). Suivre les instructions détaillées dans le guide d'utilisation.



5

— MOUSSAGE DU LAIT AUTOMATIQUE

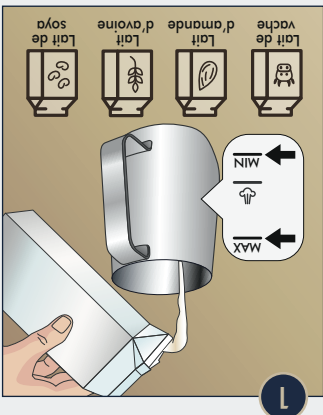


- 1 Remplir le pot à lait de lait frais et froid ou de votre boisson végétale préférée.
- 2 Tourner le cadran pour sélectionner la quantité de mousse désirée pour la boisson.
- 3 Sélectionner cappuccino, latte ou flat white
- 4 Préparer la partie café ou espresso de la recette en suivant les instructions précédentes sur la mouture, le dosage et le tassage.
- 5 Appuyer sur OK pour commencer. Le machine infusera le café puis fera mousser le lait automatiquement.
- 6 Après chaque utilisation, tourner le cadran de réglage à la position « Nettoyage ». De l'eau chaude s'écoulera. Une fois le nettoyage terminé, retourner le cadran à la position mousse.

MOUSSAGE DU LAIT MANUEL



2



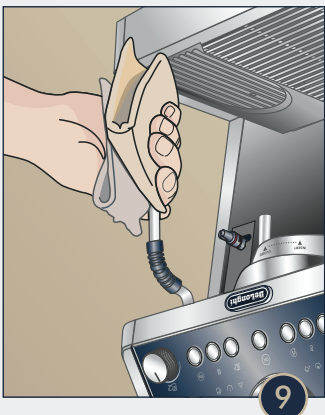
1



4



3



6



5

1 Remplir le pot à lait de lait frais et froid ou de votre boisson végétale préférée.

2 Allumer la tige de vapeur pour purger la condensation avant l'utilisation. Diriger la tige de vapeur loin de soi pendant ce processus.

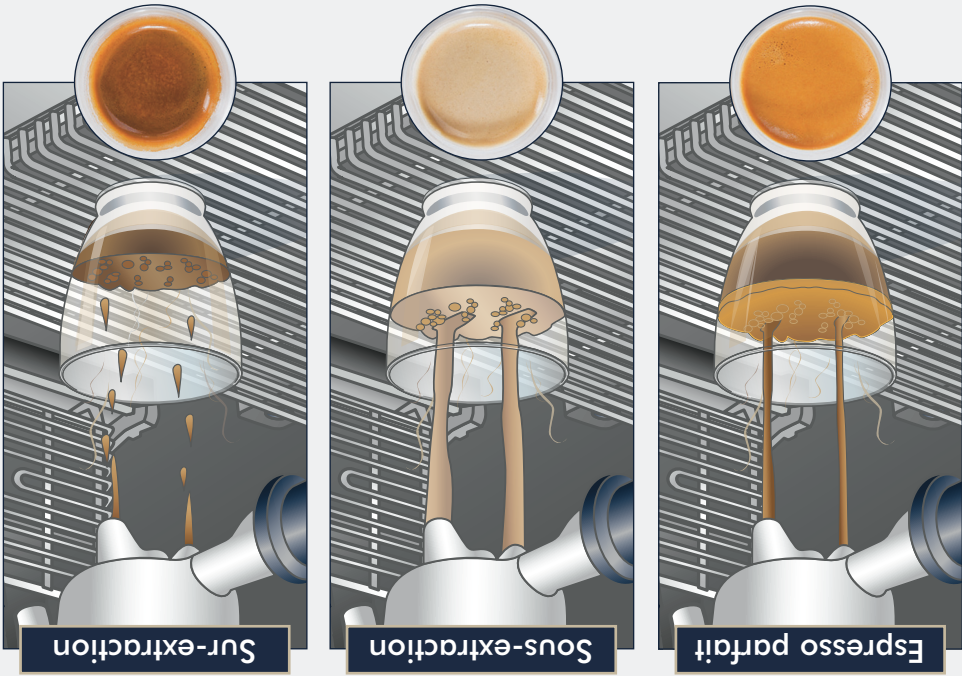
3 Pour faire mousser le lait, placer le bec sur la surface du lait et l'air sera aspiré par le mélange du lait et de la vapeur.

4 Garder le bec vapeur à la surface et éviter de créer des grandes bulles en ne laissant pas trop d'air entrer.

5 Insérer le bec vapeur légèrement dans le lait pour créer un tourbillon. Lorsque le pot à lait est trop chaud au toucher, éteindre la vapeur.

6 Nettoyer la tige de vapeur avec un chiffon humide immédiatement après l'utilisation.

La préparation d'un espresso parfait est un art et peut prendre quelques essais. Il faudra peut-être régler le degré de mouture, et assurez-vous que le café moulu est toujours tassé au niveau de la ligne à l'intérieur du filtre pour obtenir l'extraction parfaite.



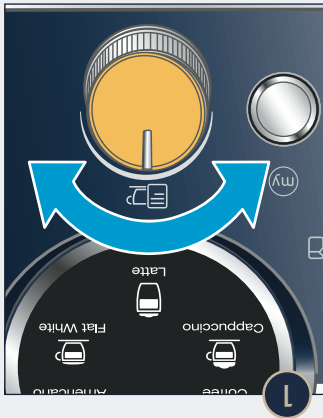
- Sur-extraction
- Créma de couleur noisette, 3-4 mm d'épaisseur
- Goût bien équilibré et persistant

- Coule vite comme l'eau
 - Créma mince et pâle
- Pour corriger le problème :**
- Régler le degré de mouture pour obtenir une mouture plus fine
 - S'assurer que la quantité de café moulu est dans la ligne

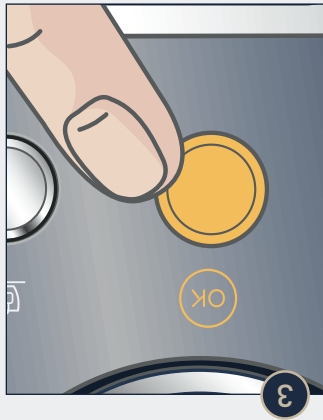
- Coule goutte à goutte ou pas du tout
 - Créma très foncée et pas uniforme
- Pour corriger le problème :**
- Régler le degré de mouture pour obtenir une mouture plus grossière
 - S'assurer que la quantité de café moulu est dans la ligne



2



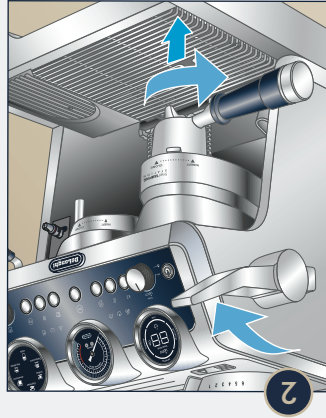
1



3

- 1 Sélectionner la boisson : espresso, café, américain, cappuccino, latte ou flat white.
- 2 Si vous sélectionnez une boisson à base de lait, veuillez consulter la section sur le moutage du lait après l'infusion.
- 3 Sélectionner la touche de la température du café pour choisir 1 des 5 options. Consulter le Guide de torréfaction pour plus d'information.

LE TASSAGE



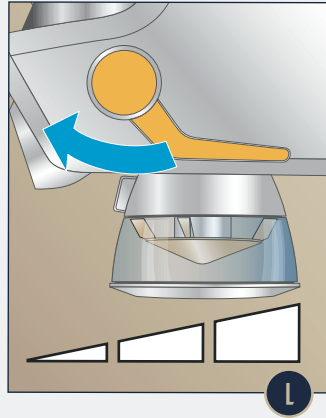
1 Après la mouture, tirer le levier complètement vers le bas et retourner à la position de départ.

2 Garder le levier baissé pendant que le porte-filtre est retiré.

3 S'assurer que le niveau du café moulu tassé est dans la marque indiquée à l'intérieur du filtre. Consulter le Guide de torréfaction pour plus d'information. Augmenter ou réduire la dose pour atteindre la quantité désirée.

Nota bene:

S'il reste du café moulu résiduel après le tassage, cela n'affectera pas la qualité de l'extraction.



1



3

LA MOUTURE ET LE DOSAGE



TORRÉFACTION MOYENNE FONCÉE

- Couleur plus riche et foncée avec un peu d'huile sur la surface des grains
- Plus de corps par rapport aux torréfactions légères et moyennes
- Les saveurs sont perceptibles et le goût est un peu épicé

DOSE	15
MOUTURE	4
TEMPÉRATURE	3



TORRÉFACTION FONCÉE

- Les grains sont noirs et lustrés avec une surface huileuse
- Le goût est généralement amer, fumé ou même brûlé
- Il y a considérablement moins de caféine

DOSE	20
MOUTURE	3
TEMPÉRATURE	2



GUIDE DE TORRÉFACTION

Le café est complexe et se développe avec le temps. Utilisez ce guide comme référence et apportez des changements au besoin. Consultez le « Guide d'extraction » pour évaluer vos résultats. Découvrez les différentes torréfactions pour trouver celle qui convient à votre profil de goût.

TORRÉFACTION LÉGÈRE

- Brun clair sans huile sur la surface
- Un goût de grain grillé avec une acidité prononcée
- Plus de caféine que tous les autres niveaux de torréfaction
- Les arômes d'origine sont mieux conservés qu'avec une torréfaction foncée



DOSE

5

MOUTURE

3

TEMPÉRATURE

5

NIVEAU DE TASSAGE

- Brun moyen avec plus de corps qu'une torréfaction légère
- Pas d'huile sur la surface des grains
- Goût, acidité et arôme plus équilibrés
- Moins de caféine, mais niveau tout de même plus élevé que pour les torréfactions plus foncées



DOSE

10

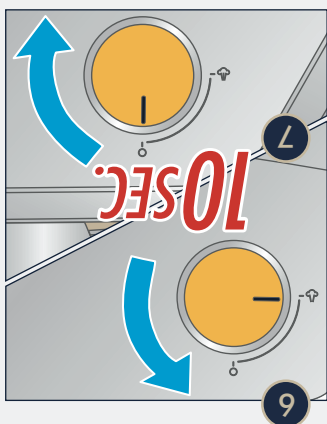
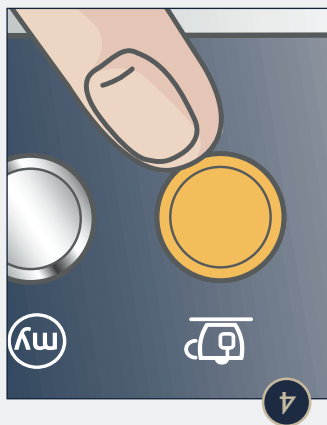
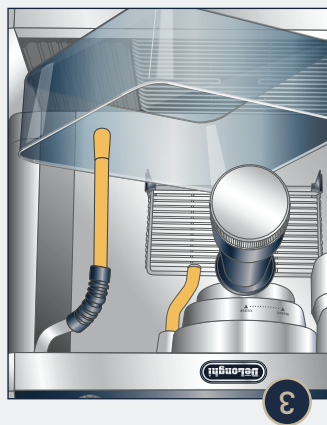
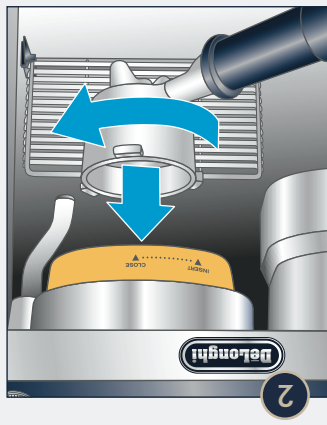
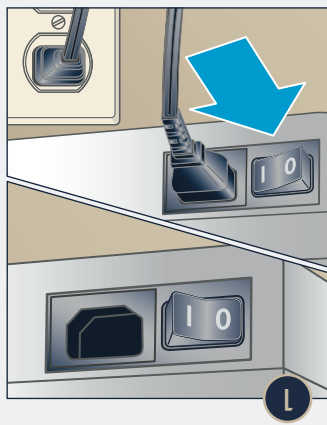
MOUTURE

4

TEMPÉRATURE

4

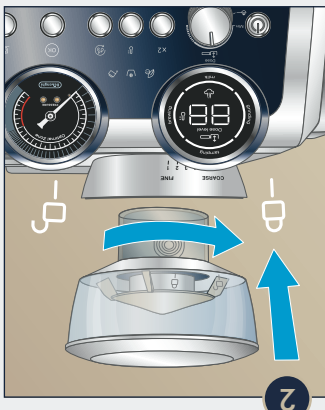
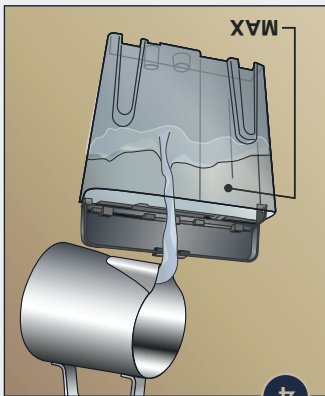
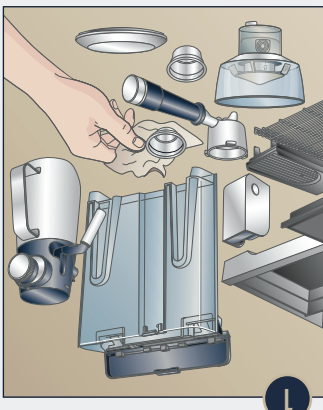
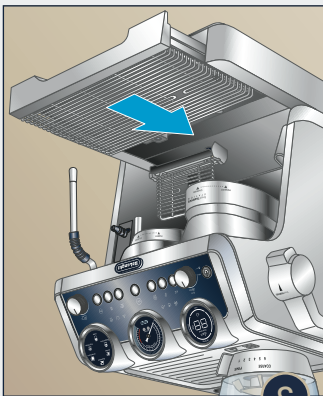
— CYCLE DE PREMIÈRE UTILISATION



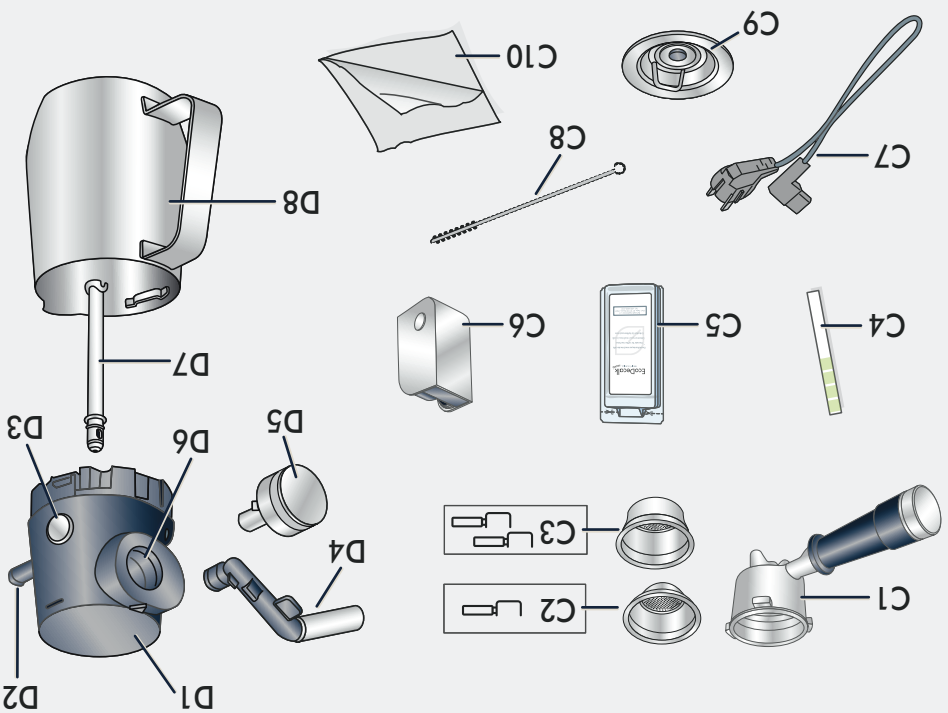
- 1 Rincer la machine et la préparer pour l'utilisation. À effectuer seulement avant la première utilisation.
- 2 Brancher le cordon d'alimentation dans la machine et la prise, puis allumer l'interrupteur.
- 3 Faire fonctionner la vapeur en tournant le bouton de la machine pendant 10 secondes puis l'éteindre.
- 4
- 5
- 6

PRÉPARER LA MACHINE

Nettoyer tous les accessoires avec de l'eau chaude et un détergent à vaisselle doux, puis les sécher. Installer tous les accessoires et remplir le réservoir d'eau.

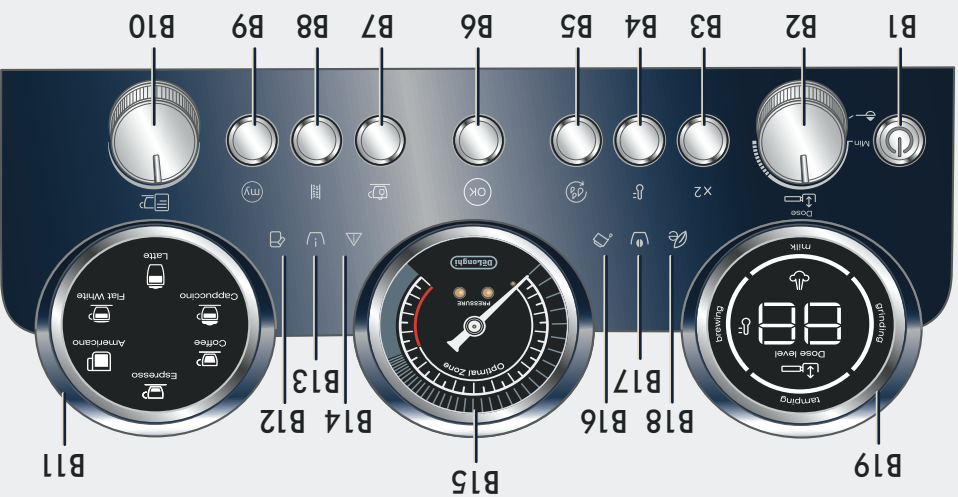


ACCESSOIRES



- C1.** Porte-filtre
C2. Filtre 1 tasse
C3. Filtre 2 tasses
C4. Bandelette de test de dureté de l'eau
C5. Détartrant
C6. Accessoire de détartrage
C7. Cordon d'alimentation amovible
C8. Brosse pour tube la sortie de café
C9. Disque de nettoyage de la sortie de café
C10. Chiffon
- D1.** Couvercle du réservoir de lait
D2. Embout de raccordement du réservoir de lait
D3. Touche pour ouvrir le couvercle
D4. Mousseur à lait (réglable en hauteur)
D5. Cadran de réglage de la mousse
D6. Boîtier du cadran
D7. Tube d'entrée du lait
D8. Réservoir de lait

PANNEAU DE COMMANDE



Boissons à base de lait

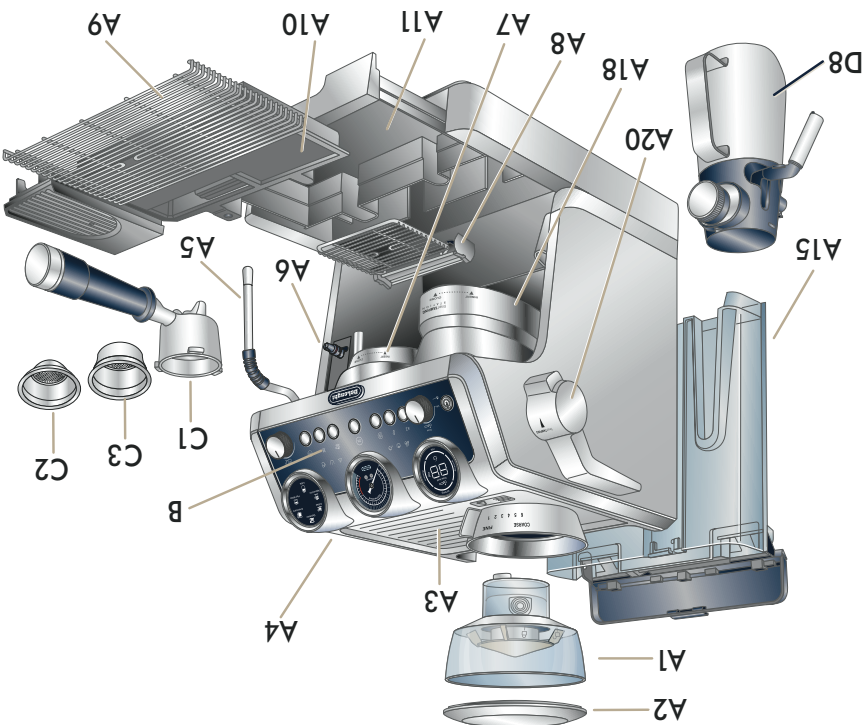
- Cappuccino
- Flat white
- Latte

- Indique quelle opération la machine effectue
- Le réglage de la dose
- Le réglage de la température d'infusion

Boissons à base d'espresso

- Espresso
- Americano
- Coffee (Café)

DANS LA BOÎTE



- A1. Bac à grains
- A2. Couvercle du bac à grains
- A3. Repose-tasses
- A4. Bouton de vapeur
- A5. Bec et tige vapeur
- A6. Embout de raccordement du système LatteCrema
- A7. Sortie du café
- A8. Grille pour tasses à espresso
- A9. Grille pour verres ou grandes tasses
- A10. Grille du plateau d'égouttement
- A11. Plateau d'égouttement
- A15. Réservoir d'eau
- A18. Sortie du moulin à café (levier de tassage)
- A20. Levier de tassage
- B. Écran
- C1. Porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse
- C3. Filtre 2 tasses
- D8. Levier de tassage



Guide de démarrage
et Guide d'utilisation

Ce court guide n'explique pas toutes les fonctions de cette machine. Veuillez vous assurer de lire le guide d'utilisation au complet avant d'utiliser cet appareil.

EC9665M

ENREGISTREZ FACILEMENT VOTRE MACHINE ET PROFITEZ D'AVANTAGES EXCLUSIFS AUX MEMBRES DU CLUB DELONGHI.

Enregistrez votre machine à café La Specialista Maestro et devenez automatiquement membre du Club De'Longhi pour profiter d'offres spéciales, de soldes privés et d'un service à la clientèle spécialisé.



1 AN DE GARANTIE
SUPPLÉMENTAIRE



RABAIS DE MEMBRE
SUR LES
ACCESSOIRES



SOLDES PRIVÉS
EN LIGNE



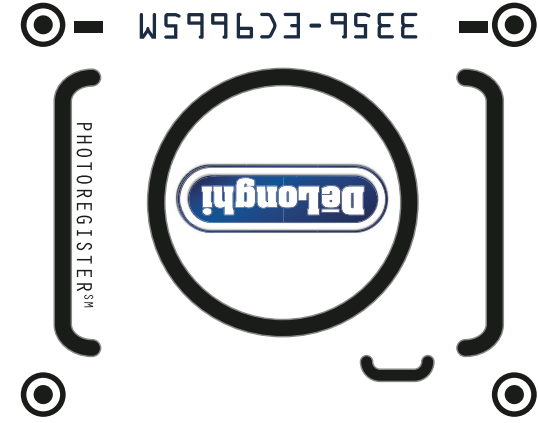
SOUTIEN DES
EXPERTS
DE'LONGHI



COMMANDES
FACILES



NOUVELLES ET
ÉVÉNEMENTS CAFÉ
EXCLUSIFS



ÉTAPE 1. PRENEZ UNE PHOTO
• Prenez une photo de l'icône caméra, incluant les points.

BESOIN D'AIDE?

- Visitez photoregister.com/help ou envoyez le message AIDE à 71403.

EN LIGNE : WWW.DELONGHI.PHOTO
@PHOTOREGISTER
MESSENGER

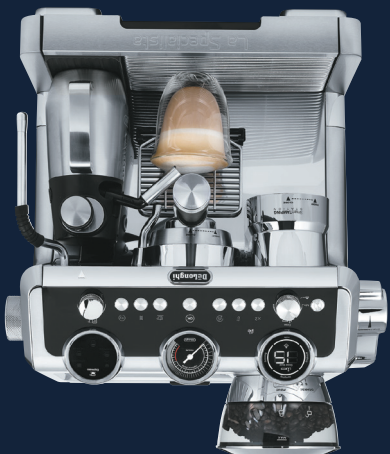
À 71403
ENVOYEZ LA PHOTO

ÉTAPE 2. ENVOYEZ LA PHOTO
• Envoyez la photo par SMS, Facebook Messenger ou la télécharger en ligne.

CONTACTEZ-NOUS

- Par téléphone : 1 800 945-0929
- En ligne : Delonghi.com

La Specialista
MAESTRO



GUIDE DE
DÉMARRAGE
RAPIDE

DeLonghi!

VISITEZ DELONGHI.COM



EC9665M

5713246532_00_0421

