

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



1 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.



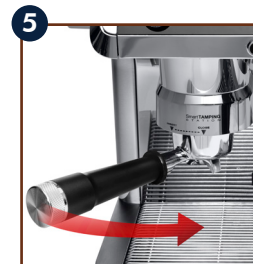
2 The ideal setting depends on your coffee bean type. The factory default is 5 but for a finer or coarser grind we invite you to check on the **coffee guide settings table**. **If you need to adjust, do it while grinding.**



3 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.



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



5 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

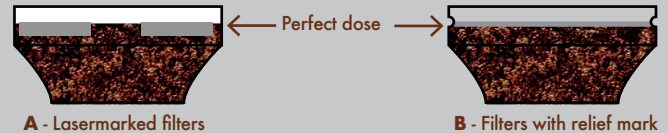


Each variety of coffee beans can behave differently during grinding and this is the reason why setting the dose at the beginning might require extra care.

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



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.

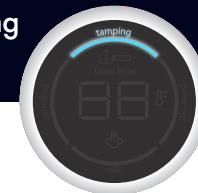


BARISTA TIP:

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.



SmartTAMPING 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

Single dose  off

Double dose  on

Approx. 35 ml

Approx. 35 ml

OR

Approx. 70 ml

Espresso

Single dose  off

Double dose  on

Approx. 80 ml

Approx. 80 ml

OR

Approx. 160 ml

Coffee

Single dose  off

Double dose  on

Approx. 120 ml

Approx. 240 ml

Water (~85 ml)

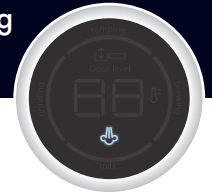
Coffee (~35 ml)

Water (~170 ml)

Coffee (~70 ml)

Americano

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 under the surface, careful not to make big bubbles by letting too much air in.



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



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.

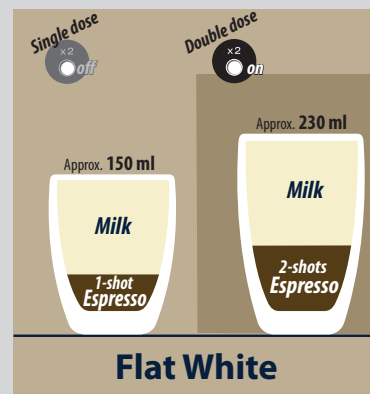
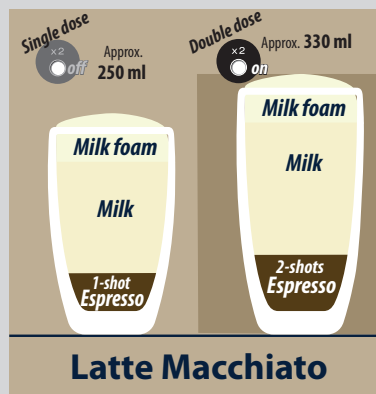
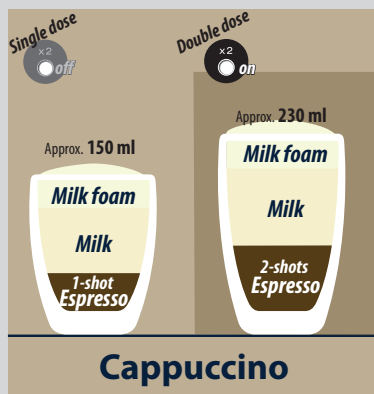
MILK FROTH KNOB POSITIONS:

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

Milk recipes



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.

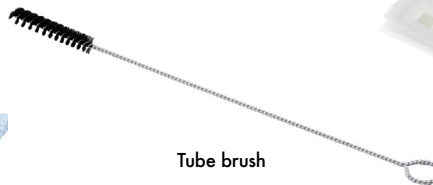
EcoDecalk *mini*



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

PRÉPARER LA MACHINE



1 Enlever les autocollants et les matériaux de l'emballage



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



3 Insérer l'égouttoir avec les grilles.



4 Remplir le réservoir d'eau.



5 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



1 Mettez un récipient sous la buse à eau.



2 Appuyer sur pour rincer.



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



4 Insérer le porte-filtre.



5 Appuyer sur pour effectuer un rinçage.



6 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.



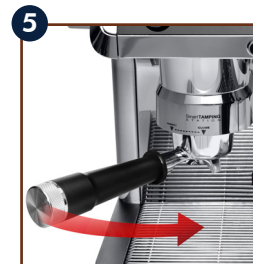
2 Le réglage varie en fonction du type de café. La valeur d'usine est 5 : pour un réglage plus fin ou plus grossier, se référer au **tableau dans le guide café. Le réglage doit être effectué durant le fonctionnement du moulin à café.**



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.

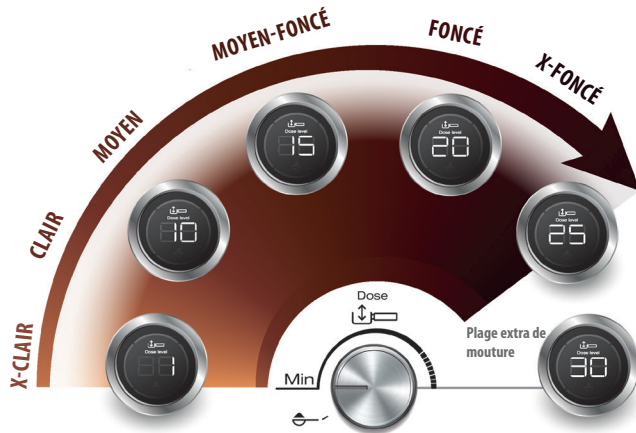


Voir « La Dose Parfaite » à la page suivante.





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



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



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



Vérifier le niveau.



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.



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

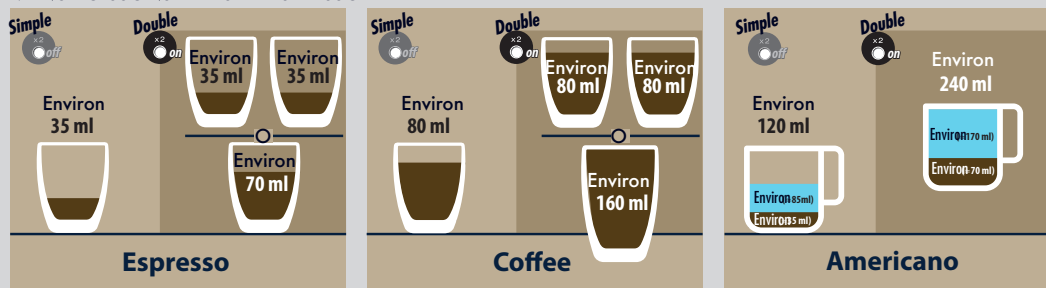
Profil 2 : $\approx 92^{\circ}\text{C}$

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  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.



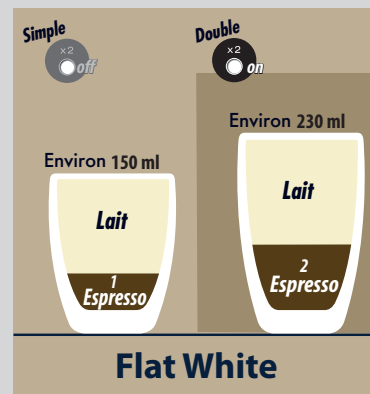
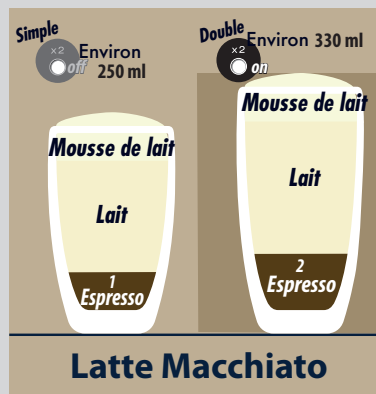
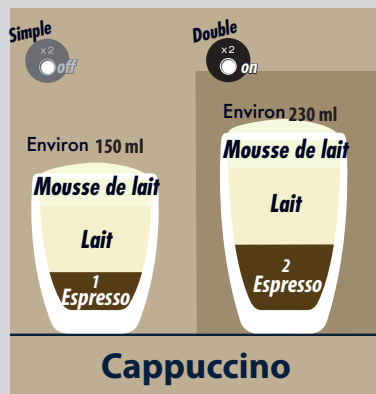
CONSEIL DU BARISTA :
Pour obtenir la meilleure texture, toujours utiliser du lait frais à la température du réfrigérateur. Le résultat varie en fonction du type de lait et de boisson alternative.

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 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

اعتني بآلة القهوة الخاصة بك



SoftBalls



نظام مبتكر حاصل على براءة اختراع يمنع تكون الترسبات الكلسية. يطيل عمر آلة القهوة دون تغيير الخصائص الحسية للماء ، مما يضمن قهوة كريمية وعطرية باستمرار.

EcoDecalk mini



مكوناته عالية الجودة تجعل EcoDecalk مزيلًا فعالًا وطبيعيًا للترسبات الكلسية. عندما يضيء المصباح ، اتبع الخطوات الموضحة في دليل المستخدم لإزالة الترسبات عن الجهاز بشكل صحيح.



قماش من الألياف الدقيقة



فرشاة أنبوب



تصلب الماء اختبار



ملحق لـ التنظيف بعلامات التبويب

أدوات التنظيف الاختيارية لفوهة البخار ومنفذ القهوة
قم بزيارة "Delonghi.com" للحصول على مزيد من المعلومات



التنظيف والصيانة - Lattecrema system



أخرجي وعاء الحليب وضعيه في الثلاجة
واستخدامه قريباً.



يبدأ التنظيف ويتوقف تلقائياً.
احتسري: تذكر ، بعد التنظيف ، إعادة
تشغيل المقبض على وضع الرغبة.



أدر المقبض إلى "Clean".



اتركي وعاء الحليب في الغسالة (لا داعي
لتفريغها). ضع كوباً أو مستلماً آخر
تحت فوهة الحليب المزيد.

للحصول على تنظيف مثالي ، نوصي باستخدام Eco MultiClean: فهو يضمن النظافة عن طريق إزالة بروتينات ودهون الحليب من جهاز إزباد الحليب وعاء الحليب ويمكن استخدامه لتنظيف الجهاز بالكامل.



آلة كاملة



توصيل حاوية الحليب



قوة وعاء الحليب



صب المنظف على قطعة القماش
ونظف:

Eco
MultiClean

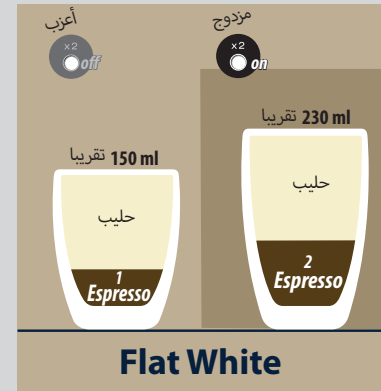


EAN: 8004399333307

وصفات الحليب



الاسبريسو التلقائي والمشروبات القائمة على الحليب



مشروبات الحليب ذات الجرعة المزدوجة:

املاً وعاء الحليب بكمية كافية من الحليب لا تتجاوز الحد الأقصى المحدد على العبوة. كل علامة على جانب الحاوية تقابل حوالي 100 مل من الحليب. سيحقق استخدام الحليب الطازج والبارد كامل الدسم أفضل النتائج.

تنظيف غطاء اللبن:

يجب تنظيف غطاء رغوة الحليب في كل مرة تستخدم فيها وظيفة الحليب: انظر الصفحة التالية.



المرحلة 4- تفتيت يدوي

اكتشف المزيد في سلسلة الفيديو المخصصة لدينا
عن كيفية استخدام La Specialista Maestro

My LatteArt



اغمس موزع سكب البخار تحت سطح الحليب: بهذه الطريقة ستحصل على قمة بارزة. بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة أعد غلق مقبض البخار ثم انتظر حتى يتوقف سكب البخار بشكل كامل قبل إزالة وعاء الحليب.



ابقِ على موزع سكب البخار على السطح مع ضرورة الانتباه حتى لا تحجز كمية مفرطة من الهواء مما قد يكون فقاعات هوائية مفرطة الكبر.



لترغية الحليب قم بسند أنبوب موزع سكب البخار على سطح الحليب: بهذه الطريقة سيمتزج الهواء مع الحليب والبخار.



قم بتشغيل عصا البخار لفترة وجيزة لتنظيف التكثيف. تأكد من أن العصا تشير بعيداً عنك.

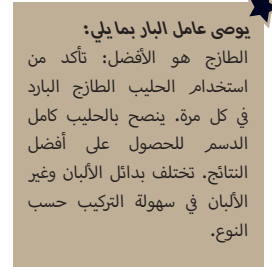


اسكب في حاوية الحليب كمية الحليب المراد تسخينها/ترغيتها مع الأخذ في الاعتبار أن حجم الحليب سيزداد 2 أو 3 مرات.



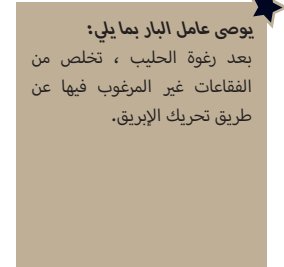
يوصى عامل البار بما يلي:

قم دائماً بتنظيف فوهة البخار بقطعة قماش مبللة ونظيفة ، ثم أطلق دفعة قصيرة من البخار لإزالة بقايا الحليب.



يوصى عامل البار بما يلي:

الطازج هو الأفضل: تأكد من استخدام الحليب الطازج البارد في كل مرة. ينصح بالحليب كامل الدسم للحصول على أفضل النتائج. تختلف بدائل الألبان وغير الألبان في سهولة التركيب حسب النوع.



يوصى عامل البار بما يلي:

بعد رغوة الحليب ، تخلص من الفقاعات غير المرغوب فيها عن طريق تحريك الإبريق.



المرحلة 3 - التوزيع (brewing)

Dynamic PREINFUSION

Active TEMPERATURE CONTROL



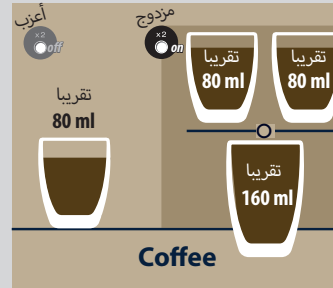
- ملامح درجة حرارة التسريب
- هناك 5 ملفات تعريف لدرجات الحرارة (من 1 إلى 5 على الشاشة) لضبطها ، بناءً على حبوب البن.
- الإعداد الأول: 90 درجة مئوية
- الإعداد 2: 92 درجة مئوية
- الإعداد 3: 94 درجة مئوية
- الإعداد 4: 96 درجة مئوية
- الإعداد الخامس: 98 درجة مئوية
- لفهم ملف تعريف درجة الحرارة المفضل ، راجع جدول إعدادات دليل القهوة.
- هذه ليست درجة الحرارة النهائية في الكوب ، ولكن درجة حرارة الماء التي يجب تسريبها. للحفاظ على درجة حرارة مثالية للمشروب ، نقترح تسخين الكوب مسبقاً.
- لتحديد إعداد درجة الحرارة ، استمر في الضغط على الزر للتبديل من إعداد إلى آخر حتى تصل إلى الإعداد المفضل.



1. ضغط على OK لبدء عملية السكب (ما قبل النقع وعملية النقع).



2. اختر المشروب المرغوب فيه



قائمة المشروبات القائمة على الإسبريسو



المرحلة 2 - الضغط (tamping)

Smart TAMPING STATION



4
قم بتعشيق حامل المرشح في موئع
سكب القهوة



3
بعد التحقق من أن كمية القهوة
صحيحة



2
حافظ على إبقاء الذراع منزلًا حتى
حاجز نهاية مساره أثناء إزالة حامل
المرشح. أعد بعد ذلك ذراع الضغط إلى
وضعية البداية.



1
بعد انتهاء عملية الطحن، أنزل
ذراع ضغط القهوة حتى نهاية حاجز
المسار (لا تقم بإزالة حامل المرشح).
للحصول على نتيجة مثالية، كرر هذه
العملية لمرتين.

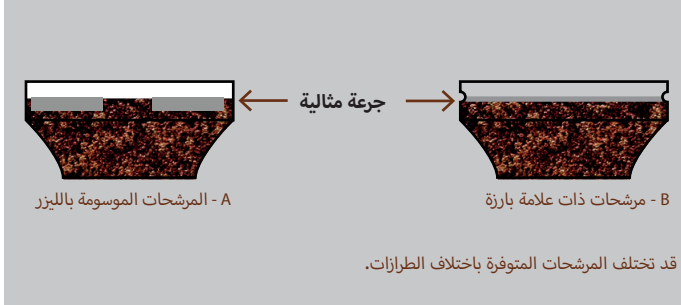
يوصى عامل البار بما يلي:
أخرج حامل المرشح بينما يكون
ذراع ضاغط القهوة (A20) منزلًا
للحصول على الشكل المثالي
لكمية القهوة.

يوصى عامل البار بما يلي:
تحقق من أن القهوة في المستوى
المطلوب بعد عملية الضغط.
قد يصبح من الضروري ضبط
المقبض لأكثر من مرة قبل
الوصول إلى الكمية المثالية.



“الكمية المثالية”

حقق الكمال في الاسبريسو



تحتوي فلاتر القهوة على علامة بالداخل لتحديد مستوى الجرعة المثالية.
A- المرشحات المميزة بالليزر: الكمية المثالية تتوافق مع السطر العلوي من العلامة.
B- المرشحات بعلامة الإغاثة: الكمية المثالية تتوافق مع الخط البارز.

يوصى عامل البار بما يلي:

إذا كانت قهوتك أكثر أو أقل من الاستخراج وكانت الجرعة ضمن نطاق الجرعة المثالي ، فاضبط إعدادات المطحنة بشكل أدق أو أكثر خشونة
تحتاج القهوة المستخرجة (السكب ببطء شديد) إلى طحن أكثر خشونة
تحتاج القهوة المستخرجة (السكب بسرعة كبيرة) إلى طحن أدق.

اضبط الجرعة Dose



أي تغيير في نوع حبوب القهوة يعطي نتيجة مختلفة أثناء عملية الطحن ولذلك تحتاج عملية ضبط الكمية في البداية إلى انتباه ودقة كبيرين.
يقدم هذا الرسم التوضيحي بعض الإرشادات حول كيفية ضبط الكمية وهذه الإرشادات قائمة على لون التحميص: ينبغي اعتبارها نقاط إرشادية كبدائية ولكن قد تختلف وفقًا لتركيب حبوب القهوة.
1. اضبط الكمية من الحد الأدنى.
2. مع الاسترشاد بلون تحميص القهوة الخاصة بك، قم بلف المقبض ببطء.

Sensor GRINDING TECHNOLOGY

المرحلة 1 - الطحن (grinding)



اسكب حبوب القهوة في حاوية الجيوب. يُنصح بسكب فقط حبوب القهوة الضرورية لعملية الإعداد: بهذه الطريقة ستحصل دائمًا على قهوة طازجة؛



حدد درجة الطحن. درجة ضبط المصنع هي 5 (طحن متوسط). إذا لم تكن نتيجة الطحن مرضية بالنسبة لك، قم بضبط مستوى الطحن وفقًا لذوقك ونوع القهوة (يجب إجراء عملية الضبط أثناء عمل مطحنة القهوة).



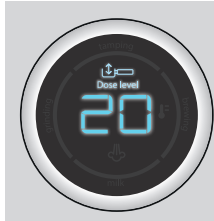
أدخل أحد مرشحات القهوة أو في حامل المرشح. عند استخدام المرشح لفنجانين، اضغط على الزر 2X : ستقوم من خلال هذا الاختيار بمضاعفة كمية الإسبريسو المسكوبة.



اضبط مقبض تحديد الكمية بدءًا من وضعية الحد الأدنى.



ثبت حامل المرشح بمخرج مطحنة البن بمحاذاة الكتابة «إدخال» INSERT: ثم قم بلف الكوب في اتجاه اليمين. تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع «غلق» CLOSE وتتوقف تلقائيًا. لتعطيل المطحنة، أدر القرص إلى



الأرقام المعروضة هي مرجع إعداد بمجرد الوصول إلى المستوى المناسب من القهوة في فلتر القهوة. لا تتوافق مع إعدادات المطحنة أو وحدات القياس (غرام / أونصة) أو وقت الطحن. راجع إعدادات طاولة دليل القهوة للعثور على مؤشرات مفيدة حول الجرعات، بناءً على حبوب البن ومستويات التحميص.

راجع "التركيز على الجرعة المثالية" في الصفحة التالية للحصول على اقتراحات.



أدخل الفلتر



اضغط الزر بمحاذاة مؤشر



ضع حاوية الحد الأدنى لسعتها 100 ملم تحت موزع سكب الماء الساخن



بلف مقبض البخار ثم اسكب البخار لبضع ثوان بحيث تشطف دائرة البخار: للحصول على عملية سكب مثالية للبخار يُنصح بتكرار هذه العملية 3 أو 4 مرات. يسمح ذلك بإزالة الماء في الأنبوب قبل سكب البخار.



اضغط على الزر بمحاذاة مؤشر



قم بتثبيت كوب حامل المرشح مزودًا بمرشح بالماكينة



عيمرت في نيزي لخدأ عمر ةلاماك تارطقولانيانفلال لمرح ةكبش وضوحلال ةكبشو



ءامرب تاقح لمرل اعيمرج لسغا قبابطأ فظنمرو رتاف



تاقصل لمرل ةلازالمرق فيلغتل داومرو



لمزيد من التفاصيل حول إعداد La Specialista يرجى مراجعة قناة De'Longhi How To



أدخل القابس في مأخذ التيار.



أزل خزان الماء وأعد ملئه بماء بارد ونظيف



La Specialista

MAESTRO



5713246943_00_0521



عيرس دشرم

De'Longhi