

La Specialista

ARTE EVO



- QUICK GUIDE -

De'Longhi

PREPARING YOUR MACHINE



1 Wash and dry accessories; including water tank.



2 Insert the drip tray with cup tray.



3 Fill water tank.



4 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



1 Place a container under the water spout.



2 Press OK to rinse.



3 Insert filter basket into portafilter.



4 Attach the portafilter.



5 Press OK to rinse.



6 Push the STEAM button and let the steam flow out for a few seconds. Then push the button again. 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



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. If you are not satisfied, adjust the level according to your personal taste and the type of coffee (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 until the X2 light comes on. Please note: the x 2 selection will double the volume of the espresso shot as well.



Insert the Dosing&Tamping Guide to the portafilter: **1 push** and **2 turn** until it locks.

DOSING & TAMPING GUIDE

The Dosing&Tamping Guide is used to avoid coffee from spilling while grinding, ensuring mess free operation and more consistent dosing.



Insert the portafilter



Push the portafilter until you hear a single "Click", then release: grinding starts and stops automatically.

RECOMMENDED GRINDING SETTINGS:

A grinding level between 3 and 6 is recommended for most coffees. A grinding level of 1 or 2 is very fine and should be used with special coffees only (light roasted)

Coffee Beans Roasting Range	Grinding setting
LIGHT	3-4
MEDIUM/MEDIUM DARK	4-5
DARK	5-6



BARISTA TIPS:

When preparing Cold Brew, a grinding level between 4 and 6 is recommended.

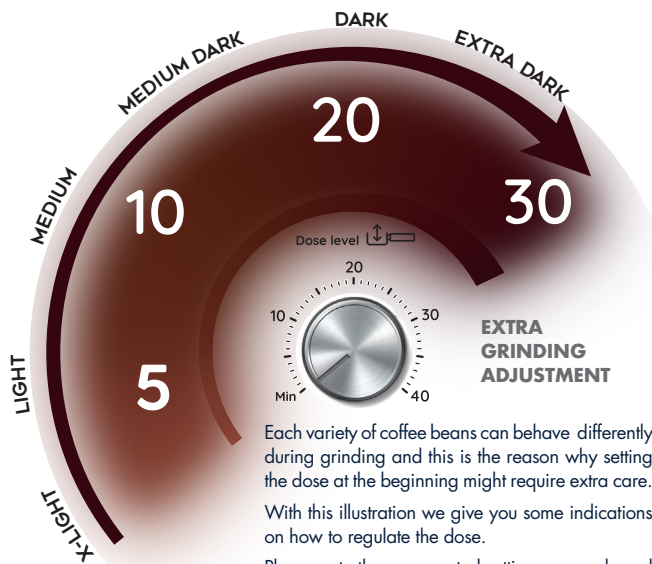
Refer to **"Focus on perfect dose"** on next page for suggestions.



Focus on perfect dose



Adjust dose

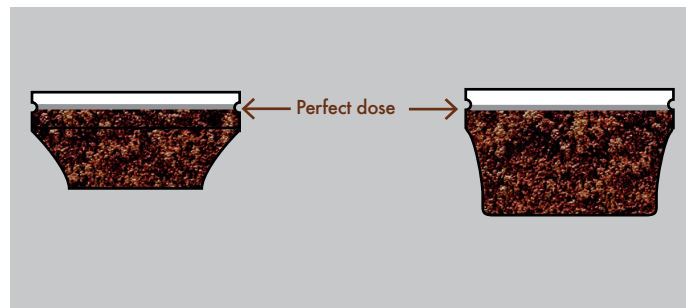


Please note these suggested setting ranges, based

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. The numbers of the dial are a setting reference once the perfect dose in the filter is reached. They do not correspond to grinder settings or to measurement units (gr/oz) or to grinding time
2. Look at which roasting level your coffee is and based on that, turn the knob slowly, referencing the ranges.

Perfect dose



The coffee filters have a mark inside to identify the level for perfect dose.
The perfect quantity corresponds to the line in relief.

Step 2 - tamping



Extract the portafilter.



Tap gently the Dosing & Tamping Guide to level the grounded coffee inside.



Put the portafilter in the dedicated seat on the tamping mat



Tamp the coffee.



Remove the Dosing & Tamping Guide and check the coffee dose.



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.

TAMPING MAT
Using the tamping mat provides ideal stability while tamping ensuring a more even extraction.



BARISTA TIP:
For polished finish of coffee, rotate the tamper when tamping the coffee dose.



BARISTA TIP:
Coffee left on the edges of the filter after pressing does not in any way compromise the quality of the brewing and therefore the end result.

Step 3 - brewing hot coffee drinks



Select the temperature



Select your drink.



Press OK to start brewing (preinfusion and infusion).

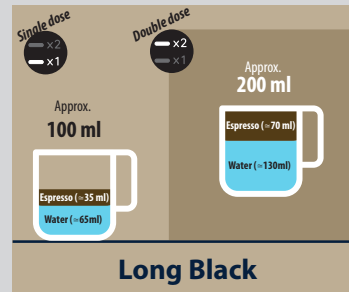
INFUSION TEMPERATURE PROFILES

- The water temperature is precisely controlled throughout the entire brewing process to ensure the ideal temperature stability for the extraction. La Specialista Arte offers up to 3 infusion temperature* profiles to select, correspondent to a range of temperatures between $\approx 92^{\circ}$ and $\approx 96^{\circ}\text{C}$.
- Coffee bean varieties as well as roasting colours require their own specific temperature setting for the best extraction: Robusta coffee beans prefer lower temperature; Arabica prefers higher temperature. The same is applicable to beans with a darker roasting colour or to freshly-roasted beans than those degassed over time.

Temperature level	MIN	MED	MAX
Corresponding light			
Coffee Beans Roasting Range	DARK	MEDIUM to DARK	LIGHT to MEDIUM

* This temperature refers to the water inside the thermoblock. This differs from the temperature of the drink in the cup or the temperature measured when the drink comes out from the portafilter spouts.

ESPRESSO BASED DRINKS MENU



DO YOU WANT TO MAKE AN AMERICANO?

Step 1: make an Espresso using a large cup.

Step 2: once delivered the espresso, select and push OK to delivery hot water.



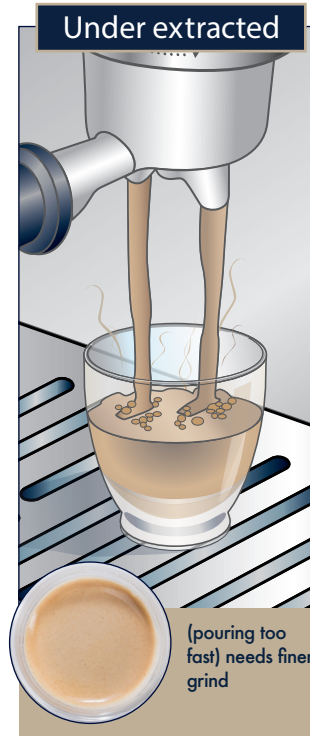
Achieve Espresso perfection



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.



★ Perfect espresso



Under extracted

(pouring too fast) needs finer grind



Over extracted

(pouring too slowly) needs coarser grind

Step 3 - brewing Cold Brew



Cold Extraction Technology is a method of brewing coffee with the use of room temperature or cold water. Cold Brew uses a longer infusion time instead of heat to extract the properties of the coffee beans, since the low temperature decreases the solvent power of the water.



Select **Cold Brew** *



The OK light is blue to indicate that Cold Brew is selected. Press the OK button to make a cold rinse: after a few seconds press OK again to stop the rinse.



Attach the portafilter with the perfect dose.



Prepare the glass adding 2 or 3 ice cubes and put it under the spouts.



Press OK to start brewing Cold Brew. As no pressure is produced to brew this drink, the manometer will not turn to a higher position. Brewing automatically stops.

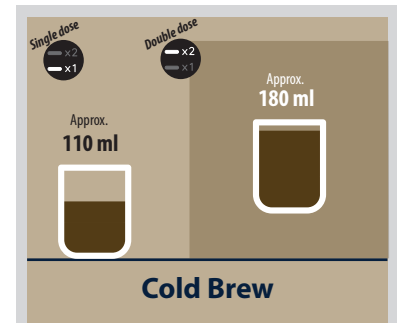
BARISTA TIPS:



When preparing Cold Brew, a grinding level between 4 and 6 is recommended

BARISTA TIPS:

Fresh water is best: be sure the water in the tank is fresh.
If the water is a couple of days old, empty and rinse the water tank thoroughly. Always keep the water tank clean.



My LatteArt

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



Fill the milk jug with fresh cold milk. Milk will up to triple in volume. Using a cold milk jug is advisable.



Push the steam button. After few seconds steam will be delivered.



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.

Take Care of your Coffee Machine

(optional in some models)

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.

EcoMultiClean



Keep your coffee maker clean and free from milk residue. Our Eco MultiClean removes milk residue and effectively cleans external and removable parts of your coffee maker.



Water hardness
test



Cleaning needle
for steam wand

Optional Cleaning Tools

Visit "Delonghi.com" for more information

PRÉPARER LA MACHINE



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



2 Insérer l'égouttoir avec la grille.



3 Remplir le réservoir d'eau.



4 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

PREMIÈRE UTILISATION



1 Mettez un récipient sous la buse à eau.



2 Appuyer sur OK pour effectuer un rinçage.



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



4 Insérer le porte-filtre.



5 Appuyer sur OK pour effectuer un rinçage.



6 Appuyer sur le bouton "Vapeur" et faire sortir la vapeur pendant quelques secondes. Puis appuyer à nouveau sur le bouton. Répéter 3-4 fois pour nettoyer tout le tube avant d'émulsionner le lait : ceci garantira de meilleurs résultats.

Phase 1 - mouture



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.



Le réglage varie en fonction du type de café. La valeur d'usinage est 5. Si le résultat n'est pas satisfaisant, régler le niveau en fonction du goût personnel et du type de café (le réglage doit être effectué durant le fonctionnement du moulin à café).



Insérer le filtre 1 ou 2 tasses dans la coupelle porte-filtre. Si l'on utilise le filtre 2 tasses, appuyer sur le bouton **X2** jusqu'à ce que le voyant X2 s'allume. Nota bene : la sélection X2 double aussi la quantité d'espresso distribuée.



Insérer l'entonnoir de dosage sur le porte-filtre : **1 presser** et **2 tourner** jusqu'à le bloquer.

DOSING & TAMPING GUIDE
L'utilisation de l'entonnoir de dosage évite les débordements de café moulu durant la mouture, il permet d'opérer de manière propre et d'obtenir une dose compacte.



Insérer la coupelle porte-filtre.



Presser le porte-filtre jusqu'à entendre un « Clic », puis relâcher : La mouture commence et s'interrompt automatiquement.

PARAMÈTRES DE MOUTURE CONSEILLÉS

Le degré de mouture entre 3 et 6 est recommandé pour la plupart des cafés. En sélectionnant 1 ou 2, on obtient une mouture très fine, à utiliser uniquement avec du café très particulier (torréfié léger)

Degré de torréfaction des grains	Réglage de mouture
CLAIR	3-4
MOYEN/MOYEN-FONCÉ	4-5
FONCÉ	5-6

★ CONSEIL DU BARISTA:

Lors de la préparation de Cold Brew, un degré de mouture compris entre 4 et 6 est recommandé.

Pour de plus amples conseils, voir « **La Dose Parfaite** » à la page suivante.



La Dose parfaite



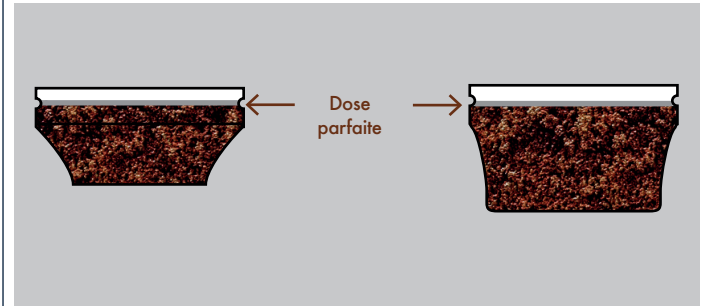
Réglage de la dose



pourraient changer en fonction des 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. 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.
2. Identifier le degré de torréfaction et, en fonction de celui-ci, tourner lentement le bouton, à l'intérieur de la plage de référence.

Dose parfaite



Les filtres à café ont, à l'intérieur, un marquage en relief qui indique le niveau pour la dose parfaite. La quantité idéale correspond à la ligne en relief.

Phase 2 - tassage



Extraire le porte-filtre.



Tapoter l'entonnoir de dosage pour niveler le café moulu.



Mettre le porte-filtre dans le logement prévu à cet effet sur le tapis de tassage



Tasser le café et tourner.



Remove the Dosing & Tamping Guide and check the coffee dose.



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.

TAMPING MAT
L'utilisation du tapis de tassage garantit la stabilité durant le tassage ainsi qu'une distribution plus homogène.



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



CONSEIL DU BARISTA :
Si après le tassage il reste du café le long des bords du filtre, cela ne compromet absolument pas la qualité de l'extraction et, donc, le résultat final.

Phase 3 - distribution du café chaud



Sélectionner la température



Sélectionner la boisson.



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

Température pour préparer le café

- La température de l'eau est contrôlée pendant tout le processus de préparation afin de garantir sa stabilité en phase d'extraction. La Specialista Arte offre 3 températures d'infusion* qui correspondent à une plage entre 92° et 96°C.
- On conseille une température différente en fonction de la variété et de la torréfaction des grains : les grains de Robusta requièrent une température basse ; les grains d'Arabica une température haute. Il en va de même pour les grains avec une torréfaction foncée ou pour les grains à peine torréfiés.

Niveau de température	MIN	MED	MAX
Voyant correspondant			
Niveau de torréfaction	Foncé	Moyen-foncé	Clair-moyen

* Cette température fait référence à l'eau dans le thermoblock. Elle est donc différente de la température de la boisson en tasse ou de la température mesurée quand la boisson sort des buses du porte-filtre.

MENU BOISSONS À BASE D'ESPRESSO



VOULEZ-VOUS UN AMERICANO?

Étape 1: faire un Espresso dans une tasse grande.

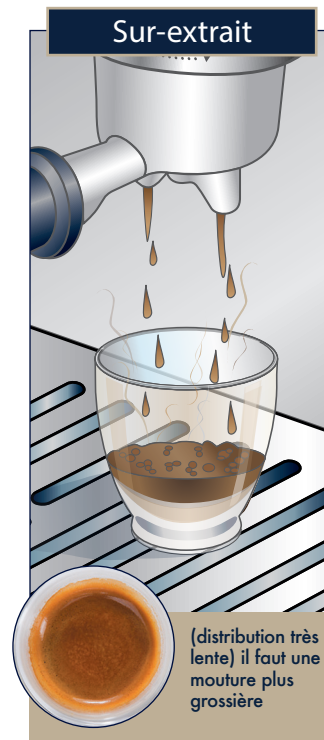
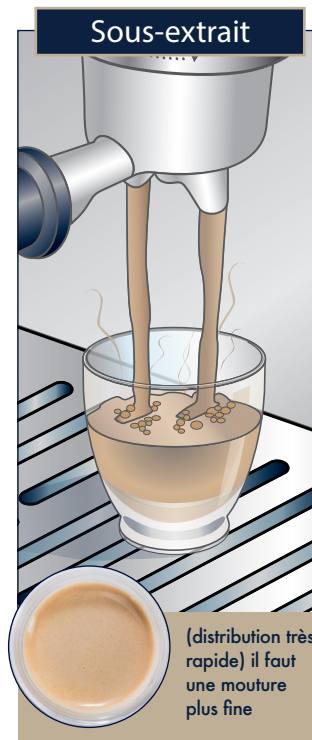
Étape 2: puis appuyer sur et sur OK pour distribuer de l'eau chaude.



L'espresso parfait



L'extraction de l'espresso parfait est un art et peut nécessiter quelques essais. Soyez prêt à ajuster la grossièreté de la mouture et assurez-vous toujours d'avoir le café moulu tassé au niveau de la ligne indicatrice dans le filtre pour pouvoir atteindre une extraction parfaite.



Phase 3 - distribution du Cold Brew



La technologie d'extraction à froid est une méthode de préparation du café à l'aide de la température ambiante ou de l'eau froide. Cold Brew utilise un temps d'infusion plus long au lieu de la chaleur pour extraire les propriétés des grains de café, car la basse température diminue le pouvoir solvant de l'eau.



Sélectionner **Cold Brew** *



Le voyant OK est bleu pour indiquer que Cold Brew est sélectionné. Appuyez sur la touche OK pour effectuer un rinçage à froid : après quelques secondes, appuyez à nouveau sur OK pour arrêter le rinçage.



Accrocher le porte-filtre avec la dose parfaite.



Préparez le verre en ajoutant 2 ou 3 glaçons et placez-le sous les becs verseurs.



Appuyez sur OK pour commencer à infuser Cold Brew. Comme aucune pression n'est produite pour cette boisson, le manomètre ne tournera pas vers une position plus élevée. La distribution s'arrête automatiquement.



CONSEIL DU BARISTA:

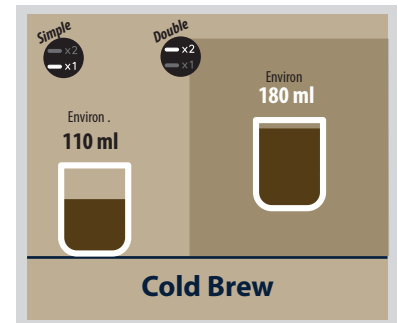


Lors de la préparation de Cold Brew, un degré de mouture compris entre 4 et 6 est recommandé.



CONSEIL DU BARISTA:

L'eau douce est la meilleure : assurez-vous que l'eau dans le réservoir est fraîche. Si l'eau a quelques jours, videz et rincez soigneusement le réservoir d'eau. Gardez toujours le réservoir d'eau propre.



My LatteArt

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



Verser du lait frais et à la température du réfrigérateur dans le pot. Le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois. Il est recommandé d'utiliser un pot froid.



Appuyer sur le bouton vapeur : après quelques secondes la distribution de vapeur commence.



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.



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



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.

Entretien de la machine

((en option sur certains modèles)

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.

Eco MultiClean



Gardez votre machine propre sans résidus de lait. Notre Eco MultiClean élimine les résidus de lait, nettoyant efficacement les parties externes et amovibles de votre machine.



Test dureté de l'eau



Aiguille de nettoyage
du tube de la buse à
vapeur

Accessoires non inclus, recommandés pour le nettoyage

Visitez « Delonghi.com » pour de plus amples informations

EcoDecalk mini

فرشاة تنظيف

مزيل الترسبات الجيرية عالي الكفاءة، بفضل المكونات ذات الجودة العالية. عندما تضيء اللبمة ، اتبع التعليمات الموجودة في دليل الاستخدام لإزالة الترسبات الجيرية من الماكينة بطريقة صحيحة.



SoftBalls

SoftBalls عبارة عن نظام مبتكر والذي يطيل من عمر الماكينة، بدون تغيير جودة المياه، مع ضمان صب قهوة ذات كريمة ورائحة.



Eco MultiClean

حافظ على صناعة القهوة نظيفة وخالية من بقايا الحليب. تعمل تقنية Eco MultiClean على إزالة بقايا الحليب وتنظيف الأجزاء الخارجية والأجزاء التي يتم إزالتها من ماكينة صنع القهوة بشكل فعال.



اختبار
عسر
الماء



إبرة التنظيف
ذراع البخار

قم بزيارة "Delonghi.com" لمزيد من المعلومات

My LatteArt

تجدون المزيد من المحتوى في مقاطع الفيديو المخصصة
لاستخدام Specialist Prestigio



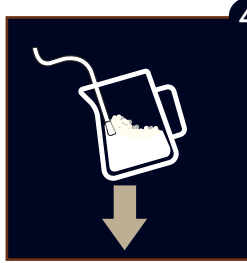
قم بصب الحليب الطازج في إبريق على درجة حرارة التلابة. سيزداد حجم الحليب بمقدار 2-3 مرات.
نوصي باستخدام إبريق بارد.



اضغط على زر البخار: يبدأ صرف البخار بعد بضع ثوانٍ.



لرغوة الحليب، ضع أنبوب موزع البخار على سطح الحليب: بهذه الطريقة يمتزج الهواء بالحليب والبخار.



احتفظ بعضا البخار على السطح، مع الحرص على عدم التقاط الكثير من الهواء، مما يؤدي إلى تكوين فقاعات كبيرة جدًا.



انمر عما البخار تحت سطح الحليب: يؤدي ذلك إلى تكوين دوامة. بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، أغلق مقبض البخار وانتظر حتى يتوقف توصيل البخار تمامًا قبل إعادة إبريق الحليب.

نصيحة من أجل التنظيف:
نظف الأنبوب بقطعة قماش رطبة ونظيفة مع إجراء نفث للبخار لإزالة بقايا الحليب.



نصيحة لصانع القهوة:

الحليب الطازج أفضل: استخدم دائمًا حليباً طازجاً وعلى درجة حرارة التلابة. يُصح باستخدام الحليب كامل الدسم. يعطي الحليب المختلف والمشروبات البديلة نتائج مختلفة.

نصيحة لصانع القهوة:

بعد تفوير الحليب، قم بإزالة الفقاعات غير المرغوب فيها عن طريق تدوير إبريق الحليب.

الخطوة 3 - تخمير المشروب البارد



تقنية الاستخراج البارد هي طريقة لتحضير القهوة باستخدام درجة حرارة الغرفة أو الماء البارد. يستخدم Cold Brew وقتاً أطول للنقع بدلاً من الحرارة لاستخراج خصائص حبوب البن ، لأن درجة الحرارة المنخفضة تقلل من قوة المذيبات في الماء.



Press OK to start brewing Cold Brew. As no pressure is produced to brew this drink, the manometer will not turn to a higher position. Brewing automatically stops.



Prepare the glass adding 2 or 3 ice cubes and put it under the spouts.



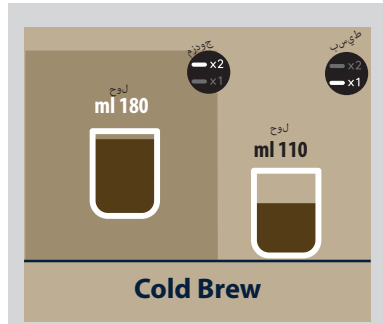
Attach the portafilter with the perfect dose.



The OK light is blue to indicate that Cold Brew is selected. Press the OK button to make a cold rinse: after a few seconds press OK again to stop the rinse.



Select **Cold Brew** *



نصيحة لصانع القهوة:

الماء العذب هو الأفضل: تأكد من أن الماء في الخزان طازج. إذا كان عمر الماء يومين ، أفرغ خزان الماء واشطفه جيّداً. احرص دائماً على نظافة خزان المياه.

نقوة قبل عن اصول تجهيز

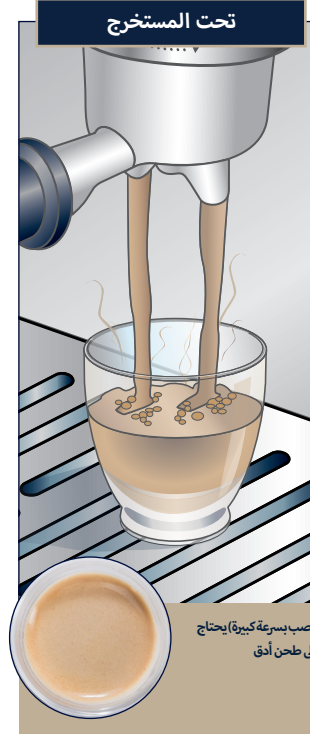
عند تحضير المشروب البارد ، يوصى بمستوى طحن بين 4 و 6



حقق الكمال في الاسبريسو



يعد استخلاص الإسبرسو المثالي قنًا وقد يستغرق بضع محاولات، كن مستعدًا لضبط خشونة الطحن وتأكد دائمًا من وجود القهوة المطحونة المدكوة عند خط المؤشر في الفلتر حتى تتمكن من الوصول إلى الاستخراج المثالي.



الخطوة 3 - التخمير

درجة حرارة تحضير القهوة

- تتم مراقبة درجة حرارة الماء أثناء عملية التحضير بأكملها لضمان ثباتها أثناء مرحلة الاستخراج. تقدم Specialista Arte درجات حرارة للنقع* تتوافق مع نطاق يتراوح بين 92 درجة و 96 درجة مئوية.
- بناءً على نوعية الحبوب وتحميصها، ننصح بدرجة حرارة مختلفة؛ تتطلب حبوب رويوسا درجة حرارة منخفضة؛ بينما تتطلب حبوب البن العربي درجة حرارة عالية. الشيء نفسه ينطبق على حبوب البن المحمص الداكن أو الحبوب التي تم تحميصها للتو.

مستوى الحرارة	MIN (الحد الأدنى)	MED (متوسط)	MAX (الحد الأقصى)
المؤشر الموافق			
مستوى التحميص	داكن	متوسط - داكن	Chiaro-medio (فاتح - متوسط)

* تشير درجة الحرارة هذه إلى الماء الموجود في الكتلة الحرارية، وبالتالي فإنها تختلف عن درجة حرارة المشروب في الفنتجان أو عن درجة الحرارة المقاسة عندما يخرج المشروب من صناديق حامل المرشح.



اضغط على OK لبدء صرف المشروب (النقع المسبق والنقع).



اختر المشروب.



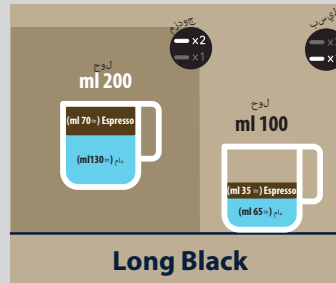
اختر درجة الحرارة

نصيحة لصانع القهوة:

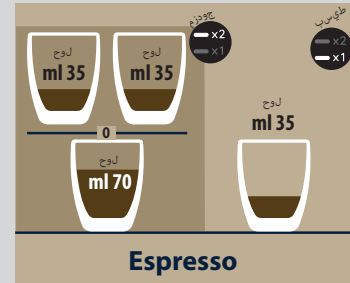
- الخطوة 1: اصنع إسبرسو في كوب كبير
- الخطوة 2: اضغط على ثم اضغط على OK لتوصيل الماء الساخن



قائمة المشروبات الأساسية لإسبرسو



Long Black



Espresso

الخطوة 2 - الضغط



استخرج حامل الفلتر.



اضغط على قمع الجرعات لتسوية البن المطحون.



ضع حامل الفلتر في موضعه على فرشاة الضغط



اضغط البن وقم بتدويره.



قم بإزالة قمع الجرعة وتحقق من مستوى الجرعة.



أوصل حامل الفلتر بموزع القهوة.

نصيحة لصانع القهوة:
بعد الكبس، تأكد من أن البن في المستوى الصحيح، قبل الوصول إلى الجرعة المثالية، قد تكون هناك حاجة لبعض التعديلات.

فرشاة الضغط
يضمن استخدام فرشاة أو حصيرة الضغط الثبات أثناء الضغط وبالتالي ضمان صرف متجانس للقهوة.

نصيحة لصانع القهوة:
للحصول على لمسة نهائية لامعة للجرعة، أخرج حامل المرشح والضاغط منخفض.

نصيحة لصانع القهوة:
بعد الضغط، إذا ظلت بعض بقايا البن على حواف المرشح، فلن يضر ذلك مطلقاً بجودة الاستخراج وبالتالي بالنتيجة النهائية.

الجرعة المثالية

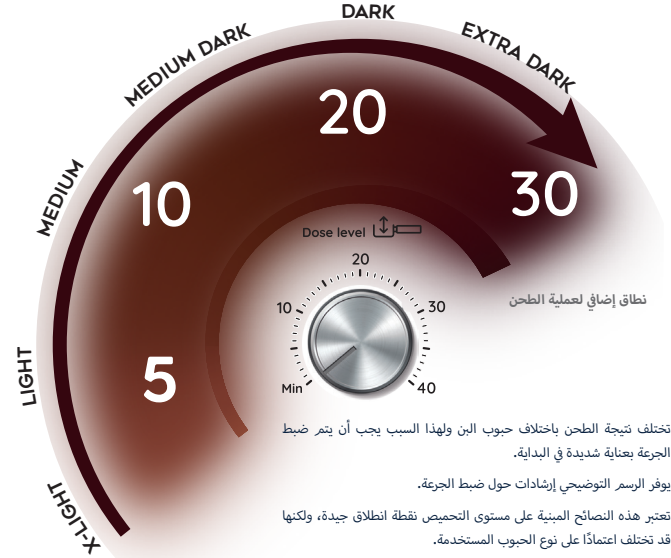


حقق الكمال في الاسبريسو



توجد بفلاتر القهوة علامة بارزة تشير إلى مستوى الجرعة المثالية. الكمية المثالية تتوافق مع خط البروز.

ضبط الجرعة



1. اضبط الجرعة (للوصول إلى المستوى داخل مرشح القهوة، انظر الصورة المتعلقة بالجرعة المثالية) مع البدء من موضع الحد الأدنى. الأرقام المعروضة على الشاشة هي أرقام يمكن الرجوع إليها بمجرد الوصول إلى المستوى الصحيح في حامل المرشح. وهي لا تشير إلى درجة الطحن أو وحدة القياس (جرام / أوقية) أو وقت الطحن.
2. حدد درجة التحميص، وبناءً على ذلك، أدر المقبض ببطء ضمن النطاق المرجعي.

الخطوة 1 - الطحن



اسكب حبوب البن في الوعاء. ننصح بإضافة الحبوب اللازمة للتحضير من وقت لآخر لاستخدام بن طازج دائماً. احفظ البن في وعاء مفرغ من الهواء.



يختلف الضبط بناءً على نوع البن. قيمة المصنع هي 5. إذا كانت النتيجة غير مرضية، اضبط المستوى وفقاً للذوق الشخصي ونوع القهوة (يجب إجراء التعديل أثناء تشغيل مطحنة القهوة).



أدخل في كأس حامل المرشح مرشح 1 أو 2 فنجان. إذا كنت تستخدم فلتر 2 كوب، اضغط على الزر  حتى يضيء المؤشر X2. ملحوظة هامة: اختيار X2 يضاعف أيضاً كمية الإسبريسو التي يتم صرفها.



أدخل قمع الجرعات في حامل الفلتر: 1 اضغط و 2 قمر بالتدوير حتى يتم قفله.

DOSING & TAMPING GUIDE

يمنع استخدام قمع الجرعات تسريب البن المطحون أثناء الطحن، ويسمح لك بالعمل بطريقة نظيفة والحصول على جرعة مضغوطة.



اضغط على حامل الفلتر حتى تسمع "نقرة"، ثم حرره: يبدأ الطحن ويتوقف تلقائياً.

إعدادات الطحن الموصى بها
يوصى باستخدام مستوى الطحن بين 3 و6 لمعظم أنواع البن. نتيجة الطحن مع الاختيار على 1 أو 2، ناعمة جداً، لاستخدامها فقط مع بن خاص جداً (خفيف التحميص)

ضبط الطحن	درجة تحميص حبوب البن
4-3	CHIARO (فاتح)
5-4	وسط/وسط داكن
6-5	داكن

نصيحة لصانع القهوة:
عند تحضير المشروب البارد، يوصى بمستوى طحن بين 4 و6.

لمزيد من الاقتراحات، انظر
"الجرعة المثالية" في الصفحة التالية.



أدخّل صينية تجميع القطرات كاملّة مع الشبكة.

اغسل وجفف الملحقات، بما في ذلك خزان المياه.

أدخّل خزان المياه، املاً خزان المياه.



للحصول على مزيد من التفاصيل حول الماكينة، انظر قناة DeLonghi How To



قم بتوصيل الماكينة بالتيار الكهربائي واضغط على مفتاح التشغيل الرئيسي.



أدخّل فلتر القهوة في حامل الفلتر.



اضغط على "OK" لتنفيذ عملية الشطف.



ضع وعاء تحت موزع المياه.



اضغط على زر "Vapore" واترك البخار يخرج لبضع ثوان. ثم اضغط على الزر مرة أخرى. كرر ذلك 3-4 مرات لتنظيف أنبوب البخار بالكامل قبل عمل رغوة الحليب: سيضمن ذلك نتائج أفضل.



اضغط على "OK" لتنفيذ عملية الشطف.



أدخّل حامل الفلتر.

La Specialista

ARTE EVO



- QUICK GUIDE -

De'Longhi

57132C8256_00_0523

