

La Specialista

ARTE



- 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




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



4 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.



5 Insert the portafilter



6 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.

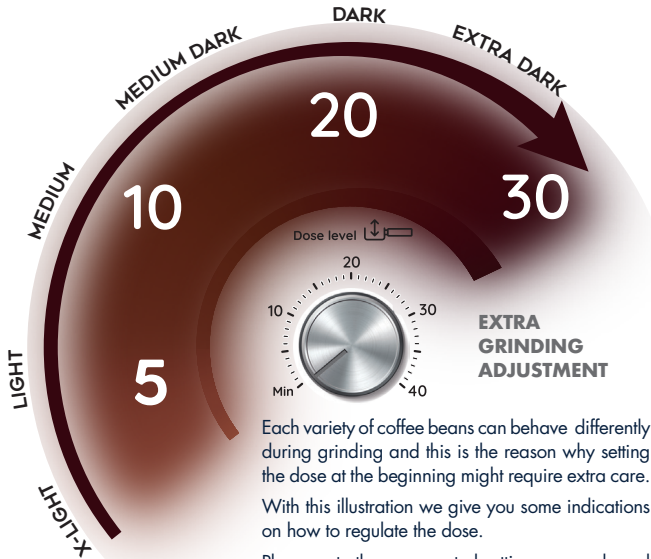
Refer to **"Focus on perfect dose"**

on next page for suggestions. 

Focus on perfect dose



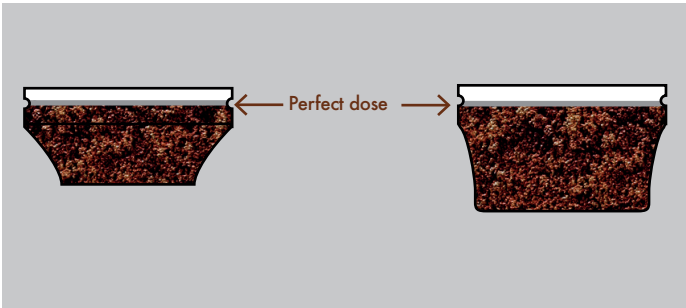
Dose Adjust dose



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



1 Extract the portafilter.



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



3 Put the portafilter in the dedicated seat on the tamping mat



4 Tamp the coffee.



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



6 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



1 Select the temperature



2 Select your drink.



3 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

Espresso

Single dose \Rightarrow x1: Approx. 35 ml

Double dose \Rightarrow x2: Approx. 35 ml OR Approx. 70 ml

Americano

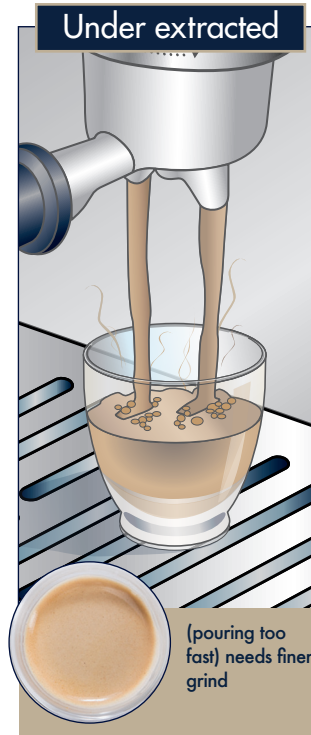
Single dose \Rightarrow x1: Water (~85ml) Espresso (~35 ml)

Double dose \Rightarrow x2: Water (~170 ml) Espresso (~70 ml)

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.



Step 3 - brewing Cold Brew



COLD EXTRACTION TECHNOLOGY

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.



1 Select **Cold Brew**



2 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.



3 Attach the portafilter with the perfect dose.



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



5 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.

Eco MultiClean



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

VORBEREITUNG DER KAFFEEMASCHINE



1 Waschen und trocknen Sie die Zubehörteile, einschließlich Wassertank.



2 Setzen Sie die Abtropfschale zusammen mit dem Rost ein.



3 Füllen Sie den Wassertank.



4 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

ERSTER GEBRAUCH



1 Stellen Sie einen Behälter unter den Wasserauslauf.



2 Drücken Sie OK, um einen Spülvorgang durchzuführen.



3 Setzen Sie das Kaffeesieb in den Siebträger ein.



4 Setzen Sie den Siebträger ein.



5 Drücken Sie OK, um einen Spülvorgang durchzuführen.



6 Drücken Sie die Taste „Dampf“ und lassen Sie für einige Sekunden Dampf austreten. Drücken Sie dann die Taste erneut. Wiederholen Sie dies drei- oder viermal, um das ganze Dampfaußgaberohr zu reinigen, bevor die Milch aufgeschäumt wird: dies garantiert bessere Resultate.

Schritt 1 - Mahlvorgang




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. Sollte das Resultat nicht zufriedenstellend sein, kann die Stufe anhand des eigenen Geschmacks und der Kaffeesorte eingestellt werden (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, bis sich die Kontrolllampe X2 einschaltet. Hinweis: mit der Auswahl X2 wird auch die doppelte Menge Espresso ausgegeben.



Setzen Sie den Dosiertrichter in den Siebträger ein: **1 drücken** und **2 drehen** bis er fest sitzt.

DOSING & TAMPING GUIDE

Die Verwendung des Dosiertrichters verhindert das Austreten von Kaffeepulver während des Mahlvorgangs, ermöglicht sauberes Arbeiten und komprimiert das Kaffeepulver.



Setzen Sie den Siebträger ein.



Drücken Sie den Siebträger, bis ein „Klicken“ zu hören ist, lassen Sie dann los: Der Mahlvorgang beginnt und wird automatisch abgebrochen.


EMPFOHLENE MAHLGRADEINSTELLUNGEN

Der Mahlgrad zwischen 3 und 6 wird für die meisten Kaffees empfohlen. Bei der Einstellung des Mahlgrads auf 1 oder 2 ist das Resultat sehr fein; sie sollte daher nur bei sehr speziellen Kaffees verwendet werden (leicht geröstet)

| Röstgrad der Bohnen | Mahlgradeinstellung |
|------------------------------|---------------------|
| HELL | 3-4 |
| MITTEL/MITTEL-DUNKEL. | 4-5 |
| DUNKEL | 5-6 |

★ TIPP VOM BARISTA:

Bei der Zubereitung von Cold Brew wird ein Mahlgrad zwischen 4 und 6 empfohlen.

Für weitere Empfehlungen, siehe **„Die perfekte Menge“** auf der folgenden Seite. 

Die perfekte Menge



Regelung der Menge



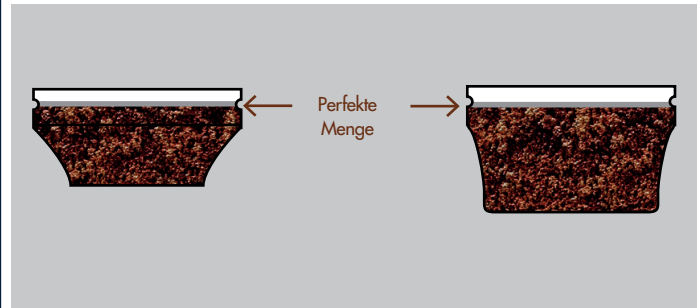
Das Resultat des Mahlvorgangs variiert anhand der Kaffeebohnen; die Einstellung der Menge muss daher zu Beginn sehr sorgfältig erfolgen.

Die Abbildung gibt Hinweise zur Einstellung der Menge. Diese Empfehlungen basieren auf der Röststufe und 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. 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.
2. Bestimmen Sie den Röstgrad und drehen Sie anhand dessen den Drehknopf langsam auf den entsprechenden Bereich.

Perfekte Menge



Die Kaffeesiebe haben innen eine erhabene Markierung, die den Füllstand für die perfekte Menge anzeigt. Die ideale Menge entspricht der erhabenen Linie.



1 Ziehen Sie den Siebträger heraus.



2 Klopfen Sie leicht gegen den Dosiertrichter, damit sich der gemahlene Kaffee gleichmäßig verteilt.



3 Legen Sie den Siebträger zum Anpressen in seine Aufnahme an der Tampermatte



4 Pressen Sie den Kaffee mit einer Drehbewegung an.



5 Entfernen Sie den Dosiertrichter und überprüfen Sie den Füllstand des Kaffeepulvers.



6 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.

TAMPERMATTE
Die Verwendung der Tampermatte sorgt für Stabilität beim Anpressen, wodurch eine gleichmäßigere Ausgabe gewährleistet ist.



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



TIPP VOM BARISTA:
Wenn nach dem Anpressen Kaffeerückstände an den Rändern des Siebs verbleiben, beeinträchtigt dies in keiner Weise die Qualität der Extraktion und des Endresultats.



1 Wählen Sie die Temperatur



2 Wählen Sie das Getränk.



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

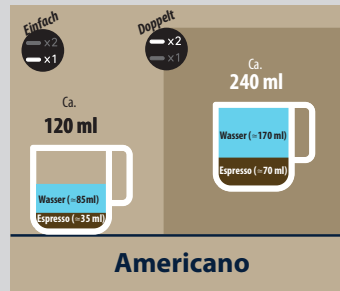
Temperatur für die Kaffeezubereitung

- Die Wassertemperatur ist während des gesamten Zubereitungsprozesses kontrolliert, um ihre Stabilität in der Extraktionsphase zu gewährleisten. Die Specialista Arte bietet 3 Brühtemperaturen*, die in einem Bereich zwischen 92° und 96°C liegen.
- Ja nach Sorte und Röstgrad der Bohnen wird eine unterschiedliche Temperatur empfohlen: Robusta-Bohnen erfordern eine niedrige Temperatur; Arabica-Bohnen eine hohe Temperatur. Das gleiche gilt für Bohnen mit dunkler Röstung oder für frisch geröstete Bohnen.

| Temperaturstufe | MIN | MED | MAX |
|-----------------------------|---------------|----------------------|--------------------|
| Entsprechende Kontrolllampe | | | |
| Röstgrad | Dunkel | Mittel-dunkel | Hell-mittel |

* Diese Temperatur bezieht sich auf das Wasser im Thermoblock. Sie weicht daher von der Temperatur des Getränks in der Tasse oder von der beim Austreten des Getränks aus den Ausläufern des Siebträgers gemessenen Temperatur ab.

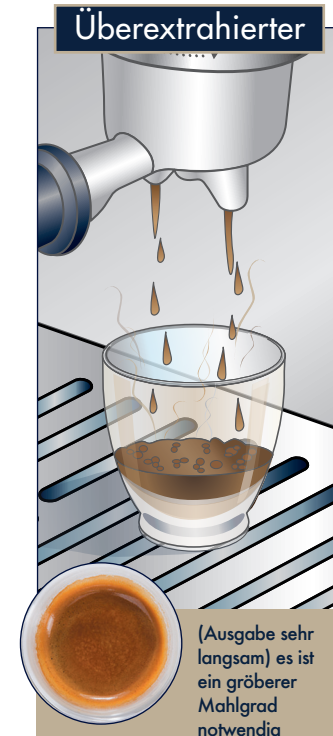
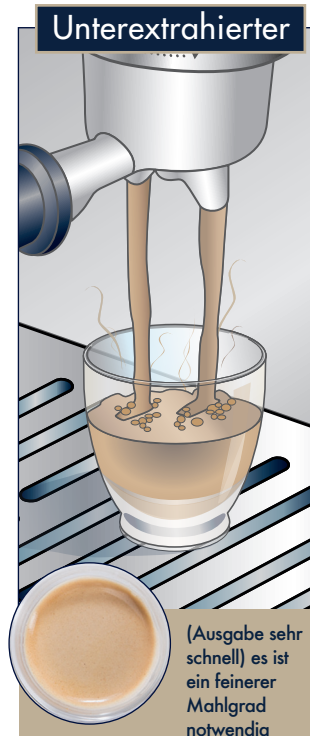
MENÜ ESPRESSOGETRÄNKE



Der perfecte Espresso



Den perfekten Espresso zu extrahieren ist eine Kunst und kann einige Versuche erfordern. Seien Sie bereit, den Mahlgrad einzustellen, und achten Sie immer darauf, dass der gestampfte gemahlene Kaffee an der Markierungslinie im Filter ist, um eine perfekte Extraktion zu erreichen.



Schritt 3 - Cold Brew Ausgabe



Cold Extraction Technology ist eine Methode zum Aufbrühen von Kaffee mit Raumtemperatur oder kaltem Wasser. Cold Brew nutzt eine längere Ziehzeit anstelle von Hitze, um die Eigenschaften der Kaffeebohnen zu extrahieren, da die niedrige Temperatur das Lösungsvermögen des Wassers verringert.



1 Wählen Sie **Cold Brew**



2 Die OK-Leuchte leuchtet blau, um anzuzeigen, dass Cold Brew ausgewählt ist. Drücken Sie die OK-Taste, um eine Kaltspülung durchzuführen: Drücken Sie nach einigen Sekunden erneut OK.



3 Rasten Sie den Siebträger mit perfekte Menge am Kaffeeauslauf ein.



4 Bereiten Sie das Glas vor, fügen Sie 2 oder 3 Eiswürfel hinzu und stellen Sie es unter die Tüllen.



5 Drücken Sie OK, um Cold Brew zu beginnen. Da dieses Getränks kein Druck erzeugt wird, dreht sich das Manometer nicht auf eine höhere Position. Der Brühvorgang stoppt automatisch.

TIPP VOM BARISTA:



Bei der Zubereitung von Cold Brew wird ein Mahlgrad zwischen 4 und 6 empfohlen.

TIPP VOM BARISTA:

Frisches Wasser ist am besten: Stellen Sie sicher, dass das Wasser im Tank frisch ist. Wenn das Wasser ein paar Tage alt ist, entleeren und spülen Sie den Wassertank gründlich aus. Halten Sie den Wassertank immer sauber.



My LatteArt

Mehr Inhalte in den Videos zum Gebrauch von La Specialista Arte



Füllen Sie das Milchkännchen mit frischer Milch mit Kühlschranktemperatur. Das Milchvolumen verdoppelt bis verdreifacht sich. Es wird empfohlen, ein kaltes Kännchen zu verwenden.



Drücken Sie die Dampfaste: nach einigen Sekunden beginnt die Dampfausgabe.



Um die Milch aufzuschäumen, legen Sie das Dampfausgaberohr auf der Oberfläche und achten Sie darauf, dass 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.




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.

Eco MultiClean



Halten Sie Ihre Kaffeemaschine sauber und frei von Milchrückständen. Unser Eco MultiClean entfernt Milchrückstände und reinigt effektiv Außen- und Ausbauteile Ihrer Kaffeemaschine.



Wasserhärte-test



Reinigungsnadel für das Rohr

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

Besuchen Sie „Delonghi.com“ für weitere Informationen

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. ➔



Dose
↕

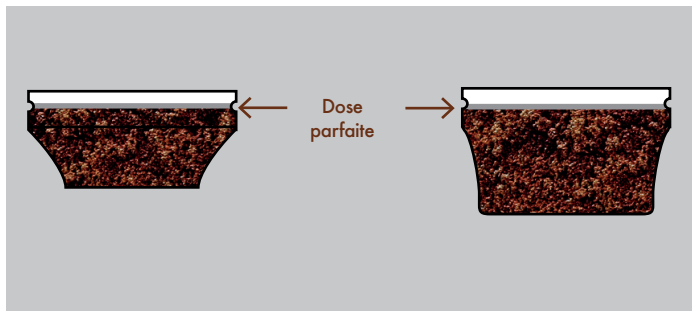
Réglage de la dose

PLAGE EXTRA DE MOUTURE

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. Ces suggestions basées sur le niveau de torréfaction sont un bon point de départ, mais

- 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.



1 Extraire le porte-filtre.



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



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



4 Tasser le café et tourner.



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



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



CONSEIL DU BARISTA :
Après le tassage, 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



1 Sélectionner la température



2 Sélectionner la boisson.



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

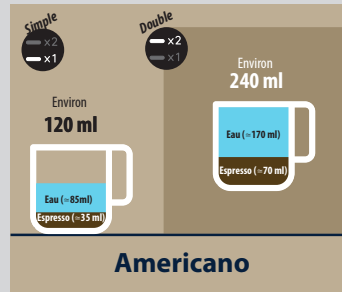
Température pour préparer le café

- La température de l'eau est contrôlée pendant tout le processus de préparation afin de garantir sa stabilité en phase d'extraction. La Spécialista 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.

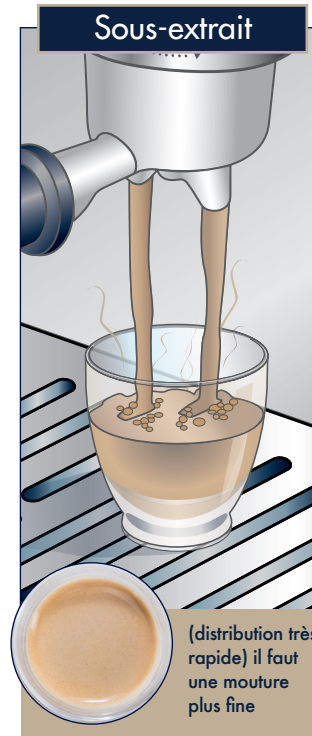
MENU BOISSONS À BASE D'ESPRESSO



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.



1 Sélectionner **Cold Brew** *



2 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.



3 Accrocher le porte-filtre avec la dose parfaite.



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



5 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.


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





www.delonghi.com



5713208205_00_1122