

La Specialista

MAESTRO



- QUICK GUIDE -

De'Longhi

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.



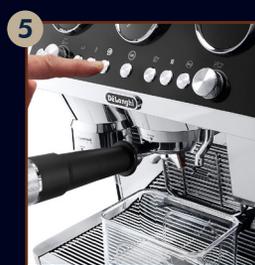
2 Appuyer sur  pour rincer.



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.

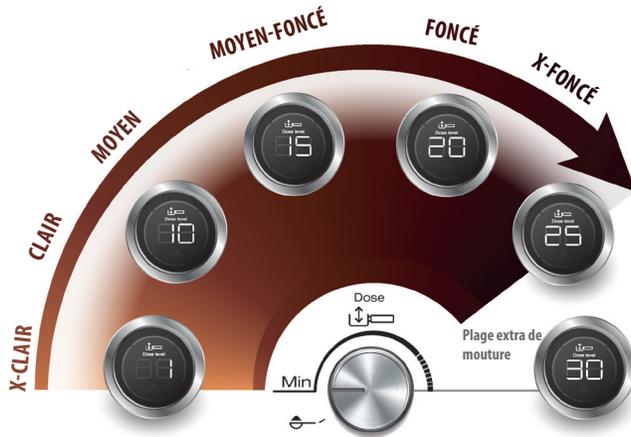


Voir « **La Dose Parfaite** » à la page suivante.





Dose Réglage de la dose

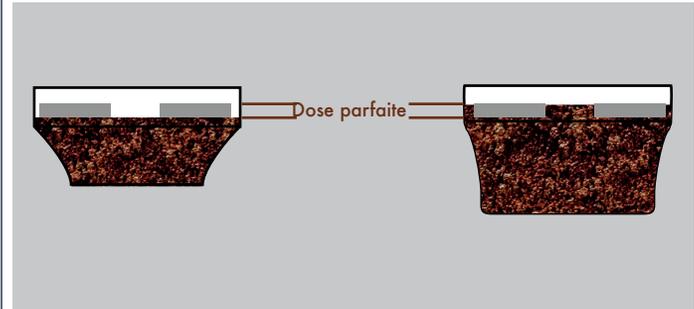


Le résultat de la mouture varie en fonction des grains de café, c'est pourquoi au début le réglage de la dose doit être fait avec le plus grand soin.

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

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

L'Espresso parfait



Les filtres à café ont à l'intérieur une gravure au laser qui indique le niveau pour la dose parfaite.

À l'intérieur de la gravure au laser, essayer différents niveaux, en tenant compte du fait que la dose minimale correspond à la ligne inférieure et la dose maximale correspond à la ligne supérieure.



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.



Smart TAMPING STATION



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



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



3 Vérifier le niveau.



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

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

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



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.

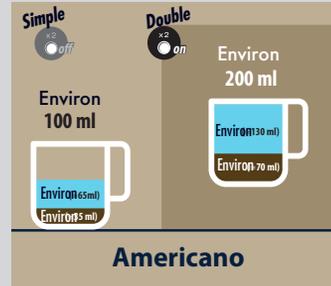
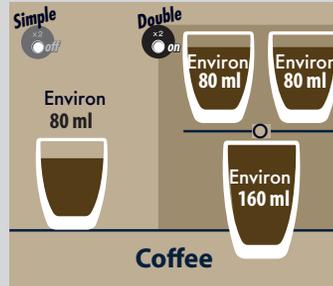
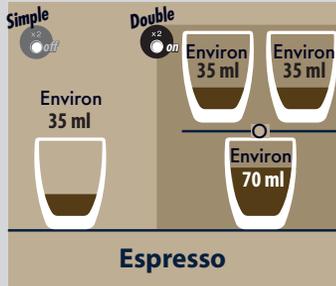
Profil 1 : ≈ 90°C Profil 3 : ≈ 94°C Profil 5 : ≈ 98°C

Profil 2 : ≈ 92°C Profil 4 : ≈ 96°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)



LatteCrema SYSTEM 



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



2 Fermer avec le couvercle.



3 Tourner le bouton sur la mousse souhaitée.



4 Insérer la carafe à lait.



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



6 Sélectionner la boisson.



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

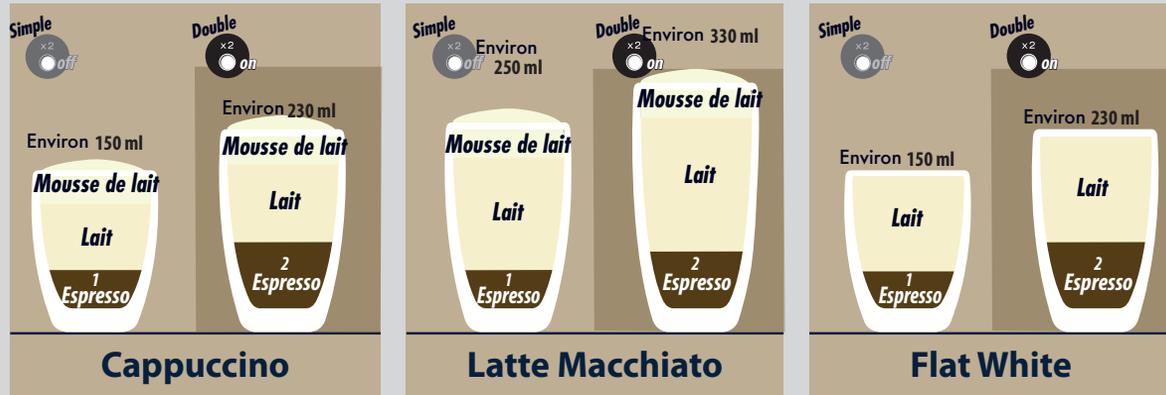
★ **CONSEIL DU BARISTA :**
Pour obtenir la meilleure texture, toujours utiliser du lait frais à la température du réfrigérateur. Le résultat varie en fonction du type de lait et de boisson alternative.

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).



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



2 Tourner le bouton sur « Clean ».



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



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



Eco MultiClean



EAN : 8004399333307

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



Verser sur le chiffon et nettoyer :



- Buse à vapeur et carafe à lait



- Le connecteur lait



- L'appareil entier



SoftBalls



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

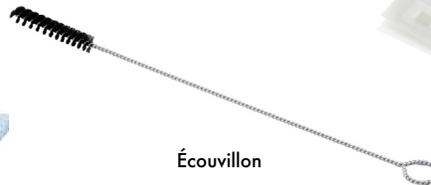
EcoDecalk mini



Détartrant à haute efficacité, grâce aux ingrédients de haute qualité.
Quand le voyant  s'allume, suivre les instructions du mode d'emploi pour détartrer correctement la machine.



Chiffon en microfibre



Écouvillon



Test dureté de l'eau



Accessoire pour nettoyage avec pastilles

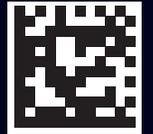
Accessoires non inclus, recommandés pour le nettoyage de la buse à vapeur et de la buse à café :

Visitez « Delonghi.com » pour de plus amples informations

More languages available here



www.delonghi.com



5713240571_00_1120