

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

Guarantees a precise and consistent coffee dose even when changing the grind size, ensuring extraction consistency.



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.

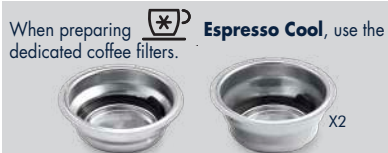


5 Attach portafilter. Once locked into place, grinding will start. To disable the grinder from auto starting turn the dial to ☞ setting.

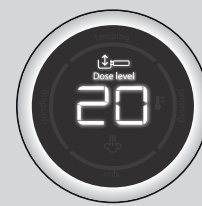


BARISTA TIPS:

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)



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



Adjust dose

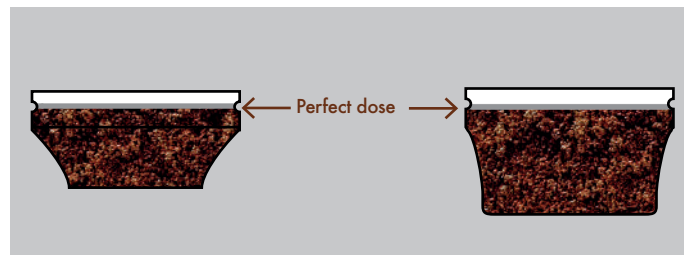


Each variety of coffee beans can behave differently during grinding and this is the reason why setting the dose at the beginning might require extra care.

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



BARISTA TIPS:

If your coffee is over or under extracted and the dose corresponds to the perfect dose line, 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.

Step 2 - tamping



SmartTAMPING STATION

This technology allows you to reach consistent pressure results on the dose, without having any mess of spilled coffee grounds on the machine and on the working area.



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 TIPS:
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 TIPS:
Pull the filter holder out while the tamper is still down for polished finish of coffee.

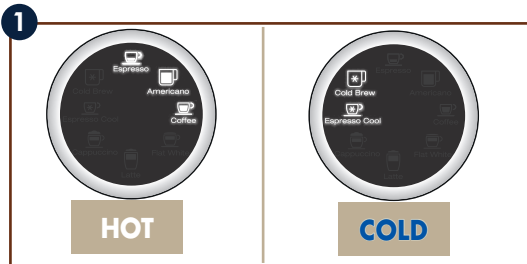


BARISTA TIPS:
Coffee left on the edges of the filter after pressing does not in any way compromise the quality of the brewing and therefore the end result.

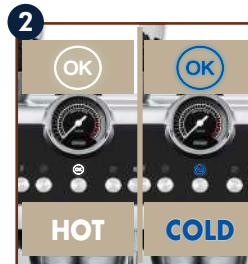
Rinsing before preparing drinks



When preparing a cold drink after a hot drink and viceversa, the result in cup could be not at the ideal temperature. It is recommended, before brewing, to run a rinse with the dedicated button.



Select the beverage you want to prepare.



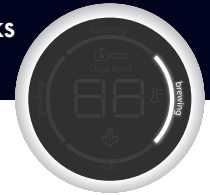
The OK light turns white if you selected a hot drink or blue if you selected a cold drink.



Press the  button: hot or cold water runs from the coffee spout (in this way the coffee circuit will heat up or cool down).

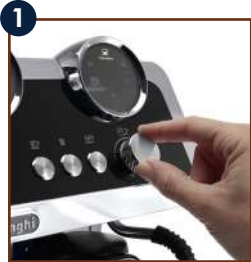
Proceed preparing coffee drinks as illustrated in the following pages.

Step 3 - brewing hot coffee drinks



Dynamic PREINFUSION

It works by adapting the pre-infusion length to the density of the coffee dose to ensure that the entire surface of the pods is evenly and gently wet for an optimal extraction



Select your beverage.



Press OK to start brewing (preinfusion and infusion).

Active TEMPERATURE

C O N T R O L
The water temperature is precisely controlled throughout the entire brewing process to ensure the ideal temperature stability for the extraction

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

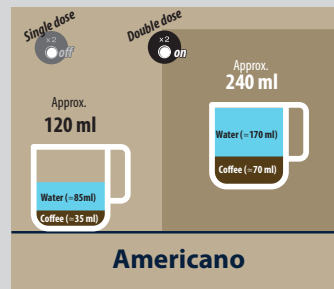
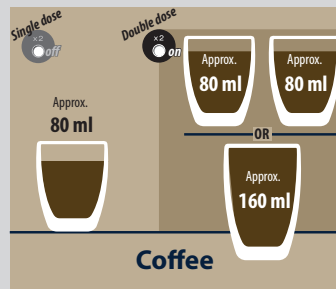
Setting 2: $\approx 92^{\circ}\text{C}$

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



Step 3 - brewing Cold Brew



Select **Cold Brew**



Prepare the glass adding 2 or 3 ice cubes.



The OK light is blue to indicate that a cold coffee is selected. Press it to start brewing.



As no pressure is produced to brew this beverage, the manometer will not turn to a higher position



BARISTA TIPS:

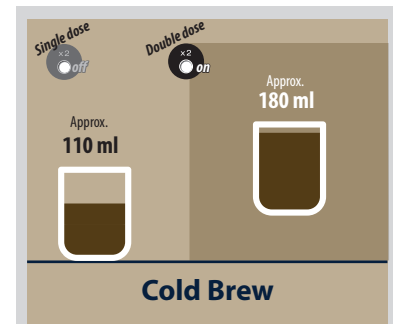


When preparing Cold Brew, a grinding level between 4 and 6 is recommended



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.



Step 3 - brewing Espresso Cool



When preparing  **Espresso Cool**, use the dedicated coffee filters. Proceed with steps 1 - Grinding and 2 - Tamping.



Select **Espresso Cool** 



Prepare the glass adding 1 or 2 ice cubes.



The OK light is blue to indicate that a cold coffee is selected. Press it to start brewing.



★ BARISTA TIPS:



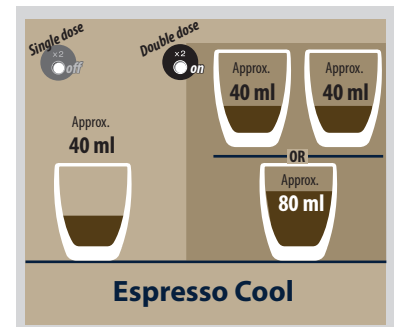
When preparing Espresso Cool, a grinding level between 3 and 6 is recommended

★ 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.

★ BARISTA TIPS:

After brewing, use the scraper tool to remove the coffee



Step 4 - manual frothing



My LatteArt

In Latte Art, microfoam texture and temperature are the two elements that, when combined, play an essential role in achieving the desired result.

Find out more in our dedicated video



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 on 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 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 TIPS:

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 TIPS:

After foaming milk, eliminate unwanted bubbles by swirling the jug and tapping this on a surface.

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 TIPS:
For the best milk texturing always use fresh cold milk from the refrigerator. Texturing quality will vary with dairy and non dairy milk alternatives.

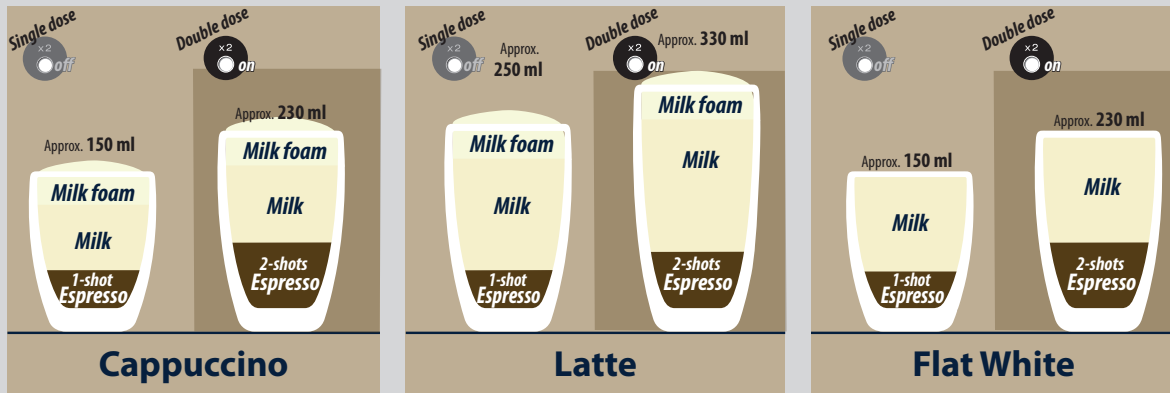
MILK FROTH KNOB POSITIONS:

	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 container 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

Cleaning & Maintenance - Coffee filters



The coffee filters have been developed to deliver optimal extraction results with this recipe. For best results, the filters must always be clean and free from all coffee residues.

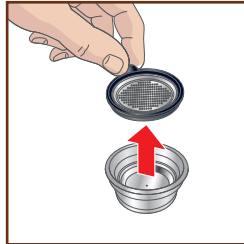


Cleaning the dedicated filter for Espresso Cool

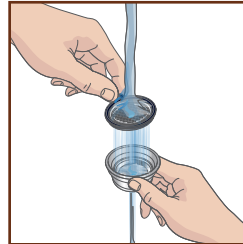
Once a month, clean the coffee filters thoroughly:



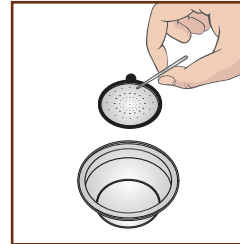
After using the appliance, always rinse the filters under abundant running water.



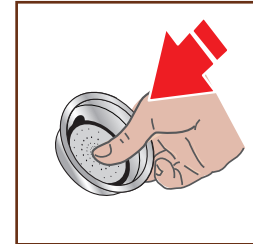
Extract the perforated filter



Rinse with running water



Check the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin



Dry with a cloth. Put the perforated filter back in the housing and press as far as it will go

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.

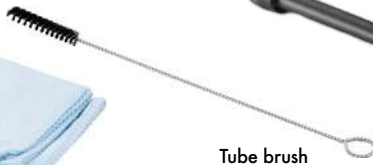
EcoDecalk *mini*



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



Brush /
Scraper tool



Water hardness
test



Accessory for
cleaning with tabs



Cleaning needle
for steam wand

Visit "Delonghi.com" for more information

VORBEREITUNG DER KAFFEEMASCHINE



Entfernen Sie die Aufkleber und die Verpackungsmaterialien.



Waschen und trocknen Sie die Zubehörteile, einschließlich Wassertank.



Setzen Sie die Abtropfschale zusammen mit dem Rost ein.



Füllen Sie den Wassertank.



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 auf



ERSTER GEBRAUCH



Stellen Sie einen Behälter unter den Wasserauslauf.



Drücken Sie , um durchzuspülen.



Setzen Sie das Kaffeesieb in den Siebträger ein.



Setzen Sie den Siebträger ein.



Drücken Sie , um einen Spülvorgang durchzuführen.



Öffnen Sie für einige Sekunden den Ausgabeknopf für Dampf. Wiederholen Sie dies drei- oder viermal, um das ganze Dampfausgaberohr zu reinigen, bevor die Milch aufgeschäumt wird.

Schritt 1 - grinding (Mahlvorgang)



Sensor GRINDING TECHNOLOGY

Garantiert eine präzise und konsistente Kaffeedosierung auch bei Änderung des Mahlgrads und sorgt für eine gleichmäßige Extraktion.



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: für eine feinere oder gröbere Einstellung beziehen Sie sich bitte auf die **Tabelle in der Kaffeeanleitung. Die 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. Hinweis: mit der Taste X2 wird auch die doppelte Menge Espresso ausgegeben.



Stellen Sie die Kaffeemenge ein, indem Sie den Drehknopf regeln und auf Position MIN beginnen.



Setzen Sie den Siebträger ein. Nachdem er eingerastet ist, beginnt der Mahlvorgang. Um das Mahlwerk auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf auf Position ☺.



TIPP VOM BARISTA:

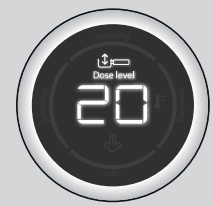
Der Mahlgrad zwischen 3 und 6 wird für die meisten Kaffees empfohlen. Bei der Einstellung des Mahlgrads auf 1 oder 2 ist das Resultat sehr fein; sie sollte daher nur bei sehr speziellen Kaffees verwendet werden (leicht geröstet)



Espresso Cool: Verwenden Sie die entsprechenden Siebe für dieses Getränk.



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. Die Tabelle der Kaffeeanleitung enthält nützliche Angaben zur Menge, die auf die Bohnensorte und die Röststufen bezogen sind.

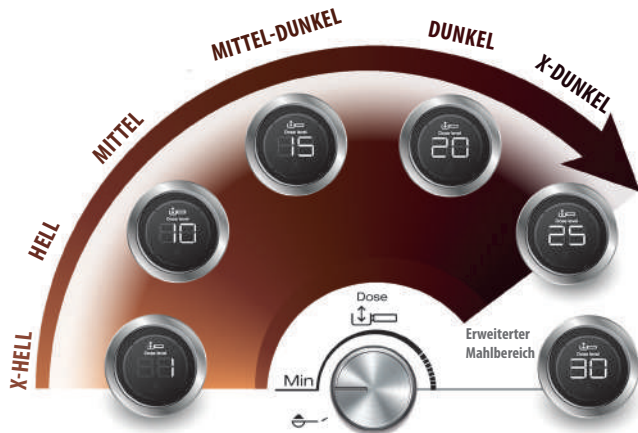


Siehe „Die perfekte Menge“ auf der folgenden Seite. ➡

Die perfekte Menge



Einstellung der Menge

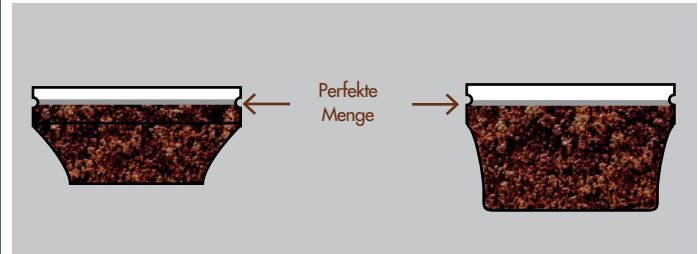


Das Resultat des Mahlvorgangs variiert anhand der Kaffeebohnen; die Einstellung der Menge muss daher zu Beginn sehr sorgfältig erfolgen.

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

Achieve Espresso perfection



Die perfekte Menge ist durch eine Markierung in den Sieben angegeben

Die perfekte Menge entspricht der erhabenen Linie;



TIPP VOM BARISTA:

Wenn der Kaffee über- oder unterextrahiert ist und die Menge den richtigen Füllstand hat, muss der Mahlgrad geregelt werden



ÜBEREXTRAHIERT

(Ausgabe sehr langsam) ein größerer Mahlgrad notwendig



UNTEREXTRAHIERT

(Ausgabe sehr schnell) ein feinerer Mahlgrad notwendig.

Schritt 2 - tamping (Anpressen)



SmartTAMPING STATION

This technology allows you to reach consistent pressure results on the dose, without having any mess of spilled coffee grounds on the machine and on the working area.



1 Ziehen Sie den Hebel nach dem Mahlvorgang bis zum Anschlag (entfernen Sie den Siebträger nicht). Für ein perfektes Resultat muss der Hebel zweimal gezogen werden.



2 Lassen Sie den Hebel beim Entfernen des Siebträgers unten. Bringen Sie den Hebel schließlich wieder in die Ausgangsstellung zurück.



3 Überprüfen Sie die Füllmenge.



4 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.



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

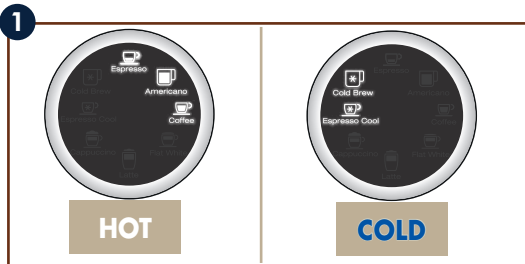


TIPP VOM BARISTA:
Wenn nach dem Anpressen Kaffeerückstände an den Rändern des Siebs verbleiben, beeinträchtigt dies in keiner Weise die Qualität der Extraktion und des Endresultats.

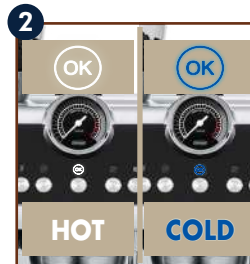
Spülen vor der Zubereitung von Getränken



When preparing a cold drink after a hot drink and viceversa, the result in cup could be not at the ideal temperature. It is recommended, before brewing, to run a rinse with the dedicated button.



Wählen Sie das Getränk.



Die OK-Leuchte wird weiß, wenn Sie ein heißes Getränk ausgewählt haben, oder blau, wenn Sie ein kaltes Getränk ausgewählt haben.



Drücken Sie : heißes oder kaltes Wasser läuft aus dem Kaffeeauslauf (auf diese Weise wird der Kaffeekreislauf aufgeheizt oder abgekühlt).

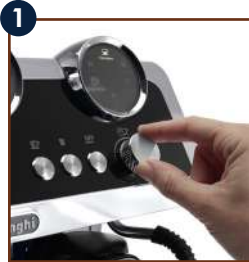
Fahren Sie mit der Zubereitung von Kaffeegetränken fort, wie auf den folgenden Seiten dargestellt.

Schritt 3 - brewing hot drinks (Ausgabe von Heißgetränken)



Dynamic PREINFUSION

Es passt die Länge des Vorbrühvorgangs an die Dichte der Kaffeedosis an, um sicherzustellen, dass die gesamte Oberfläche der Pads für eine optimale Extraktion gleichmäßig und sanft benetzt wird



Wählen Sie das Getränk.



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

Active TEMPERATURE

Die Wassertemperatur wird während des gesamten Brühvorgangs genau kontrolliert, um die ideale Temperaturstabilität für die Extraktion zu gewährleisten

Brühtemperaturprofile

- Es gibt 5 Temperaturprofile (1 bis 5 auf dem Display), die anhand der Kaffeebohnen gewählt werden können.

Profil 1: $\approx 90^{\circ}\text{C}$

Profil 3: $\approx 94^{\circ}\text{C}$

Profil 5: $\approx 98^{\circ}\text{C}$

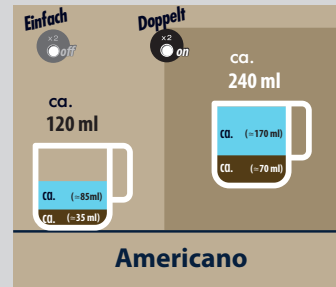
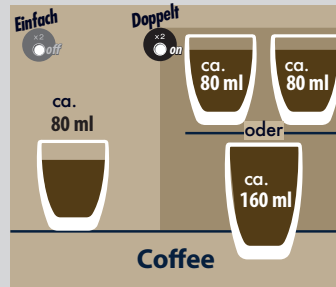
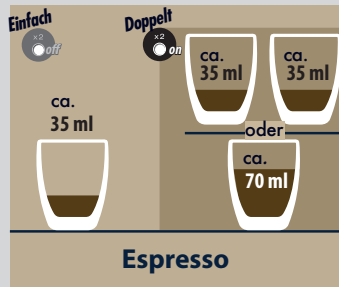
Profil 2: $\approx 92^{\circ}\text{C}$

Profil 4: $\approx 96^{\circ}\text{C}$

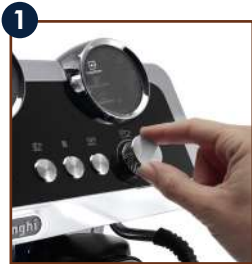
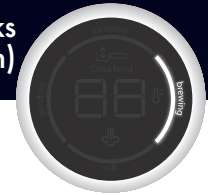
- Um das für die Zubereitung geeignete Profil zu finden, wird auf die Tabelle in der Kaffeeanleitung verwiesen.
- Dies ist nicht die Temperatur des Getränks in der Tasse, sondern die Temperatur des Brühwassers. Um die Temperatur des Getränks aufrechtzuerhalten, wird empfohlen, die Tasse vorzuwärmen.
- Um die Temperatur zu wählen, drücken Sie die Taste °C , bis das gewünschte Profil angezeigt wird.



MENÜ ESPRESSOGETRÄNKE



Schritt 3 - brewing cold drinks (Ausgabe von Kaltgetränken)



Wählen Sie **Cold Brew** *



Geben Sie 1 oder 2 Eiswürfel in den Becher



Die Kontrolllampe OK leuchtet blau. Drücken Sie OK.



Das Manometer zeigt keinen höheren Wert an, weil diese Zubereitung ohne Druck erfolgt.



TIPP VOM BARISTA:

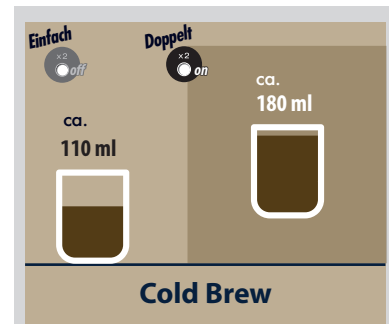


Bei der Zubereitung von Cold Brew wird ein Mahlgrad zwischen 4 und 6 empfohlen



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.



Schritt 3 - brewing Espresso Cool (Ausgabe von Espresso Cool)



Verwenden Sie für die Zubereitung von  **Espresso Cool** die entsprechenden Siebe für dieses Getränk



Wählen Sie **Espresso Cool** 



Geben Sie 1 oder 2 Eiswürfel in den Becher



Die Kontrolllampe OK leuchtet blau. Drücken Sie OK.



★ TIPP VOM BARISTA:



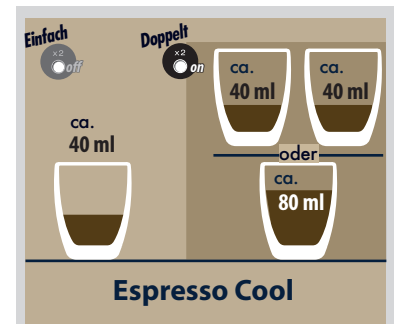
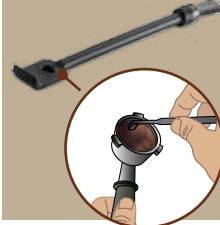
Bei der Zubereitung von Cold Brew wird ein Mahlgrad zwischen 3 und 6 empfohlen

★ 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.

★ TIPP VOM BARISTA:

Verwenden Sie nach dem Brühen das Schaberwerkzeug, um den Kaffee zu entfernen



Schritt 4 - manual frothing (manuelle Zubereitung)



My LatteArt

Bei Latte Art sind Mikroschaumtextur und Temperatur die Elemente, die in Kombination eine wesentliche Rolle beim Erreichen des gewünschten Ergebnisses spielen.

Mehr Inhalte in
den Videos



Füllen Sie das Kannchen mit frischer Milch mit Kühlschranktemperatur. Das Milchvolumen verdoppelt bis verdreifacht sich.



Geben Sie einen Dampfstoß aus, um das Kondenswasser im Rohr zu beseitigen. Vergewissern Sie sich, dass der Auslauf nicht auf eine Person gerichtet ist.



Um die Milch aufzuschäumen, legen Sie das Dampfausgaberohr auf die Milchoberfläche: so vermisch 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.



REINIGUNGSHINWEISE:

Reinigen Sie das Rohr mit einem feuchten und sauberen Tuch und geben Sie einen Dampfstoß aus, um Milchrückstände zu beseitigen.



TIPP VOM BARISTA:

Frische Milch ist am besten: verwenden Sie immer frische Milch mit Kühlschranktemperatur. Es wird die Verwendung von Vollmilch empfohlen. Andere Milchsorten und Getränkealternativen führen zu anderen Resultaten.



TIPP VOM BARISTA:

Drehen Sie das Milchkännchen nach dem Aufschäumen, damit unerwünschte Blasen aufplatzen.

Schritt 4 - automatic frothing (automatische Zubereitung)



Füllen Sie frische Milch mit Kühlschranktemperatur (4-6°C) in den Milchbehälter.



Schließen Sie den Deckel.



Drehen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Schaumart.



Setzen Sie den Milchbehälter ein.



Bereiten Sie die perfekte Menge vor (siehe Schritte 1-grinding & 2-tamping) und rasten Sie den Siebträger ein.



Wählen Sie das Getränk.



Stellen Sie den Milchauslauf ein. Drücken Sie OK, um mit der Ausgabe zu beginnen. Das Gerät gibt Kaffee und Milch nacheinander aus.



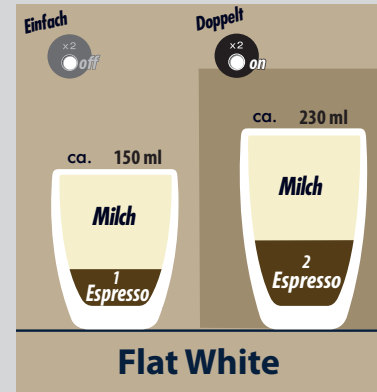
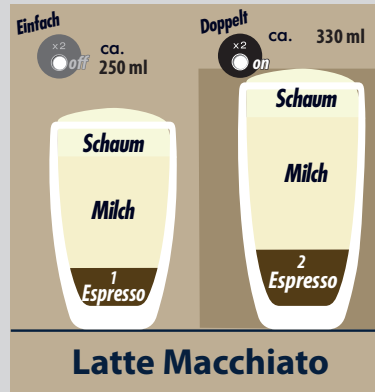
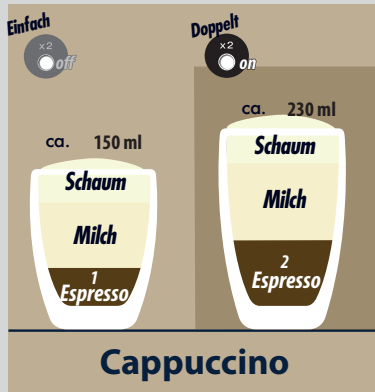
TIPP VOM BARISTA:
Um eine optimale Textur zu erhalten, verwenden Sie immer frische Milch mit Kühlschranktemperatur. Das Resultat variiert je nach Milchsorte und Getränkealternative.

POSITIONEN DES MILCHSCHAUMLERERS:





AUTOMATISCHE KAFFEE- UND MILCHGETRÄNKE



MILCHGETRÄNKE „DOPPIO“:

Füllen Sie eine ausreichende Menge Milch in den Behälter und achten Sie dabei darauf, den auf den Behälter aufgedruckten MAX Füllstand nicht zu überschreiten. Jede Markierung auf der Seite des Behälters entspricht ca. 100 ml Milch. Verwenden Sie für bessere Resultate Vollmilch.

REINIGUNG DES DECKELS DES MILCHBEHÄLTERS:

Der Deckel des Milchbehälters muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden (siehe folgende Seite).



1 Lassen Sie den Milchbehälter eingesetzt (er muss nicht geleert werden). Stellen Sie eine Tasse oder einen anderen Behälter unter das Milchausgaberohr.



2 Drehen Sie den Drehknopf auf „Clean“.



3 Die Reinigung beginnt und wird automatisch abgebrochen.
VORSICHT: stellen Sie den Drehknopf nach der Reinigung wieder auf eine der Gebrauchspositionen.



4 Entnehmen Sie den Milchbehälter und stellen Sie ihn in den Kühlschrank: es wird empfohlen, die restliche Milch innerhalb von kurzer Zeit zu verwenden.



Eco MultiClean



EAN: 8004399333307

Für eine gründliche Reinigung ist die Verwendung von Eco MultiClean empfehlenswert: es garantiert Hygiene, da Milcheiweiße und MilCHFette beseitigt werden, und kann für die Reinigung der gesamten Kaffeemaschine verwendet werden.



Auf das Tuch geben und reinigen:



- Dampfausgaberohr und Milchbehälter



- Die Steckverbindung für Milch



- Das gesamte Gerät

Reinigung - Kaffeesiebe



Diese Siebe sind konzipiert, um die Extraktion für dieses Getränk zu optimieren. Reinigen Sie die Siebe gut und beseitigen Sie alle Kaffeerückstände, damit die Siebe optimal funktionieren.

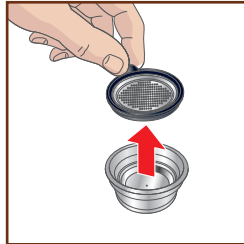


Reinigung der Siebe für Espresso Cool

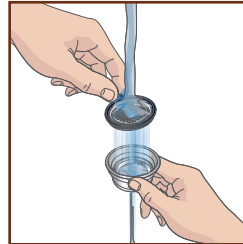
Mindestens einmal im Monat, reinigen Sie die Siebe wie folgt:



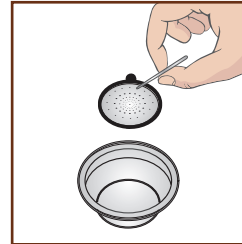
Spülen Sie die Siebe nach dem Gebrauch reichlich ab



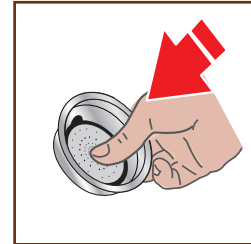
Ziehen Sie das perforierte Sieb an der Lasche heraus



Spülen Sie die Siebe unter fließendem Wasser ab



Vergewissern Sie sich, dass die Löcher nicht verstopft sind. Verwenden Sie erforderlichenfalls eine Nadel



Trocknen Sie alle Teile mit einem Tuch ab. Setzen Sie das perforierte Sieb ein und drücken Sie es fest nach unten



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

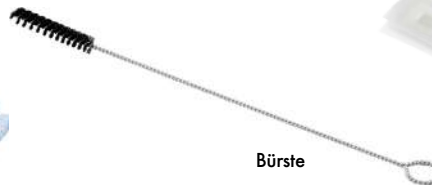


Hocheffizienter Entkalker dank Inhaltsstoffen von hoher Qualität.

Wenn sich die Kontrolllampe  einschaltet, müssen die Anleitungen in der Bedienungsanleitung befolgt werden, um die Kaffeemaschine korrekt zu entkalken.



Mikrofaser Tuch



Bürste



Wasserhärte test



Zubehör für
Reinigung mit Tabs

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

Besuchern Sie „Delonghi.com“ für weitere Informationen

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

Garantit une dose de café précise et constante même lors du changement de la taille de la mouture, assurant la cohérence de l'extraction.



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'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.**



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.



Programmer la dose café en réglant le bouton à partir de la position MIN.



Insérer la coupelle porte-filtre. Une fois accrochée, commencez la mouture. Pour désactiver le moulin à café, tourner le bouton sur la position ☰.



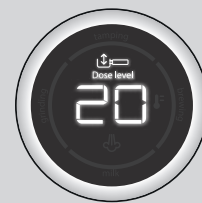
CONSEIL DU BARISTA :

La réglage de mouture entre 3 et 6 est recommandé pour la plupart des cafés. La réglage de mouture de 1 ou 2 est très fin et ne doit être utilisé qu'avec des cafés spéciaux (légèrement torréfiés)

Pour la préparation d' ☰ Espresso Cool, utiliser les filtres dédiés



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.

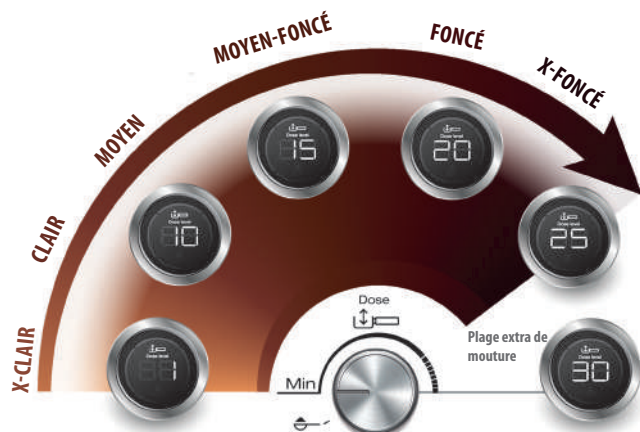


Voir « **La Dose Parfaite** » à la page suivante.

La Dose parfaite



Dose Réglage de la dose

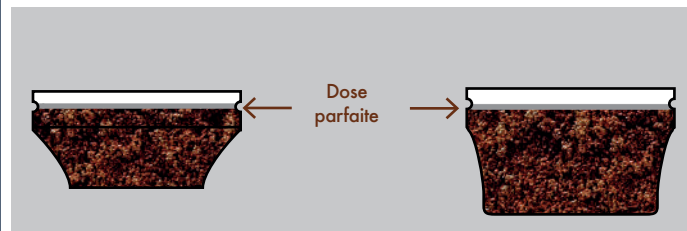


Le résultat de la mouture varie en fonction des grains de café, c'est pourquoi au début le réglage de la dose doit être fait avec le plus grand soin.

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, un marquage en relief qui indique le niveau pour la dose parfaite. La quantité idéale 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



CAFÉ SUR-EXTRAIT
(distribution très lente) il faut une mouture plus grossière



CAFÉ SOUS-EXTRAIT
(distribution très rapide) il faut une mouture plus fine

Phase 2 - tamping (tassement)



SmartTAMPING STATION

Cette technologie vous permet d'obtenir des résultats de pression constants sur la dose, sans avoir de gâchis de marc de café renversé sur la machine et sur la zone de travail.



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.

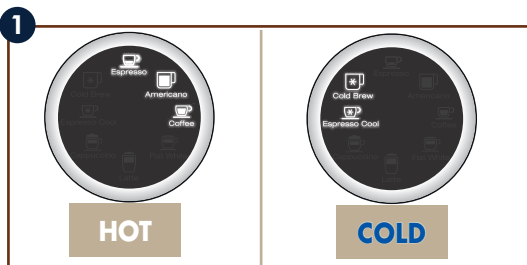
★ **CONSEIL DU BARISTA :**
Pour une finition brillante de la dose, extraire le porte-filtre pendant que le tasseur est abaissé

★ **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.

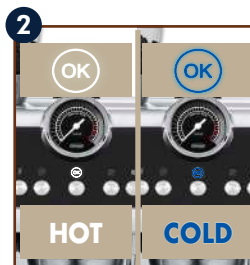
Rinçage avant la distribution de boissons froides



Quand on prépare une boisson froide après une distribution chaude ou vice-versa, la boisson dans la tasse pourrait ne pas être à la température idéale.



Sélectionner la boisson.



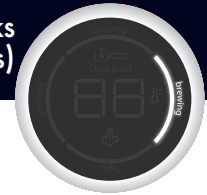
Le voyant OK s'allume en blanc (si la boisson sélectionnée est chaude) ou en bleu (si la boisson sélectionnée est froide).



Appuyer sur : de l'eau chaude ou froide sortira (de cette manière, le circuit du café se réchauffera ou se refroidira).

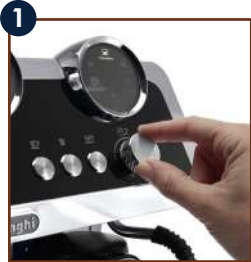
Procédez à la préparation des boissons au café comme illustré dans les pages suivantes.

Phase 3 - brewing hot coffee drinks (distribution de boissons chaudes)



Dynamic PREINFUSION

Il fonctionne en adaptant la durée de pré-infusion à la densité de la dose de café pour s'assurer que toute la surface des dosettes est uniformément et doucement mouillée pour une extraction optimale.



Sélectionner la boisson.



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

Active TEMPERATURE

La température de l'eau est contrôlée avec précision tout au long du processus de brassage pour assurer la stabilité de température idéale pour l'extraction

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

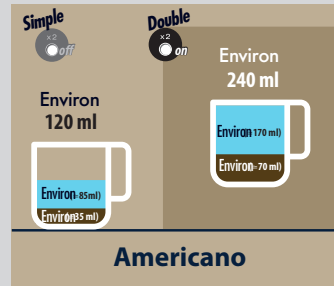
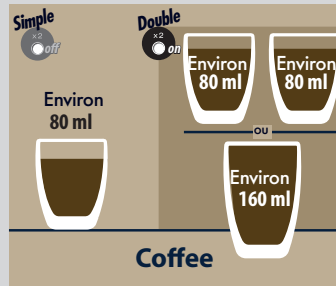
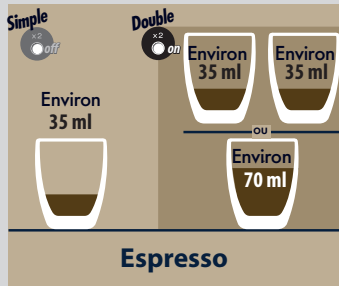
Profil 2 : $\approx 92^{\circ}\text{C}$

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 3 - brewing Cold Brew (distribution de Cold Brew)



Sélectionner **Cold Brew**



Verser 1 ou 2 glaçons dans le verre



Le voyant OK est bleu. Appuyer sur OK pour commencer la distribution.



Le manomètre ne tourne pas sur des positions supérieures : en effet pour cette préparation il n'y a pas de pression.



CONSEIL DU BARISTA

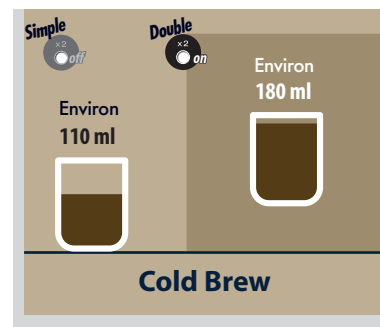


Pour la préparation de Cold Brew, la réglage de mouture entre 4 et 6 est recommandée



CONSEIL DU BARISTA

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



Phase 3 - brewing Espresso Cool (distribution de Espresso Cool)



Pour la préparation d'Espresso Cool
✱, utiliser les filtres dédiés
Procédez aux phases 1 - Grinding
et 2 - Tamping.



Sélectionner **Espresso Cool**
✱



Verser 1 ou 2 glaçons dans le
verre



Le voyant OK est bleu. Appuyer
sur OK pour commencer la
distribution.



★ CONSEIL DU BARISTA



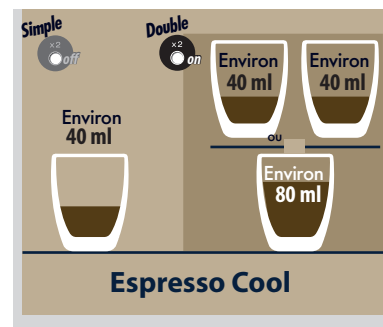
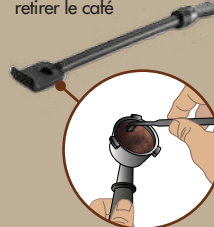
Pour la
préparation de
Cold Brew, la
réglage de
mouture entre 3 et
6 est
recommandée

★ CONSEIL DU BARISTA

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

★ CONSEIL DU BARISTA

Après la distribution,
utilisez l'outil grattoir pour
retirer le café



Phase 4 - manual frothing (préparation manuelle)



My LatteArt

Dans Latte Art, la texture et la température de la micromousse sont les deux éléments qui, lorsqu'ils sont combinés, jouent un rôle essentiel pour obtenir le résultat souhaité.

D'avantage de contenu dans les vidéos consacrées



Verser du lait frais et à la température du réfrigérateur dans le pot. Le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois.



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.



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 DU BARISTA:

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.



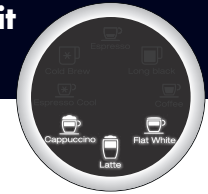
Régler la buse à lait. Appuyer sur OK pour commencer la distribution. L'appareil distribue le café et le lait à la suite.



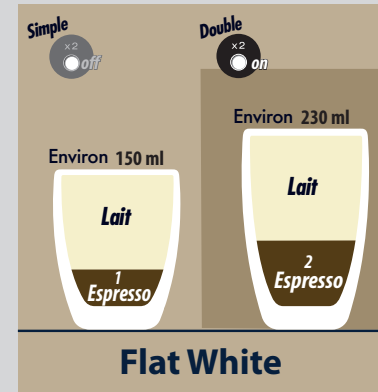
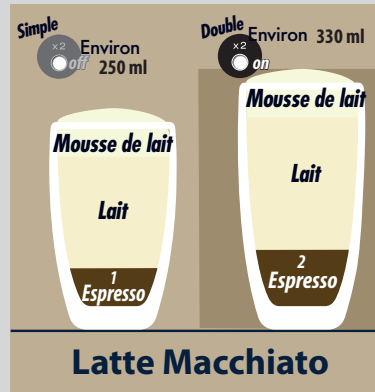
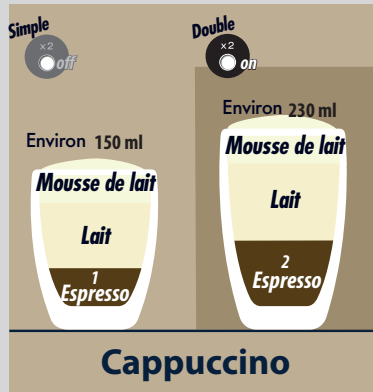
CONSEIL DU BARISTA :
Pour obtenir la meilleure texture, toujours utiliser du lait frais à la température du réfrigérateur. Le résultat varie en fonction du type de lait et de boisson alternative.

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).



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

Nettoyage - Filtres



Ces filtres ont été conçus afin d'optimiser l'extraction pour cette boisson. Bien nettoyer et éliminer tout résidu de café pour en maintenir l'efficacité.

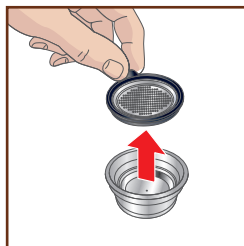


Nettoyage des filtres dédiés pour Espresso Cool

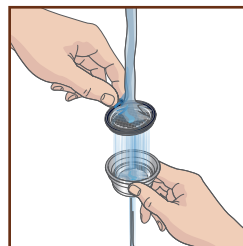
Au moins une fois par mois, procéder de la manière suivante :



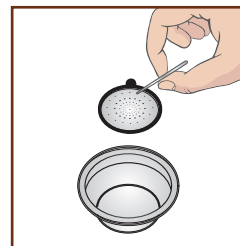
Après utilisation, rincer abondamment les filtres



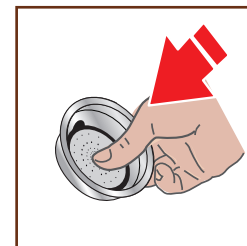
Extraire le filtre perforé en le saisissant par la languette



Rincer les filtres à l'eau courante



S'assurer que les orifices ne sont pas obstrués. Si nécessaire, utiliser une aiguille



Essuyer tous les composants avec un chiffon. Réinsérer le filtre perforé en le pressant à fond.



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*

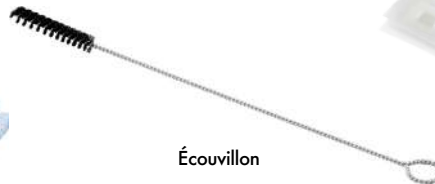


Détartrant à haute efficacité, grâce aux ingrédients de haute qualité.

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



www.delonghi.com



57132C7913_00_1122