

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.



5 Insert the portafilter



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

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

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)

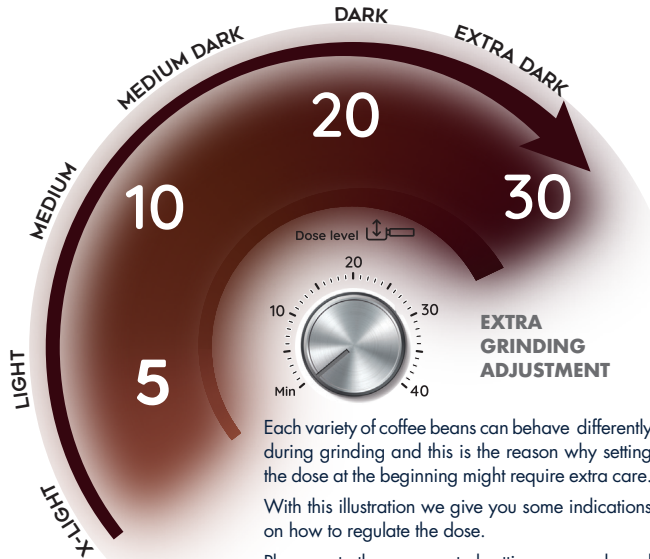
Coffee Beans Roasting Range	Grinding setting
LIGHT	3-4
MEDIUM/MEDIUM DARK	4-5
DARK	5-6

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

Focus on perfect dose



Dose Adjust dose



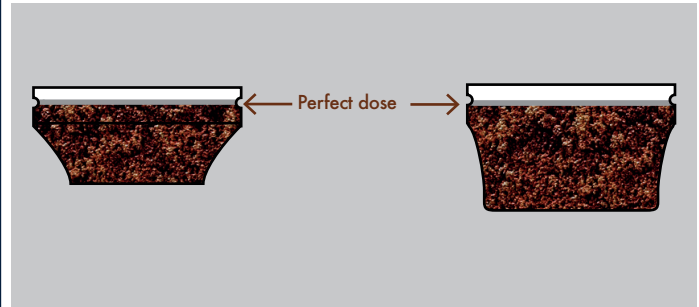
Each variety of coffee beans can behave differently during grinding and this is the reason why setting the dose at the beginning might require extra care.

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. 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.

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 TIP:

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



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 and rotate.



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



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



1 Select the temperature



2 Select your beverage.



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 $\approx 92^{\circ}\text{C}$ 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 beverage in the cup or the temperature measured when the beverage comes out from the portafilter spouts.

ESPRESSO BASED BEVERAGES MENU

<p>Single dose x2 x1</p> <p>Approx. 35 ml</p>	<p>Double dose x2 x1</p> <p>Approx. 35 ml</p> <p>OR</p> <p>Approx. 70 ml</p>	<p>Single dose x2 x1</p> <p>Approx. 120 ml</p>	<p>Double dose x2 x1</p> <p>Approx. 240 ml</p>
Espresso		Americano	

Step 4 - manual frothing

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 milk jug.

Take Care of your Coffee Machine

Regular maintenance and cleaning helps preserve the coffee machine, keeping it running efficiently for a longer period of time.

Discover the full range of original accessories.

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 Dampfausgaberohr zu reinigen, bevor die Milch aufgeschäumt wird: dies garantiert bessere Resultate.



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.



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.

DOSING & TAMPING GUIDE

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

EMPFOHLENE MAHLGRADEINSTELLUNGEN

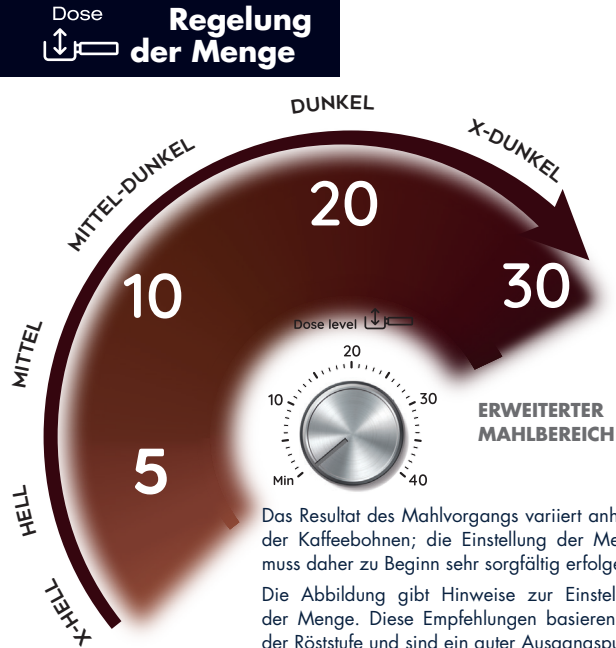
Der Mahlgrad zwischen 3 und 6 wird für die meisten Kaffees empfohlen. Bei der Einstellung des Mahlgrads auf 1 oder 2 ist das Resultat sehr fein; sie sollte daher nur bei sehr speziellen Kaffees verwendet werden (leicht geröstet)

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

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



Regelung der Menge



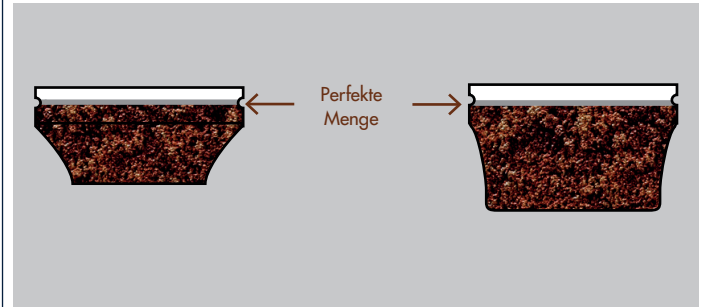
Das Resultat des Mahlvorgangs variiert anhand der Kaffeebohnen; die Einstellung der Menge muss daher zu Beginn sehr sorgfältig erfolgen.

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.

Der perfecte Espresso





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

 <p>ÜBEREXTRAHIERTER KAFFEE (Ausgabe sehr langsam) es ist ein gröberer Mahlgrad notwendig</p>	 <p>UNTEREXTRAHIERTER KAFFEE (Ausgabe sehr schnell) es ist ein feinerer Mahlgrad notwendig</p>
---	--



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).

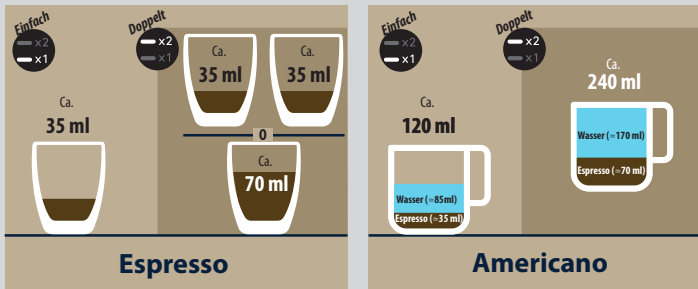
Temperatur für die Kaffeezubereitung

- 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



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 Dampftaste: nach einigen Sekunden beginnt die Dampfausgabe.



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

★ **REINIGUNGSHINWEIS:**
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.

Pflege der Kaffeemaschine

Die regelmäßige Wartung und Reinigung schützen Ihre Kaffeemaschine, da sie so für einen längeren Zeitraum zuverlässig arbeitet.

Entdecken Sie die gesamte Auswahl an Originalzubehörteilen.

Besuchern 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.




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  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.



Insérer la coupelle porte-filtre.



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


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.

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

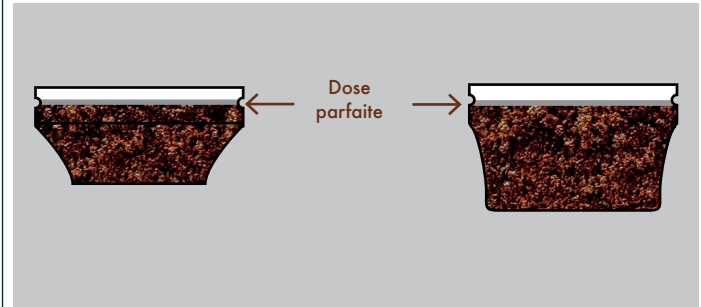
Pour de plus amples conseils, voir  « **La Dose Parfaite** » à la page suivante.



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.

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



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.



Retirer l'entonnoir de dosage et vérifier le niveau de la 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.



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 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	MOY	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



My LatteArt



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



1 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.



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



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.

Entretien de la machine

L'entretien et le nettoyage réguliers aident à préserver la machine à café, en assurant son fonctionnement efficace pendant une période de temps plus longue. Découvrez toute la gamme d'accessoires d'origine.

Visitez « Delonghi.com » pour de plus amples informations

More languages available here



www.delonghi.com



5713250641_00_0321