La Specialista

Voor de thuisbarista

DēLonghi

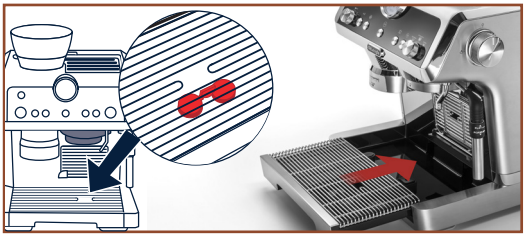
Better Everyday

Bereid La Specialista voor op het eerste gebruik

1

Plaats het koffiebonenreservoir en draai tot het vastklikt.

2



Plaats het lekbakje, compleet met kopjesrooster.

3

Steek de stekker van de machine in het stopcontact en druk op de hoofdschakelaar voor de inschakeling.

4

Plaats een bakje onder de uitlopen.

5

Druk op voor spoelen.

6

Breng de filterhouder aan en druk op voor spoelen.

7

Draai de stoomknop open.

8

Kies de gewenste drank: de machine is klaar voor het zetten van koffie.

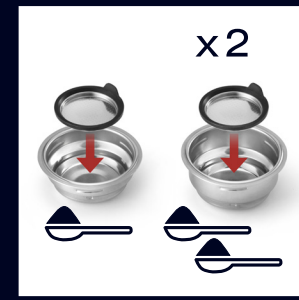
DēLonghi How-To

Zie De'Longhi How To Channel voor meer informatie over het instellen van uw La Specialista YouTube

Sensor **GRINDING** TECHNOLOGY

De correcte maalgraad is essentieel voor de bereiding van een espresso. De exclusieve Sensor Grinding technologie garandeert een nauwkeurige en constante koffiedosis, gebaseerd op de instelling van de favoriete maalgraad.

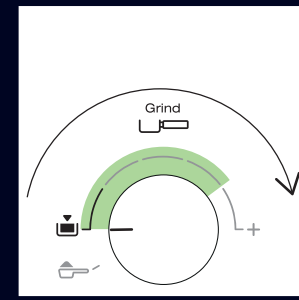
Verwarm het kopje voor met heet water afgegeven via de lege filterhouder.



Kies de enkele of dubbele filterzeef. Druk, in geval van dubbele filterzeef, voorafgaand aan de maling op "X2".

Draai de schijf van de koffiemolen op stand 5 (vrij grof gemalen). Doe dit altijd tijdens de werking van de koffiemolen. Bij elke aanpassing raden we aan om telkens 1 à 2 malingen weg te werpen. De molen heeft minstens een maalbeurt nodig om zich aan te passen. Er is ongeveer 1 blik koffie nodig vooraleer u de juiste instelling voor uw perfecte espresso gevonden heeft.

Stel de dosering in op de laagste dosis.



De machine is ingesteld op de minimale dosis. Bepaal, afhankelijk van de soort koffie, de perfecte dosis door de knop geleidelijk te draaien binnen het groene gebied.

Belangrijk:
Blijf bovenstaande stappen herhalen totdat u het gewenste resultaat heeft.

DE BARISTA ADVISEERT:
Een milde of gemiddelde branding vraagt een grovere maling. Een donkere branding behoeft een fijnere maling. Koop bij voorkeur kleine verpakkingen koffie, zodat u altijd verse koffie gebruikt en dus kunt genieten van een heerlijk kopje.

2

Aanstampen

Smart **TAMPING**
S T A T I O N

De perfecte dosis moet op correcte wijze worden aangestampt.
Het Smart Tamping Station past de voor de optimale afgifte juiste druk toe en laat het werkgebied perfect schoon achter.

Trek, na het malen, de hendel helemaal omlaag (zonder de filterhouder te verwijderen).

Verwijder de filterhouder en controleer het niveau.

Zorg ervoor dat de dosis overeenkomt met de niveaumarkering.

Breng de filterhouder aan; nu kan er koffie worden gezet.

Active TEMPERATURE CONTROL

De perfecte extractie behoeft een constante afgiftetemperatuur.
De Active Temperature Control verzekert een stabiele temperatuur voor optimale resultaten in het kopje.

Selecteer de drank.

Druk op OK om de afgifte te starten (pre-infusie en infusie)

PERFECTE ESPRESSO
Volle smaak
Hazelnootkleur
Dikke cremalaag
Evenwichtig aroma

ONVOLDOENDE EXTRACTIE/
KOFFIE TE GROF GEMALEN
Waterig
Lichte kleur
Dunne cremalaag
Zwak aroma

OVERMATIGE EXTRACTIE /
KOFFIE TE FIJN GEMALEN
Verbrand
Zwarte kleur
Geen cremalaag
Scherp en bitter aroma

DE BARISTA ADVISEERT:
Als de koffie, bij een perfecte dosering, een onvoldoende of overmatige extractie vertoont, pas dan de maalgraad aan. Selecteer in geval van onvoldoende extractie een fijnere maalgraad; selecteer daarentegen voor een overmatige extractie een grovere maalgraad.

4

Melk opschuimen

Advanced LATTE SYSTEM

Het Advanced Latte System kan de melkschuim voor de cappuccino bereiden of een zijdezachte warme melk, eenvoudig door FLAT of FOAM te selecteren: plaats de melkkan en wacht tot het gewenste resultaat wordt verkregen.

Plaats de melkkan onder het stoompijpje.

Selecteer FLAT of FOAM.
FLAT: voor het verwarmen van de melk.
FOAM: voor het opschuimen van de melk.

Draai de stoomknop open, tot de melk het gewenste resultaat bereikt. Wanneer de melkkan te warm is om vast te houden, is uw melk klaar.

Voeg de melk geleidelijk aan de espresso toe en geniet.

DE BARISTA ADVISEERT:
Voor het beste schuim wordt het gebruik van koude volle melk aanbevolen. Het eindresultaat is afhankelijk van het gebruikte type melk of plantaardige drank.

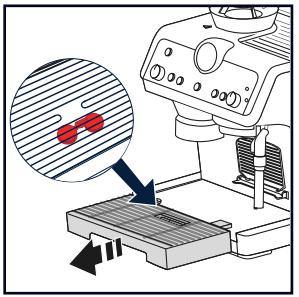
Kies uw kopje

Gebruik uw favoriete kop. Met La Specialista kunt u koppen gebruiken van maximaal 12 cm hoog.

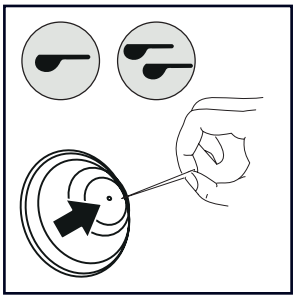
Eenvoudige reiniging

Demonteer en reinig de filterzeef regelmatig met lauwwarm water.

Verwijder het stoompijpje na elk gebruik om melkresten te voorkomen.



Ledig het lekbakje zodra de rode indicator zichtbaar wordt.



Controleer dat de gaatjes van de filterzeef niet verstopt zijn. Reinig ze, indien nodig, met een speld.

Het doel van De'Longhi is om u, thuis, te laten genieten van de perfecte espresso dat enkele eenvoudige gebaren wordt gezet. Met het erfgoed en de knowhow van de Italiaanse koffiecultuur biedt De'Longhi ideale oplossingen voor het zetten van een perfecte espresso, een romige cappuccino, een heerlijke latte macchiato of andere espressodranken.

DēLonghi

N°1

IN KOFFIEMACHINES*

* Bron: Onafhankelijk onderzoeksinstituut, gebaseerd op omzetwaarde van jan. tot dec. 2018 in 47 landen

RAADPLEEG DE HANDLEIDING VOOR MEER INFORMATIE

DēLonghi

www.delonghi.com