

La Specialista

Pour le barista à domicile



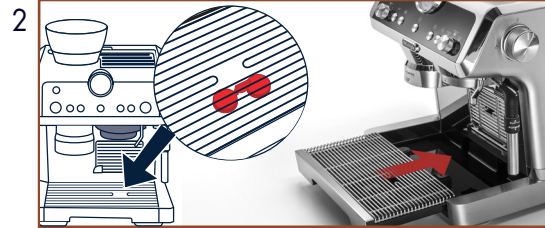
Better Everyday



Préparer La Specialista pour la première utilisation



Insérer le bac à grains et tourner jusqu'à entendre le « Click » d'accrochage.



Insérer l'égouttoir équipé de grille d'appui pour les tasses.



Brancher la machine sur secteur et l'allumer en appuyant sur l'interrupteur principal.



Mettre un récipient sous les buses.



Appuyer sur  pour rincer.



Insérer le porte-filtre et appuyer sur  pour rincer.



Tourner le bouton vapeur.



Choisir la boisson souhaitée : la machine est prête pour faire le café.



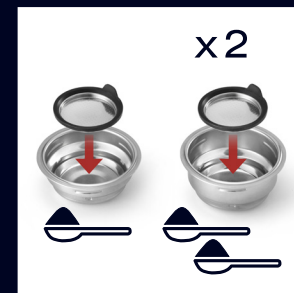
Pour plus d'informations sur la configuration de votre La Specialista, voir [De'Longhi How To Channel](#)  **YouTube**

Sensor GRINDING TECHNOLOGY

La mouture correcte est la clé de la préparation de l'espresso. La technologie exclusive Sensor Grinding garantit une dose de café précise et constante, en fonction du réglage de mouture préféré.



Chauffer la tasse en la rinçant avec de l'eau débitée par le porte-filtre vide.



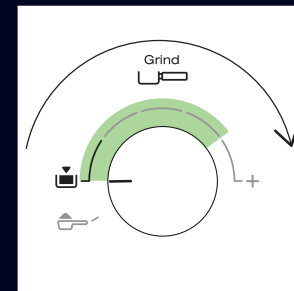
Choisir le filtre simple ou double. Si l'on utilise le filtre double, appuyer sur "X2" avant la mouture.



Tournez le selecteur du moulin à café en position 5 (assez grossier). Faites cela toujours pendant le fonctionnement du moulin à café. À chaque réglage, nous recommandons de jeter 1 ou 2 broyages. Le moulin a besoin d'au moins 1 broyage pour s'ajuster. Environ 1 boîte de café est nécessaire avant d'avoir trouvé le bon réglage pour votre epresso parfait.



Régler le bouton pour obtenir la dose parfaite.



La machine est programmée sur la dose minimum. Selon le type de café, tourner progressivement le bouton à l'intérieur de la zone en vert, jusqu'à obtenir la dose parfaite.



LE BARISTA CONSEILLE :

Une torréfaction légère ou moyenne, requiert une mouture plus grossière. Une torréfaction foncée, requiert une mouture fine. Il est recommandé d'acheter du café en petits paquets pour toujours utiliser du café frais et goûter un excellent café.

Important :

Continuez à répéter les étapes ci-dessus jusqu'à vous obtenez le résultat souhaité.

Smart TAMPING STATION

La dose parfaite doit être tassée de manière correcte.
La Smart Tamping Station applique la pression correcte pour l'extraction optimale, en laissant la zone de travail parfaitement propre.



Après la mouture, tirer le levier jusqu'au bout (ne pas enlever la coupelle porte-filtre).



Enlever la coupelle porte-filtre et vérifier le niveau.



S'assurer que la dose corresponde à la ligne d'indication.



Une fois la coupelle insérée, elle est prête pour la préparation.

Active TEMPERATURE C O N T R O L

L'extraction parfaite nécessite une température de préparation constante. L'Active Temperature Control assure une température stable pour d'excellents résultats en tasse.



Sélectionner la boisson.



Appuyer sur OK pour lancer la préparation (pré-infusion et infusion)



ESPRESSO PARFAIT
Goût plein
Couleur noisette
Crème compacte
Arôme équilibré



**SOUS-EXTRAIT/CAFÉ MOULU
TROP GROSSIÈREMENT**
Aqueux
Couleur claire
Crème fine
Arôme faible



**SUR-EXTRAIT/CAFÉ MOULU
TROP FIN**
Brûlé
Couleur noir
Pas de crème
Arôme amer



LE BARISTA CONSEILLE :

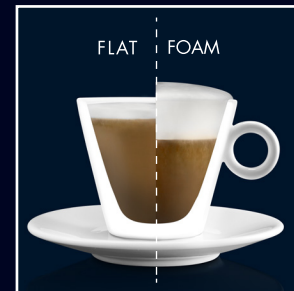
Si avec la dose parfaite le café est encore sous- ou sur-extrait, régler le degré de mouture. Si le café est sous-extrait, sélectionner une mouture plus fine ; si le café est sur-extrait, sélectionner une mouture plus grosse.



Advanced Latte System permet d'obtenir la mousse pour le cappuccino ou de préparer un lait chaud onctueux et velouté, simplement en choisissant FLAT ou FOAM sur le sélecteur : mettez le pot et attendez jusqu'à l'obtention du résultat souhaité.



Mettre le pot à lait sous la buse à cappuccino.



Choisir FLAT ou FOAM.
FLAT : pour chauffer le lait.
FOAM : pour mousser le lait.



Tourner le bouton vapeur jusqu'à ce que le lait atteigne le résultat souhaité.



Ajouter le lait sur l'espresso et déguster.



LE BARISTA CONSEILLE :

Pour une excellente mousse, nous conseillons d'utiliser du lait froid. Le résultat final dépend du type de lait ou de boissons à base végétale utilisés.

Informations et conseils



Choisissez votre tasse Utilisez votre tasse préférée. La Specialista permet d'utiliser des tasses jusqu'à 12 cm de haut.

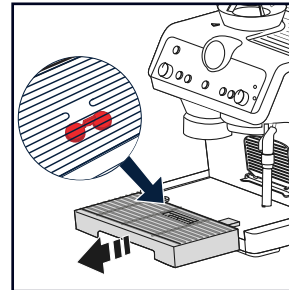
Nettoyage facile



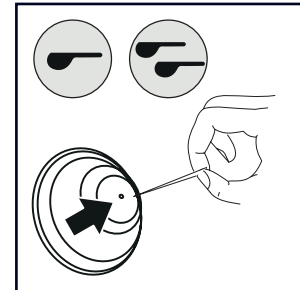
Démonter et nettoyer régulièrement le filtre à l'eau tiède.



Extraire et nettoyer la buse à cappuccino après chaque utilisation pour éviter les résidus de lait.



Vider l'égouttoir dès que le flotteur rouge devient visible.



S'assurer que les orifices du filtre ne soient pas bouchés. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'une épingle.

Le but de De'Longhi est d'offrir l'expérience d'une tasse de café parfaite, préparée d'un simple geste et dégustée à la maison. Grâce à l'héritage et au savoir-faire de la culture du café italien, De'Longhi fournit les solutions idéales pour créer un espresso parfait, un cappuccino crémeux, un latte macchiato velouté ou toute autre boisson à base d'espresso.



POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS, CONSULTER LA NOTICE



www.delonghi.com