

DELONGHI

Espresso EC9355.M

EC935X

La Specialista

PRESTIGIO

MACCHINA DA CAFFÈ

COFFEE MAKER

MACHINE À CAFÉ

KAFFEEMASCHINE

KOFFIEZETAPPARAAT

CAFETERA

MÁQUINA DE CAFÉ

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKINE

KAHVINKEITIN

ΚΟΦΕΜΑШИΝΑ

ΚΟΦΕ ЖАСАҒЫШ

KÁVÉFŐZŐGÉP

KÁVOVAR

KÁVOVAR

EKSPRES DO KAWY

APARAT DE PREPARAT CAFEA

ماكينة قهوة



DeLonghi

IT

pag. 6

NO

sid. 116

SK

str. 245

EN

page 19

SV

sid. 129

PL

str. 259

FR

pag. 32

DA

sid. 142

RO

pag. 273

DE

S. 45

FI

siv. 155

AR

2

NL

pag. 60

RU

стр.168

ES

pág. 74

KZ

181-бет

PT

pág. 87

HU

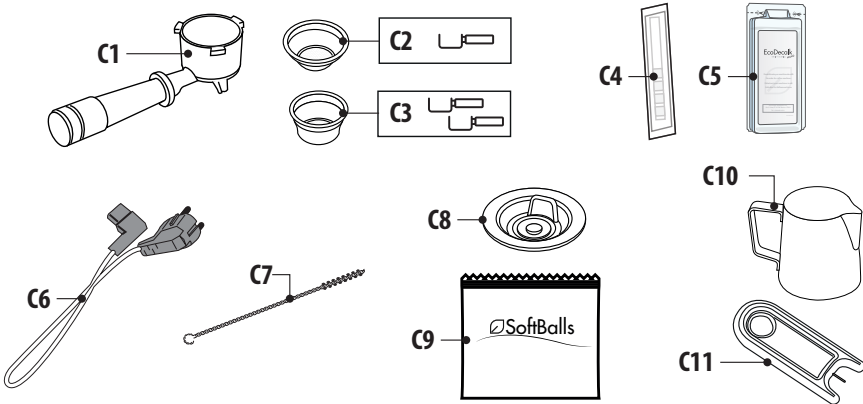
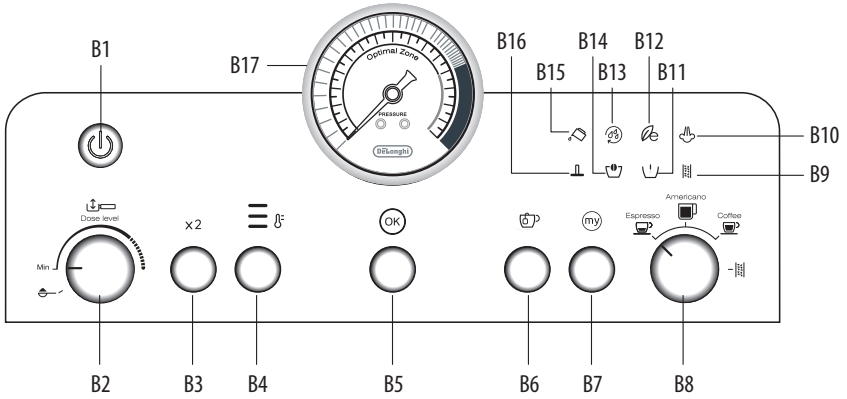
old. 217

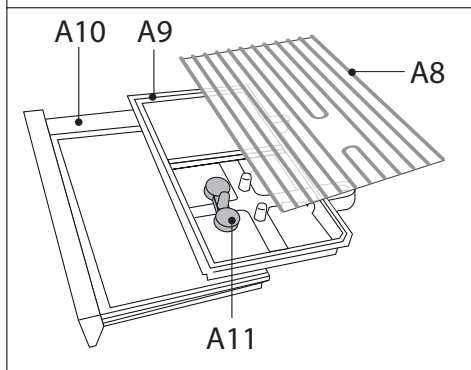
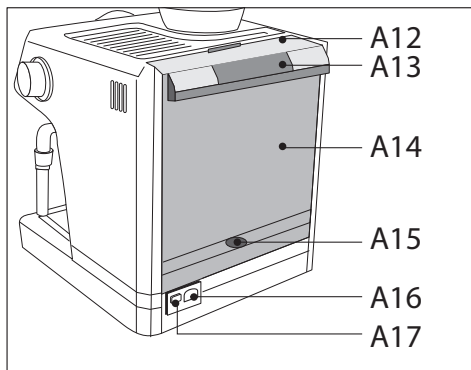
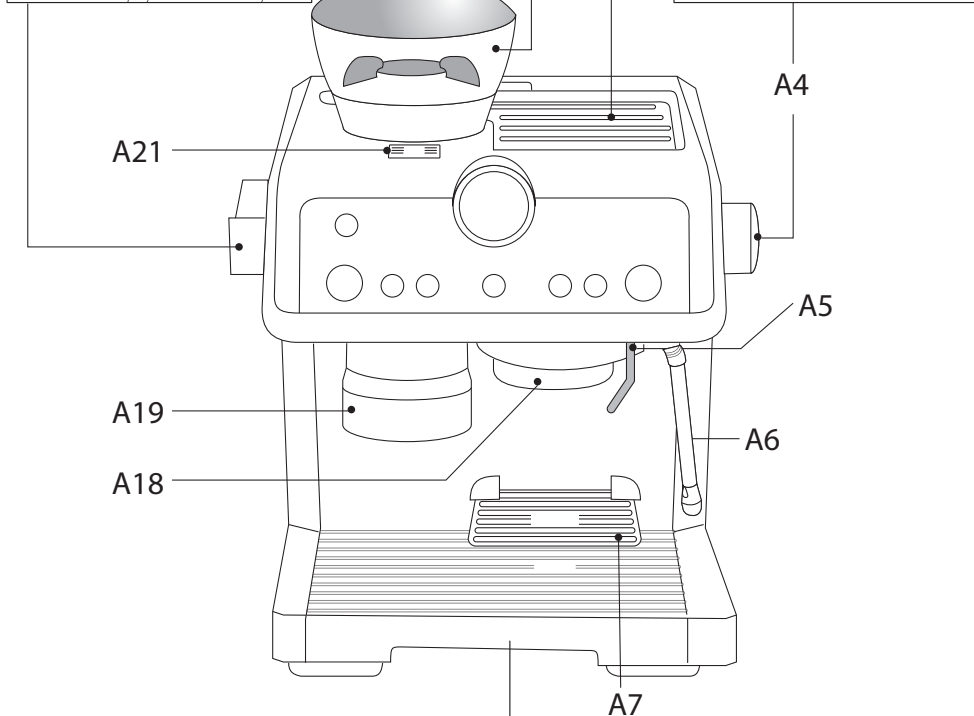
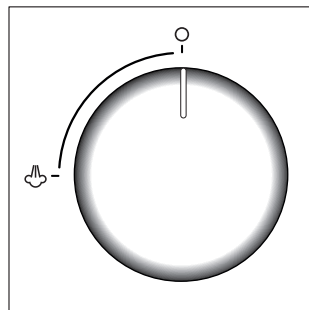
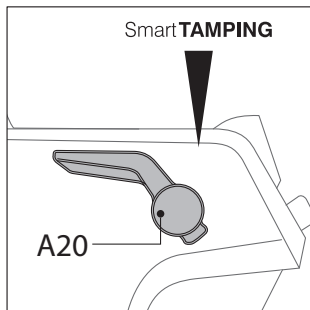
EL

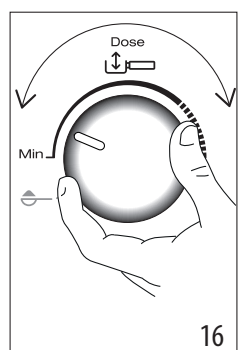
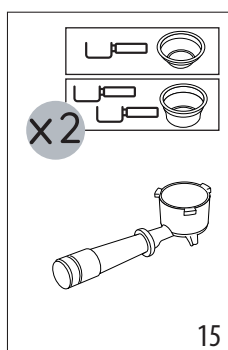
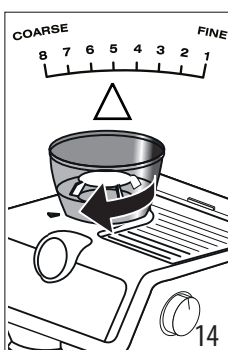
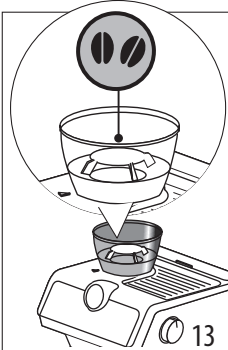
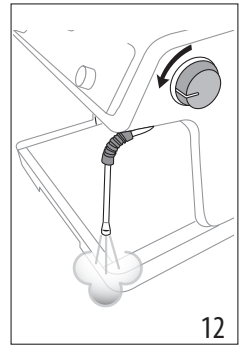
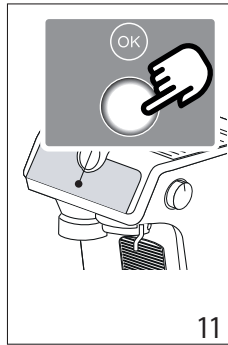
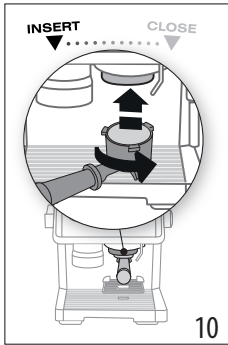
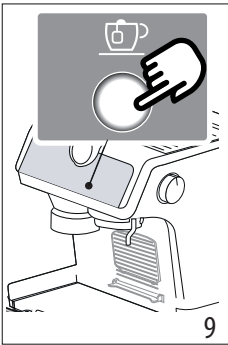
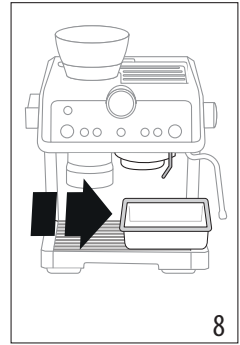
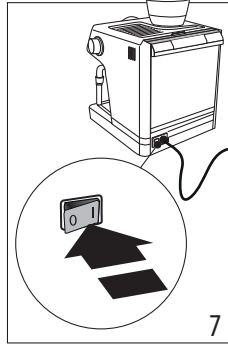
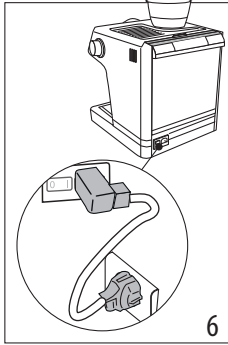
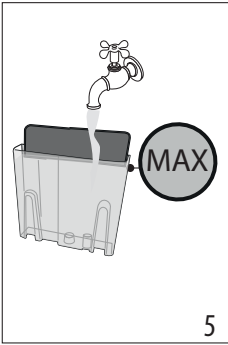
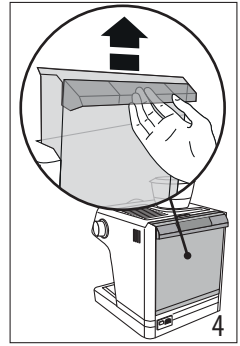
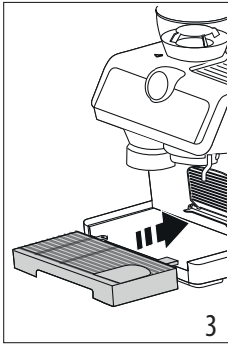
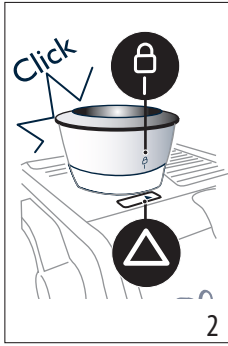
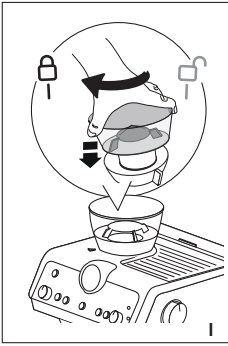
σελ 101

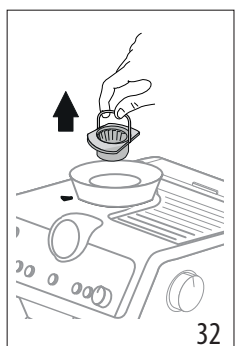
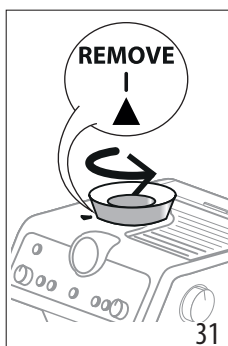
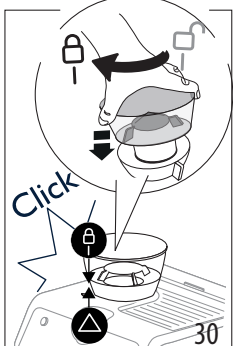
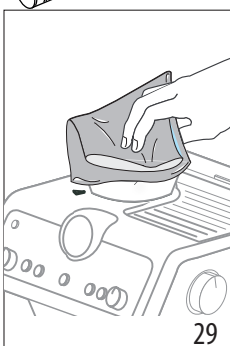
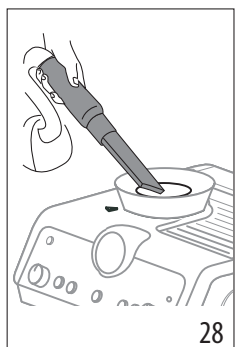
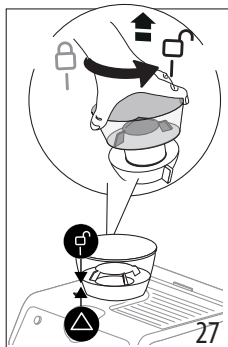
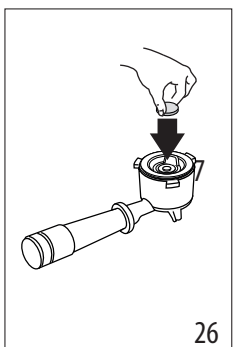
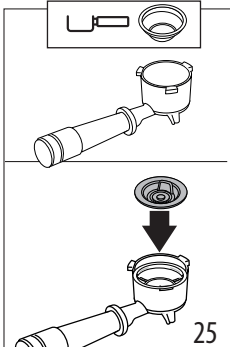
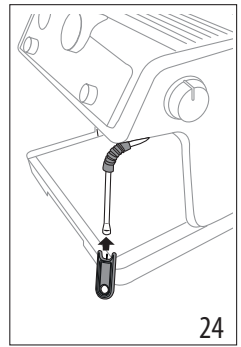
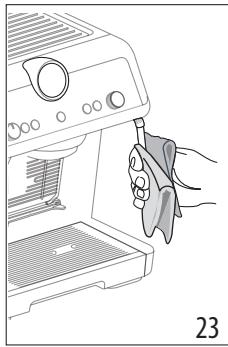
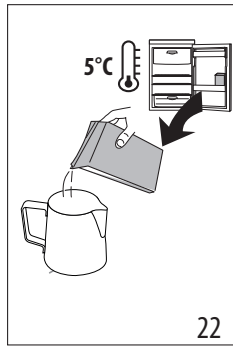
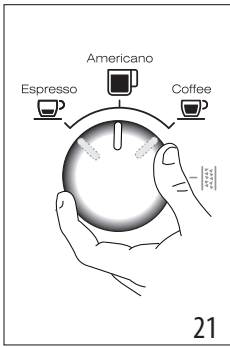
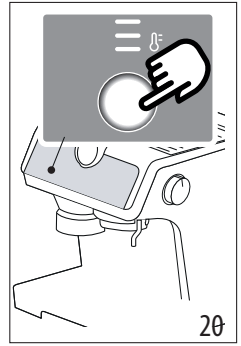
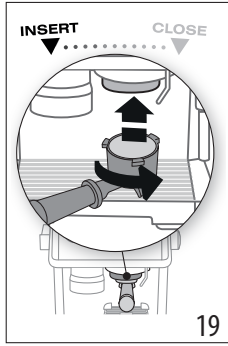
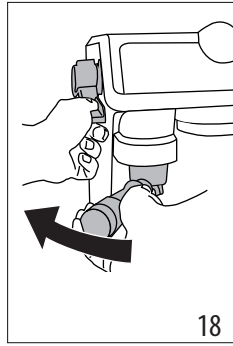
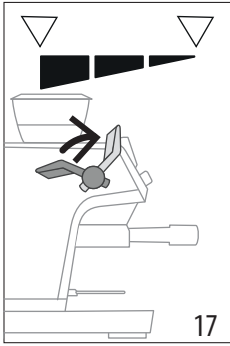
CS

str. 231









Prima di utilizzare l'apparecchio leggere sempre il fascicolo delle avvertenze di sicurezza.

1. DESCRIZIONE

1.1 Descrizione dell'apparecchio - A

- A1. Coperchio contenitore chicchi
- A2. Contenitore chicchi
- A3. Poggiatazze
- A4. Manopola vapore
- A5. Erogatore acqua calda
- A6. Tubo erogatore vapore
- A7. Griglia poggiatezze per espresso
- A8. Griglia poggiatezze per bicchieri o mug
- A9. Griglia vaschetta
- A10. Vaschetta raccogliocce
- A11. Indicatore di livello acqua nella vaschetta raccogliocce
- A12. Coperchio serbatoio acqua
- A13. Maniglia estrazione serbatoio acqua
- A14. Serbatoio acqua
- A15. Sede filtro addolcitore
- A16. Sede connettore cavo alimentazione
- A17. Interruttore generale (ON/OFF)
- A18. Erogatore caffè
- A19. Uscita macinacaffè (Tamping station)
- A20. Leva pressino
- A21. Sportellino per accedere allo scivolo del macinacaffè

1.2 Descrizione pannello di controllo - B

- B1. Tasto ON/Standby
- B2. Manopola regolazione quantità caffè macinato
- B3. Tasto "X2": per utilizzare il filtro 2 caffè
- B4. Tasto "temperatura caffè"
- B5. Tasto "OK": per erogare la bevanda/per confermare
- B6. Tasto "erogazione acqua calda"
- B7. Tasto "My": per personalizzare la lunghezza delle bevande
- B8. Manopola selezione funzioni
 - Espresso
 - Americano
 - Coffee
 - Decalcificazione
- B9. Spia "decalcificazione"
- B10. Spia "pronto vapore"
- B11. Spia "mancanza contenitore chicchi"
- B12. Spia "risparmio energetico"
- B13. Spia "Pulizia" (vedi "8.1 Cleaning of the coffee outlet")
- B14. Spia "contenitore chicchi vuoto"
- B15. Spia "mancanza acqua"
- B16. Spia "pressatura"
- B17. Manometro

1.3 Descrizione degli accessori - C

- C1. Coppetta portafiltro
- C2. Filtro 1 tazza
- C3. Filtro 2 tazze
- C4. Striscia reattiva "Total Hardness Test"
- C5. Decalcificante
- C6. Cavo alimentazione removibile
- C7. Scovolino
- C8. Accessorio pulizia erogatore caffè
- C9. Softballs
- C10. Bricco latte
- C11. Ago di pulizia per lancia vapore

1.4 Accessori pulizia non inclusi, raccomandati dal costruttore

Per maggiori informazioni, visita Delonghi.com.



Pastiglie pulizia

(Vedi "8.1 Pulizia dell'erogatore caffè")

EcoMultiClean Detergente

EAN: 8004399333307

2. PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO

Lavare con acqua tiepida e detersivo per piatti tutti gli accessori, quindi procedere come segue:

1. Inserire il contenitore chicchi (A2) nel macinacaffè (fig. 1). Il contenitore è inserito correttamente quando la freccia ▲ è allineata al simbolo ☐ e si sente un "click" (fig. 2).
2. Inserire il vassoio raccogliocce (A10) completo di griglia poggiatezze (A8) e griglia vaschetta (A9) (fig. 3);
3. Estrarre il serbatoio acqua (A14) (fig. 4) e riempirlo con acqua fresca e pulita facendo attenzione a non superare la scritta MAX (fig. 5).
4. Quindi reinserire il serbatoio.

Attenzione: Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza l'acqua nel serbatoio o senza serbatoio.

Nota bene: Si consiglia di personalizzare al più presto la durezza dell'acqua seguendo la procedura descritta nel capitolo "7. Menù impostazioni".

3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Inserire il connettore del cavo alimentazione (C6) nell'apposita sede (A16) sul retro dell'apparecchio (fig. 6); quindi inserire la spina nella presa. Assicurarsi che l'interruttore generale (A17), posto sul retro dell'apparecchio sia premuto in posizione I (fig. 7);
2. Posizionare sotto l'erogatore acqua calda (in corrispondenza dell'erogatore caffè (A18)) un contenitore con capienza minima di 100 ml (fig. 8);
3. Premere il tasto (B6) in corrispondenza della spia ☐ (fig. 9): l'erogazione inizia e si interrompe automaticamente. Svuotare il contenitore.

Avant d'utiliser l'appareil toujours lire la brochure des consignes de sécurité.

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Réservoir à grains
- A3. Grille d'appui pour tasses
- A4. Manette vapeur
- A5. Buse à eau chaude
- A6. Tube buse vapeur
- A7. Grille d'appui pour tasses espresso
- A8. Grille d'appui pour verres ou mugs
- A9. Grille égouttoir
- A10. Égouttoir
- A11. Indicateur du niveau de l'eau dans l'égouttoir
- A12. Couvercle réservoir d'eau
- A13. Poignée extraction réservoir d'eau
- A14. Réservoir d'eau
- A15. Logement filtre adoucisseur
- A16. Logement connecteur cordon d'alimentation
- A17. Interrupteur général (ON/OFF)
- A18. Buse à café
- A19. Sortie moulin à café (Tamping station)
- A20. Levier tasseur
- A21. Volet pour accéder à la goulotte du moulin à café

1.2 Description panneau de contrôle - B

- B1. Touche ON/Veille
- B2. Bouton de réglage de la quantité de café moulu
- B3. Touche « X2 » : pour utiliser le filtre 2 cafés
- B4. Touche « température café »
- B5. Touche « OK » : pour préparer la boisson/pour confirmer
- B6. Touche « écoulement eau chaude »
- B7. Touche « My » : pour personnaliser la longueur des boissons
- B8. Bouton de sélection fonctions
 - Espresso
 - Americano
 - Café
 - Détartrage
- B9. Voyant « détartrage »
- B10. Voyant « vapeur prête »
- B11. Voyant « absence réservoir à grains »
- B12. Voyant « économie d'énergie »
- B13. Voyant « Nettoyage » (voir « 8.1 Nettoyage de la buse à café »)
- B14. Voyant « réservoir à grains vide »
- B15. Voyant « manque d'eau »
- B16. Voyant « tassage »
- B17. Manomètre

1.3 Description des accessoires - C

- C1. Coupelle porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse
- C3. Filtre 2 tasses
- C4. Bande réactive « Total Hardness Test »
- C5. Détartrant
- C6. Cordon d'alimentation amovible
- C7. Écouvillon
- C8. Accessoire de nettoyage buse à café
- C9. Softballs
- C10. Pot à lait
- C11. Aiguille de nettoyage pour lance à vapeur

1.4 Accessoires de nettoyage non inclus, recommandés par le constructeur

Pour de plus amples informations, visitez Delonghi.com.

Pastilles de nettoyage

(Voir « 8.1 Nettoyage de la buse à café »)



Nettoyant
EAN : 8004399333307

2. PRÉPARATION DE L'APPAREIL

Laver tous les accessoires à l'eau tiède avec du savon à vaisselle puis procéder comme suit :

1. Insérer le réservoir à grains (A2) dans le moulin à café (fig. 1). Le réservoir est inséré correctement lorsque la flèche ▲ est alignée au symbole ☞ et que l'on entend un « clic » (fig. 2).
2. Insérer l'égouttoir (A10) avec la grille d'appui pour tasses (A8) et la grille égouttoir (A9) (fig. 3) ;
3. Extraire le réservoir d'eau (A14) (fig. 4) et le remplir d'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 5).
4. Puis réinsérer le réservoir.

Attention : Ne jamais mettre en marche l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans réservoir.

Nota bene : Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre « 7. Menu paramètres ».

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation (C6) dans le logement prévu à cet effet (A16) à l'arrière de l'appareil (fig. 6) ; puis brancher la fiche sur la prise. S'assurer et vérifier que l'interrupteur général (A17), au dos de l'appareil, est enfoncé sur la position I (fig. 7) ;
2. Positionner un récipient ayant une capacité minimale de 100 ml sous la buse à eau chaude (au niveau de la buse à café (A18)) (fig. 8) ;
3. Appuyer sur la touche (B6) au niveau du voyant ☞ (fig. 9) : l'écoulement commence et s'interrompt automatiquement. Vider le récipient.

Avant de commencer à utiliser la machine, il faut rincer les circuits internes de la machine. Procéder de la manière suivante :

4. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) munie du filtre à la machine : pour un accrochage correct, aligner la poignée de la coupelle porte-filtre à « INSERT » (fig. 10) et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position « CLOSE » ;
5. Mettre un récipient sous la coupelle porte-filtre et le tube de la buse vapeur (A6) ;
6. Appuyer sur la touche OK (B5) (fig. 11) : la préparation commence ;
7. Une fois la préparation finie, tourner le bouton vapeur (A4) (fig. 12) et débiter de la vapeur pendant quelques secondes de manière à rincer le circuit vapeur : pour une distribution optimale de vapeur, on conseille de répéter cette opération 3 ou 4 fois. Ceci permet d'éliminer l'eau dans le tube avant de distribuer de la vapeur.

L'appareil est donc prêt à l'usage.

Nota bene : Le rinçage des circuits internes est conseillé même en cas d'inutilisation prolongée de l'appareil.

À la première utilisation il faut faire 4-5 cafés avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant : prêter une attention particulière à la dose de café moulu dans le filtre ((C2) ou (C3)) (voir instructions du paragraphe « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) »).

Procéder comme indiqué au chapitre « La « dose parfaite » ».

4. PRÉPARER LE CAFÉ

4.1 Phase 1 - Mouture (grinding)

1. Verser les grains dans le réservoir (A2) (fig. 13). Il est recommandé de ne verser que les grains nécessaires à la préparation : de cette manière on utilisera toujours du café frais ;
2. Sélectionner le degré de mouture (fig. 14). Le paramètre d'usine est 5 (mouture moyenne). 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).

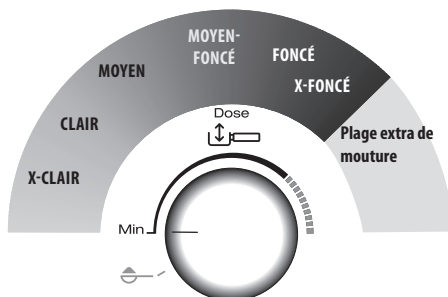
Nota bene : Le degré de mouture entre 3 et 6 est conseillé pour la plupart des cafés. En sélectionnant 1 ou 2, on obtient une mouture très fine, à utiliser uniquement avec du café très particulier (torréfié léger).

3. Insérer l'un des filtres café (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 15). Si l'on utilise le filtre pour 2 tasses, appuyer sur la touche X2 (B3) : cette sélection permet de doubler la quantité d'espresso préparée.
4. Régler le bouton quantité (B2) en partant de la position minimale (fig. 16).

Se référer au paragraphe « Régler la quantité de café moulu dans le filtre » pour de plus amples indications.

5. Accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A19) en l'alignant à l'inscription INSERT : puis tourner la coupelle vers la droite. La mouture commence lorsque la coupelle atteint la position CLOSE et s'interrompt automatiquement.

Régler la quantité de café moulu dans le filtre



Chaque variété de grain donne un résultat différent durant la mouture c'est pourquoi, au début, le réglage de la dose demande le plus grand soin.

Cette illustration donne des indications sur la manière de régler la dose, basées sur la couleur de torréfaction : elles doivent être considérées comme un point de départ, mais peuvent varier suivant la composition des grains de café.

1. Programmer la dose en commençant par la position minimale.
2. En faisant référence à la couleur de torréfaction de votre café, tourner lentement le bouton.

4.2 Phase 2 - Tassage (tamping)

1. Après la mouture, abaisser le levier de tassage (A20) jusqu'en butée (ne pas enlever le porte-filtre) (fig. 17). Pour un résultat parfait, répéter 2 fois.
2. Maintenir le levier abaissé jusqu'en butée durant le retrait du porte-filtre (fig. 18). Puis ramener le levier dans la position initiale.
3. Après avoir vérifié que la dose est correcte (voir « La « dose parfaite » »), accrocher le porte-filtre à la buse à café (A18) (fig. 19).

Nota bene : 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.


La « dose parfaite »

- Les filtres café, ont un repère interne pour identifier la dose parfaite.



Marquage au laser

Marquage en relief

- Filtres avec marquage au laser : la dose parfaite correspond à la ligne supérieure du marquage ;
- Filtres avec marquage en relief : la dose parfaite correspond à la ligne en relief ;
- S'assurer que le café est à niveau après le tassage. Il pourrait être nécessaire de régler plusieurs fois le bouton (B2) avant de parvenir à la dose parfaite.
- Si le café est sur- ou sous-extrait et que la dose est à l'intérieur de la dose parfaite, régler le degré de mouture le plus fin ou le plus grossier (voir « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) »). Si le café est sur-extrait (distribution trop lente) la mouture devra être plus grossière. Si le café est sous-extrait (distribution trop rapide) la mouture devra être plus fine.
- **Le barista conseille :** Extraire le porte-filtre alors que le levier du tasseur (A20) est abaissé pour obtenir une finition parfaite de la dose de café.
- **Si l'on utilise du café prémoulu :**
 - verser le café prémoulu dans le filtre ;
 - tourner le bouton sur  ;
 - accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café ;
 - abaisser le levier de tassage.





4.3 Phase 3 - Distribution (brewing)

1. Sélectionner la température (fig. 20) (voir « La température pour préparer le café »).
2. Sélectionner la boisson souhaitée (fig. 21).
3. Appuyer sur OK (B5) pour commencer la distribution (fig. 11) (pré-infusion et infusion). La distribution du café s'interrompt automatiquement.

La température pour préparer le café

La température de l'eau est contrôlée durant tout le processus de préparation afin de garantir sa stabilité en phase d'extraction. La Specialista Prestigio offre 3 températures d'infusion* qui correspondent à une plage entre 92°C 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	Voyant correspondant	Niveau de torréfaction
MIN	 	Foncé
MOY	 	Moyen-foncé

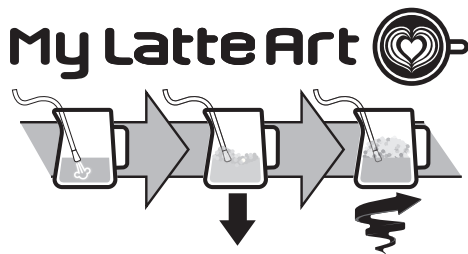
MAX	 	Clair - moyen
------------	--	----------------------

- * 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.

5. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

5.1 Émulsionner le lait

1. Verser dans le pot (C10) la quantité de lait que l'on souhaite chauffer/émulsionner, en tenant compte du fait que le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois (fig. 22). Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, il est recommandé d'utiliser du lait de vache entier et à la température du réfrigérateur (environ 5°C).



2. Pour émulsionner le lait, appuyer le tube buse vapeur (A6) sur la surface du lait : de cette façon l'air se mélange au lait et à la vapeur.
3. Maintenir la buse vapeur sur la surface, en veillant à ne pas capturer trop d'air en créant des bulles trop grosses.
4. 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'interrompt complètement avant d'enlever le pot à lait.

Le barista conseille :

- **Le lait frais est meilleur.** Toujours utiliser du lait frais à la température du réfrigérateur.
- Pour un meilleur résultat, on conseille de mettre le pot à lait au réfrigérateur.
- Le lait entier assure d'excellents résultats. Le résultat et la texture de la mousse varient en fonction du lait de vache ou des boissons végétales utilisées.
- Après avoir émulsionné le lait, éliminer les bulles en faisant tourner légèrement le pot à lait.

Nettoyage de la buse vapeur :

1. Après chaque utilisation, éliminer les résidus de lait de la buse vapeur à l'aide d'un chiffon (fig. 23). 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.

- Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes pour bien nettoyer la buse (fig. 12).
- Attendre que la buse refroidisse : pour maintenir l'efficacité de la buse dans le temps, utiliser l'aiguille de nettoyage (C11) pour maintenir libres les 3 trous (fig. 24).

6. PERSONNALISER LA LONGUEUR DES BOISSONS AU CAFÉ À L'AIDE DE LA TOUCHE



my (B7)





- Préparer la machine pour faire 1 ou 2 tasses de la boisson au café que l'on souhaite préparer, jusqu'à accrocher le porte-filtre (C1) doté de filtre (C2) ou (C3) et de café moulu.
- Tourner le bouton (B8) pour sélectionner la boisson à programmer.
- Appuyer sur la touche **my** : le voyant correspondant à la touche **my** clignote.
- Appuyer sur la touche OK pour commencer la distribution. Les voyants correspondants aux touches OK et **my** clignotent.
- Après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur OK. Si la boisson prévoit la préparation d'un autre ingrédient, la préparation de ce dernier commence : après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur OK.
- Appuyer sur la touche **my** pour enregistrer. L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation et le voyant **my** reste allumé.

Si l'on ne souhaite pas enregistrer la programmation, appuyer sur n'importe quelle autre touche.

Nota bene :

- Il est possible de programmer les boissons à base de café, mais non la distribution de vapeur et d'eau chaude.
- La programmation modifie les quantités des boissons, mais non du café moulu.
- Les boissons « X2 » peuvent être programmées séparément.
- Pour repasser aux paramètres d'usine, maintenir la touche **my** enfoncée jusqu'à l'arrêt. La boisson sélectionnée revient à la quantité d'usine.

Recette café	Quantité d'usine	Quantité programmable
 Espresso	35 ml	de 25 à 90 ml
 Espresso X2	70 ml	de 50 à 180 ml

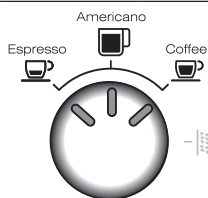
Recette café	Quantité d'usine	Quantité programmable
 Coffee	80 ml	de 50 à 120 ml
 Coffee X2	160 ml	de 120 à 240 ml
 Americano	120 ml	<ul style="list-style-type: none"> espresso : de 25 à 60 ml eau : de 25 à 120 ml
 Americano X2	240 ml	<ul style="list-style-type: none"> espresso : de 50 à 120 ml eau : de 50 à 240 ml









7. MENU PARAMÈTRES

1. Entrer dans le menu :



Presser simultanément pendant 5 secondes	x2	my
--	----	-----------

2. Paramètres avec sélection à partir du bouton (B8)

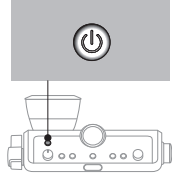


Paramètre correspondant	Tourner sur	Réglages
Réglage extra de la mouture	 Espresso	x2 → Page 1
		 → Page 2
Dureté de l'eau	 Americano	x2 → douce
		 → moyenne
		 → dure/très dure
Arrêt automatique	 Coffee	x2 → 9 minutes
		 → 1,5 heures
		 → 3 heures

3. Paramètre avec sélection à partir de la touche :

Économie d'énergie	 → Activée
	 → Éteinte



Valeurs d'usine	Maintenir enfoncée la touche my pendant au moins 5 secondes, jusqu'à ce que le voyant reste allumé fixe
4. Enregistrer les nouveaux paramètres en appuyant sur ON/Veille (B1)	
	










8. NETTOYAGE DE L'APPAREIL








Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.
- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 1 semaine il est recommandé, avant d'utiliser la machine, de procéder à un rinçage.


Danger !




- Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.
- Avant toute opération de nettoyage des parties extérieures de l'appareil, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.

					
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
→					


					
	×	×	✓	✓	×
	×	×	×	✓	✓

8.1 Nettoyage de la buse à café



Quand le voyant  s'allume (orange) (B13), il faut procéder au nettoyage du circuit café. Pour effectuer le cycle de nettoyage, acheter les pastilles de nettoyage pour machines à café. Pour de plus amples informations, visiter www.Delonghi.com.

1. Insérer le filtre 1 tasse (C2) dans le porte-filtre (C1) (fig. 25).
2. Insérer l'accessoire de nettoyage (C8) dans le filtre (fig. 25) et le presser à fond.
3. Mettre la pastille pour le nettoyage sur l'accessoire (fig. 26).
4. Accrocher le porte-filtre à la buse à café (A18).
5. Remplir le réservoir d'eau (A14). S'assurer que l'égouttoir (A10) est vide.
6. Maintenir enfoncée la touche  (B6), jusqu'à ce que le voyant  (B13) s'allume. Après quelques minutes, le nettoyage s'interrompt automatiquement.
7. Enlever le porte-filtre et l'accessoire de nettoyage.
8. Laver le porte-filtre et le filtre à l'eau courante.
9. Réinsérer le porte-filtre et procéder à un rinçage en appuyant sur la touche  : on conseille de mettre un récipient sous le porte-filtre.
10. Enlever et vider l'égouttoir.

Nota bene :

Ce cycle de nettoyage peut être lancé à tout moment en appuyant sur la touche  pendant quelques secondes. Pour annuler l'opération, appuyer sur le bouton pendant 10 secondes.

8.2 Nettoyer le logement du réservoir à grains

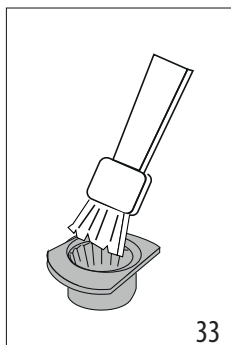
1. S'assurer que le réservoir à grains (A2) est vide. Éventuellement procéder à quelques moutures à vide pour le vider.
2. Décrocher le réservoir de la machine en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 27)
3. Aspirer les résidus de café (fig. 28).
4. Nettoyer le logement du réservoir à grains à l'aide d'un chiffon humide et essuyer (fig. 29) ;
5. Repositionner le réservoir en l'insérant dans le moulin à café. Le réservoir est inséré correctement quand la flèche  est alignée au symbole  et que l'on entend un « clic » (fig.30).

8.3 Nettoyage des meules

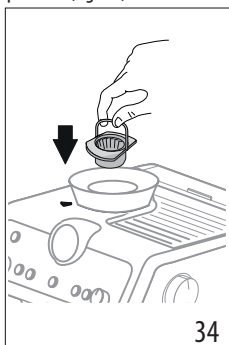
Lorsqu'on nettoie le réservoir à grains (A2), nettoyer le logement du réservoir et la meule supérieure à l'aide d'un chiffon humide. S'adresser à un centre d'assistance pour enlever ou remplacer les meules.

Il est possible d'enlever la meule au cas où le moulin à café serait bloqué par un corps étranger. Si c'est le cas, enlever le réservoir à grains et procéder de la manière suivante :

1. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) et faire une mouture « à vide » pour libérer le conduit du café.
2. Éteindre l'appareil.
3. Tourner le régulateur de mouture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée, sur la position « RE-MOVE » (fig. 31).
4. Extraire la partie supérieure de la meule, en la saisissant par la poignée prévue à cet effet (fig.32).
5. Nettoyer la meule à l'aide d'un pinceau (fig. 33) et aspirer les résidus de café avec un aspirateur (fig. 28).



33



34

6. Insérer la meule dans son logement (fig. 34) ;
7. Tourner le régulateur en sélectionnant le degré de mouture souhaité (fig. 14) ;

Vérifier que la meule est bien insérée, en la tirant par la poignée : la meule est insérée correctement si elle ne bouge pas.

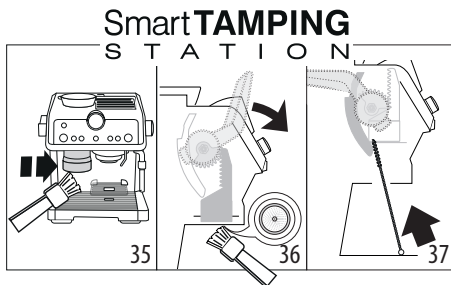
8.4 Remplacement des meules

Quand la quantité de café moulu diminue encore, s'adresser à un centre d'assistance pour remplacer les meules : puis régler à nouveau le moulin à café en entrant dans le menu paramètres (« 7. Menu paramètres ») et en sélectionnant la première plage du réglage extra de la mouture. Puis, tourner le bouton de réglage quantité (B2) sur la position MIN et régler la dose comme à la première utilisation (voir « La « dose parfaite » »).

8.5 Nettoyage de la « Smart tamping station »

1. Nettoyer la zone d'accrochage avec un pinceau (fig. 35).
2. Tirer le levier (A20) jusqu'en butée et nettoyer le tasseur à l'aide d'un pinceau (fig. 36), puis relâcher le levier.

3. En utilisant l'écouvillon (C7), nettoyer la goulotte café (fig. 37).



9. DURETÉ DE L'EAU

Le voyant (B9) détartrage s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, en rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

1. Retirer la bande réactive fournie « TOTAL HARDNESS TEST » (C4) de son emballage.
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Programmer l'appareil, comme indiqué dans le chapitre « 7. Menu paramètres ».

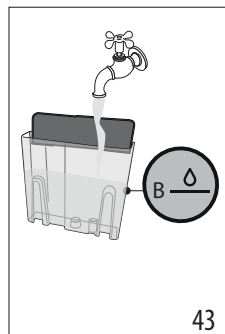
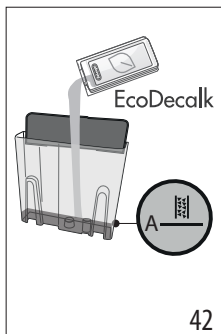
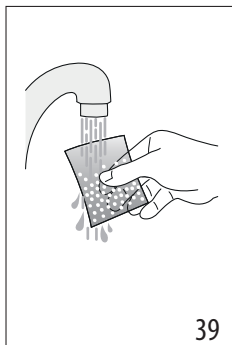
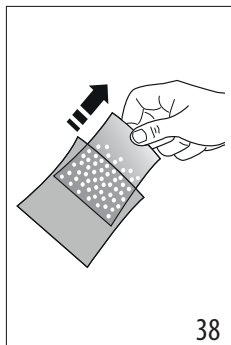
Résultat Test Dureté De L'Eau	Touche	Niveau
	×2	1 eau douce
	⚙️	2 eau moyenne
	OK	3 Eau dure ou très dure

4. Programmer l'appareil, comme indiqué dans le chapitre « 7. Menu paramètres ».

10. COMMENT UTILISER SOFTBALLS

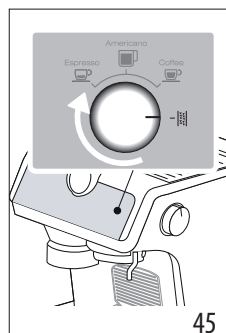
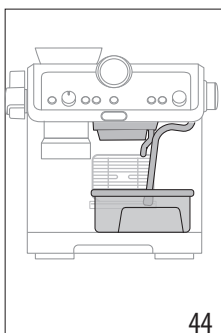
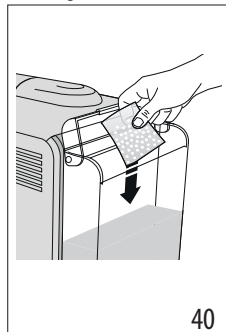
Softballs (C9) est un système innovant qui prolonge la durée de vie de la machine, sans altérer la qualité de l'eau, en garantissant la préparation d'un café crémeux et aromatique. Pour optimiser l'efficacité, laisser Softballs dans l'eau pendant toute la nuit précédant l'utilisation.

1. Extraire le paquet de Softballs de l'emballage (fig. 38).



2. Rincer le paquet de Softballs à l'eau courante (fig. 39).
3. Plonger le sachet dans le réservoir d'eau (A14) (fig. 40).

2. Ajouter de l'eau jusqu'au niveau $\underline{\text{B}}$ (fig. 43). Réinsérer donc le réservoir d'eau dans la machine.





4. Remplacer le sachet de Softballs tous les 3 mois (fig. 41).

3. S'assurer que le porte-filtre (C1) n'est pas accroché et positionner un récipient sous les buses à café, à eau chaude et sous la buse vapeur (A6) (fig. 44).

11. DÉTARTRAGE

Attention !

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant (C5), reportées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essayer immédiatement.

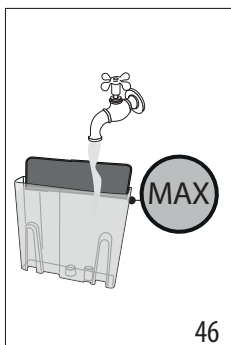
4. Tourner le bouton (B8) sur  (fig. 45) : le voyant OK s'allume en orange et le voyant  clignote ;
5. Appuyer sur la touche OK : le voyant OK clignote.
6. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant s'écoule des buses. Le programme de détartrage effectue automatiquement et par intervalles toute une série de rinçages pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café jusqu'à vider le réservoir.

La distribution s'interrompt et le voyant OK devient blanc. Il est donc nécessaire de procéder au cycle de rinçage :

Pour effectuer le détartrage	
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité 2 litres
Temps	~40min

7. Vider le récipient utilisé pour la récupération du liquide détartrant et le remettre sous les buses.
8. Extraire le réservoir d'eau, le vider d'éventuels résidus de solution détartrante, le rincer à l'eau courante et le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 46). Réinsérer donc le réservoir dans son logement.

1. (SI PRÉSENTS, ENLEVER FILTRE ADOUCISSEUR ET SOFT-BALLS). Verser dans le réservoir d'eau (A14) le détartrant jusqu'au niveau $\underline{\text{A}}$ (correspondant à un emballage de 100ml) imprimé sur le côté interne du réservoir (fig. 42).


















9. Appuyer sur la touche OK : le rinçage démarre.
 10. Une fois le rinçage terminé, la distribution s'interrompt et l'appareil est prêt à l'emploi.
 11. Vider les récipients de récupération de l'eau de rinçage.
 12. Extraire et vider l'égouttoir, puis le réinsérer.
 13. Extraire et remplir le réservoir d'eau fraîche, puis le réinsérer.
- L'appareil est maintenant prêt à l'usage.


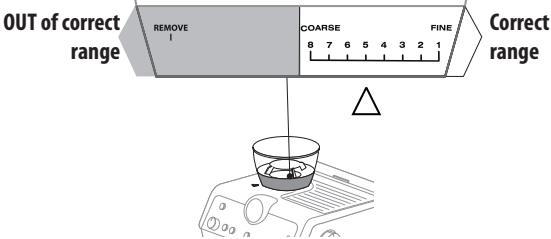






Nota bene :

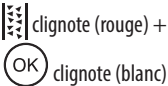


- Le cycle de détartrage peut être lancé à tout moment (même si le voyant correspondant n'est pas encore allumé).
- Au cas où le détartrage aurait été lancé par erreur, appuyer sur la touche OK pendant 10 secondes ; le rinçage ne peut pas être interrompu.

12. SIGNIFICATION DES VOYANTS



VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignotent brièvement	Allumage de l'appareil	Autodiagnostic
 fixe	C'est le premier allumage de la machine et il est nécessaire de procéder au remplissage du circuit eau	Procéder comme indiqué au chap. « 3. Première mise en marche de la machine »
 fixe (blanc) <ul style="list-style-type: none"> • Voyant  : indique la température café sélectionnée • Voyant  : indique que la machine est prête à distribuer de l'eau chaude 	La machine est prête pour la distribution	Préparer la machine et procéder à la préparation de la boisson
 fixe	La fonction économie d'énergie est activée	Se référer au chap. « 7. Menu paramètres » si l'on souhaite désactiver la fonction
 fixe	Le réservoir à grains (A2) est vide	Remplir le réservoir à grains
 clignotant	On souhaite procéder à la mouture, mais le réservoir à grains (A2) est vide	Remplir le réservoir à grains
 clignote brièvement à intervalles réguliers	Le bouton (B2) est tourné sur la position de réglage maximale 	Quand, après la mouture, le café dans le filtre est insuffisant, sélectionner une nouvelle plage de mouture comme indiqué dans le chapitre « 7. Menu paramètres ».
 fixe	L'eau dans le réservoir (A14) n'est pas suffisante ou le réservoir d'eau n'est pas bien inséré	Remplir le réservoir ou extraire et réinsérer correctement le réservoir
		→

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotant	On souhaite procéder à la préparation d'une boisson, mais le réservoir d'eau (A14) est vide	Remplir le réservoir d'eau
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) » et « 4.2 Phase 2 - Tassage (tamping) »
	Le filtre café (C2) ou (C3) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante
	Le réservoir (A14) est mal inséré et les clapets correspondants ne sont pas ouverts	Presser légèrement le réservoir de manière à en ouvrir les clapets
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 11. Détartrage »
 fixe	L'appareil est prêt pour la distribution de vapeur	L'appareil a atteint la température pour distribuer de la vapeur. Pour procéder à la distribution, tourner le bouton vapeur (A4)
 clignotant	L'appareil est allumé et la fonction économie d'énergie est activée : la manette vapeur (A4) est en position pour distribuer de la vapeur	Le voyant clignote pour indiquer que l'appareil est en train de se préparer pour distribuer de la vapeur : la distribution commence dès que l'appareil est en température
	L'appareil est prêt pour la distribution de vapeur	L'appareil est à la bonne température pour la préparation de vapeur lorsque le voyant reste fixe
	L'appareil est en train de distribuer de la vapeur	
 fixe	Le réservoir à grains n'est pas inséré	Insérer correctement le réservoir à grains (A2) ou vérifier qu'il est inséré correctement. Le réservoir est inséré correctement quand la flèche ▲ est alignée au symbole  et que l'on entend un « clic »
		→


VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotant	<p>Le réglage du sélecteur du degré de mouture n'est pas correct ou dépasse le réglage maximal possible</p>	<p>Remettre le sélecteur sur l'une des positions de mouture (entre 1 et 8), en se souvenant de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Régler la mouture alors que le moulin à café est en marche • Régler d'un niveau à la fois et faire au moins 5 moutures entre un réglage et l'autre
		
 fixe	<p>L'appareil requiert le tassage</p>	<p>La mouture vient d'être effectuée et le porte-filtre est accroché au moulin à café</p>
	<p>Le porte-filtre a été décroché du moulin à café sans tasser</p>	<p>Décrocher le porte-filtre et tasser le café comme décrit au par. « La « dose parfaite » » « Si l'on utilise du café prémoulu : »</p>
	<p>Le porte-filtre a été décroché sans terminer la mouture ou le tassage a été effectué trop vite</p>	<p>Répéter la mouture</p>
	<p>La goulotte café du moulin à café est engorgée</p>	<p>Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 8.5 Nettoyage de la « Smart tamping station » ». Si le problème persiste, accéder à la goulotte en ouvrant le volet prévu à cet effet et la libérer en utilisant l'écouvillon</p>
	<p>Les meules sont bloquées par un corps étranger</p>	<p>Enlever le corps étranger et nettoyer les meules comme indiqué au par. « 8.3 Nettoyage des meules ».</p>
 fixe (rouge)	<p>Il est nécessaire de procéder au détartrage</p>	<p>Effectuer le détartrage comme illustré au chap. « 11. Détartrage »</p>
 clignote (rouge) +  OK clignote (orange)	<p>L'appareil est en train d'effectuer le détartrage</p>	<p>Compléter l'opération comme décrit au chap. « 11. Détartrage »</p>
 clignote (rouge) +  OK fixe (blanc)	<p>Il faut procéder au rinçage</p>	
→		

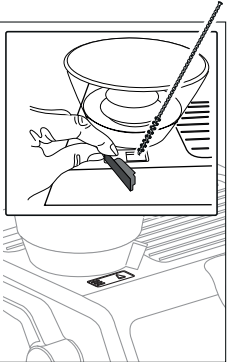
VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
	L'appareil est en train d'effectuer le rinçage du cycle détartrage	
 fixe (orange)	Il faut procéder au nettoyage de la buse à café	Voir par. « 8.1 Nettoyage de la buse à café »
 clignotant (orange)	L'appareil est en train d'effectuer le nettoyage de la buse à café	
Tous les voyants clignent	EN DEHORS de la plage	S'adresser à un centre d'a Plage correcte

13. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

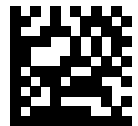
PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Il y a de l'eau dans l'égouttoir (A10)	Cela fait partie du fonctionnement normal des circuits internes de la machine	Vider et nettoyer régulièrement l'égouttoir
Le café espresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir (A14)	Remplir le réservoir
	Le voyant  (B6) est allumé et indique que le circuit café ou le circuit vapeur est vide	Appuyer sur la touche correspondante au voyant  pour remplir le circuit
	Le filtre (C2) ou (C3) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante
	Le réservoir (A14) est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 11. Détartrage »
	Mouture trop fine	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) » et « 4.2 Phase 2 - Tassage (tamping) »
Le porte-filtre ne s'accroche pas à l'appareil	Le café moulu n'a pas été tassé ou est en quantité excessive	Répéter la mouture avec des paramètres différents. Réduire la quantité de la dose : vérifier que le filtre (C2) ou (C3) (1 ou 2 tasses) est correct par rapport à la dose à moulin (touche 2x (B3) sélectionnée ou non sélectionnée)
Le café espresso goutte sur les bords du porte-filtre (C1) et non des orifices	Le porte-filtre est mal inséré	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le joint de la buse à café (A18) n'est plus élastique ou est sale	Remplacer le joint de la buse à café auprès d'un Centre d'Assistance
	Le filtre (C2) ou (C3) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante



PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La crème du café est claire (le café sort rapidement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Extraire la coupelle, répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) » et « 4.2 Phase 2 - Tassage (tamping) »
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) » et « 4.2 Phase 2 - Tassage (tamping) »
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un autre rinçage	Durant le cycle de rinçage, le réservoir n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répéter le rinçage (voir chap. « 11. Détartrage »)
L'appareil ne moule pas le café	Un corps étranger est présent à l'intérieur du moulin à café	Effectuer le nettoyage des meules en suivant les instructions du par. « 8.3 Nettoyage des meules », en s'assurant d'avoir enlevé tous les grains du réservoir à grains (A2) avant de l'extraire. Avant de réinsérer la meule, aspirer soigneusement chaque résidu de son logement
	Le réservoir à grains (A2) n'est pas dans la position correcte	Le réservoir est inséré correctement quand la flèche ▲ est alignée au symbole  et que l'on entend un « clic »
Si l'on souhaite changer de qualité de café	Il est nécessaire d'éliminer tous les grains présents dans la machine	<ul style="list-style-type: none"> • Vider le réservoir à grains (A2) (en faisant des moutures à vide ou éventuellement en aspirant les grains résiduels) • Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) et faire des moutures « à vide » pour libérer le conduit du café : accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A19) en l'alignant à l'inscription INSERT et tourner la coupelle vers la droite. La mouture commence lorsque la coupelle atteint la position CLOSE et s'interrompt automatiquement. Répéter jusqu'à ce que le filtre soit vide • Insérer la nouvelle variété de grains de café dans le réservoir (A2) • Si la « dose parfaite » n'est pas atteinte lors de la mouture, procéder comme à la première utilisation
		→

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
<p>Après la mouture, le filtre café (C2) ou (C3) est vide</p> <p>Après la mouture, la poudre de café dans le filtre est surabondante</p>	<p>La goulotte café du moulin à café est engorgée</p>	<p>Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 8.5 Nettoyage de la « Smart tamping station » ». Si le problème persiste, accéder à la goulotte en ouvrant le volet (A21) prévu à cet effet et la libérer en utilisant l'écouvillon</p> 
<p>Après la mouture, la poudre de café dans le filtre (C2) ou (C3) n'atteint pas la « dose parfaite »</p>	<p>La « Smart Tamping Station » a besoin d'être nettoyée</p> <p>Il faut régler la quantité de café moulu</p> <p>Avec le temps les meules s'usent</p>	<p>Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 8.5 Nettoyage de la « Smart tamping station » », puis répéter la mouture</p> <p>Régler la quantité à l'aide du bouton dédié (B2) en suivant les indications du par. « La « dose parfaite » ». Si le bouton est déjà sur la position max, procéder comme indiqué à la section « 7. Menu paramètres » - « Réglage extra de la mouture »</p> <p>Procéder au remplacement des meules comme indiqué au par. « 8.4 Remplacement des meules »</p>

Register Now 
www.delonghi.com/register



La Specialista

PRESTIGIO



- QUICK GUIDE -

De'Longhi

PRÉPARER LA MACHINE



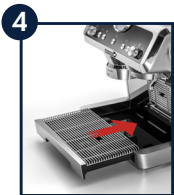
1 Enlever les autocollants et les matériaux de l'emballage



2 Laver et essuyer les accessoires, y compris le réservoir d'eau



3 Insérer le réservoir à grains dans le moulin à café. Le réservoir est inséré correctement lorsque la flèche est alignée au symbole et que l'on entend un « clic »



4 Insérer l'égouttoir avec la grille.



5 Remplir le réservoir d'eau.



6 Brancher la machine sur secteur et appuyer sur l'interrupteur général.

DeLonghi

How-To


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  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 Ouvrir pendant quelques secondes le bouton vapeur. Répéter 3-4 fois pour nettoyer tout le tube vapeur avant d'émulsionner le lait.

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'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).



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 ☕

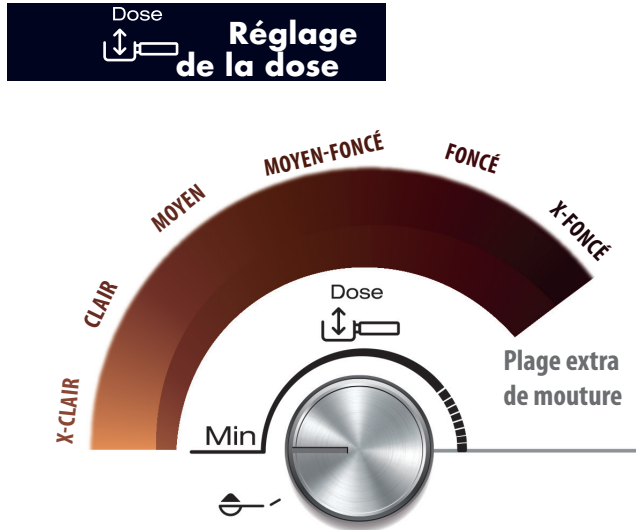


CONSEIL DU BARISTA :

Le degré de mouture entre 3 et 6 est conseillé 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).

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



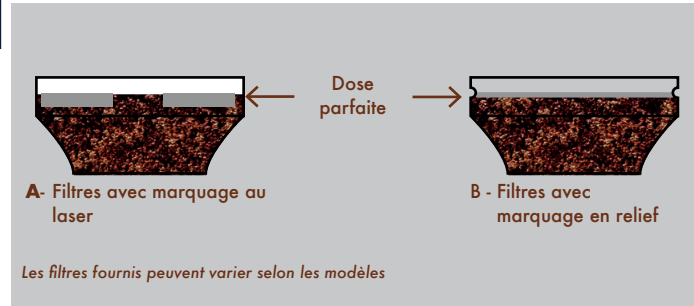


Le résultat de la mouture varie en fonction des grains de café, c'est pourquoi au début le réglage de la dose doit être fait avec le plus grand soin.

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 une marque à l'intérieur pour identifier le niveau pour une dose parfaite.

A - Filtres avec marquage au laser: la dose parfaite correspond à la ligne supérieure du marquage ;

B - Filtres avec marquage en relief: la dose parfaite 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

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.

★ **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.

Active TEMPERATURE CONTROL

Dynamic PREINFUSION



Sélectionner la température



Sélectionner la boisson.



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 pour garantir sa stabilité en phase d'extraction. La Specialista Prestigio 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	MED	MAX
Voyant correspondant			
Niveau de torréfaction	Foncé	Moyen-foncé	Clair-moyen

* Cette température se réfère à l'eau à l'intérieur du 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

<p>Simple <input type="radio"/> off</p> <p>Double <input checked="" type="radio"/> on</p> <p>Environ 35 ml</p> <p>Environ 35 ml</p> <p>Environ 70 ml</p> <p>Espresso</p>	<p>Simple <input type="radio"/> off</p> <p>Double <input checked="" type="radio"/> on</p> <p>Environ 80 ml</p> <p>Environ 80 ml</p> <p>Environ 160 ml</p> <p>Coffee</p>	<p>Simple <input type="radio"/> off</p> <p>Double <input checked="" type="radio"/> on</p> <p>Environ 120 ml</p> <p>Environ 240 ml</p> <p>Environ (=85ml)</p> <p>Environ(95 ml)</p> <p>Environ (=170 ml)</p> <p>Environ(70 ml)</p> <p>Americano</p>
---	--	---

My LatteArt 

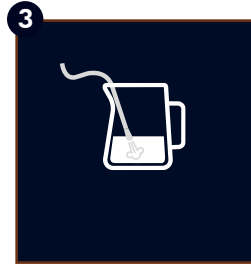
Davantage de contenu dans les vidéos consacrées à l'utilisation de La Specialista Prestigio



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 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



5713248861_00_0321