

La Specialista

PRESTIGIO



- QUICK GUIDE -

De'Longhi

PREPARING YOUR MACHINE




Remove stickers & packing materials



Wash and dry accessories; including water tank.



Insert the Bean container in the coffee grinder. The container is correctly inserted when the arrow is lined up with the  symbol and you hear a "click".



Insert the drip tray with cup grill.



Fill water tank.



Plug in machine and switch on the main power.

DeLonghi

How-To

For more details on setting up your La Specialista Prestigio please check out the De'Longhi How To Channel

SETTING LA SPECIALISTA FOR FIRST USE



Place a container under the water spout.



Press  to rinse.



Insert filter basket into portafilter.



Attach the portafilter.



Press OK to rinse.



Open the steam dial for a few seconds. For optimal steam performance we recommend you repeat this action 3 or 4 times. This is to purge the steam arm before frothing or steaming your milk.

Sensor GRINDING TECHNOLOGY



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 X2 button. Please note: the x 2 button will double the volume of the espresso shot as well.



4 Set the dose level by adjusting the dial starting from the min. position.



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



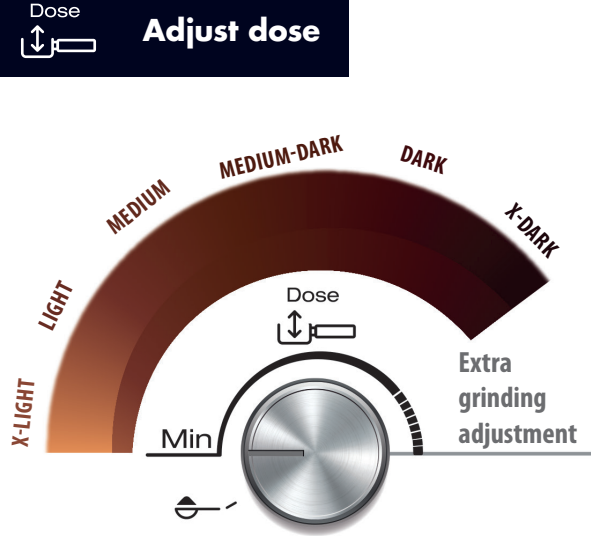
BARISTA TIPS:

A grinding level between 3 and 6 is recommended for most coffees. A grinding level of 1 or 2 is very fine and should be used with special coffees only (light roasted)

Refer to **“Focus on perfect dose”** on next page for suggestions. ➡



Adjust dose

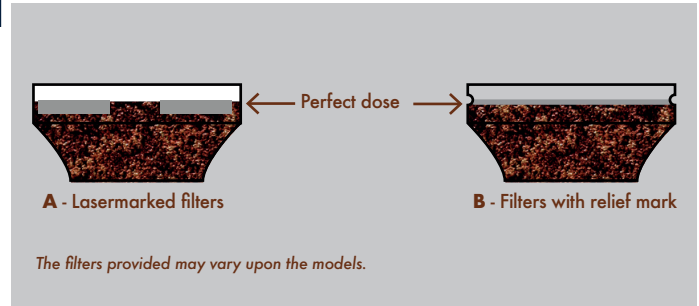


Each variety of coffee beans can behave differently during grinding and this is the reason why setting the dose at the beginning might require extra care.

With this illustration we give you some indications on how to regulate the dose. Please note these suggested setting ranges, based on the roasting level, are certainly a good starting point, but they might slightly vary depending on specific composition of your coffee beans.

1. Set the dose (to reach the mark inside of the filter basket, see image for perfect dose) starting from the minimum position.
2. Look at which roasting level your coffee is and based on that, turn the knob slowly, referencing the ranges.

Achieve Espresso perfection



The coffee filters have a mark inside to identify the level for perfect dose.

- A- Laser marked filters:** the perfect quantity corresponds to the top line of the mark.
- B- Filters with relief mark:** the perfect quantity corresponds to the line in relief.



BARISTA TIP:

if your coffee is over or under extracted and the dose is within the perfect dose range, 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.

Smart TAMPING STATION



After grinding, pull the lever down fully (do not remove portafilter). For a perfect result, you can do it twice.



Keep the lever down while removing the portafilter. Once it is done, place back the lever in its original position.



Check the level.



Attach the portafilter to the brewing unit.



BARISTA 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.



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



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.

Active TEMPERATURE CONTROL

Dynamic PREINFUSION



Select the temperature



Select your beverage.



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 Prestigio offers up to 3 infusion temperature* profiles to select, correspondent to a range of temperatures between 92° and 96°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 <input type="radio"/> off</p> <p>Approx. 35 ml</p>	<p>Double <input type="radio"/> on</p> <p>Approx. 35 ml</p> <p>Approx. 35 ml</p> <p>Approx. 70 ml</p>
Espresso	
<p>Single <input type="radio"/> off</p> <p>Approx. 80 ml</p>	<p>Double <input type="radio"/> on</p> <p>Approx. 80 ml</p> <p>Approx. 80 ml</p> <p>Approx. 160 ml</p>
Coffee	
<p>Single <input type="radio"/> off</p> <p>Approx. 120 ml</p> <p>Approx. 85ml</p> <p>Circa (=35 ml)</p>	<p>Double <input type="radio"/> on</p> <p>Approx. 240 ml</p> <p>Approx. 170 ml</p> <p>Circa (=70 ml)</p>
Americano	

Step 4 - manual frothing

My LatteArt 

Find out more in our dedicated video series for how to use your La Specialista Prestigio



Fill the milk jug with fresh cold milk. Milk will up to triple in volume.



Turn the steam wand on briefly to purge condensation. Make sure the wand is pointing away from you.



To make the froth, put the nozzle on the surface of the milk and air will catch by the mixing of milk and steam.



Keep the steam nozzle just on the surface, careful not to make big bubbles by letting too much air in.



Insert the steam nozzle just under the milk: this 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 pitcher.

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

ERSTER GEBRAUCH




Entfernen Sie die Aufkleber und die Verpackungsmaterialien.



Waschen und trocknen Sie die Zubehörteile, einschließlich Wassertank.



Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter in das Mahlwerk ein. Der Behälter ist richtig eingesetzt, wenn der Pfeil mit dem Symbol  übereinstimmt und ein „Klicken“ zu hören ist



Setzen Sie die Abtropfschale zusammen mit dem Rost ein.



Füllen Sie den Wassertank.



Schließen Sie die Kaffeemaschine an das Stromnetz an und drücken Sie den Hauptschalter.

De'Longhi


How-To

Mehr Details zur Kaffeemaschine finden Sie im De'Longhi Kanal How To



Stellen Sie einen Behälter unter den Wasserauslauf.



Drücken Sie , um einen Spülvorgang durchzuführen.



Setzen Sie das Kaffeesieb in den Siebträger ein.



Setzen Sie den Siebträger ein.



Drücken Sie OK, um einen Spülvorgang durchzuführen.



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

Sensor GRINDING TECHNOLOGY



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. Hinweis: mit der Taste X2 wird auch die doppelte Menge Espresso ausgegeben.



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



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



TIPP VOM BARISTA:

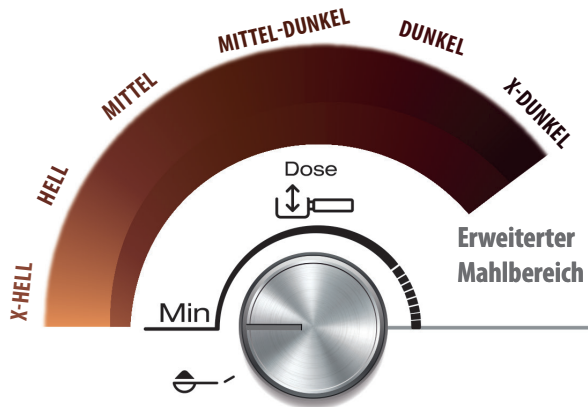
Der Mahlgrad zwischen 3 und 6 wird für die meisten Kaffees empfohlen. Bei der Einstellung des Mahlgrads auf 1 oder 2 ist das Resultat sehr fein; sie sollte daher nur bei sehr speziellen Kaffees verwendet werden (leicht geröstet)

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, die auf der Röststufe basieren: sie sind ein guter Ausgangspunkt, können aber je nach verwendeten Kaffeebohnen variieren.

1. Stellen Sie die Menge ein (um den Füllstand im Kaffeesieb zu erreichen, siehe Abbildung zur perfekten Menge), indem Sie auf kleinster Stufe beginnen.
2. Bestimmen Sie den Röstgrad und drehen Sie anhand dessen den Drehknopf langsam auf den entsprechenden Bereich.

Der perfekte Espresso



A - Siebe mit Lasermarkierung

B - Siebe mit erhabener Markierung

Die mitgelieferten Filter können je nach Modell variieren

Die perfekte Menge ist durch eine Markierung in den Sieben angegeben:

- A - Siebe mit Lasermarkierung:** die perfekte Menge entspricht der oberen Linie der Markierung;
- B - Siebe mit erhabener Markierung:** die perfekte Menge entspricht der erhabenen Linie;



TIPP VOM BARISTA:

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

Wenn der Kaffee überextrahiert ist (Ausgabe sehr langsam), ist ein größerer Mahlgrad notwendig.

Wenn der Kaffee unterextrahiert ist (Ausgabe sehr schnell), ist ein feinerer Mahlgrad notwendig.

Smart TAMPING STATION



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



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



3 Überprüfen Sie die Füllmenge.



4 Rasten Sie den Siebträger am Kaffeeauslauf ein.

★ **TIPP VOM BARISTA:**
Vergewissern Sie sich nach dem Anpressen, dass der Kaffee den richtigen Füllstand hat. Bevor die perfekte Menge erreicht ist, könnten einige Einstellungen notwendig sein.

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

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

Active TEMPERATURE CONTROL

Dynamic PREINFUSION



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 Prestigio bietet 3 Brühtemperaturen*, die in einem Bereich zwischen 92° und 96°C liegen.
- Je 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 also von der Temperatur des Getränks in der Tasse oder von der beim Austraten des Getränks aus den Ausläufen des Siebträgers gemessenen Temperatur ab.

MENÜ ESPRESSOGETRÄNKE

<p>Einfach <input type="radio"/> off <input checked="" type="radio"/> on</p> <p>ca. 35 ml</p>		<p>Doppelt <input type="radio"/> off <input checked="" type="radio"/> on</p> <p>ca. 35 ml</p> <p>ca. 35 ml</p> <p>ca. 70 ml</p>	
Espresso			
<p>Einfach <input type="radio"/> off <input checked="" type="radio"/> on</p> <p>ca. 80 ml</p>		<p>Doppelt <input type="radio"/> off <input checked="" type="radio"/> on</p> <p>ca. 80 ml</p> <p>ca. 80 ml</p> <p>ca. 160 ml</p>	
Coffee			
<p>Einfach <input type="radio"/> off <input checked="" type="radio"/> on</p> <p>ca. 120 ml</p> <p>ca. (~85ml)</p> <p>Circa (~35 ml)</p>		<p>Doppelt <input type="radio"/> off <input checked="" type="radio"/> on</p> <p>ca. 240 ml</p> <p>ca. (~170 ml)</p> <p>Circa (~70 ml)</p>	
Americano			

My LatteArt 

Mehr Inhalte in den Videos zum
Gebrauch von La Specialista Prestigio



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



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



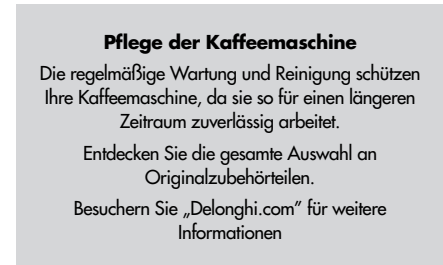
Um die Milch aufzuschäumen, legen Sie das Dampfausgaberohr auf die Milchoberfläche: so vermischt sich die Luft mit der Milch und dem Dampf.



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 Dampfgabe vollständig beendet ist, bevor Sie das Milchkännchen entnehmen.



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 ☕

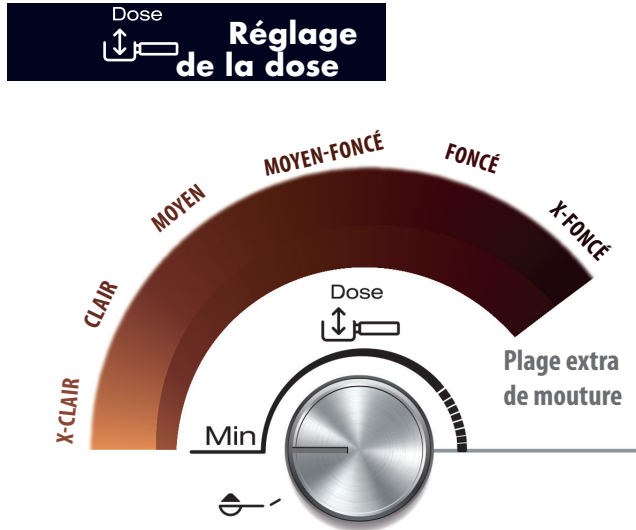


CONSEIL DU BARISTA :

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.



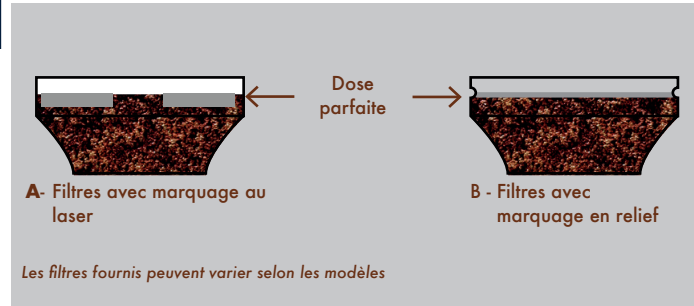


Le résultat de la mouture varie en fonction des grains de café, c'est pourquoi au début le réglage de la dose doit être fait avec le plus grand soin.

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 x2</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 x2</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 x2</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



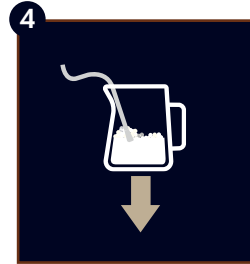
1 Verser du lait frais et à la température du réfrigérateur dans le pot. Le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois.



2 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.



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



5713248861_00_0321