

La Specialista ARTE



- QUICK GUIDE -

DeLonghi

PRÉPARER LA MACHINE



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



2 Insérer l'égouttoir avec la grille.



3 Remplir le réservoir d'eau.



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



Pour de plus amples détails sur la machine, regardez la chaîne De'Longhi How To

PREMIÈRE UTILISATION



1 Mettez un récipient sous la buse à eau.



2 Appuyer sur OK pour effectuer un rinçage.



3 Insérer le filtre à café dans la coupelle porte-filtre.



4 Insérer le porte-filtre.



5 Appuyer sur OK pour effectuer un rinçage.



6 Appuyer sur le bouton "Vapeur" et faire sortir la vapeur pendant quelques secondes. Puis appuyer à nouveau sur le bouton. Répéter 3-4 fois pour nettoyer tout le tube avant d'émulsionner le lait : ceci garantira de meilleurs résultats.

Phase 1 - mouture



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 le bouton jusqu'à ce que le voyant X2 s'allume.
Nota bene : la sélection X2 double aussi la quantité d'espresso distribuée.



4 Insérer l'entonnoir de dosage sur le porte-filtre : **1 presser** et **2 tourner** jusqu'à le bloquer.

DOSING & TAMPING GUIDE
L'utilisation de l'entonnoir de dosage évite les débordements de café moulu durant la mouture, il permet d'opérer de manière propre et d'obtenir une dose compacte.



5 Insérer la coupelle porte-filtre.



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

PARAMÈTRES DE MOUTURE CONSEILLÉS

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

Degré de torréfaction des grains	Réglage de mouture
CLAIR	3-4
MOYEN/MOYEN-FONCÉ	4-5
FONCÉ	5-6



CONSEIL DU BARISTA:

Lors de la préparation de Cold Brew, un degré de mouture compris entre 4 et 6 est recommandé.

Pour de plus amples conseils, voir

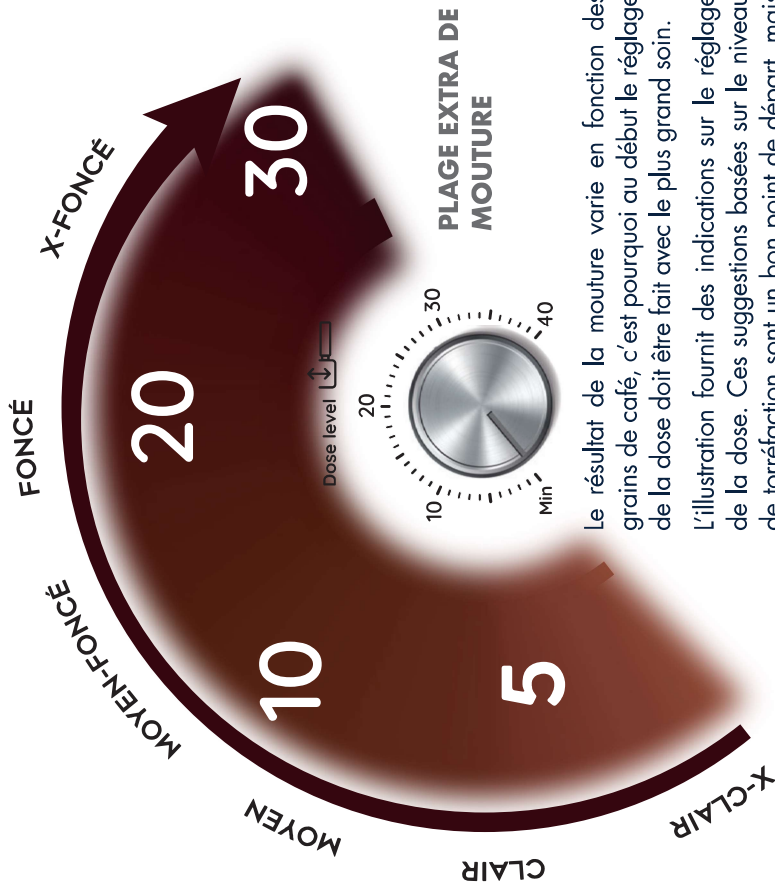
« **La Dose Parfaite** » à la page suivante.



La Dose parfaite

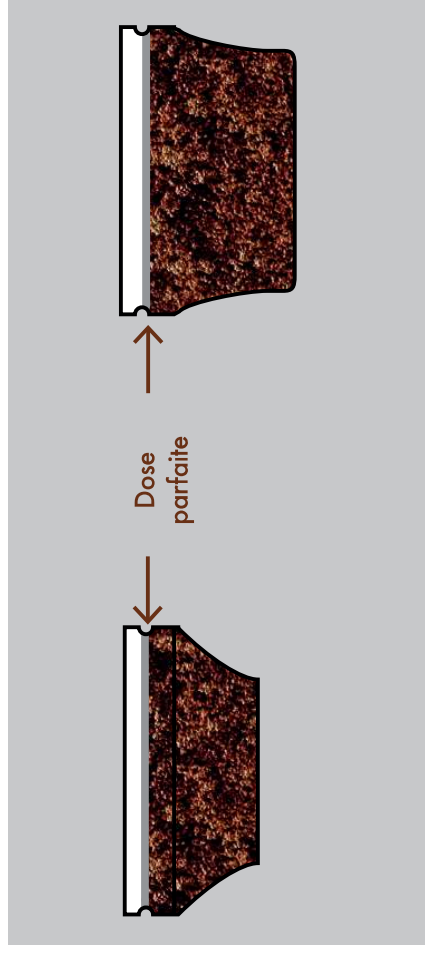


Dose ↓↑ Réglage de la dose



1. Régler la dose (pour atteindre le niveau à l'intérieur du filtre à café, voir l'image relative à la dose parfaite) en commençant par la position minimale. Les chiffres à l'écran servent de référence après avoir atteint le niveau correct dans le porte-filtre. Ils ne correspondent pas au degré de mouture, à une unité de mesure (gr/oz) ou au temps de mouture.
2. Identifier le degré de torréfaction et, en fonction de celui-ci, tourner lentement le bouton, à l'intérieur de la plage de référence.

Dose parfaite



Les filtres à café ont, à l'intérieur, un marquage en relief qui indique le niveau pour la dose parfaite. La quantité idéale correspond à la ligne en relief.

Phase 2 - tassage



Extraire le porte-filtre.



Tapoter l'entonnoir de dosage pour niveler le café moulu.



Mettre le porte-filtre dans le logement prévu à cet effet sur le tapis de tassage



Tasser le café et tourner.



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



Accrocher le porte-filtre à la buse à café.

★ **CONSEIL DU BARISTA :**
Après le tassement, s'assurer que le café est au niveau correct. Avant d'atteindre la dose parfaite, certains réglages pourraient s'avérer nécessaires.

★ **TAMPING MAT**
L'utilisation du tapis de tassage garantit la stabilité durant le tassage ainsi qu'une distribution plus homogène.

★ **CONSEIL DU BARISTA :**
Pour une finition brillante de la dose, extraire le porte-filtre pendant que le tasseur est abaissé.

★ **CONSEIL DU BARISTA :**
Si après le tassage il reste du café le long des bords du filtre, cela ne compromet absolument pas la qualité de l'extraction et, donc, le résultat final.

Phase 3 - distribution du café chaud



1

Sélectionner la température



2

Sélectionner la boisson.



3

Appuyer sur OK pour commencer la distribution (pré-infusion et infusion).

Température pour préparer le café

- La température de l'eau est contrôlée pendant tout le processus de préparation afin de garantir sa stabilité en phase d'extraction. La Specialista Arte offre 3 températures d'infusion* qui correspondent à une plage entre 92° et 96°C.
- On conseille une température différente en fonction de la variété et de la torréfaction des grains : les grains de Robusta requièrent une température basse ; les grains d'Arabica une température haute. Il en va de même pour les grains avec une torréfaction foncée ou pour les grains à peine torréfiés.

Niveau de température	MIN	MED	MAX
Voyant correspondant			
Niveau de torréfaction	Foncé	Moyen-foncé	Clair-moyen

* Cette température fait référence à l'eau dans le thermoblock. Elle est donc différente de la température de la boisson en tasse ou de la température mesurée quand la boisson sort des buses du porte-filtre.

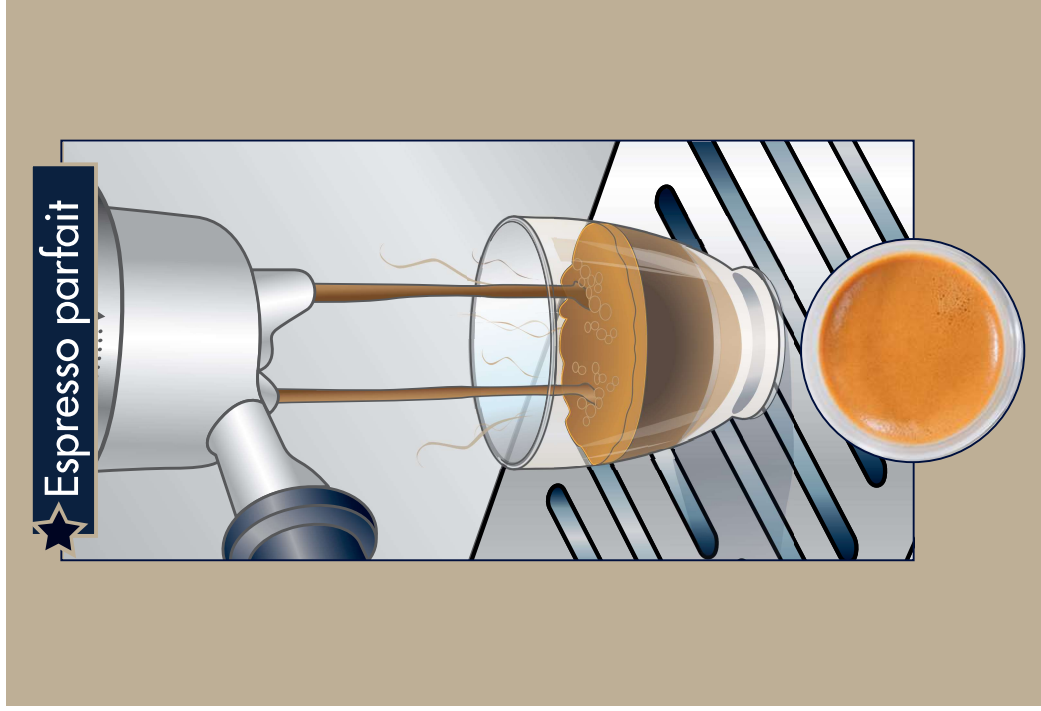
MENU BOISSONS À BASE D'ESPRESSO

Boisson	Double	Single
Espresso	Environ 35 ml 	Environ 70 ml
Americano	Environ 240 ml Eau (= 170 ml) Espresso (= 70 ml) 	Environ 120 ml Eau (= 85ml) Espresso (= 35 ml)

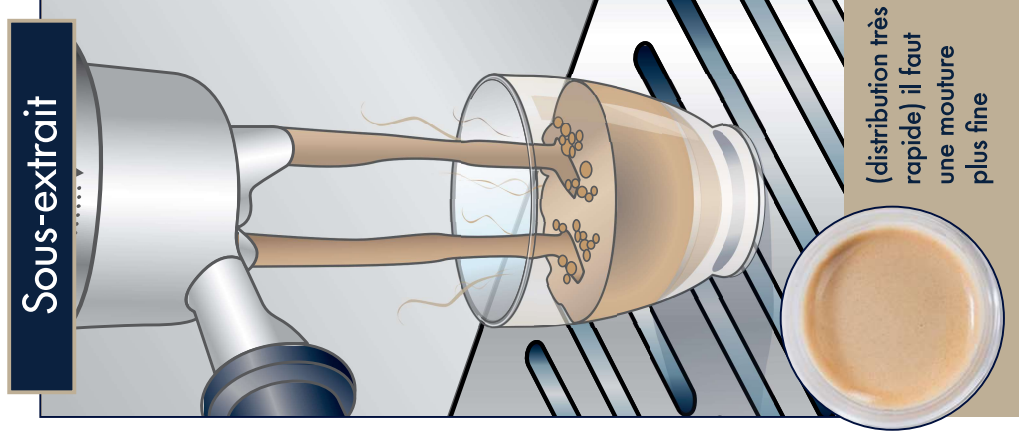
L'espresso parfait



L'extraction de l'espresso parfait est un art et peut nécessiter quelques essais. Soyez prêt à ajuster la grossièreté de la mouture et assurez-vous toujours d'avoir le café moulu tassé au niveau de la ligne indicatrice dans le filtre pour pouvoir atteindre une extraction parfaite.

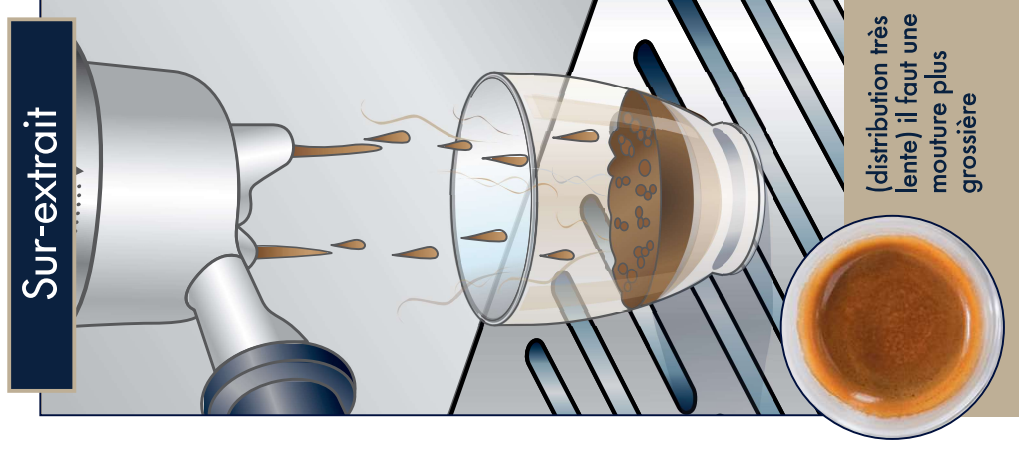


★ Espresso parfait



Sous-extrait

(distribution très rapide) il faut une mouture plus fine



Sur-extrait

(distribution très lente) il faut une mouture plus grossière

Phase 3 - distribution du Cold Brew



La technologie d'extraction à froid est une méthode de préparation du café à l'aide de la température ambiante ou de l'eau froide. Cold Brew utilise un temps d'infusion plus long au lieu de la chaleur pour extraire les propriétés des grains de café, car la basse température diminue le pouvoir solvant de l'eau.



1

Sélectionner **Cold Brew** *



2

Le voyant OK est bleu pour indiquer que Cold Brew est sélectionné. Appuyez sur la touche OK pour effectuer un rinçage à froid : après quelques secondes, appuyez à nouveau sur OK pour arrêter le rinçage.



3

Accrocher le porte-filtre avec la dose parfaite.



4

Préparez le verre en ajoutant 2 ou 3 glaçons et placez-le sous les bacs verseurs.



5

Appuyez sur OK pour commencer à infuser Cold Brew. Comme aucune pression n'est produite pour cette boisson, le manomètre ne tournera pas vers une position plus élevée. La distribution s'arrête automatiquement.



CONSEIL DU BARISTA:



Lors de la préparation de Cold Brew, un degré de mouture compris entre 4 et 6 est recommandé.



CONSEIL DU BARISTA:

L'eau douce est la meilleure : assurez-vous que l'eau dans le réservoir est fraîche. Si l'eau a quelques jours, videz et rincez soigneusement le réservoir d'eau. Gardez toujours le réservoir d'eau propre.



Cold Brew

My LatteArt

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



1

Verser du lait frais et à la température du réfrigérateur dans le pot. Le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois. Il est recommandé d'utiliser un pot froid.



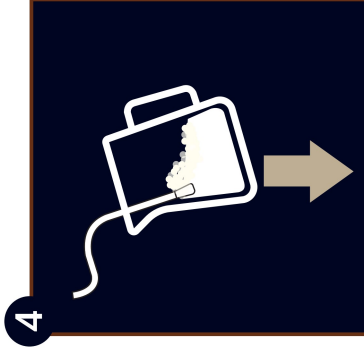
2

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



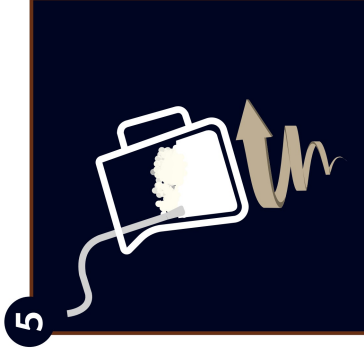
3

Pour émulsionner le lait, appuyer le tube de la buse à vapeur sur la surface du lait : de cette façon l'air se mélange au lait et à la vapeur.



4

Maintenir la buse vapeur sur la surface, en veillant à ne pas capturer trop d'air en créant des bulles trop grosses.



5

Plonger la buse vapeur sous la surface du lait : de cette manière il se forme un tourbillon. Après avoir atteint la température souhaitée, refermer le bouton vapeur et attendre que la distribution de la vapeur s'interrompe complètement avant d'enlever le pot à lait.

★ **CONSEIL POUR LE NETTOYAGE :**
Nettoyer le tube à l'aide d'un chiffon humide et propre et faire sortir un nuage de vapeur pour éliminer les résidus de lait.



★ **CONSEIL DU BARISTA :**
Le lait frais est meilleur : toujours utiliser du lait frais et à la température du réfrigérateur. On conseille d'utiliser du lait entier. Des laits différents et des boissons alternatives donnent des résultats différents.

★ **CONSEIL DU BARISTA :**
Après avoir émulsionné le lait, éliminer les bulles indésirables en tournant le pot à lait.

Entretien de la machine (en option sur certains modèles)

SoftBalls




Softballs 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.

EcoDecalk *mini*



Détartrant à haute efficacité, grâce aux ingrédients de haute qualité.

Quand le voyant  s'allume, suivre les instructions du mode d'emploi pour détarter correctement la machine.

EcoMultiClean



Gardez votre machine propre sans résidus de lait. Notre Eco MultiClean élimine les résidus de lait, nettoyant efficacement les parties externes et amovibles de votre machine.



Test dureté de l'eau



Aiguille de nettoyage du tube de la buse à vapeur

Accessoires non inclus, recommandés pour le nettoyage

Visitez « Delonghi.com » pour de plus amples informations