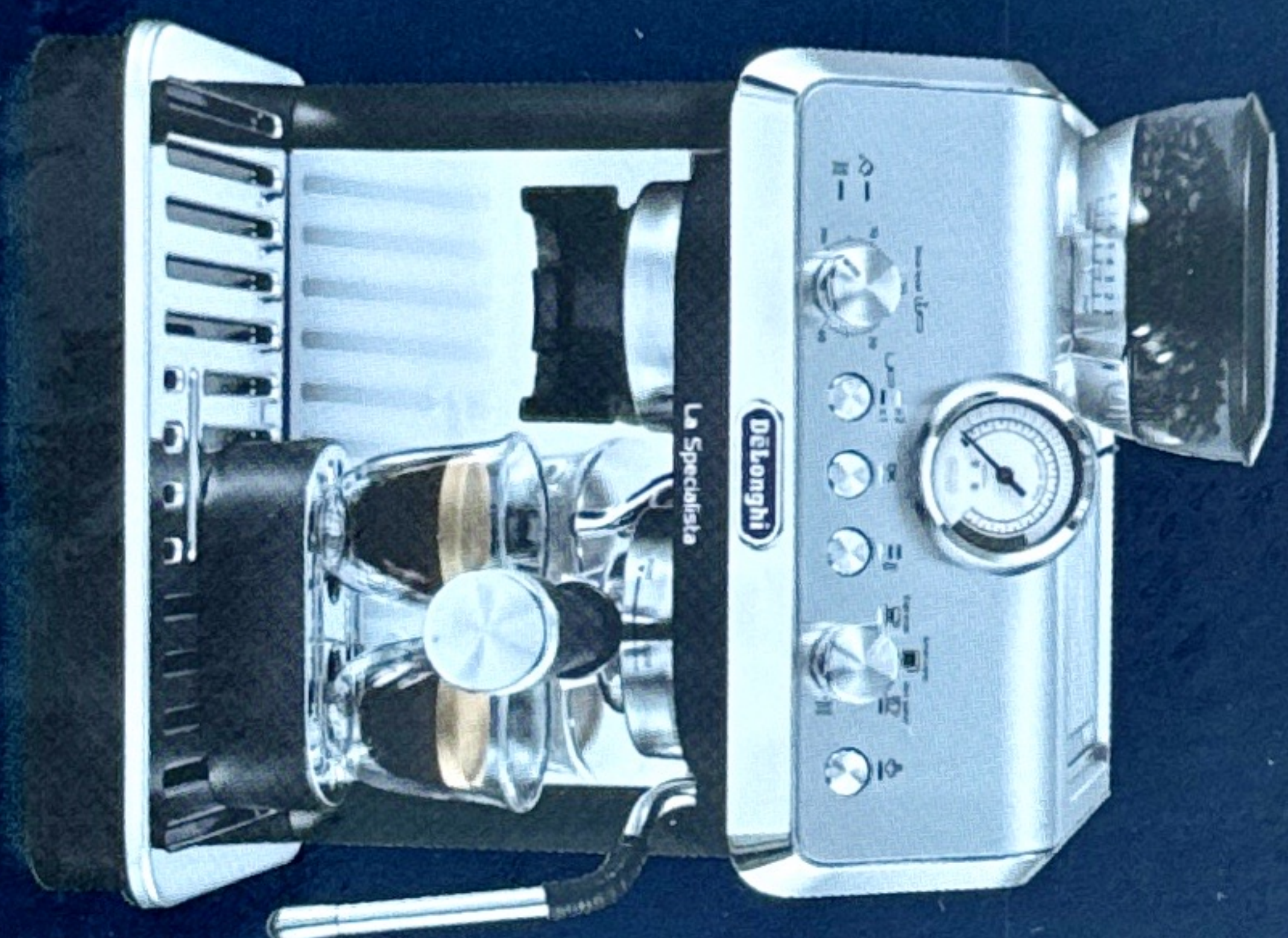


La Specialista ARTE



- QUICK GUIDE -

DeLonghi



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.



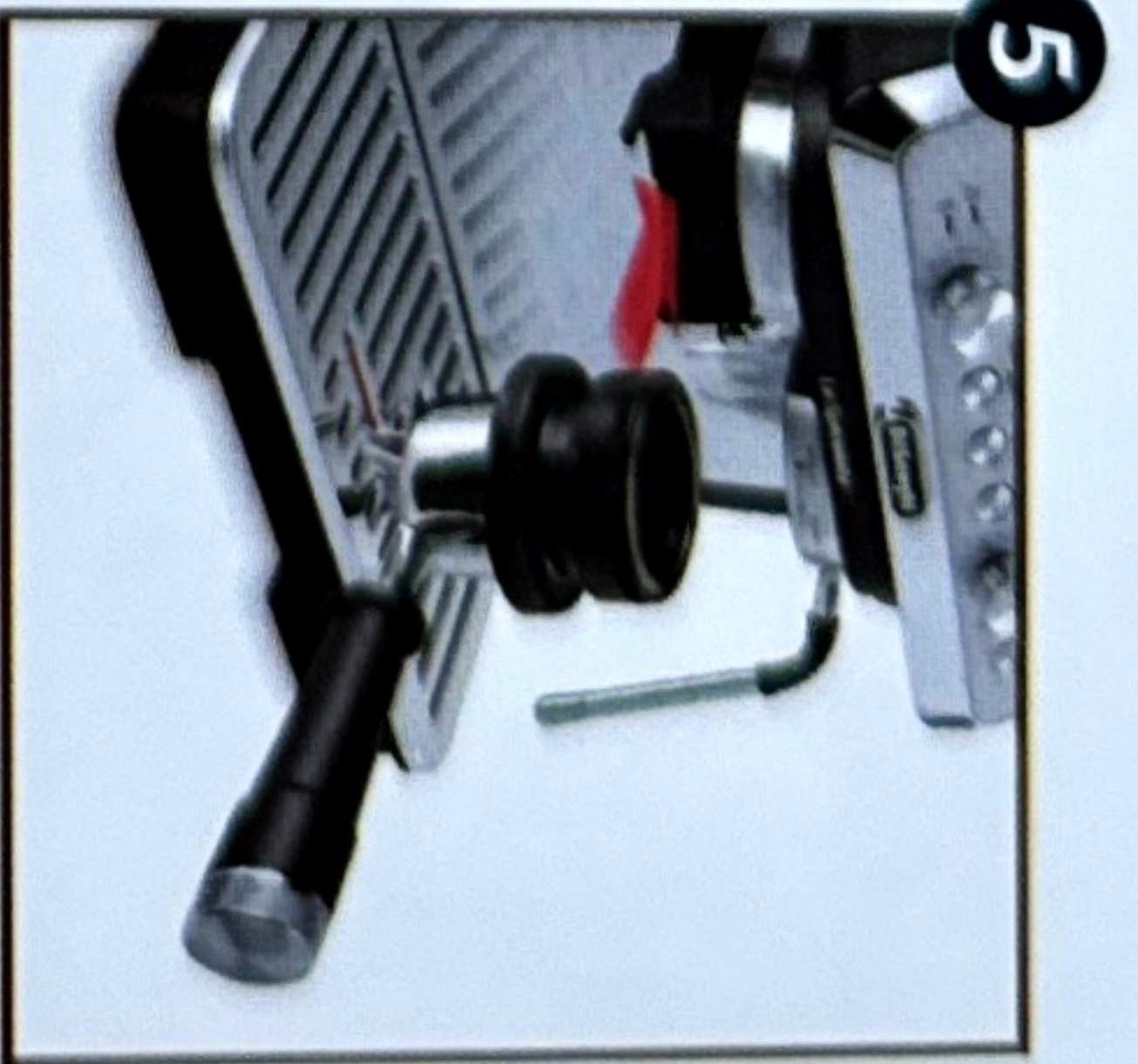
Die Einstellung variiert je nach Kaffeesorte. Die werkseitige Einstellung ist 5. Sollte das Resultat nicht zufriedenstellend sein, kann die Stufe anhand des eigenen Geschmacks und der Kaffeesorte eingestellt werden (Einstellung muss bei laufendem Mahlwerk erfolgen).



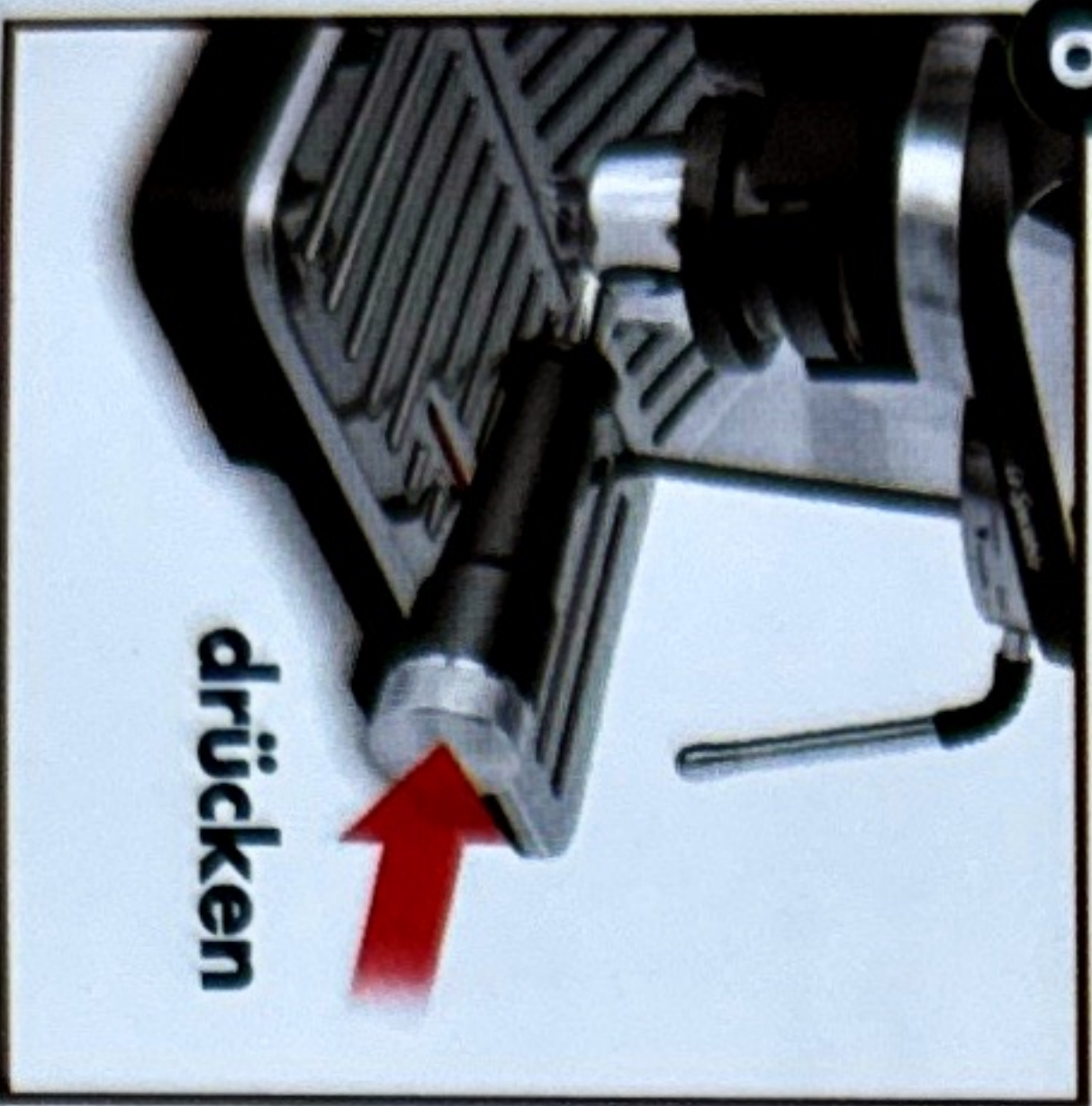
Setzen Sie das 1- oder 2-Tassen-Sieb in den Siebträger. Wenn das 2-Tassen-Sieb verwendet wird, muss die Taste X2 gedrückt werden, bis sich die Kontrolllampe X2 einschaltet.
Hinweis: mit der Auswahl X2 wird auch die doppelte Menge Espresso ausgegeben.



Setzen Sie den Dosiertrichter in den Siebträger ein: **1 drücken** und **2 drehen** bis er fest sitzt.



Setzen Sie den Siebträger ein.



Drücken Sie den Siebträger, bis ein „Klicken“ zu hören ist, lassen Sie dann los: Der Mahlvorgang beginnt und wird automatisch abgebrochen.

EMPFOHLENE MAHLGRADEINSTELLUNGEN

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)

Röstgrad der Bohnen	Mahlgradeinstellung
HELL	3-4
MITTEL/MITTEL-DUNKEL.	4-5
DUNKEL	5-6

DOSING & TAMPING GUIDE

Die Verwendung des Dosiertrichters verhindert das Austreten von Kaffeepulver während des Mahlvorgangs, ermöglicht sauberes Arbeiten und komprimiert das Kaffeepulver.

Für weitere Empfehlungen, siehe

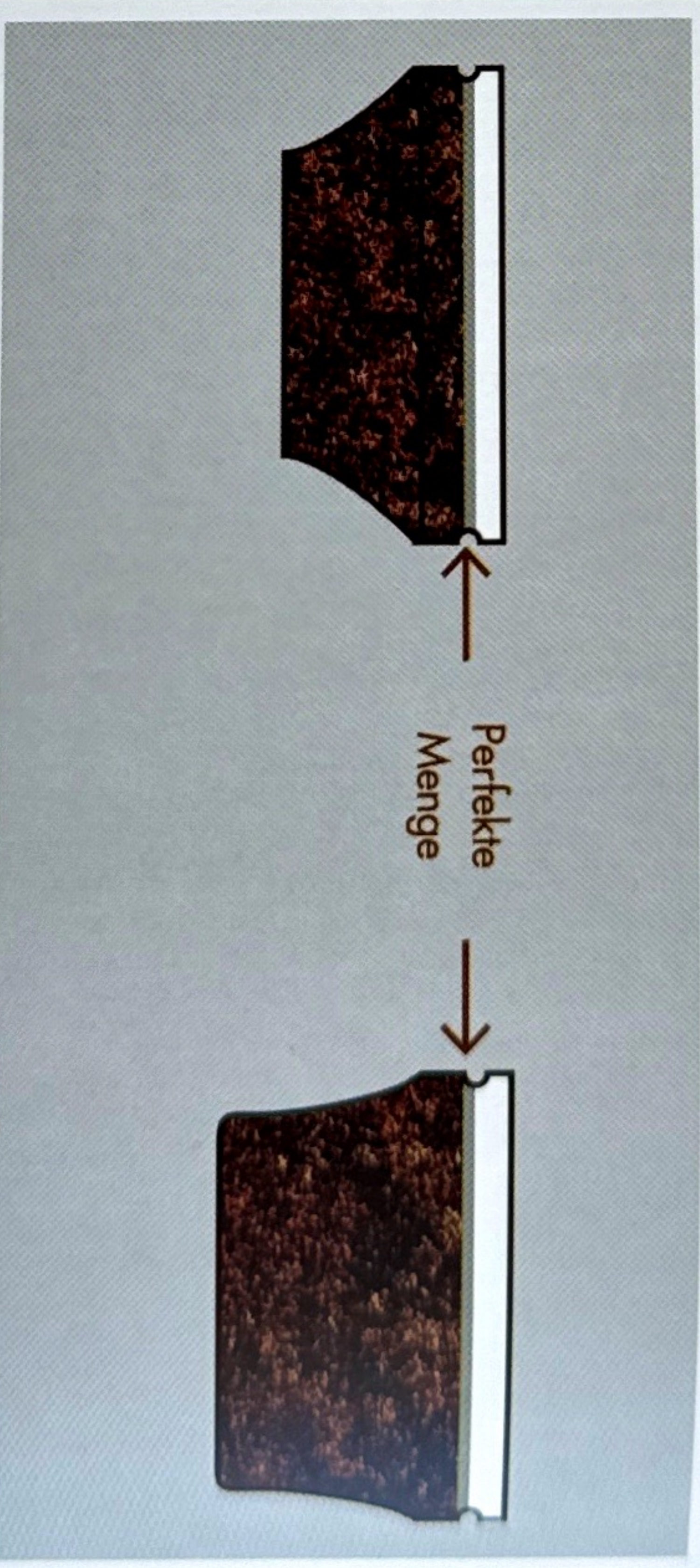
Seite.



Die perfekte Menge



Der perfecte Espresso



Die Kaffeesiebe haben innen eine erhabene Markierung, die den Füllstand für die perfekte Menge anzeigt. Die ideale 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

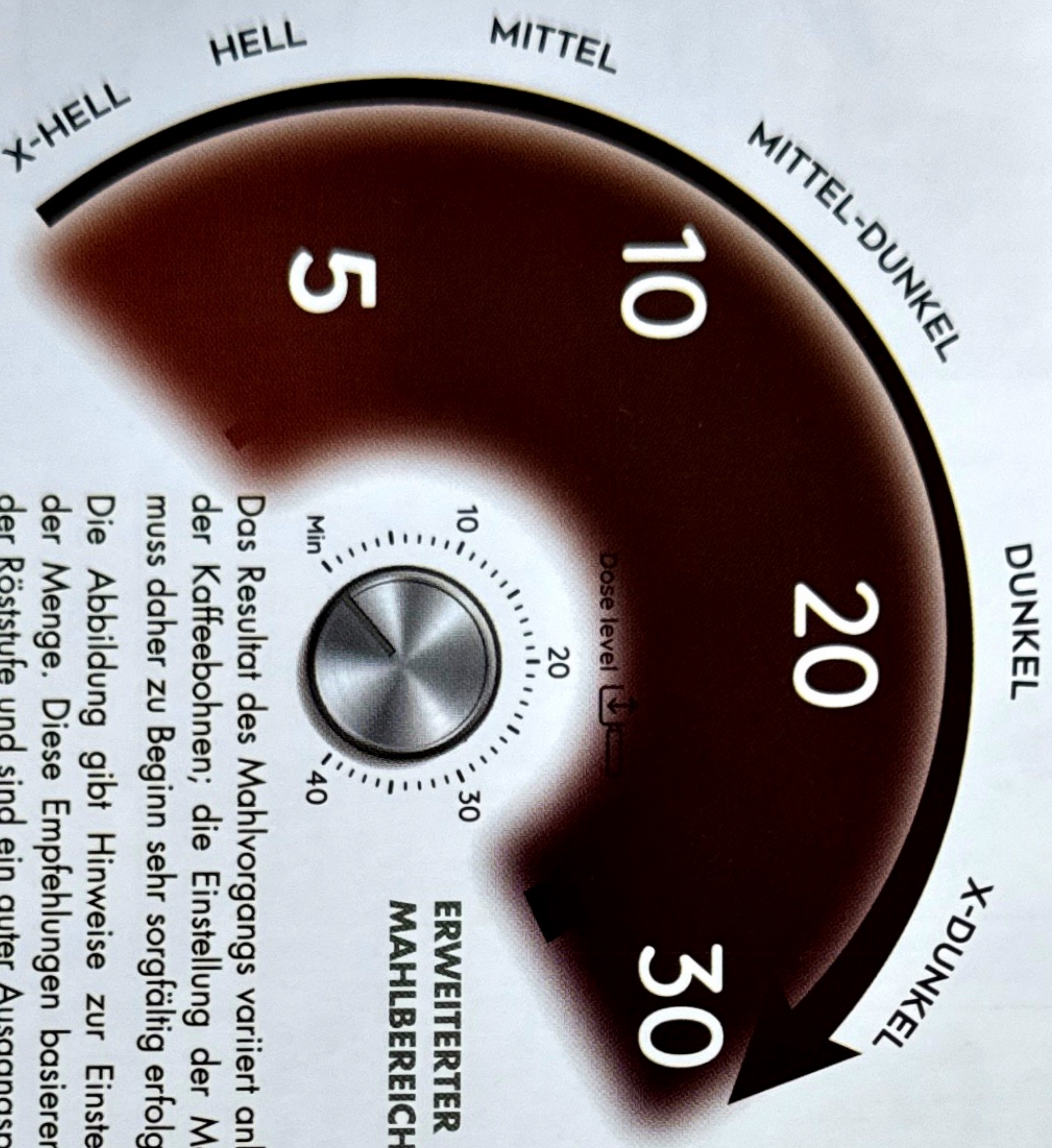


ÜBEREXTRAHIERTER KAFFEE
(Ausgabe sehr langsam) es ist ein gröberer Mahlgrad notwendig



UNTEREXTRAHIERTER KAFFEE
(Ausgabe sehr schnell) es ist ein feinerer Mahlgrad notwendig

Dose Regelung der Menge

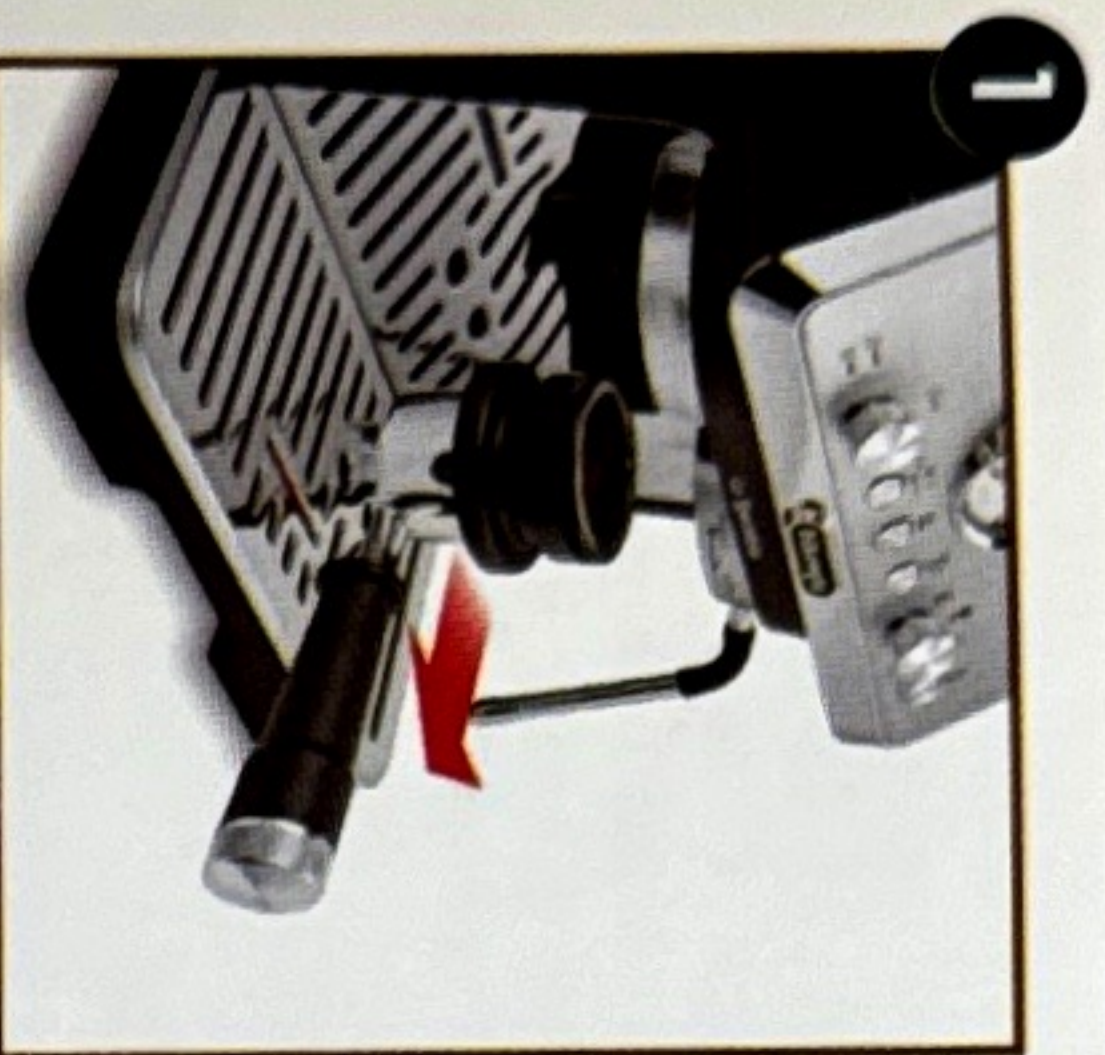


Das Resultat des Mahlvorgangs variiert anhand der Kaffeebohnen; die Einstellung der Menge muss daher zu Beginn sehr sorgfältig erfolgen.

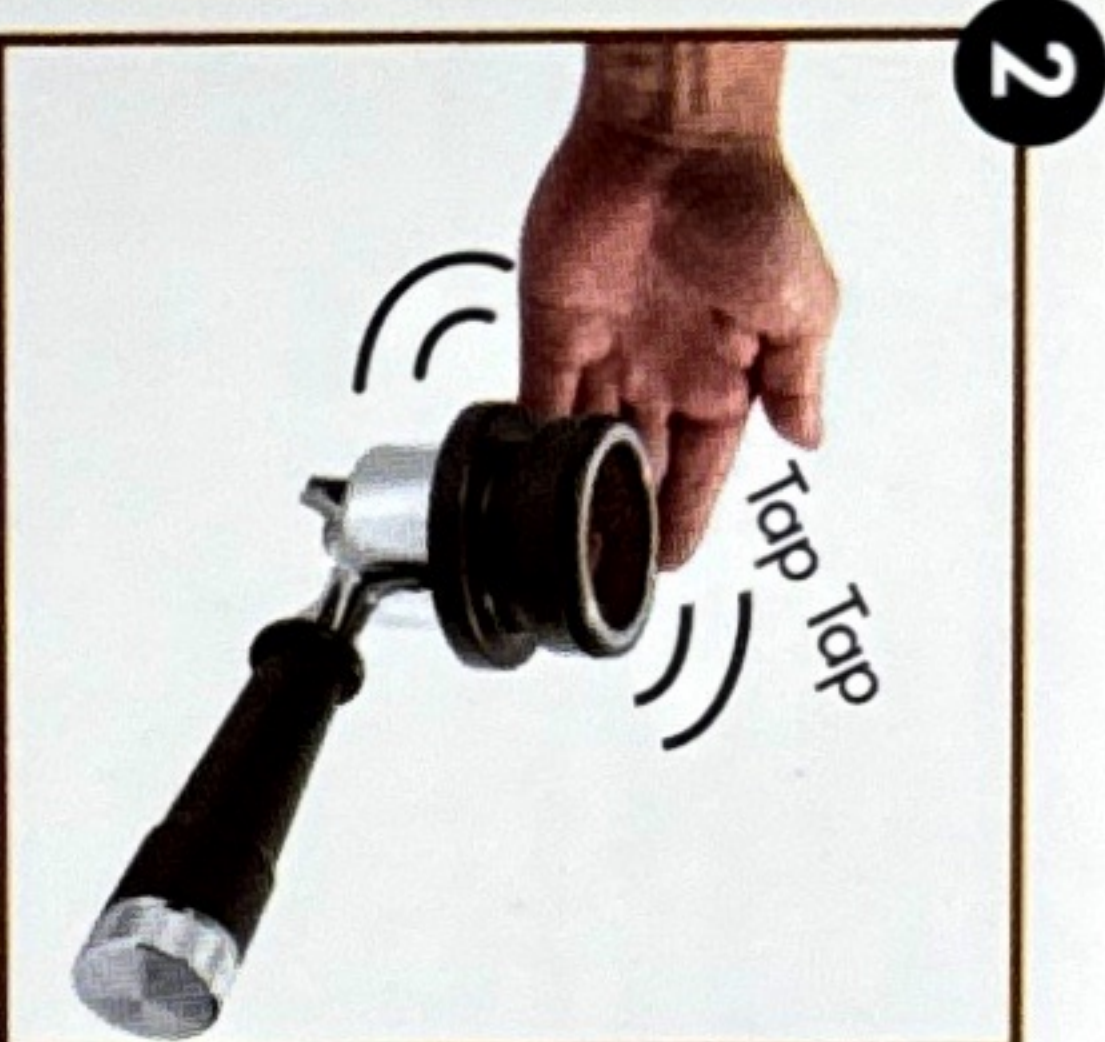
Die Abbildung gibt Hinweise zur Einstellung der Menge. Diese Empfehlungen basieren auf der Röststufe und sind ein guter Ausgangspunkt, können aber je nach verwendeten Kaffeebohnen variieren.

1. Stellen Sie die Menge ein (um den Füllstand im Kaffeesieb zu erreichen, siehe Abbildung zur perfekten Menge), indem Sie auf kleinster Stufe beginnen. Die Zahlen auf dem Display dienen als Bezugswert, sobald die richtige Füllmenge im Siebträger erreicht ist. Sie entsprechen nicht dem Mahlgrad, einer Maßeinheit (gr/oz) oder der Mahldauer.
2. Bestimmen Sie den Röstgrad und drehen Sie anhand dessen den Drehknopf langsam auf den entsprechenden Bereich.

Schritt 2 - Anpressen



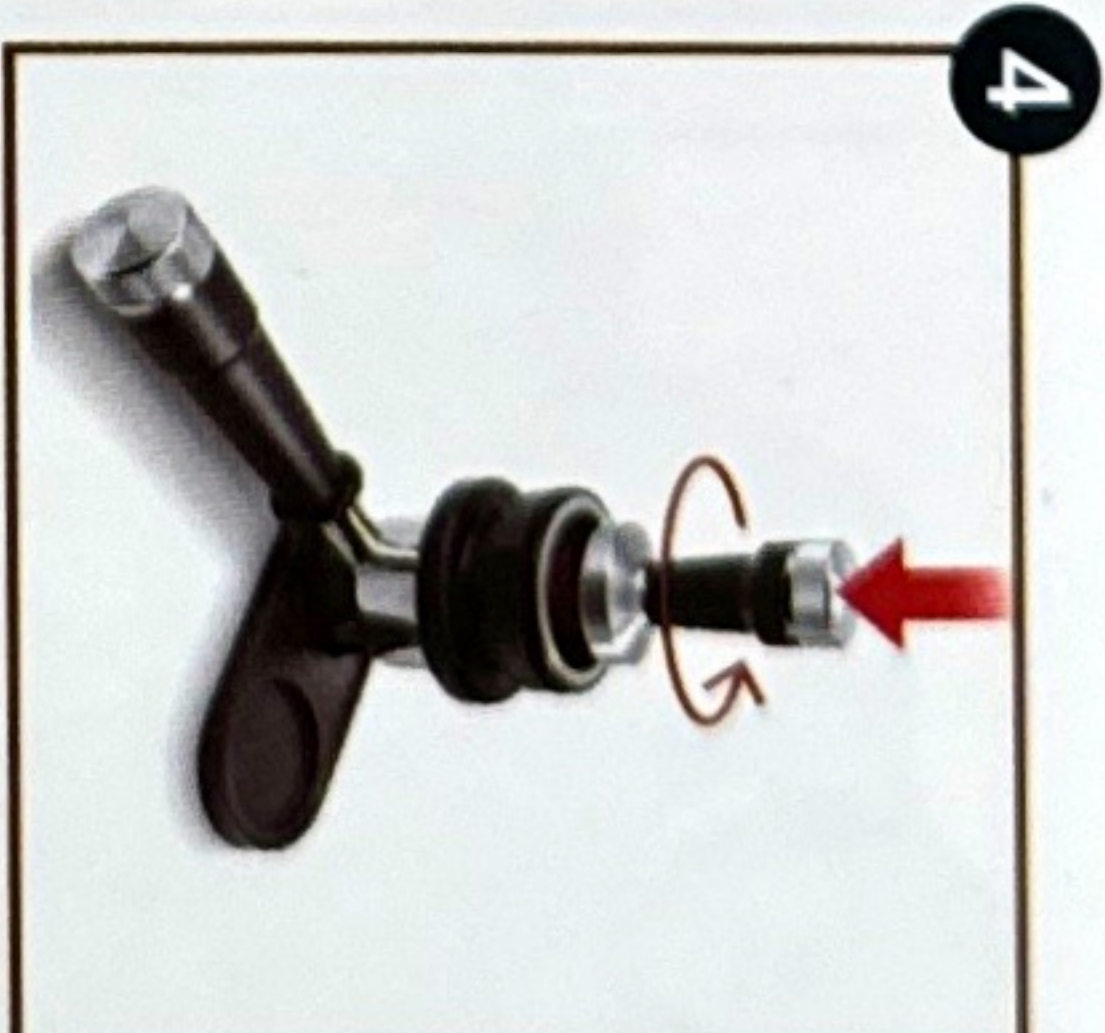
1 Ziehen Sie den Siebträger heraus.



2 Klopfen Sie leicht gegen den Dosiertrichter, damit sich der gemahlene Kaffee gleichmäßig verteilt.



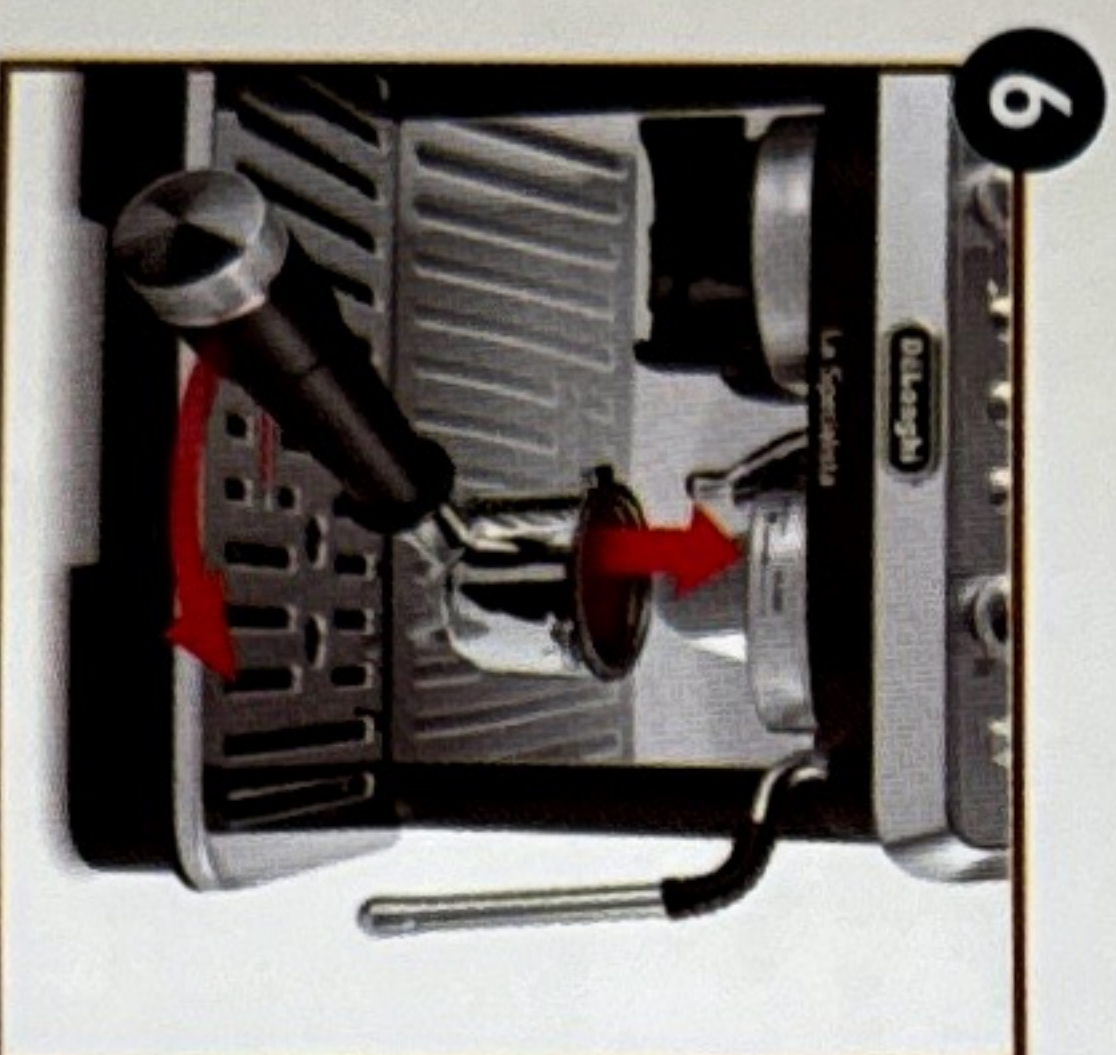
3 Legen Sie den Siebträger zum Anpressen in seine Aufnahme an der Tampermatte



4 Pressen Sie den Kaffee mit einer Drehbewegung an.



5 Entfernen Sie den Dosiertrichter und überprüfen Sie den Füllstand des Kaffeepulvers.



6 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.

★ **TAMPERMATTE**
Die Verwendung der Tampermatte sorgt für Stabilität beim Anpressen, wodurch eine gleichmäßigere Ausgabe gewährleistet ist.

★ **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.



Wählen Sie die Temperatur



Wählen Sie das Getränk.



Drücken Sie OK, um mit der Ausgabe zu beginnen (Vorbrühen und Brühen).

MENÜ ESPRESSOGETRÄNKE

Einfach

— x1

Ca.

35 ml

Doppelt

— x2

Ca.

35 ml

Ca.

35 ml

0

Ca.

70 ml

Espresso

Einfach

— x1

Ca.

120 ml

Wasser (= 85 ml)

Espresso (= 35 ml)

Doppelt

— x2

Ca.

240 ml

Wasser (= 170 ml)

Espresso (= 70 ml)

Americano

Temperatur für die Kaffeezubereitung

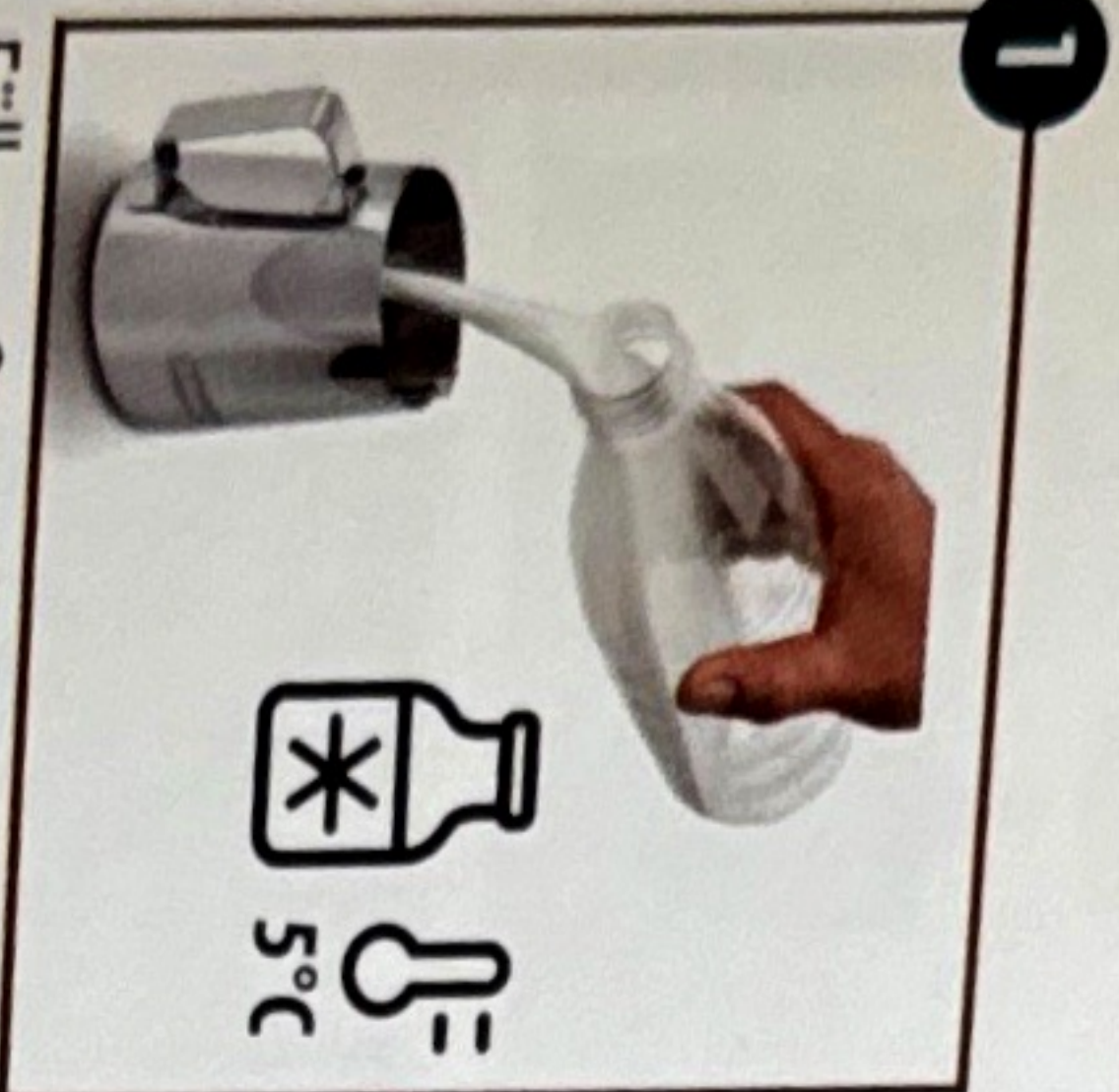
- Die Wassertemperatur ist während des gesamten Zubereitungsprozesses kontrolliert, um ihre Stabilität in der Extraktionsphase zu gewährleisten. Die Specialista Arte bietet 3 Brühtemperaturen*, die in einem Bereich zwischen 92° und 96°C liegen.
- Je nach Sorte und Röstgrad der Bohnen wird eine unterschiedliche 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 daher von der Temperatur des Getränks in der Tasse oder von der beim Austreten des Getränks aus den Ausläufen des Siebträgers gemessenen Temperatur ab.



Mehr Inhalte in den Videos zum Gebrauch von La Specialista Arte



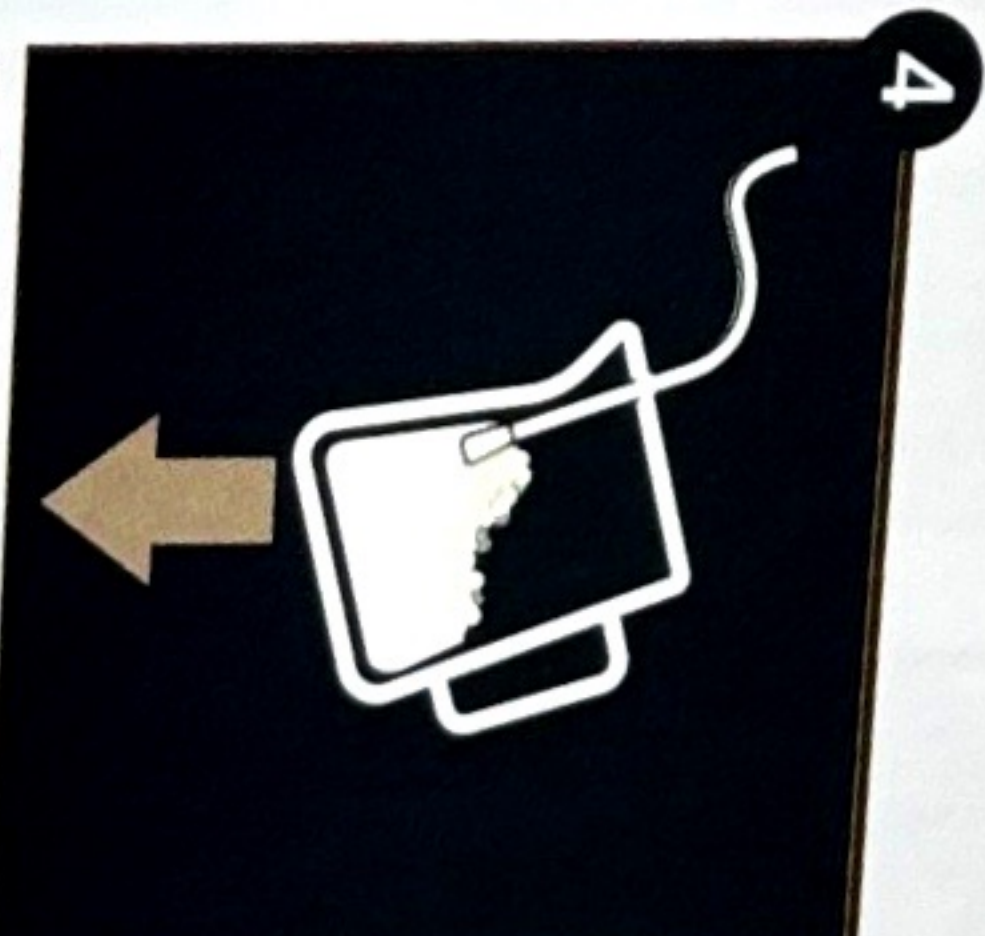
Füllen Sie das Milchkännchen mit frischer Milch mit Kühlstranktemperatur. Das Milchvolumen verdoppelt bis verdreifacht sich. Es wird empfohlen, ein kaltes Kännchen zu verwenden.



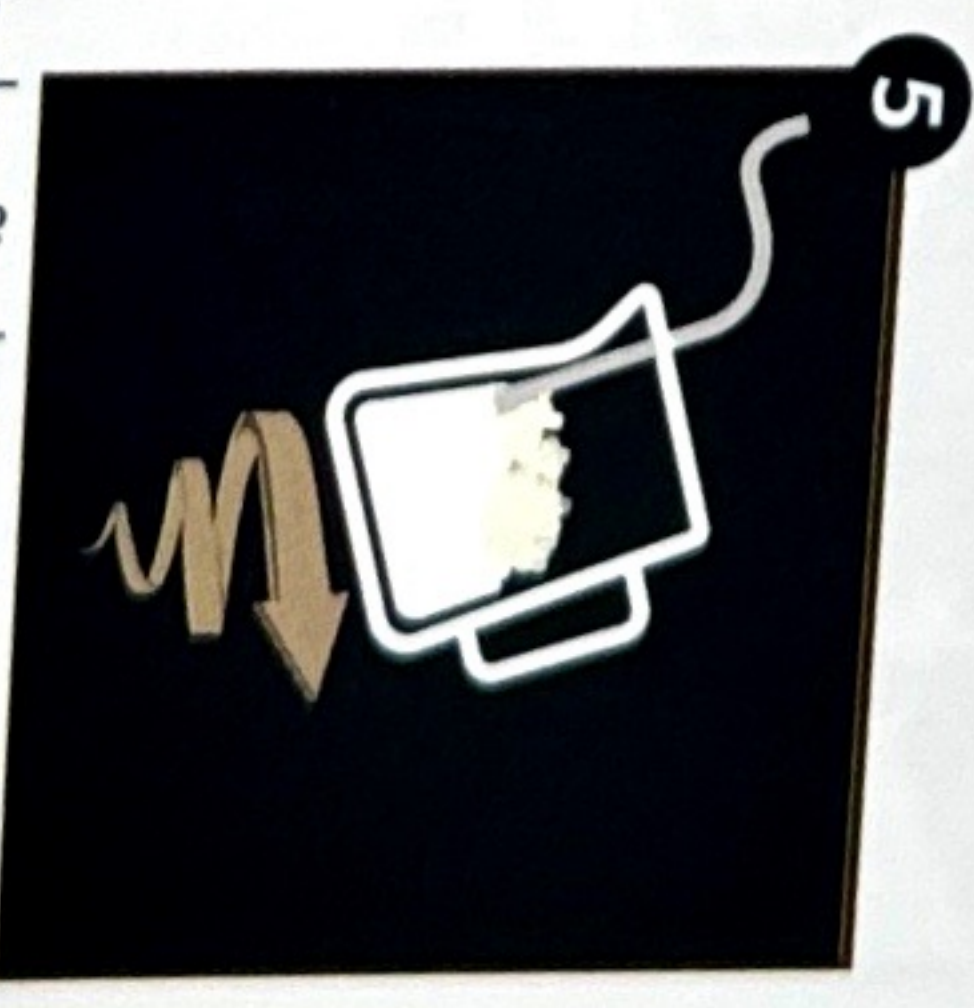
Drücken Sie die Dampfstaste: nach einigen Sekunden beginnt die Dampfausgabe.



Um die Milch aufzuschäumen, legen Sie das Dampfausgaberohr auf die Milchoberfläche: so vermisch 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 Dampfausgabe vollständig beendet ist, bevor Sie das Milchkännchen entnehmen.

REINIGUNGSHINWEIS:

Reinigen Sie das Rohr mit einem feuchten und sauberen Tuch und geben Sie einen Dampfstoß aus, um Milchrückstände zu beseitigen.



TIPP VOM BARISTA:

FrISChe Milch ist am besten: verwenden Sie immer frISChe Milch mit Kühlstranktemperatur. Es wird die Verwendung von Vollmilch empfohlen. Andere Milchsorten und Getränkealternativen führen zu anderen Resultaten.

TIPP VOM BARISTA:

Drehen Sie das Milchkännchen nach dem Aufschäumen, damit unerwünschte Blasen aufplatzen.

Pflege der Kaffeemaschine

Die regelmäßige Wartung und Reinigung schützen Ihre Kaffeemaschine, da sie so für einen längeren Zeitraum zuverlässig arbeitet.

Entdecken Sie die gesamte Auswahl an Originalzubehörteilen.

Besuchen Sie „Delonghi.com“ für weitere Informationen