

# La Specialista

ARTE



- 사용자 가이드 -  
- QUICK GUIDE

**De'Longhi**

## 기기 준비



물탱크 등 액세서리를  
원두 컨테이너를  
세척하고 말립니다.



드립 트레이를  
컵 받침대와  
함께 끼웁니다.



물통에 물을  
채웁니다.



커피 머신을 전원 콘센트에  
연결하고 전원 스위치를  
켂니다.



제품에 대한 자세한 내용은  
드롱기코리아 채널을  
참조하십시오.

## 처음 사용을 위한 LA SPECIALISTA ARTE 설정



물 추출구 아래에 용기를  
놓습니다.



OK를 눌러 세척합니다.



필터 바스켓을 포터필터에  
끼웁니다.



포터필터를 끼웁니다.



OK를 눌러 세척합니다.



스팀 버튼을 누르고 몇 초간  
스팀이 배출되도록 하고 다시  
버튼을 눌러 이 동작을 반복합니다.  
최적의 스팀 성능을 얻을 수  
있도록 3~4번 반복하는 것을  
권장합니다.



호퍼에 원두를 넣습니다. 신선한 원두가 가장 좋습니다. 필요한 양만 넣으십시오. 나머지 원두는 따로 진공 용기에 보관합니다.



기본 설정은 5이나, 최적의 설정은 커피 원두 종류에 다릅니다. 이 설정은 개인 취향과 원두 종류에 따라 분쇄레벨을 조정합니다. (그라인더 작동중에만 조정해주시십시오.)



1잔용 또는 2잔용 필터를 선택하고 포트필터에 넣습니다. 2잔용 필터를 사용하는 경우 버튼을 X2 불빛이 나타날 때까지 누릅니다. 참고: X2는 에스프레소 샷의 양도 2배가 됩니다.



도징&템핑 가이드를 포트필터에 장착합니다. 1. 누르고 2. 잠길 때까지 돌립니다.

**도징&템핑 가이드**  
도징&템핑 가이드를 사용하면 커피가 분쇄 중에 쏟아지지 않으며, 주변을 더럽히지 않으면서 일정하게 도징할 수 있습니다.



포트필터를 끼웁니다.



'찰칵' 소리가 날 때까지 포트필터를 밀어넣습니다. 분쇄가 자동으로 시작 및 종료 됩니다.

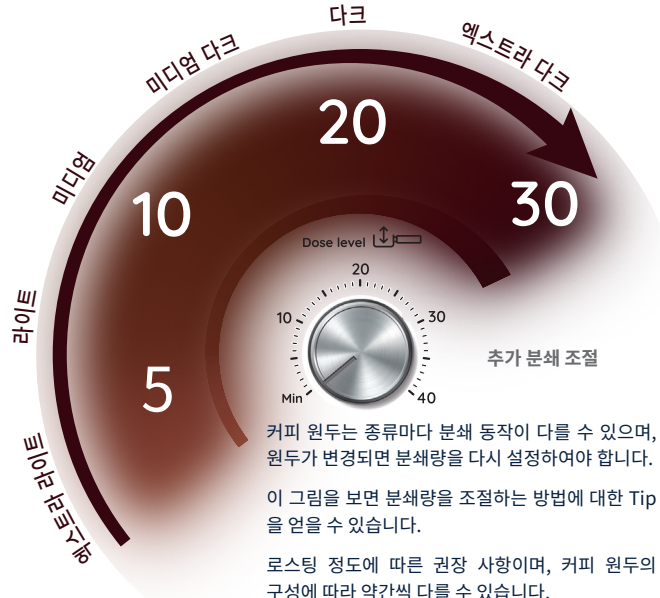
**분쇄 설정 권장 사항 :**  
대부분 커피는 분쇄 레벨 3에서 6 사이를 권장합니다. 라이트 로스팅과 같은 특별한 커피에만 분쇄 레벨 1 혹은 2를 사용하여 매우 곱게 분쇄하세요.

커피 원두 로스팅 범위	분쇄 설정
라이트	3-4
미디엄/미디엄 다크	4-5
다크	5-6

‘분쇄량과 템핑’에 대한 설명은 다음 페이지를 참조하십시오.



Dose  
↕  
분쇄량 조절



커피 원두는 종류마다 분쇄 동작이 다를 수 있으며, 원두가 변경되면 분쇄량을 다시 설정하여야 합니다.

이 그림을 보면 분쇄량을 조절하는 방법에 대한 Tip을 얻을 수 있습니다.

로스팅 정도에 따른 권장 사항이며, 커피 원두의 구성에 따라 약간씩 다를 수 있습니다.

1. 다이얼을 Min 위치에서부터 돌리며 필터 바스켓 안쪽의 표시에 분쇄된 커피가 도달하도록 분쇄량을 설정합니다(오른쪽 적정 분쇄량에 대한 이미지 참조). 다이얼의 숫자는 분쇄량이 필터 바스켓 안쪽의 적정 분쇄량에 도달한 뒤 설정에 참고합니다. 다이얼의 숫자는 그라인더 설정, 계량 단위 (gr/oz) 혹은 분쇄 시간과 일치하지 않습니다.
2. 커피 로스팅 정도를 확인하십시오. 로스팅 정도에 따라 다이얼을 천천히 돌리며 적정 분쇄량을 찾으십시오.

완벽한 에스프레소 만들기



커피 필터 안쪽에 탬핑시에 적정 분쇄량을 확인할 수 있는 표시가 있습니다. 적정량은 필터 안쪽의 선과 일치합니다.

**★ 바리스타 TIP:**  
 탬핑 후 분쇄량이 필터 안쪽 선에 위치하지만, 커피가 과다 또는 과소 추출되는 경우 분쇄도를 조절하십시오.

<p><b>과다 추출</b>              (너무 느리게 추출) 되는 경우에는 더 굵게 분쇄해야 합니다.</p>	<p><b>과소 추출</b>              (너무 빠르게 추출) 되는 경우에는 더 곱게 분쇄해야 합니다.</p>
-------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------



포터필터를 분리합니다



도징&탬핑 가이드를 가볍게 두드려서 표면을 고르게 만드세요.



포터필터를 탬핑 매트 of 지정된 위치에 놓습니다.



탬퍼로 커피를 탬핑하고 돌립니다.



도징&탬핑 가이드를 제거하고 커피양을 확인합니다.



포터필터를 커피 추출구에 끼웁니다.



**바리스타 TIP:**

탬핑 후 분쇄량이 안쪽에 위치 하였는지 확인하십시오. 분쇄량 다이얼을 몇 차례 조절해야 할 수 있습니다.

**탬핑 매트**

균일한 추출을 위한 탬핑 시, 탬핑 매트를 사용하면 안정적입니다.



**바리스타 TIP:**

균일한 탬핑을 위해 탬퍼를 회전시키며 커피를 탬핑 하십시오.



**바리스타 TIP:**

커피 탬핑 후 필터 가장자리에 남은 잔여 커피는 추출된 커피의 맛과 경향을 저해시키지 않습니다.



온도를 선택합니다.



음료를 선택합니다.



OK를 눌러 추출을 시작합니다.

### 온도 선택

- 추출에 이상적인 온도가 전체 추출 과정에서 정밀하게 제어됩니다. La Specialista Arte는 92~96 °C범위에서 최대 3개의 추출 온도를 선택할 수 있습니다.
- 커피 원두 종류 및 로스팅 색상에 따라 최상의 추출을 위해 온도 설정이 필요합니다. 로부스타 커피 원두는 낮은 온도가 추천되고 아라비카 커피 원두는 높은 온도가 추천됩니다. 또한 원두의 로스팅 색상에 따른 온도 선택은 아래 표를 참고 하십시오.

온도 수준	낮음	중간	높음
해당 표시등			
커피 원두 로스팅 범위	다크	미디엄 - 다크	라이트 - 미디엄

\* 이 온도는 보일러 내부의 수온입니다. 컵 안의 음료 온도 또는 포트필터에서 음료가 추출된 후 측정된 온도가 아닙니다.

#### 커피 종류

1잔용  
→ x2  
→ x1

약 35 ml

2잔용  
→ x2  
→ x1

약 35 ml    약 35 ml

---

또는

약 70 ml

**에스프레소**

1잔용  
→ x2  
→ x1

약 120 ml

물 (= 85ml)  
에스프레소 (= 35 ml)

2잔용  
→ x2  
→ x1

약 240 ml

물 (= 170 ml)  
에스프레소 (= 70 ml)

**아메리카노**



La Specialista Arte 사용 방법을 소개하는 동영상 시리즈에서 더 자세한 내용을 알아보십시오.



스팀피처에 신선한 약 5°C 우유를 채웁니다. 우유는 부피가 3배까지 늘어납니다. 차가운 스팀피처 사용을 권장합니다.



스팀 추출 버튼을 누릅니다. 몇 초 뒤 스팀이 배출 됩니다.



우유 거품을 만들려면 노즐을 우유 표면에 놓습니다. 그러면 우유와 스팀이 혼합되면서 공기가 섞입니다.



스팀 노즐을 표면 바로 위로 유지하면서 공기가 너무 많이 들어가 큰 거품이 생기지 않도록 주의해야 합니다.



스팀 노즐을 우유 바로 아래로 집어넣습니다. 그러면 소용돌이가 생깁니다. 원하는 온도에 도달하면 스팀 노브를 끄고 스팀이 완전히 멈출 때까지 기다렸다 스팀피처를 꺼냅니다.

**★ 청소 팁:**  
항상 깨끗한 젖은 헝겊을 사용하여 스팀 노즐을 청소하고 잠시 스팀을 배출하여 우유 잔류물을 제거하십시오.



**★ 바리스타 TIP:**  
신선할수록 좋습니다. 매번 신선한 찬 우유를 사용하십시오. 최상의 결과를 위해 저지방이 아닌 전유를 권장합니다. 거품의 모양과 질감은 사용하는 우유 또는 두유 등 음료에 따라 달라집니다.

**★ 바리스타 TIP:**  
우유 거품을 만든 후 스팀피처를 흔들거나 바닥에 쳐서 거품을 고르게 해줍니다.

**커피 머신 관리**  
주기적인 유지관리 및 청소는 커피 머신을 보다 오랫동안 효율적으로 사용하는 데 도움이 됩니다.  
정품 액세서리에 대한 자세한 내용은 고객센터에 문의하십시오.  
더 자세한 내용은 'Delonghi.com'에서 확인하십시오.

## PREPARING YOUR MACHINE



Wash and dry accessories; including water tank.

Insert the drip tray with cup tray.

Fill water tank.



Plug in machine and switch on the main power.



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

## SETTING LA SPECIALISTA FOR FIRST USE



Place a container under the water spout.



Press OK to rinse.



Insert filter basket into portafilter.



Attach the portafilter.



Press OK to rinse.



Push the STEAM button and let the steam flow out for a few seconds. Then push the button again. 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.



## Step 1 - grinding




**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  button until the X2 light comes on. Please note: the x 2 selection will double the volume of the espresso shot as well.



**4** Insert the Dosing&Tamping Guide to the portafilter: **1 push** and **2 turn** until it locks.

### DOSING & TAMPING GUIDE

*The Dosing&Tamping Guide is used to avoid coffee from spilling while grinding, ensuring mess free operation and more consistent dosing.*



**5** Insert the portafilter



**6** Push the portafilter until you hear a single "Click", then release: grinding starts and stops automatically.

### RECOMMENDED GRINDING SETTINGS:

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)

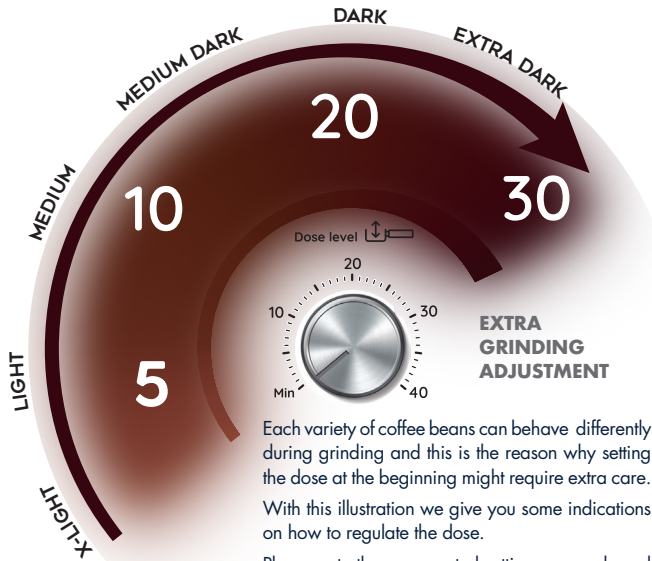
Coffee Beans Roasting Range	Grinding setting
LIGHT	3-4
MEDIUM/MEDIUM DARK	4-5
DARK	5-6

Refer to "Focus on perfect dose"  on next page for suggestions.

# Focus on perfect dose



## Adjust dose

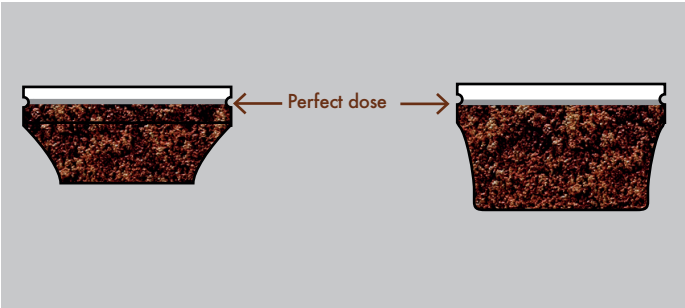


Each variety of coffee beans can behave differently during grinding and this is the reason why setting the dose at the beginning might require extra care. With this illustration we give you some indications on how to regulate the dose.

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. The numbers of the dial are a setting reference once the perfect dose in the filter is reached. They do not correspond to grinder settings or to measurement units (gr/oz) or to grinding time
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. The perfect quantity corresponds to the line in relief.

★ **BARISTA TIP:**  
If your coffee is over or under extracted and the dose corresponds to the perfect dose line, adjust the grinder settings finer or coarser.

<p><b>OVER EXTRACTED COFFEE</b> (pouring too slowly) needs coarser grind</p>	<p><b>UNDER EXTRACTED COFFEE</b> (pouring too fast) needs finer grind.</p>
----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------

## Step 2 - tamping



1 Extract the portafilter.



2 Tap gently the Dosing & Tamping Guide to level the grounded coffee inside.



3 Put the portafilter in the dedicated seat on the tamping mat



4 Tamp the coffee and rotate.



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



6 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.

**TAMPING MAT**  
Using the tamping mat provides ideal stability while tamping ensuring a more even extraction.



**BARISTA TIP:**  
For polished finish of coffee, rotate the tamper when tamping the coffee dose.



**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.

## Step 3 - brewing



Select the temperature



Select your beverage.



Press OK to start brewing (preinfusion and infusion).

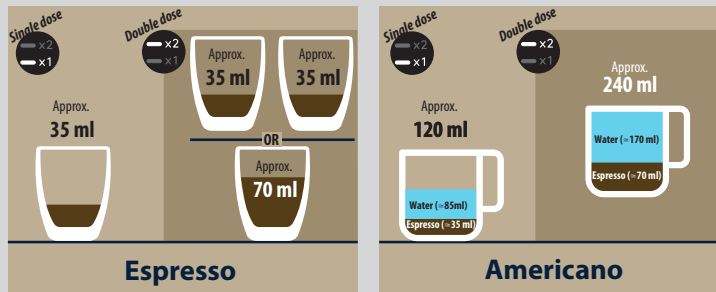
### INFUSION TEMPERATURE PROFILES

- The water temperature is precisely controlled throughout the entire brewing process to ensure the ideal temperature stability for the extraction. La Specialista Arte offers up to 3 infusion temperature\* profiles to select, correspondent to a range of temperatures between  $\approx 92^{\circ}$  and  $\approx 96^{\circ}\text{C}$ .
- 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	<b>DARK</b>	<b>MEDIUM to DARK</b>	<b>LIGHT to MEDIUM</b>

\* 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



## Step 4 - manual frothing

My LatteArt 

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



1 Fill the milk jug with fresh cold milk. Milk will up to triple in volume. Using a cold milk jug is advisable.



2 Push the steam button. After few seconds steam will be delivered.



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



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



5 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 milk jug.

### 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.







[www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)



57132C8062\_00\_0572