

La Specialista

ARTE EVO



- QUICK GUIDE -
EC9255M

DeLonghi

EASILY REGISTER YOUR MACHINE & GET MORE OUT OF YOUR ESPRESSO EXPERIENCE

Register your La Specialista Arte Evo and become De'Longhi Club Member. Join the De'Longhi Club to get more out of your coffee experience.



RECEIVE 1
ADDITIONAL YEAR
OF WARRANTY
FOR REGISTERING
PRODUCT



MEMBERSHIP
DISCOUNT ON
ACCESSORIES



PRIVATE
ONLINE SALES



DE'LONGHI
SPECIALIST
SUPPORT



EASY
ORDERING

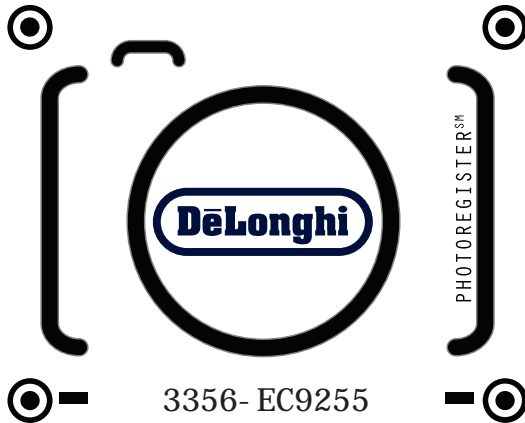


EXCLUSIVE
COFFEE EVENTS
& NEWS

De'Longhi Club Member discount:
Only members of the Club will
receive special offers on coffee
accessories.

STEP #1: TAKE A PHOTO

- Snap a photo of the camera icon, including the points.



STEP #2: SEND PHOTO

- Send a photo via text, Facebook Messenger or upload online.



TEXT PHOTO
TO 71403



MESSENGER @
PHOTOREGISTER



ONLINE:
WWW.DELONGHI.PHOTO

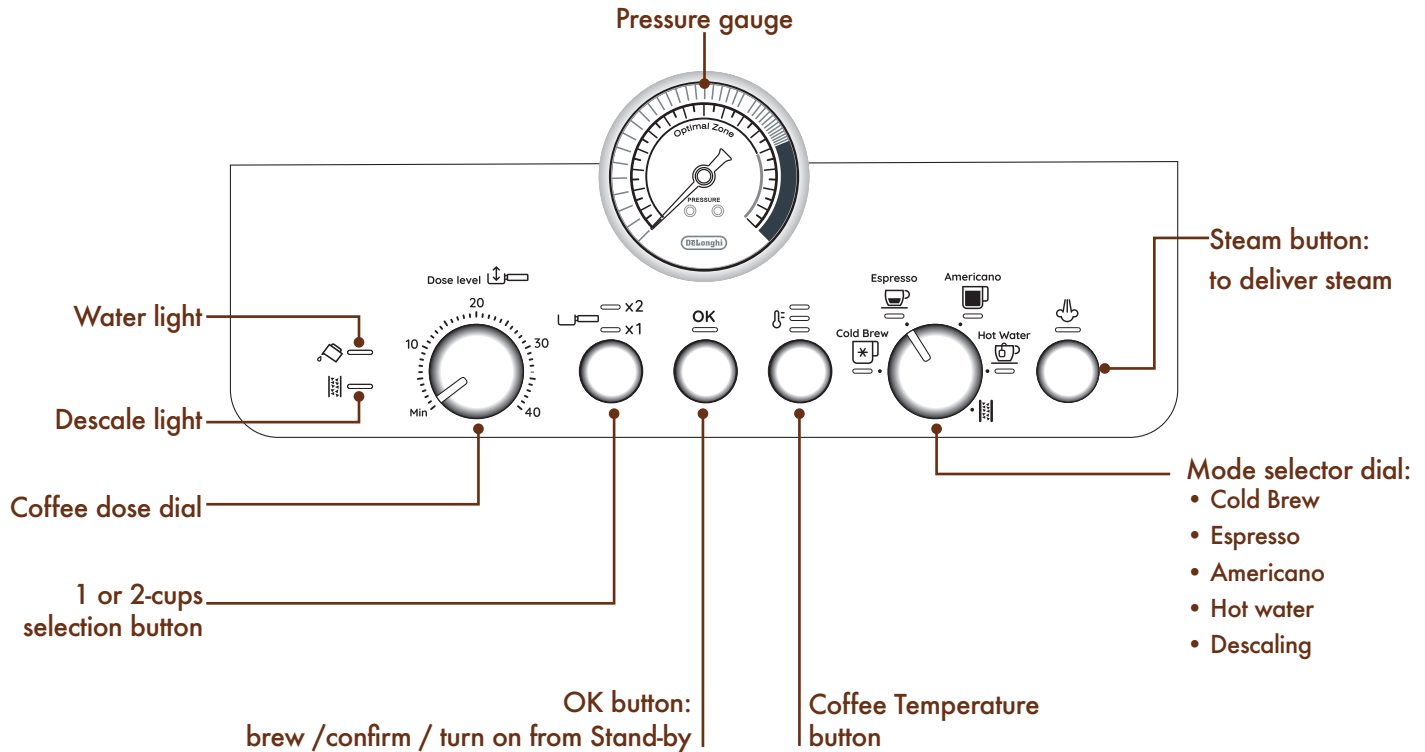
NEED HELP?:

Visit photoregister.com/help
or text HELP to 71403.

CONTACT US

- Call: US: 1-800-322-3848
Canada: 1-888-335-6644
- Online: Delonghi.com

Know your machine - Control Panel



PREPARING YOUR MACHINE



1 Wash and dry accessories; including water tank.



2 Insert the drip tray with cup tray.



3 Fill water tank.



4 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



1 Place a container under the water spout.



2 Press OK to rinse.



3 Insert filter basket into portafilter.



4 Attach the portafilter.



5 Press OK to rinse.



6 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 and dosing




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.

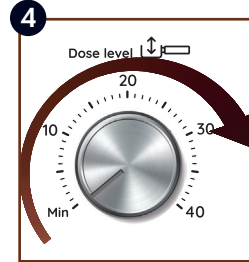


2 The ideal setting depends on your coffee bean type. Select the right grind setting based on the Roast Chart (next pages).

★ BARISTA TIPS:
When preparing Cold Brew, a grinding level between 4 and 6 is recommended.



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 Select the right dose based on the Roast Chart. As a reference, the darker the roast of your coffee beans, the higher the dose.



5 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.



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



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

If needed, you can stop the grinding cycle earlier by simply pushing the portafilter until it clicks again.

Refer to "**Roast Chart**" on next pages for suggestions.



Coffee is complex and develops over time. Use this chart as a reference and make adjustments as necessary. See the "Extraction Guidelines" section to evaluate your results. Enjoy exploring and finding what fits your taste profile.

LIGHT ROAST



- Light brown in color with no oil on the surface
- A toasted grain taste with pronounced acidity
- More caffeine than any other roast levels
- Origin flavors are better preserved than in a dark roast

DOSE

5

GRIND

3

TEMPERATURE



MEDIUM ROAST



- Medium brown in color with more body than a light roast
- No oil on the bean surface
- More balanced in flavor, aroma and acidity
- Caffeine is more decreased, but still stronger than dark roasts

DOSE

10

GRIND

4

TEMPERATURE



MEDIUM DARK ROAST



- A rich, darker color with some oil on the surface of the bean
- A heavier body in comparison to light and medium roasts
- Flavors are noticeable and taste somewhat spicy

DOSE

15

GRIND

4

TEMPERATURE



DARK ROAST



- Dark in color with a sheen of oil on the surface
- The flavor is generally bitter, smokey or even burnt in taste
- The amount of caffeine is substantially decreased

DOSE

20

GRIND

5

TEMPERATURE



Step 2 - tamping



Extract the portafilter.



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



Put the portafilter in the dedicated seat on the tamping mat



Tamp the coffee.



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



Make sure that the tamped ground coffee is at the indicator maker inside the filter.



Attach the portafilter to the brewing unit.

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 hot coffee drinks



1 Select the temperature.
Use the Roast Chart as
reference



2 Select your drink.



3 Press OK to start brewing
(preinfusion and infusion).

ESPRESSO BASED DRINKS MENU

Espresso		Americano	
Single dose x2 x1	Double dose x2 x1	Single dose x2 x1	Double dose x2 x1
Approx. 35 ml / 1.18 fl oz	Approx. 35 ml / 1.18 fl oz 35 ml / 1.18 fl oz	Approx. 120 ml / 4.06 fl oz	Approx. 240 ml / 8.11 fl oz
	OR 		
	Approx. 70 ml 2.37 fl oz	Water (- 85ml/ 2.87 fl oz) Espresso (- 35 ml / 1.18 fl oz)	Water (- 170 ml / 5.75 fl oz) Espresso (- 70 ml / 2.37 fl oz)

Achieve Espresso perfection



Extracting the perfect espresso is an art and might take a couple of tries. Be ready to adjust the coarseness of the grind and always make sure to have the tamped ground coffee at the indicator line in the filter to be able to reach perfect extraction.

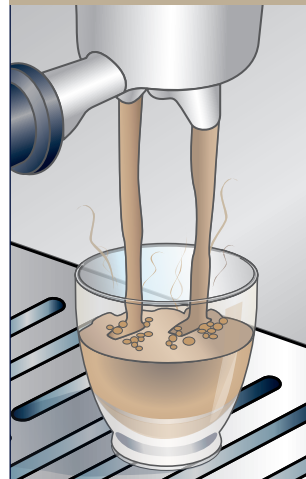
★ Perfect espresso

Nut-Brown, consistent Crema



Under extracted

Pouring too fast, light and pale Crema

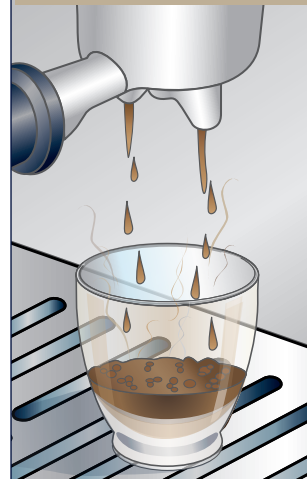


To make it perfect:

- Adjust grinding setting to a finer setting
- Make sure ground quantity is at indicator level

Over extracted

Pouring too slowly, in drips or not at all



To make it perfect:

- Adjust grinding setting to a coarser setting
- Make sure ground quantity is at indicator level

Step 3 - brewing Cold Brew



Cold Extraction Technology is a method of brewing coffee with the use of room temperature or cold water. Cold Brew uses a longer infusion time instead of heat to extract the coffee.



Select **Cold Brew**



The OK light is blue to indicate that Cold Brew is selected. Press the OK button to make a cold rinse: after a few seconds press OK again to stop the rinse.



Proceed grinding, dosing and tamping (see Step 1 and 2) and attach the portafilter to the brewing unit.



Prepare the glass adding 2 or 3 ice cubes and put it under the spouts.



Press OK to start brewing Cold Brew. As no pressure is produced to brew this drink, the pressure gauge will not turn to a higher position. Brewing automatically stops.

★ BARISTA TIPS:



When preparing Cold Brew, a grinding level between 4 and 6 is recommended

★ BARISTA TIPS:

Fresh water is best: be sure the water in the tank is fresh. If the water is a couple of days old, empty and rinse the water tank thoroughly. Always keep the water tank clean.



My LatteArt

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



Fill the milk jug with fresh cold milk or preferred plant-based beverage.



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



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.

Cleaning & Maintenance

Keeping your machine clean will improve the quality of the beverage and the longevity of the machine



Empty drip-tray daily or when full.



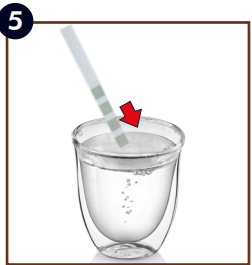
Clean coffee filters after each use



For any stubborn milk residue on the steam wand, use DeLonghi Eco MultiClean, available on delonghi.com.



Promptly descale the machine when the Descaling light turns. Follow the detailed instruction on the User Manual.



Setting the water hardness will increase (harder water) or decrease (softer water) the frequency of the need to descale the machine. Use the provided indicator paper test and refer to the User Manual for detailed instructions.

Total Hardness Test Result	Level
	1 Soft Water
	2 Medium Water
	3 Hard or Very Hard Water

Take Care of your Coffee Machine

(optional in some models)



EcoDecalk *mini*

Its top quality ingredients make EcoDecalk a highly effective and natural limescale remover. When the **Red** light comes on, follow the steps illustrated in the user manual to descale correctly the machine.



EcoMultiClean

Keep your coffee maker clean and free from milk residue. Our Eco MultiClean removes milk residue and effectively cleans external and removable parts of your coffee maker.



Water hardness
test



Cleaning needle
for steam wand

Optional Cleaning Tools

Visit "Delonghi.com" for more information


Prenez soin de votre machine à café (options disponibles pour certains modèles)

Eco MultiClean

Maintenez votre machine à café propre et exempte de résidus de lait. Notre Eco MultiClean élimine les résidus de lait et nettoie de manière efficace les pièces externes et amovibles de votre machine à café.



EcoDecalk
with

Ses ingrédients de qualité supérieure font de EcoDecalk un détartrant naturel et très efficace. Lorsque le voyant  s'allume, suivez les étapes illustrées dans le mode d'emploi pour détartrer correctement votre machine.



Aiguille de nettoyage pour la buse à vapeur



Test de dureté de l'eau

Outils de nettoyage en option

Visitez le site « Delonghi.com » pour plus d'informations

Une machine propre garantit une boisson de qualité et la longévité de la machine



1 Videz le bac d'égouttage tous les jours ou quand il est plein.



2 Nettoyez les filtres à café après chaque utilisation



3 Pour les résidus de lait nettoyez la buse de vaporisation sur la buse de vapeur, utilisez Delonghi MultiClean, disponible sur le site delonghi.com.



4 Déterminez la machine des instructions détaillées fournies s'allume. Suivez les étapes que le voyant de démarrage de la machine indique pour les instructions détaillées.

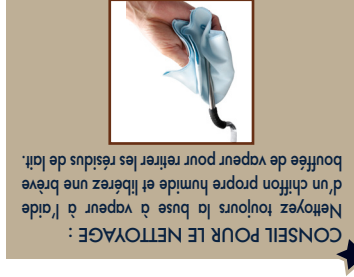


5 Le réglage de la dureté de l'eau augmente (eau plus dure) la fréquence des démarrages de la machine. Utilisez le papier indicateur fourni et consultez le mode d'emploi pour les instructions détaillées.

Level	Total Hardness Test Result
1 Soft Water	
2 Medium Water	
3 Hard or Very Hard Water	



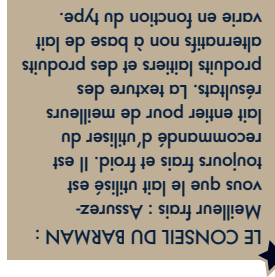
Remplissez la carafe de lait frais froid ou de votre boisson végétale préférée.



CONSEIL POUR LE NETTOYAGE :



Appuyez sur le bouton de vapeur. Au bout de quelques secondes, la vapeur est distribuée.



LE CONSEIL DU BARMAN :

Meilleur frais : Assurez-vous que le lait utilisé est toujours frais et froid. Il est recommandé d'utiliser du lait entier pour de meilleurs résultats. La texture des produits laitiers et des produits alternatifs non à base de lait varie en fonction du type.



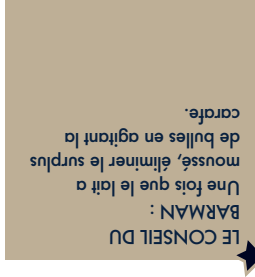
Pour faire la mousse, placez la buse à la surface du lait et l'air sera capturé par le mélange du lait et de la vapeur.



Maintenez la buse vapeur juste à la surface, en veillant à ne pas faire de grosses bulles en laissant entrer trop d'air.



Insérer la buse vapeur juste sous la surface du lait : cela crée un vortex. Une fois que la température désirée est atteinte, tournez le bouton de vapeur et attendez qu'il n'y ait plus de vapeur pour retirer la carafe.



LE CONSEIL DU BARMAN :

Une fois que le lait a moussé, éliminer le surplus de bulles en agitant la carafe.

Étape 3 - distribution Infusion à froid



La technologie d'infusion à froid est une méthode de distribution du café qui utilise de l'eau froide ou à température ambiante. L'infusion à froid utilise un durée d'infusion plus longue plutôt que la chaleur pour l'extraction du café.



1 Sélectionnez l'infusion à froid



2



3



4

Préparez le verre en y ajoutant 2 ou 3 glaçons et posez-le sous les becs verseurs.

Procédez au broyage, au dosage et au tassage (voir étapes 1 et 2) et fixez le porte-filtre à l'unité d'infusion.

Le voyant OK est bleu, indiquant la sélection du mode Infusion à froid. Appuyez sur le bouton OK pour un rinçage à froid : au bout de quelques secondes, appuyez à nouveau sur OK pour stopper le rinçage.



5

Appuyez sur OK pour commencer la distribution de l'infusion à froid. Comme aucune pression n'est produite pour la distribution de cette boisson, le manomètre ne montera pas. La distribution s'arrête automatiquement.



CONSEILS BARISTA :

Lors de la préparation d'une infusion à froid, un niveau de mouture compris entre 4 et 6 est recommandé



CONSEILS BARISTA :
L'eau fraîche est meilleure : assurez-vous que l'eau du réservoir est fraîche.
Si l'eau se trouve dans le réservoir depuis quelques jours, videz-le et rincez-le énergiquement. Maintenez toujours le réservoir d'eau propre.

Atteignez la perfection de l'Espresso



L'extraction d'un espresso parfait est un art et peut nécessiter quelques essais. Soyez prêt à ajuster la taille de la mouture et contrôlez toujours que le café moulu tassé atteigne la ligne d'indication dans le filtre pour une extraction parfaite.

Un espresso parfait ★

Couleur brun-noix, crème dense

Sous-extrait

Écoulement trop rapide, crème claire et pâle

Pour la rendre parfaite :
 • Ajustez la mouture sur un réglage plus fin
 • Assurez-vous que le café atteint l'indicateur de niveau

Sur-extrait

Écoulement trop lent, goutte à goutte ou pas d'écoulement du tout

Pour la rendre parfaite :
 • Ajustez la mouture sur un réglage plus grossier
 • Assurez-vous que le café atteint l'indicateur de niveau

Étape 3 - distribution des boissons chaudes au café



Sélectionnez la température.
Référez-vous au tableau de
torréfaction



Sélectionnez votre boisson.



Appuyez sur OK pour
commencer la distribution
[pré-infusion et infusion].

MENU DES BOISSONS À BASE D'ESPRESSO

Americano		Espresso	
 240 ml / 8.11 fl oz Approx.	 120 ml / 4.06 fl oz Approx.	 Approx.	 Approx.
Double dose x2 x1		Double dose x2 x1	
Single dose x1 x2		Single dose x1 x2	

Étape 2 - Tassage



TAPIS DE TASSAGE
L'emploi du tapis de tassage fournit la stabilité idéale pour le tassage, garantissant ainsi une extraction plus régulière.

LE CONSEIL DU BARMAN :
Pour une finition polie du café, tournez le tasseur lors du tassage de la dose de café.

LE CONSEIL DU BARMAN :
Le café qui reste sur les bords du filtre après le tassage ne compromet pas la qualité de la distribution, ni le résultat final.

Tableau de torréfaction

TORRÉFACTION MOYENNE FONCÉE

- Une couleur riche, plus foncée avec de l'huile à la surface du grain
- Un corps plus important par rapport aux torréfactions claires et moyennes
- Les saveurs sont perceptibles et légèrement épicées



TEMPÉRATURE	MOUTURE	DOSE
	4	15

TORRÉFACTION FONCÉE

- Couleur foncée avec un éclat d'huile sur la surface
- La saveur est en général plus amère, fumée et même brûlée
- La quantité de caféine est considérablement réduite



TEMPÉRATURE	MOUTURE	DOSE
	5	20

Tableau de torréfaction

« Le café est complexe et son arôme se développe au cours du temps. Consultez ce tableau comme référence et procédez à des ajustements si nécessaire. Voir la section « Lignes directrices d'extraction » pour évaluer vos résultats. Amusez-vous à explorer et découvrir ce qui convient le mieux à votre profil de goût.

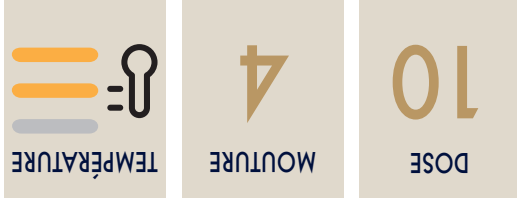
TORRÉFACTION CLAIRE

- Couleur brun clair sans huile à la surface
- Un goût de grain torréfié avec une acidité prononcée
- Davantage de caféine par rapport à tous les autres niveaux de torréfaction
- Les saveurs d'origine sont mieux préservées que celles d'une torréfaction foncée



TORRÉFACTION MOYENNE

- Couleur brun moyen avec plus de corps que la torréfaction claire
- Pas d'huile à la surface du grain
- Saveur, arôme et acidité plus équilibrés
- La caféine est réduite mais est encore plus forte que celle des torréfactions foncées



Étape 1 - mouture et dosage



Ajoutez des grains dans la trémie. Meilleurs frais ; ne versez que la quantité dont vous avez besoin. Stockez le reste des grains dans un récipient sous vide.



Poussez le porte-filtre jusqu'à ce que vous entendiez un « Clic », puis relâchez ; la mouture commence et s'arrête automatiquement.




Le réglage idéal dépend du type de grains de café. Sélectionnez le réglage de mouture correct d'après le tableau de torréfaction (pages suivantes).

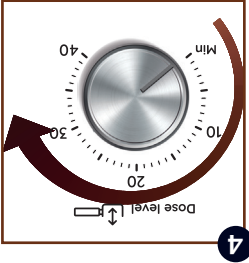


CONSEILS BARISTA : Lors de la préparation d'une infusion à froid, un niveau de mouture compris entre 4 et 6 est recommandé.



Sélectionnez le filtre à dose simple ou double et placez-le dans le porte-filtre. Si vous utilisez le filtre double, appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que le voyant X2 ne s'allume. Remarque : la sélection X2 double également le volume de la distribution d'espresso.

Si nécessaire, vous pouvez stopper le cycle de mouture plus tôt en poussant simplement le porte-filtre jusqu'à un nouveau « clic ».



Sélectionnez la dose correcte selon le tableau de torréfaction. Pour référence, plus les grains de café sont foncés, plus la dose est élevée.



Insérez le Guide Dosage et **1 pousser** et **2 tourner**

DOSING & TAMPING GUIDE Le Guide Dosage et Tassage est utilisé pour éviter le débordement du café lors de la mouture, garantissant une opération ordonnée et un dosage plus régulier.

Consultez le « **Tableau de torréfaction** » aux pages suivantes pour des conseils.

PRÉPARATION DE VOTRE MACHINE



1

Lavez et essuyez les accessoires ; y compris le réservoir d'eau.



2

Insérez le bac égouttoir avec le porte-fosse.



3

Remplissez le réservoir d'eau.



4

Placez un récipient sous la buse d'eau.



5

Appuyez sur Ok pour rincer.



6

Insérez le filtre dans le porte-filtre.



7

Fixez le porte-filtre.



8

Appuyez sur Ok pour rincer.



9

Appuyez sur le bouton VAPEUR et laissez s'écouler la vapeur pendant quelques secondes. Puis appuyez à nouveau sur le bouton. Pour des performances optimales de la vapeur, il est recommandé de répéter cette action 3 ou 4 fois. Cette action sert à purger la buse de vapeur avant de faire mousser ou chauffer le lait.



4

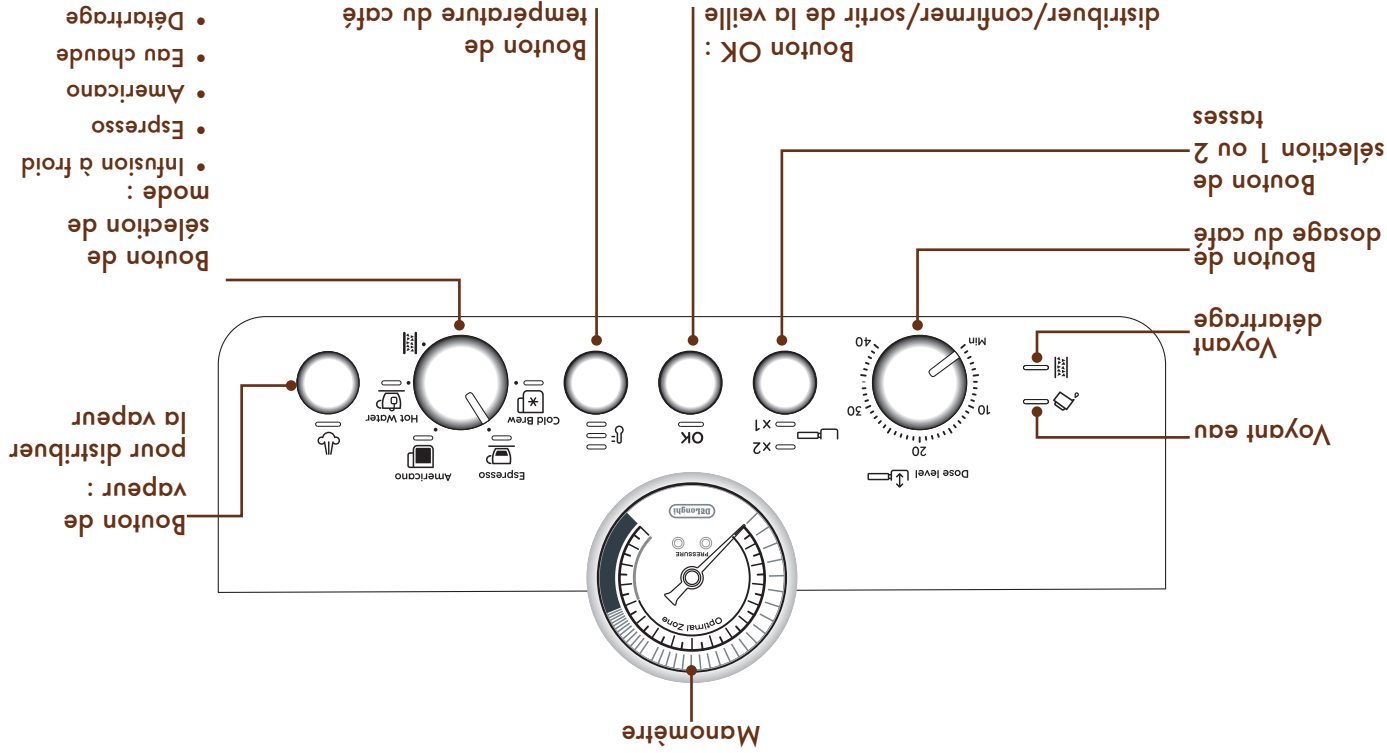
Branchez la machine et allumez l'alimentation principale.

Pour plus de détails sur les réglages de votre machine La Specialista, consultez le canal De'Longhi How To



CONFIGURER LA SPECIALISTA POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

Connaitre votre machine - Panneau de commande



ENREGISTREZ FACILEMENT VOTRE MACHINE ET PROFITEZ D'AVANTAGE DE VOTRE EXPÉRIENCE ESPRESSO

Enregistrez votre machine La Specialista Arte Evo et devenez membre du Club De'Longhi. Rejoignez le Club De'Longhi pour profiter davantage de votre expérience du café.



BÉNÉFICIEZ
D'1 ANNEE
SUPPLÉMENTAIRE
DE GARANTIE
EN ENREGISTRANT
VOTRE PRODUIT



MEMBERSHIP
DISCOUNT ON
ACCESSORIES



PRIVATE
ONLINE SALES



DELONGHI
SPECIALIST
SUPPORT



EASY
ORDERING

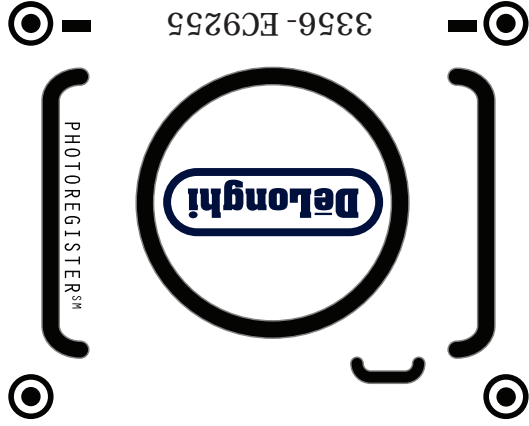


EXCLUSIVE
COFFEE EVENTS
& NEWS

Réduction pour les membres du club De'Longhi : Seuls les membres du Club recevront des offres spéciales sur les accessoires pour le café.

STEP #1 : TAKE A PHOTO

- Snap a photo of the camera icon, including the points.



STEP #2: SEND PHOTO

- Send a photo via text, Facebook Messenger or upload online.



TEXT PHOTO
TO 71403



MESSANGER @
PHOTOREGISTER



ONLINE:
WWW.DELONGHI.PHOTO

CONTACT US

- Tél. : US : 1-800-322-3848
Canada : 1-888-335-6644
- Online: Delonghi.com

NEED HELP?

- Visit photoregister.com/help or text HELP to 71403.

La Specialista ARTE EVO



- GUIDE RAPIDE -
EC9255M

De'Longhi!



57132C8310_00_0423