

# La Specialista

PRESTIGIO



## QUICK START GUIDE

**DeLonghi**

Need help?



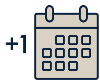
SCAN HERE

EC9355M



## EASILY REGISTER YOUR MACHINE & UNLOCK EXCLUSIVE DE'LONGHI CLUB PERKS

Register your La Specialista Prestigio Machine and automatically become a De'Longhi Club Member for special offers, private sales and specialized support.



1 ADDITIONAL YEAR  
OF WARRANTY



MEMBERSHIP  
DISCOUNT ON  
ACCESSORIES



PRIVATE  
ONLINE SALES



DE'LONGHI  
SPECIALIST  
SUPPORT



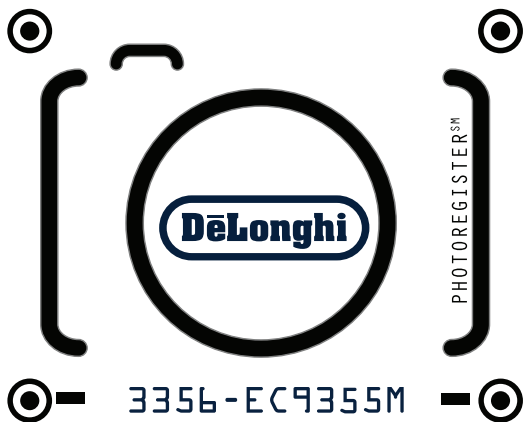
EASY  
ORDERING



EXCLUSIVE COFFEE  
EVENTS & NEWS

### 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](http://WWW.DELONGHI.PHOTO)

### NEED HELP?:

Visit [photoregister.com/help](http://photoregister.com/help)  
or text HELP to 71403.

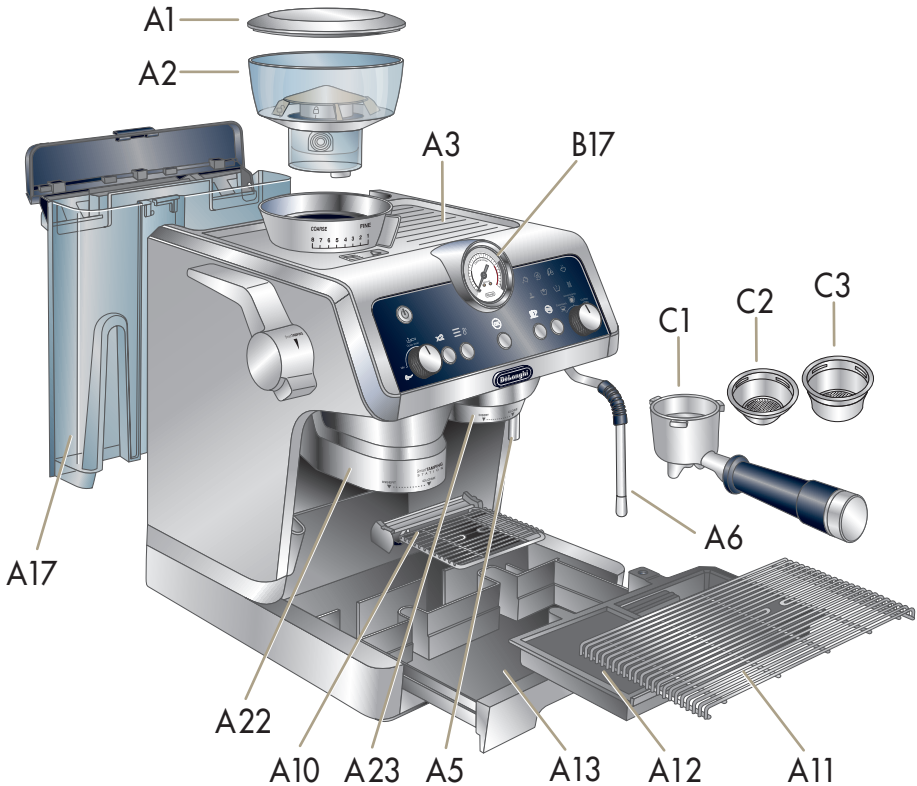
### CONTACT US

- Call 1-800-945-0929
- Online: [Delonghi.com](http://Delonghi.com)

VISIT US AT [DELONGHI.COM](http://DELONGHI.COM)



## IN THE BOX



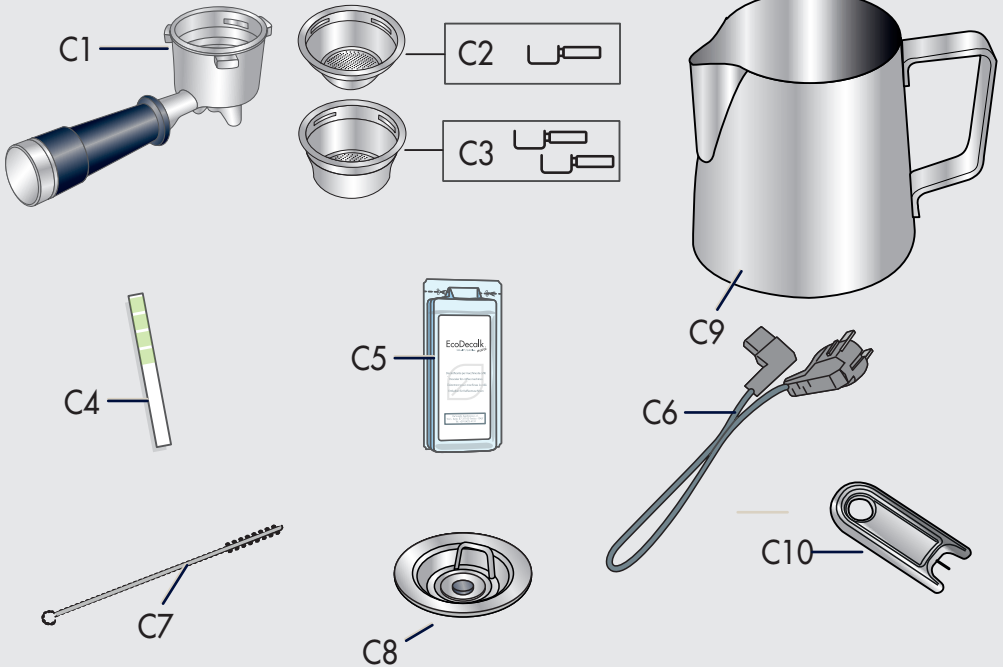
- A1. Bean container lid
- A2. Bean container
- A3. Cup tray
- A5. Hot water spout
- A6. Steam wand
- A10. Cup grille for espresso
- A11. Cup grille for glasses or mugs
- A12. Drip tray grille
- A13. Drip tray
- A17. Water tank
- B17. Pressure gauge
- C1. Portafilter
- C2. Single espresso filter
- C3. Double espresso filter



Get Started &  
Owner's Instructions  
Booklets

This short guide is not intended to explain  
all the functions of the appliance.  
Please read all the owner's  
instruction booklet before use.

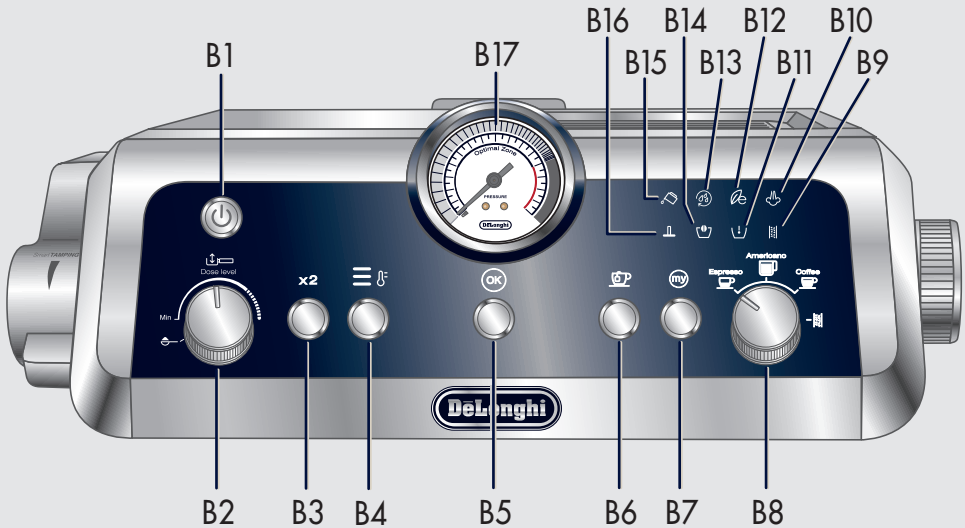
## IN THE BOX



- C1. Portafilter
- C2. 1-cup coffee filter
- C3. 2-cups coffee filter
- C4. "Water hardness test" indicator paper
- C5. Descaler

- C6. Removable power cord
- C7. Tube brush
- C8. Coffee outlet cleaning disk accessory
- C9. Milk pitcher
- C10. Cleaning needle for steam wand

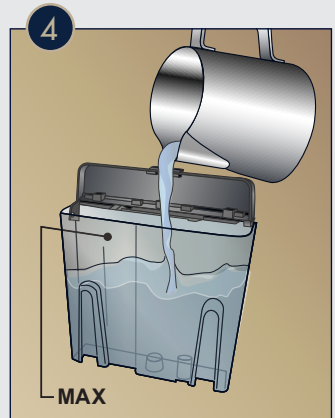
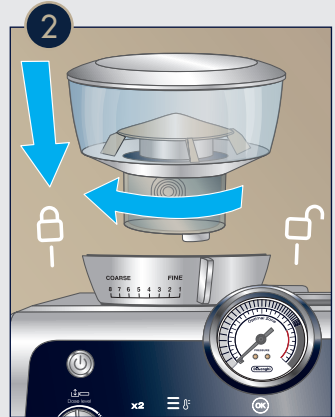
# CONTROL PANEL



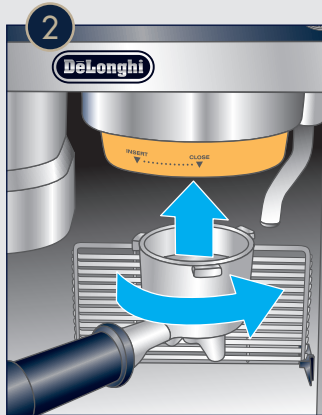
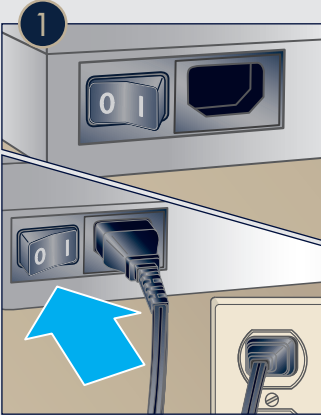
- |                                                     |                                                         |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| B1. ON/Standby button                               | B9. Descale light                                       |
| B2. Coffee dose dial                                | B10. Steam ready light                                  |
| B3. "X2" button: to use the<br>2 coffees filter     | B11. No beans container light                           |
| B4. Coffee Temperature button                       | B12. Energy saving light                                |
| B5. "OK" button: to deliver the<br>beverage/confirm | B13. Cleaning light                                     |
| B6. Hot water button                                | B14. Beans container empty /<br>No Bean container light |
| B7. "My" button: to customise<br>beverage quantity  | B15. No water light                                     |
| B8. Mode selected dial:                             | B16. Tamping light                                      |
| • Espresso                                          | B17. Pressure gauge                                     |
| • Americano                                         |                                                         |
| • Coffee                                            |                                                         |
| • Descaling                                         |                                                         |

# GET READY

Clean all accessories with warm water and mild detergent and dry them, install all accessories and fill the tank with fresh water.

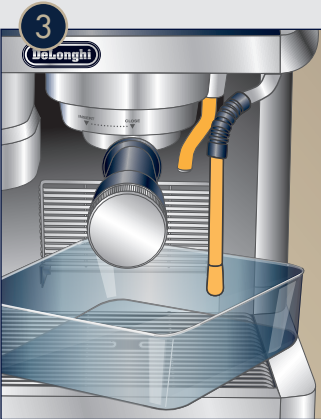


## FIRST USE CYCLE

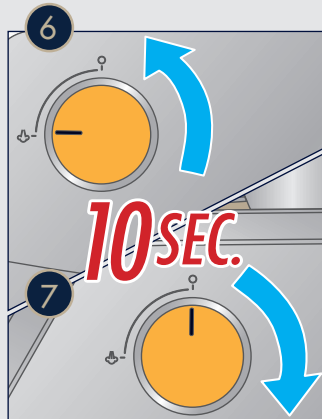


Rinse and get your machine ready to operate. This is only required the first time out of the box.

1 Plug the power cord into the machine and the outlet, then turn the power switch on.



6 Turn the steam dial on, purge for **10 seconds** and shut off. 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.




# ROAST CHART

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

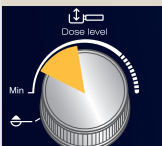
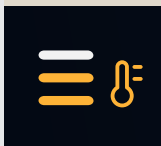
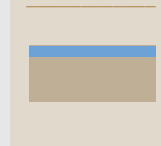
- Light brown in color with no oil on the surface
- A toasted grain taste with pronounced acidity
- More caffeine than any other roast levels
- Origin flavors are better preserved than in a dark roast

DOSE	GRIND	TEMPERATURE	TAMP LEVEL
	3		



## 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	GRIND	TEMPERATURE	TAMP LEVEL
	4		

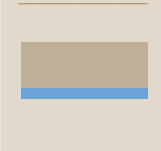


# ROAST CHART



## 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	GRIND	TEMPERATURE	TAMP LEVEL
	4		



## 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

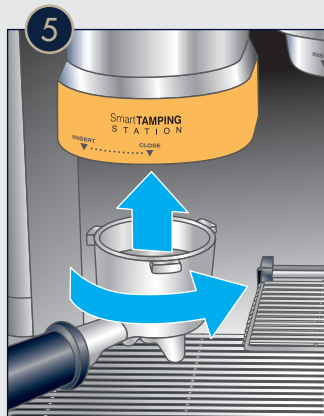
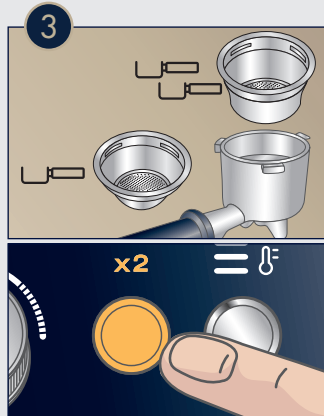
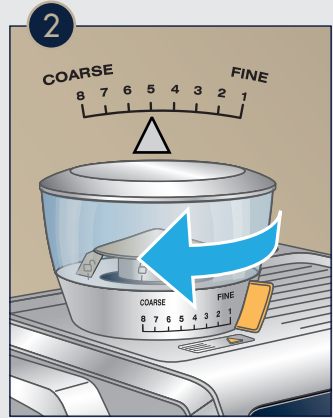
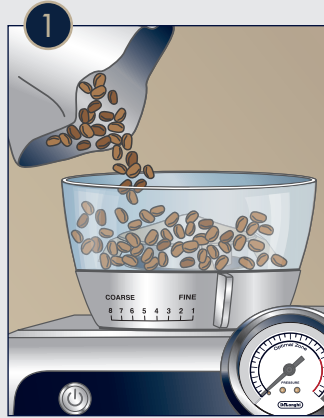
DOSE	GRIND	TEMPERATURE	TAMP LEVEL
	5		

# GRINDING & DOSING

2 Select the right grind setting, based on the Roast Chart

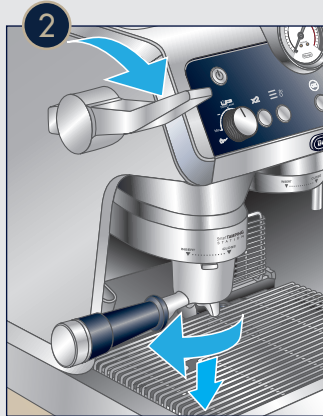
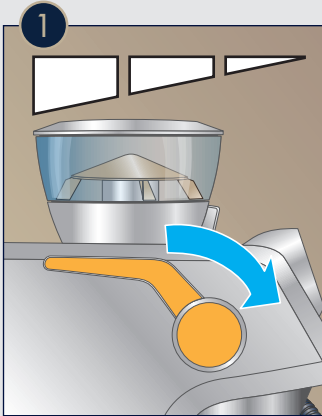
3 Select the x2 button when preparing a double espresso BEFORE grinding and dosing and use the double filter basket.

4 Select the right dose based on the Roast Chart.



---

## TAMPING



1 After grinding, pull lever down fully and place back in start position.


2 Keep firmly with one hand the lever down while removing portafilter

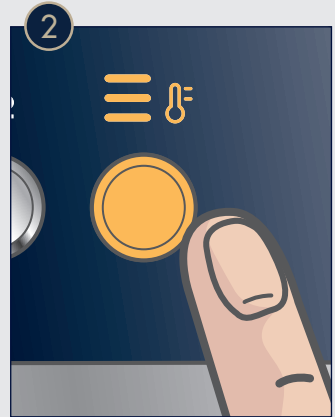
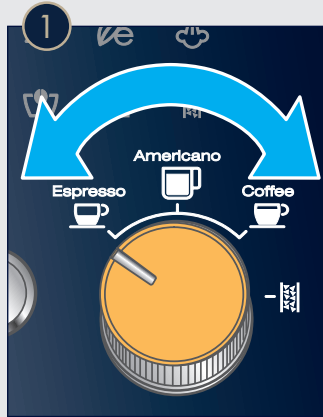
3 Make sure the tamped ground coffee is at the laser mark inside the filter. See Roast Chart for additional guidance.

Increase or decrease dose until desired amount has been achieved.

# BREWING

1 Select your beverage: Espresso, Coffee, Americano.

2 Select the Coffee Temperature  Button to select 1 of the 3 settings available. Please see Roast Chart for guidance.



## EXTRACTION GUIDELINES

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.



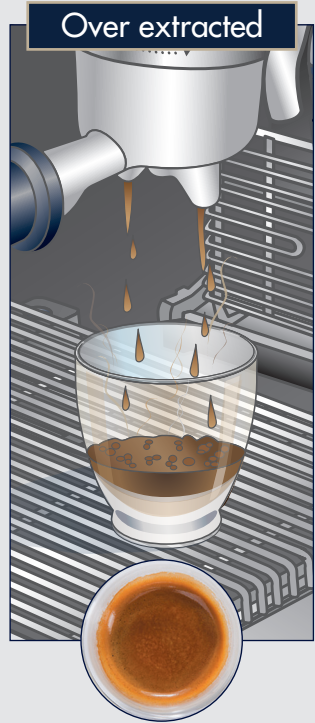
- Flow like warm honey
- Nut-Brown Crema, 3-4mm thick
- Well-Balanced and Long Lasting on the Palate.



- Flowing fast like water
- Light and pale Crema

### To make it perfect:

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



- flowing in drips or not at all
- Crema very dark and not uniformed

### To make it perfect:

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

# FROTHING

1 Fill the milk jug with fresh cold milk or preferred milk-alternative.

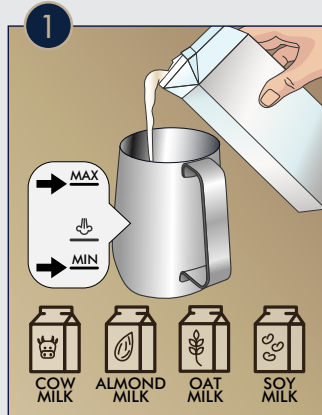
2 Turn steam wand on to purge condensation before use. Point steam wand away from you during this process.

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

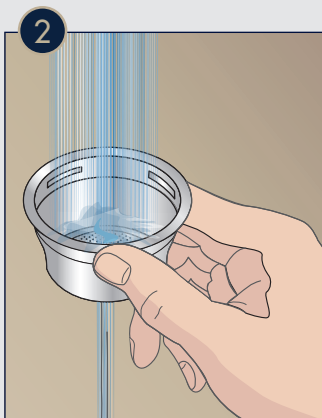
4 Keep the steam nozzle just on the surface, careful not to make big bubbles by not letting too much air in.

5 Insert the steam nozzle just under the milk to create rotation (or vortex). Once the milk jug is too hot to touch, turn off.

6 Clean the steam wand with a damp cloth immediately after use.



## CLEANING & MAINTENANCE



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

- 1 Empty drip-tray daily or when full.
- 2 Clean filter baskets after each use.
- 3 For any stubborn milk residue on the steam wand, use DeLonghi Eco Multiclean Solution, available on [delonghi.com](http://delonghi.com).
- 4 Promptly descale the machine when the Descaling light turns on (orange). Follow the detailed instruction on the User Manual.



## ACCESSORIES

Enjoy our full line of drinkware:  
an exclusive line of Espresso, Cappuccino and Latte glasses.



### Coffee Care & Maintenance

Experience the De'Longhi Care Kit Line to improve  
the performance of your fully automatic machine.



Descaler



Descaler mini



Water Filter



Coffee Care Kit



Multi-Clean

... to learn more about the De'Longhi accessories visit: [delonghi.com](http://delonghi.com)



... to learn more about the De'Longhi accessories visit: [delonghi.com](http://delonghi.com)

Multi-Clean



Coffee Care Kit



Water Filter



Descaler mini



Descaler



Experience the De'Longhi Care Kit line to improve the performance of your fully automatic machine.

## Coffee Care & Maintenance



Enjoy our full line of drinkware: an exclusive line of Espresso, Cappuccino and Latte glasses.

## ACCESSORIES



# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Garder la machine propre améliorera la qualité des boissons et la durée de vie de la machine.

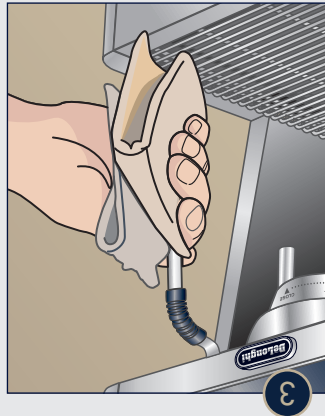
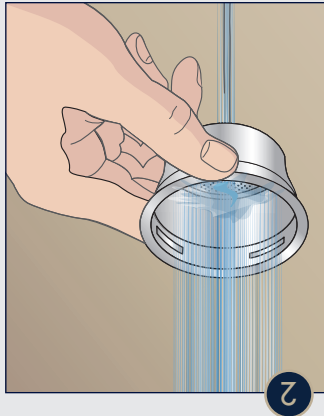
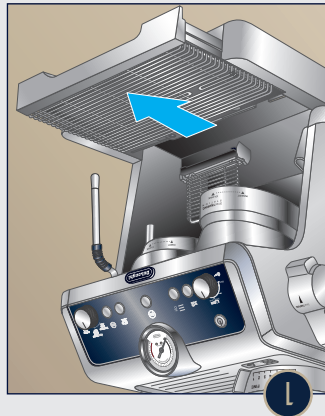
**1** Vider le plateau d'égouttement à tous les jours ou quand il est plein.

**2** Nettoyer les filtres après chaque utilisation.

**3** Pour enlever les résidus de lait

tenaces sur la tige de vapeur, utiliser le nettoyeur Eco Multiclean de De'Longhi, en vente à [delonghi.com](http://delonghi.com).

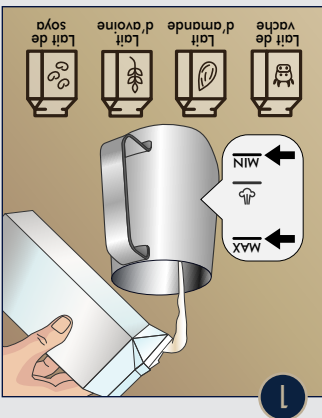
**4** Détacher la machine des que le voyant s'allume (orange). Suivre les instructions détaillées dans le guide d'utilisation.



## MOUSSAGE DU LAIT



2



1

1 Remplir le pot à lait de lait frais et froid ou de votre boisson végétale préférée.

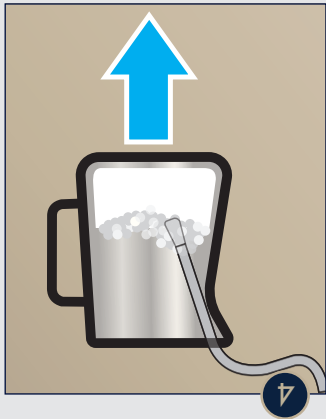
2 Allumer la tige de vapeur pour purger la condensation avant l'utilisation. Diriger la tige de vapeur loin de soi pendant ce processus.

3 Pour faire mousser le lait, placer le bec sur la surface du lait et l'air sera aspiré par le mélange du lait et de la vapeur.

4 Garder le bec vapeur à la surface et éviter de créer des grandes bulles en ne laissant pas trop d'air entrer.

5 Insérer le bec vapeur légèrement dans le lait pour créer un tourbillon. Lorsque le pot à lait est trop chaud au toucher, éteindre la vapeur.

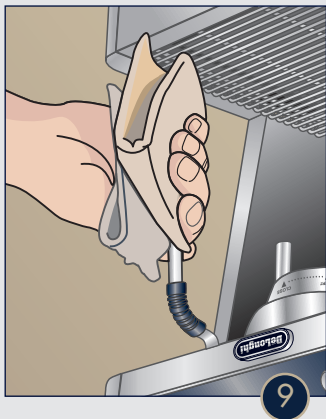
6 Nettoyer la tige de vapeur avec un chiffon humide immédiatement après l'utilisation.



4



3

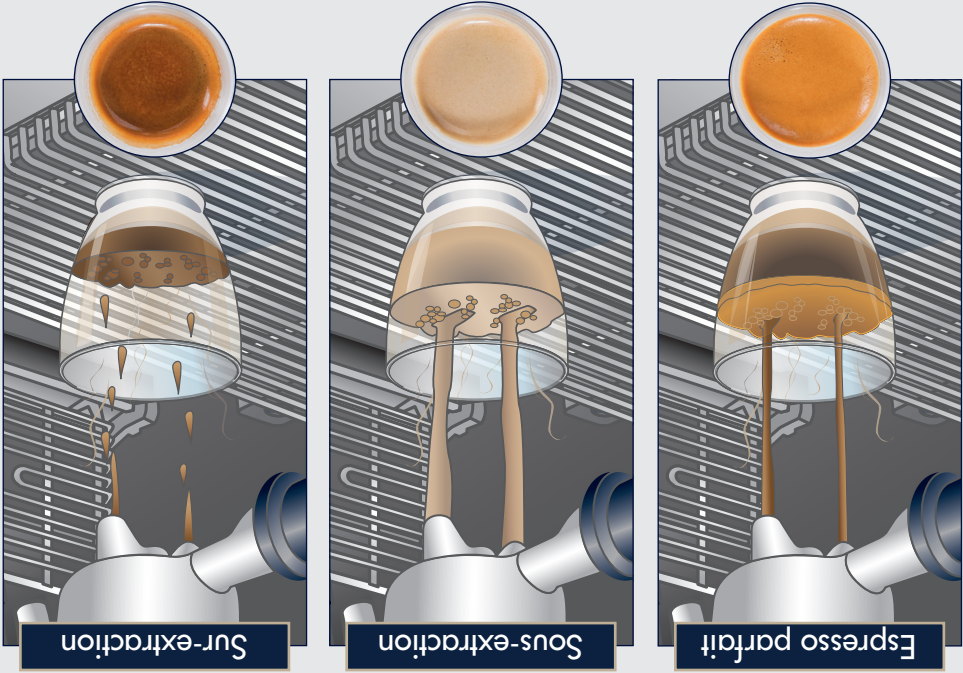


6



5

La préparation d'un espresso parfait est un art et peut prendre quelques essais. Il faudra peut-être régler le degré de mouture, et assurez-vous que le café moulu est toujours tassé au niveau de la ligne à l'intérieur du filtre pour obtenir l'extraction parfaite.



Sur-extraction

Sous-extraction

Espresso parfait

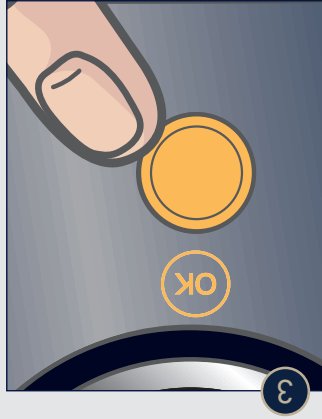
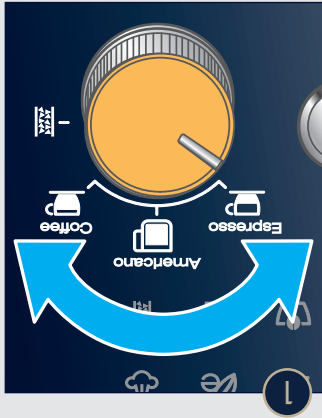
- Sur-extraction
- Crème de couleur noisette, 3-4 mm d'épaisseur
- Goût bien équilibré et persistant

- Coule vite comme l'eau
- Crème mince et pâle

- Pour corriger le problème :**
- Régler le degré de mouture pour obtenir une mouture plus fine
  - S'assurer que la quantité de café moulu est au niveau de la ligne

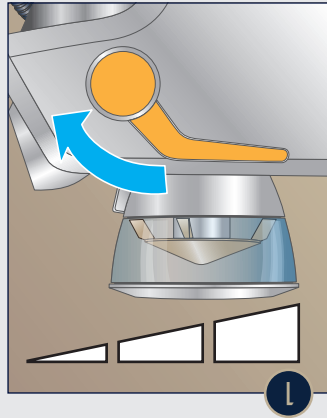
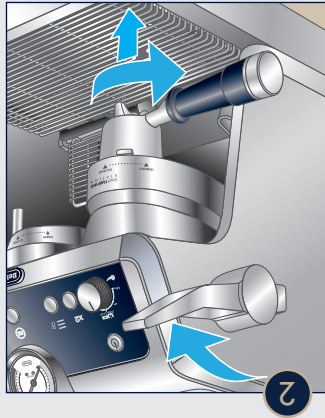
- Coule goutte à goutte ou pas du tout
- Crème très foncée et pas uniforme

- Pour corriger le problème :**
- Régler le degré de mouture pour obtenir une mouture plus grossière
  - S'assurer que la quantité de café moulu est au niveau de la ligne



- 1 Sélectionner la boisson : espresso, café, americano.
- 2 Sélectionner la touche de la température du café ☞ pour choisir 1 des 5 options. Consulter le Guide de torréfaction pour plus d'information.

## LE TASSAGE

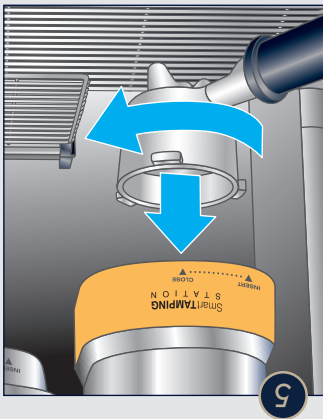
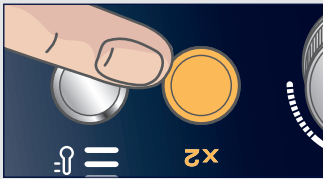
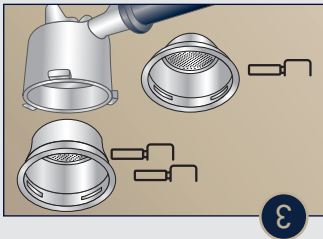
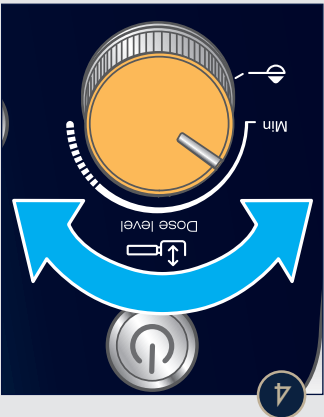
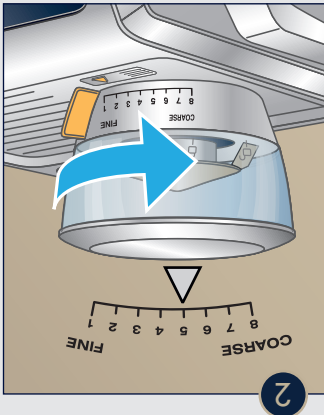


1 Après la mouture,  
tirer le levier  
complètement vers le  
bas et retourner à la  
position de départ.

2 Garder le levier  
baissé pendant  
que le porte-filtre  
est retiré.

3 S'assurer que  
le café moulu  
tassé est au niveau de  
la marque indiquée  
à l'intérieur du filtre.  
Consulter le Guide de  
torréfaction pour plus  
d'information.  
Augmenter ou réduire  
la dose pour atteindre  
la quantité désirée.

## LA MOUTURE ET LE DOSAGE



2 Sélectionner le bon degré de mouture selon le guide de torréfaction.

3 Sélectionner la touche **x2** pour un espresso double et le dosage et utiliser le filtre double.

4 Sélectionner la bonne dose selon le guide de torréfaction.

TORRÉFACTION MOYENNE FONCÉE



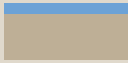



- Couleur plus riche et foncée avec un peu d'huile sur la surface des grains
- Plus de corps par rapport aux torréfactions légères et moyennes
- Les saveurs sont perceptibles et le goût est un peu épicé

 <p>NIVEAU DE TASSAGE</p>	 <p>TEMPÉRATURE</p>	 <p>MOUTURE</p>	 <p>DOSE</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

TORRÉFACTION FONCÉE



- Les grains sont noirs et lustrés avec une surface huileuse
- Le goût est généralement amer, fumé ou même brûlé
- Il y a considérablement moins de caféine

 <p>NIVEAU DE TASSAGE</p>	 <p>TEMPÉRATURE</p>	 <p>MOUTURE</p>	 <p>DOSE</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------





- Brun moyen avec plus de corps qu'une torréfaction légère
- Pas d'huile sur la surface des grains
- Goût, acidité et arôme plus équilibrés
- Moins de caféine, mais niveau tout de même plus élevé que pour les torréfactions plus foncées



## NIVEAU DE TASSAGE



- Brun clair sans huile sur la surface
- Un goût de grain grillé avec une acidité prononcée
- Plus de caféine que tous les autres niveaux de torréfaction
- Les arômes d'origine sont mieux conservés qu'avec une torréfaction foncée



## TORRÉFACTION LÉGÈRE

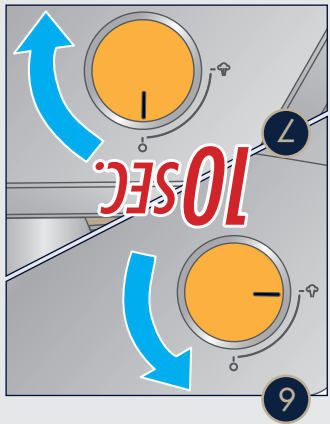
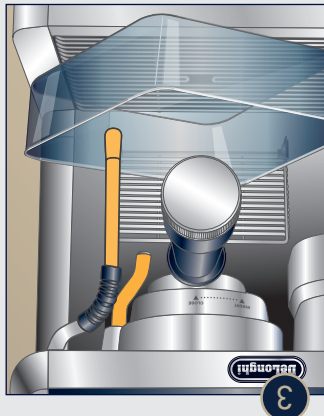
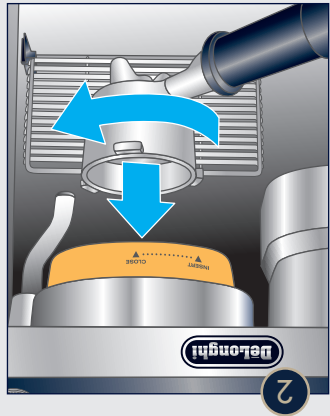
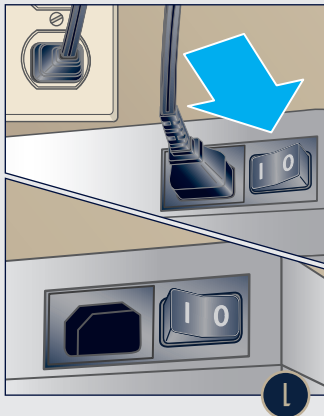
Le café est complexe et se développe avec le temps. Utilisez ce guide comme référence et apportez des changements au besoin. Consultez le « Guide d'extraction » pour évaluer vos résultats. Découvrez les différentes torréfactions pour trouver celle qui convient à votre profil de goût.

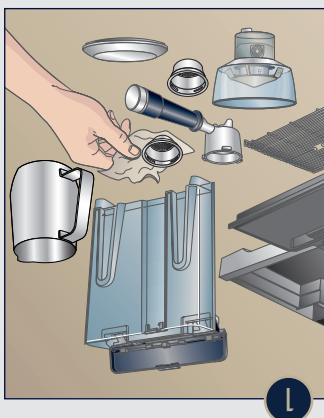
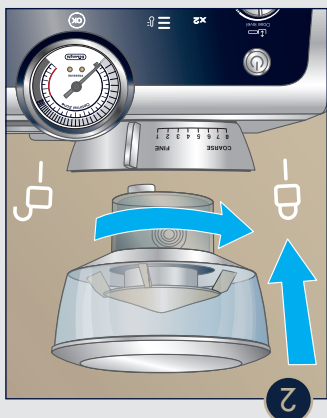
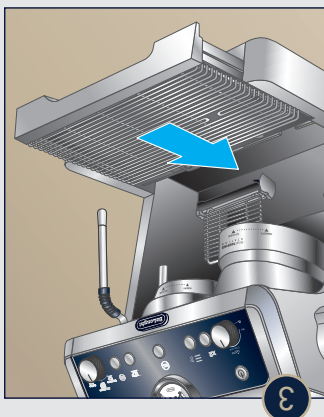
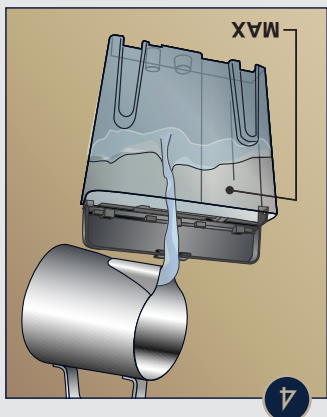
# CYCLE DE PREMIÈRE UTILISATION

Rincer la machine et la préparer pour l'utilisation. A effectuer seulement avant la première utilisation.

1 Brancher le cordon d'alimentation dans la machine et la prise, puis allumer l'interrupteur.

6 Faire fonctionner la vapeur pendant 10 secondes puis l'éteindre.

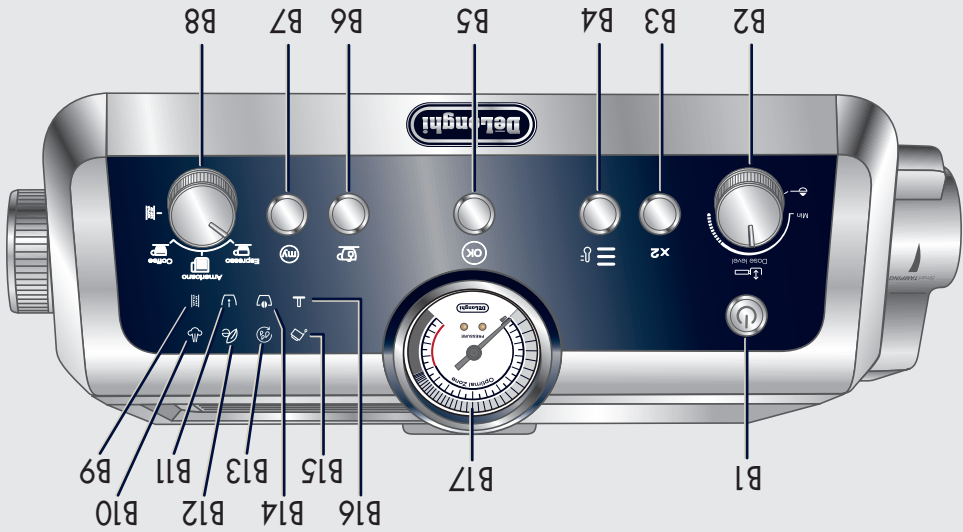




Nettoyer tous les accessoires avec de l'eau chaude et un détergent à vaisselle doux, puis les sécher. Installer tous les accessoires et remplir le réservoir d'eau.

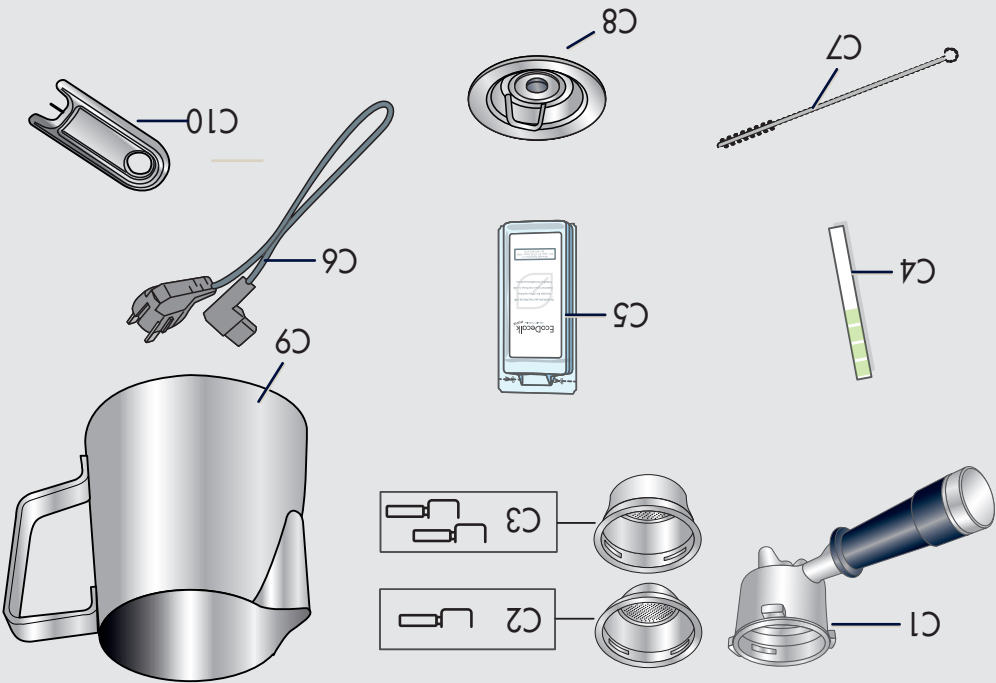
PRÉPARER LA MACHINE

## PANNEAU DE COMMANDE



- B1. Interrupteur MARCHÉ/Standby  
 B2. Sélecteur de dose de café  
 B3. Touche « x2 » : pour utiliser le filtre pour 2 cafés  
 B4. Touche de température du café  
 B5. Touche « OK » : pour distribuer la boisson/confirmer  
 B6. Touche eau chaude  
 B7. Touche « My » : pour personnaliser la quantité de cafés  
 B8. Sélecteur de boisson :  
 • Espresso  
 • Americano  
 • Café  
 • Détartrage
- B9. Détartrage  
 B10. Voyant vapeur prête  
 B11. Voyant « absence réservoir à grains  
 B12. Voyant « Mode économie d'énergie »  
 B13. Cleaning light  
 B14. Voyant « Bac à grains vide »  
 B15. Voyant « Réservoir d'eau vide »  
 B16. Voyantassage  
 B17. Manomètre

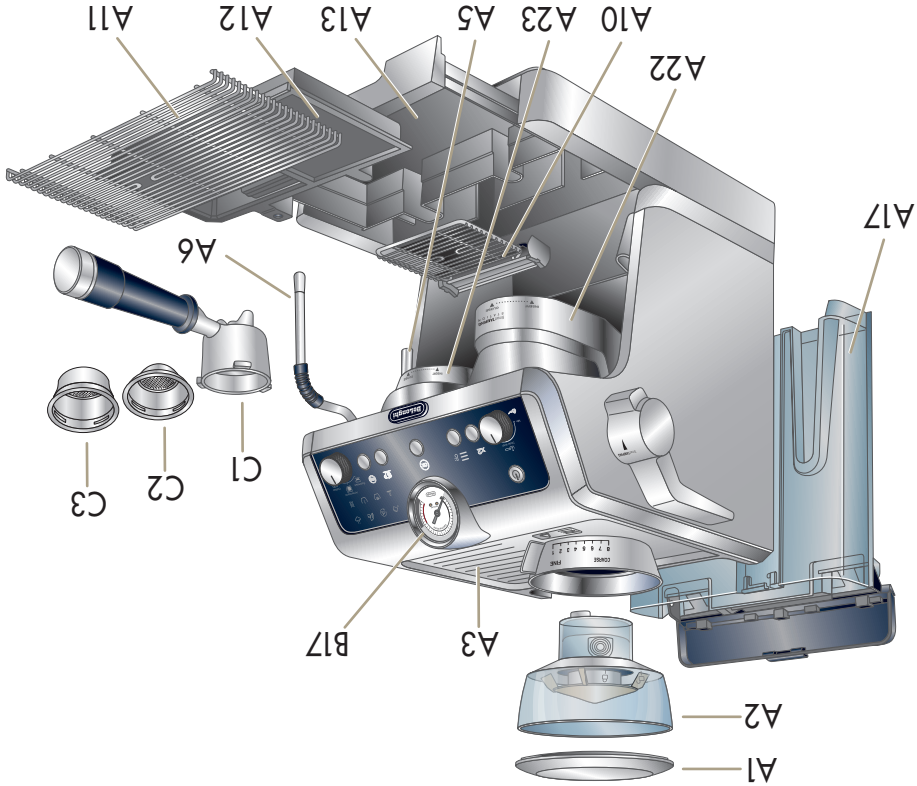
# DANS LA BOÎTE



- C1. Porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse
- C3. Filtre 2 tasses
- C4. Bandelette de test de dureté de l'eau
- C5. Détartrant

- C6. Cordon d'alimentation amovible
- C7. Brosse pour tube
- C8. Disque de nettoyage de la sortie de café
- C9. Réservoir de lait à vapeur
- C10. Aiguille de nettoyage pour lance

## DANS LA BOÎTE



- A1. Bac à grains
- A2. Couverture du bac à grains
- A3. Repose-tasses
- A5. Bec et tige vapeur
- A6. Embout de raccordement du système LatteCrema
- A10. Grille pour tasses à espresso
- A11. Grille pour verres ou grandes tasses
- A12. Grille du plateau d'égouttement
- A13. Plateau d'égouttement
- A17. Réservoir d'eau
- B17. Manomètre
- C1. Porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse
- C3. Filtre 2 tasses

Guide de démarrage  
et Guide d'utilisation



Ce court guide n'explique pas toutes les fonctions de cette machine. Veuillez vous assurer de lire le guide d'utilisation au complet avant d'utiliser cet appareil.

EC9355M

# ENREGISTREZ FACILEMENT VOTRE MACHINE ET PROFITEZ D'AVANTAGES EXCLUSIFS AUX MEMBRES DU CLUB DE'LONGHI.



Enregistrez votre machine à café La Specialista Prestigio et devenez automatiquement membre du Club De'Longhi pour profiter d'offres spéciales, de soldes privés et d'un service à la clientèle spécialisé.



1 AN DE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE



RABAIS DE MEMBRE SUR LES ACCESSOIRES



SOLDES PRIVÉS EN LIGNE



SOUTIEN DES EXPERTS DE'LONGHI



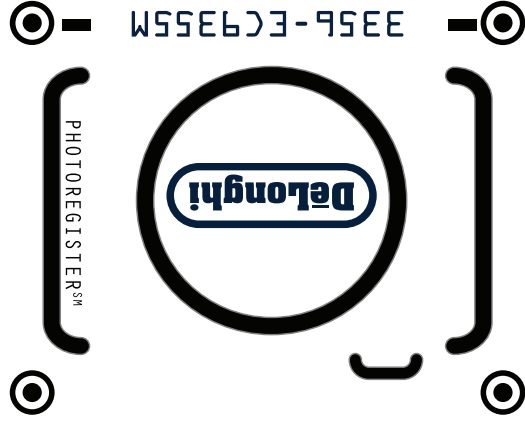
COMMANDES FACILES



NOUVELLES ET ÉVÉNEMENTS CAFÉ EXCLUSIFS

## ÉTAPE 1. PRENEZ UNE PHOTO

- Prenez une photo de l'icône caméra, incluant les points.



## ÉTAPE 2. ENVOYEZ LA PHOTO

- Envoyez la photo par SMS, Facebook Messenger ou la télécharger en ligne.

ENVOYEZ LA PHOTO À 71403

MESSENGER @PHOTOREGISTER

EN LIGNE : WWW.DE'LONGHI.PHOTO

### BESOIN D'AIDE?

- Visitez photoregister.com/help ou envoyez le message AIDE à 71403.

### CONTACTEZ-NOUS

- Par téléphone : 1 800 945-0929
- En ligne : Delonghi.com

VISITEZ DE'LONGHI.COM





EC9355M

SCANNEZ ICI



Besoin d'aide ?



RAPIDE

GUIDE DE DÉMARRAGE



La Specialista  
PRESTIGIO

