

# La Specialista

OPERA



## QUICK START GUIDE

**DeLonghi**

Need help?



SCAN HERE

EC9555M



## 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.

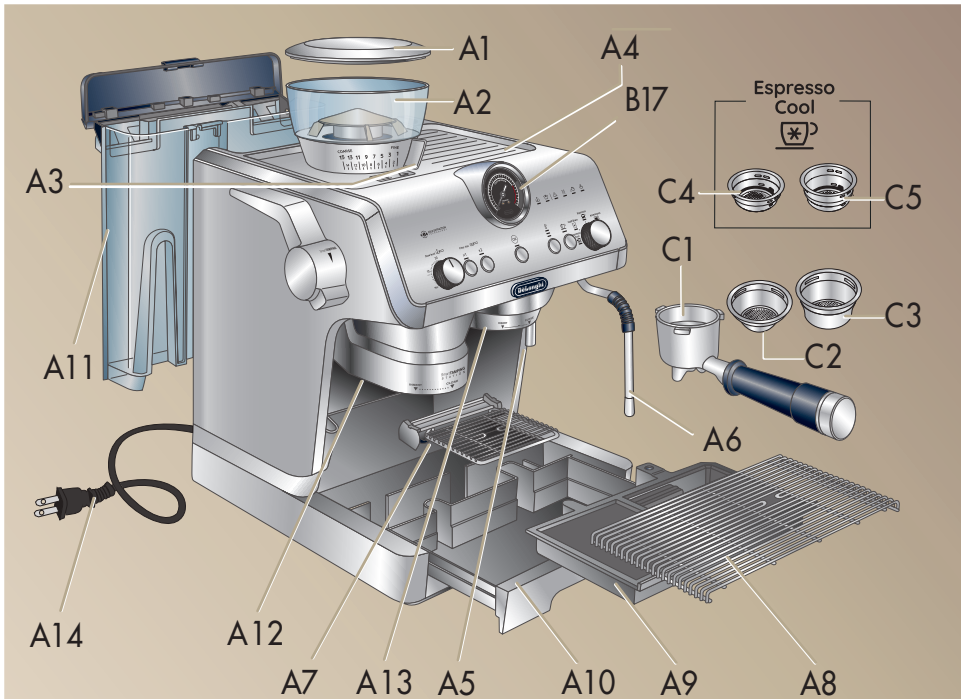
### CONTACT US

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

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



## IN THE BOX



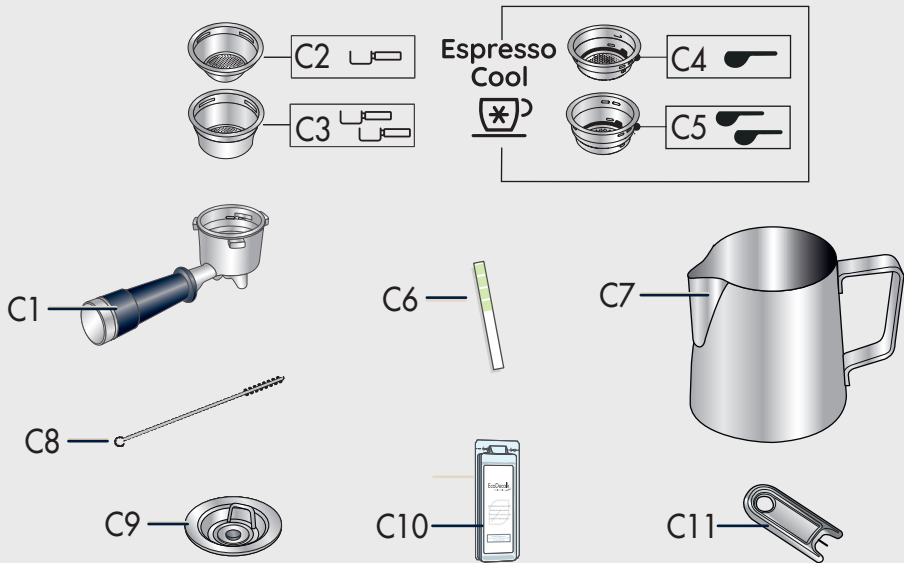
- A1. Bean container lid
  - A2. Bean container
  - A3. Grind selector (fine to coarse)
  - A3. Cup tray
  - A4. Hot water spout
  - A5. Steam wand
  - A6. Cup grille for espresso
  - A7. Cup grille for glasses or mugs
  - A8. Drip tray grille
  - A9. Drip tray
  - A10. Water tank
  - B17. Pressure gauge
  - C1. Portafilter
  - C2. Single coffee filter
  - C3. Double coffee filter
- Dedicated Espresso Cool filters:**
- C4. Single Espresso Cool filter
  - C5. Double Espresso Cool 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.

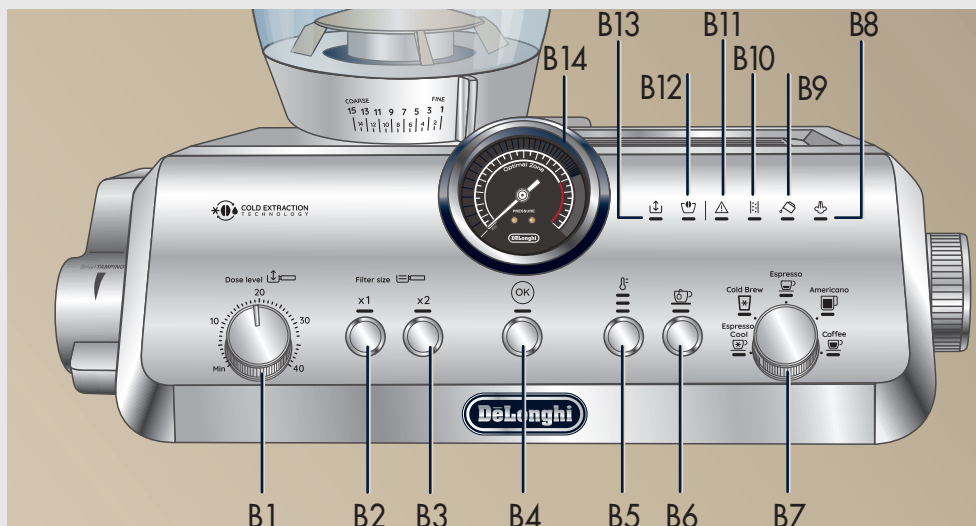
## IN THE BOX



- C1. Portafilter
- C2. 1-cup coffee filter
- C3. 2-cups coffee filter
- Dedicated Espresso Cool filters:**
- C4. Single Espresso Cool filter
- C5. Double Espresso Cool filter

- C6. "Water hardness test" indicator paper
- C7. Cleaning needle for steam wand
- C8. Removable power cord
- C9. Tube brush
- C10. Coffee outlet cleaning disk accessory
- C11. Milk pitcher

## CONTROL PANEL

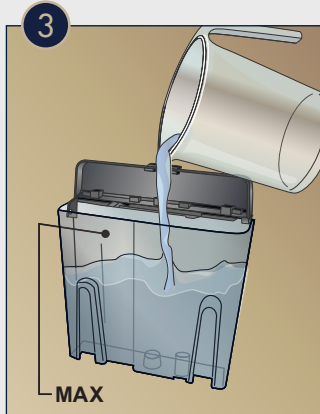
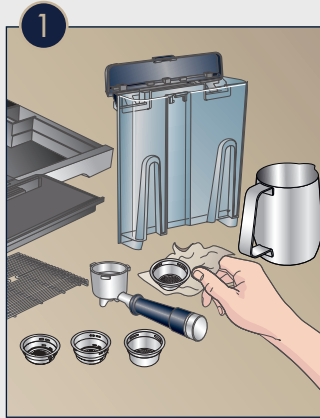


- B1. Coffee dose dial
- B2. "X1" button: to use the 1 coffee filters
- B3. "X2" button: to use the 2 coffees filters
- B4. "OK" button: to deliver the beverage/confirm
- B5. Coffee Temperature button
- B6. Hot water button
- B7. Mode selected dial:
  - Espresso Cool
  - Cold Brew
  - Espresso
  - Americano
  - Coffee

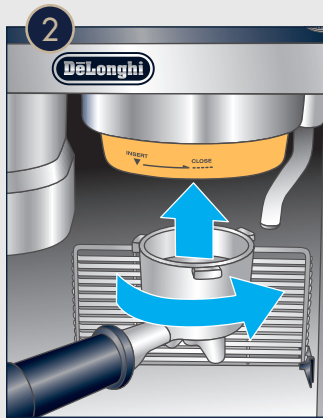
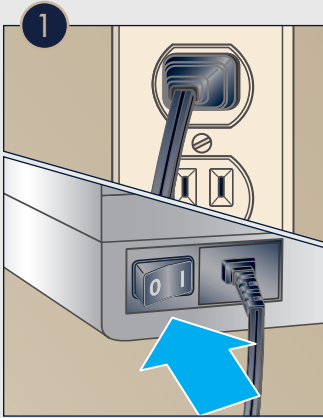
- B8. Steam ready light
- B9. No water light
- B10. Descaling light
- B11. Cleaning light
- B12. Beans container empty light
- B13. Anti-clogging light
- B14. Pressure gauge

## GET READY

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

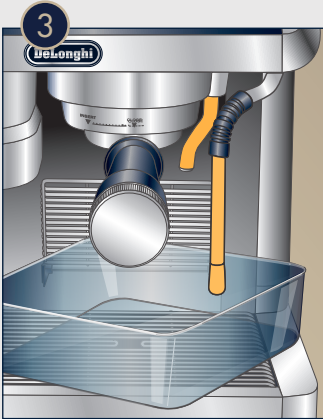


## FIRST USE CYCLE

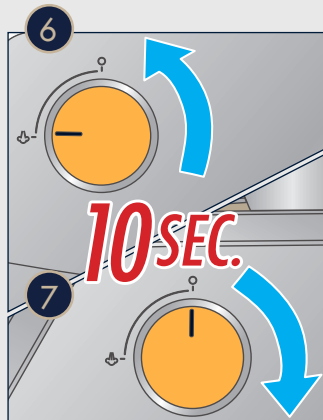


Rinse and get your machine ready to operate. This is only required the first time out of the box.

1 Plug the power cord into the 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

5

GRIND

4-3

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

5-4

TEMPERATURE



# 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
15	6-5	



## 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

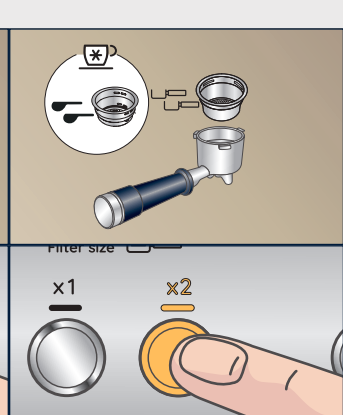
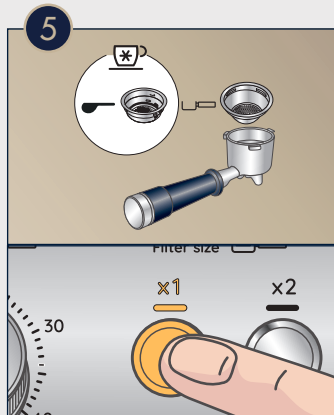
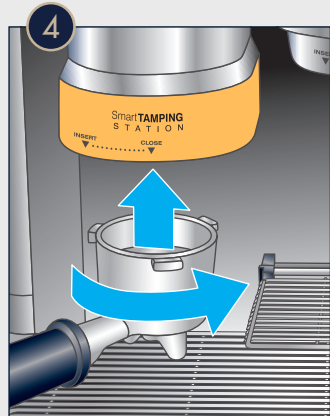
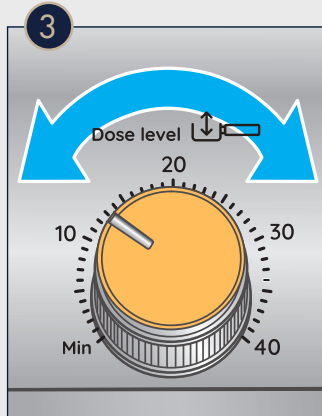
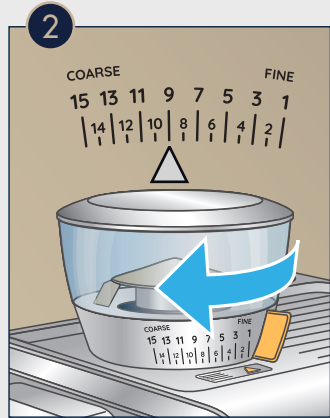
DOSE	GRIND	TEMPERATURE
20	8-7	

# GRINDING & DOSING

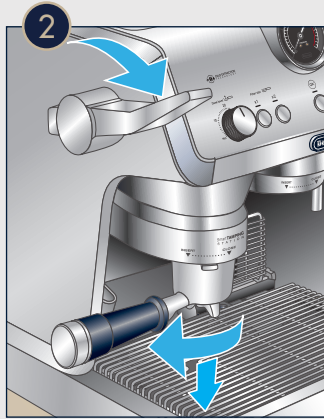
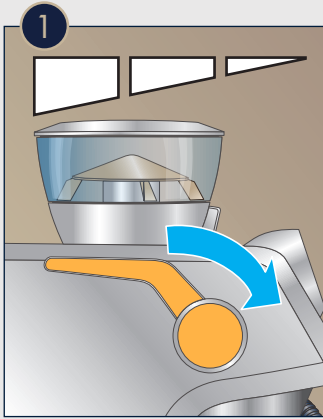
2 Select the right grind setting, based on the Roast Chart

3 Select the right dose based on the Roast Chart.

5 Select the x1 or x2 button to prepare the perfect dose



## 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.

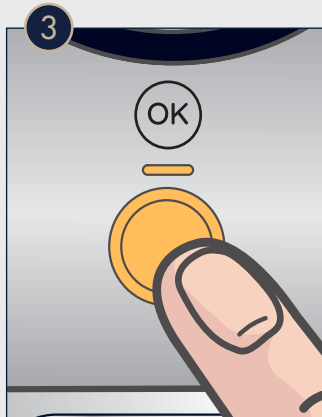
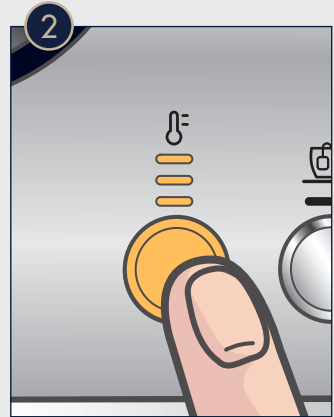
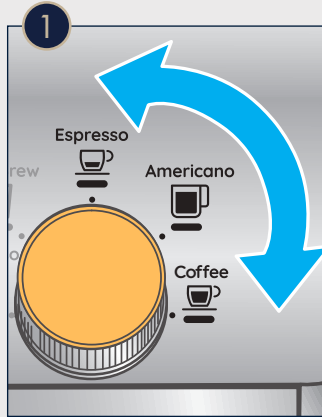
Increase or decrease dose until desired amount has been achieved.

# BREWING HOT DRINKS

---

1 Select your beverage: Espresso, Americano, Coffee.

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.



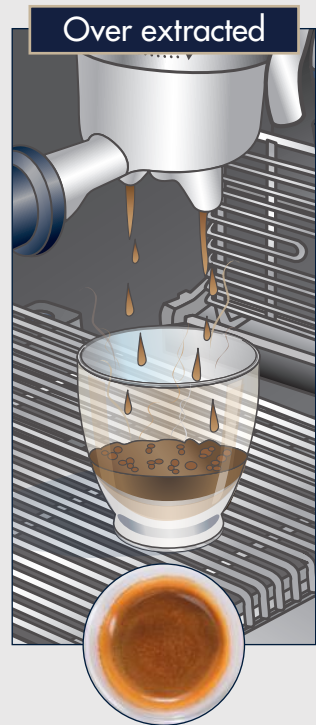
- Flow like warm honey
- Nut-Brown Crema, 3-4mm thick
- Well-Balanced and Long Lasting on the Palate.



- 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:

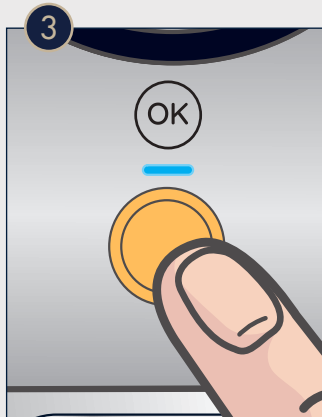
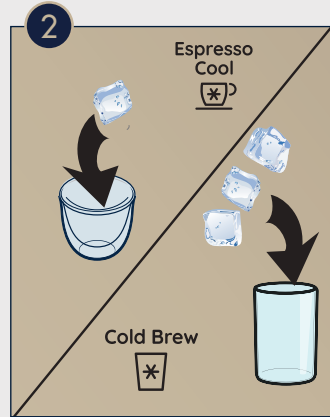
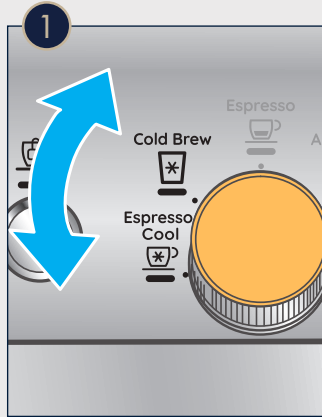
- Adjust grinding setting to a coarser setting
- Make sure ground quantity is at indicator level

# BREWING COLD DRINKS

---

1 Select your beverage: Espresso Cool, Cold Brew.

2 It is suggested to add some ice in the glass to optimise the final drink



## FROTHING

**1** Fill the provided milk jug with the Min and Max level lines, with fresh cold milk or preferred milk alternative. The milk will increase in volume.

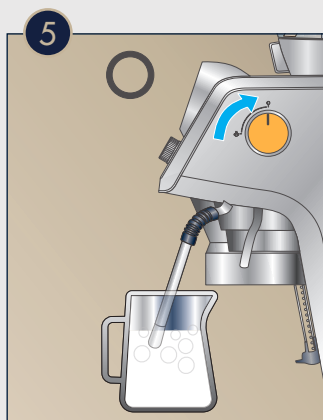
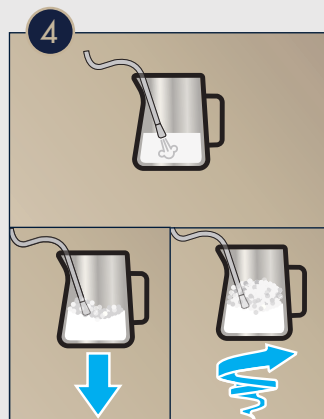
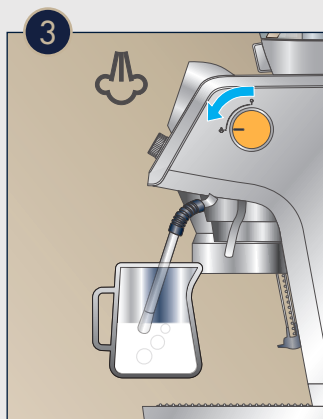
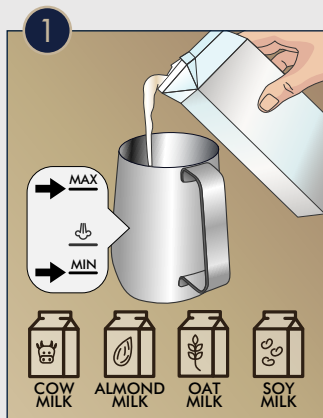
**2** Turn steam wand on to purge condensation before use. Point steam wand away from you during this process.

**3** Hold your filled milk jug under the steam wand with its tip just below the milk surface and turn the steam dial in ☞ position.

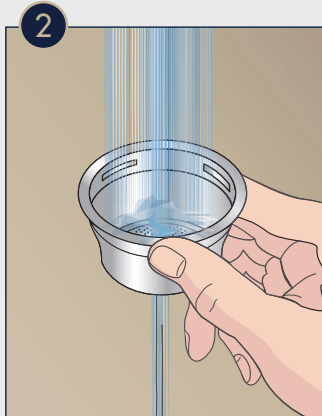
**4** Keep the steam nozzle immersed to create a vortex, to incorporate air into the milk. Try to avoid the creation of large bubbles.

**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** Promptly clean the wand after each use with a damp cloth.



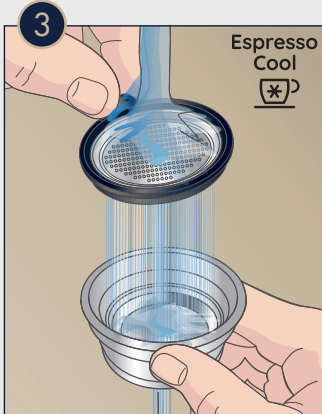
## CLEANING & MAINTENANCE



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

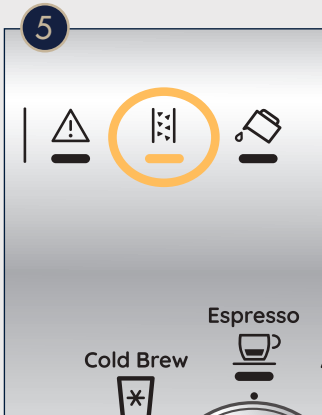
1 Empty drip-tray daily or when full.

2 3 Clean filter baskets after each use.



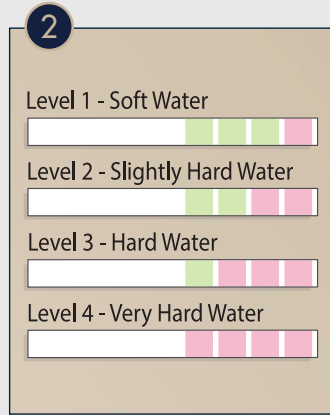
4 For any stubborn milk residue on the steam wand, use DeLonghi Eco Multiclean Solution, available on [delonghi.com](http://delonghi.com).

5 Promptly descale the machine when the Descaling light turns on (orange). Follow the detailed instruction on the User Manual.



# SET WATER HARDNESS

Analyze the hardness of your water to set your machine accordingly. Different water levels will require for your machine to be descaled more or less frequently. To set your machine access the settings menu.



**1** Dip the provided Total Hardness Indicator in a glass of water for one second and shake it.

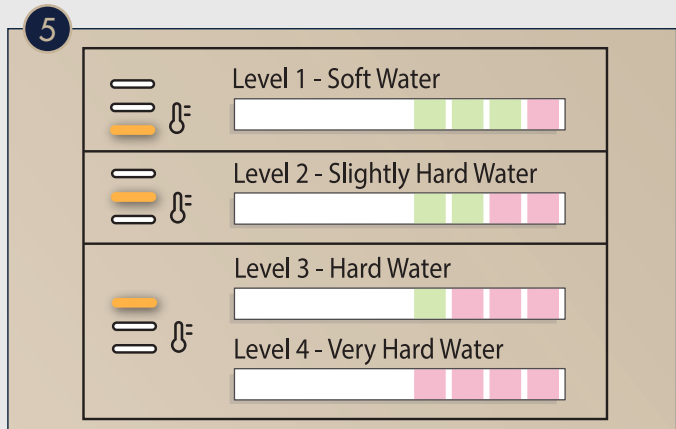
**2** Wait a couple of minutes. Read the Indicator paper colors and compare with this table.

**3** Access the settings menu pressing **x1** and **☰** for 5 seconds.



**4** Select "Americano" that corresponds to "Water hardness setting".

**5** Select water hardness level by pushing the temperature button **ℳ**.



Press OK to save the new settings. After 30 seconds of inactivity, the machine will automatically exit the settings menu.



## 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)

Découvrez notre gamme complète de verres : une collection exclusive de verres à espresso, à cappuccino et à latte.



## Gamme de produits d'entretien

Découvrez la collection de produits d'entretien De'Longhi pour améliorer la performance de votre machine entièrement automatique.

Détartrant



Mini détartrant



Filtre à eau



Trousse d'entretien



Nettoyant pour résidus de lait

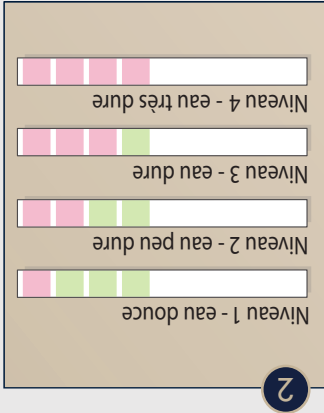


... pour en savoir plus sur les accessoires De'Longhi, visitez [delonghi.com](http://delonghi.com)

ACCESSOIRES



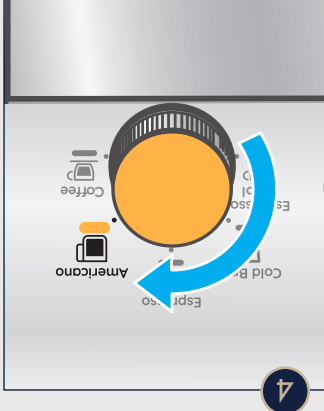
# RÉGLER LA DURETÉ DE L'EAU



2



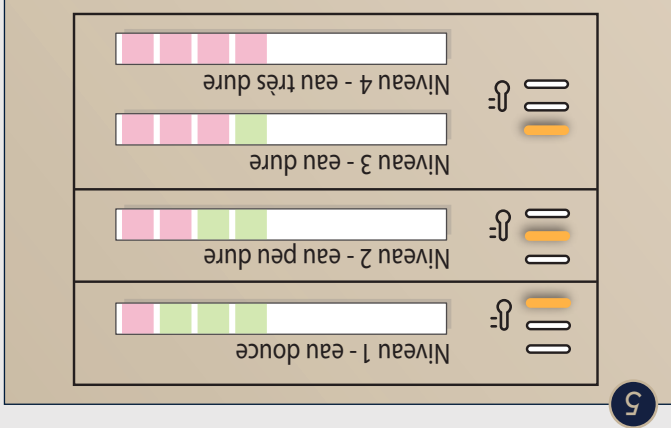
1



4



3



5

Il faut analyser la dureté de l'eau pour régler votre machine en conséquence. Différents niveaux de dureté de l'eau nécessitent un démarrage plus ou moins fréquent de votre machine. Pour configurer votre machine accédez au menu des paramètres.

1 Temppez la bande fournie dans un verre de l'eau pendant une seconde et secouez-la.

2 Attends quelques minutes. Lis le papier et comparaison avec ce tableau.

3 Accéder au menu des paramètres en appuyant sur x1 et pour 5 secondes.

4 Sélectionner "Americano" qui correspond au réglage de la dureté de l'eau.

5 Sélectionner la dureté de l'eau en appuyant sur le bouton .

Appuyer sur OK pour enregistrer le nouveau paramètre.

Après 30 secondes d'inactivité, la machine quittera automatiquement le menu des paramètres.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

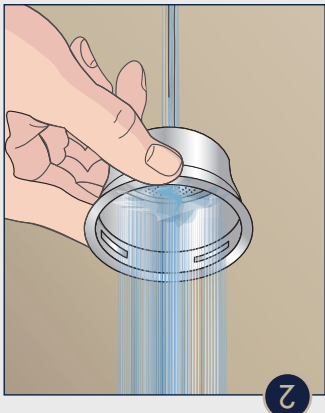
Garder la machine propre améliorera la qualité des boissons et la durée de vie de la machine.

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

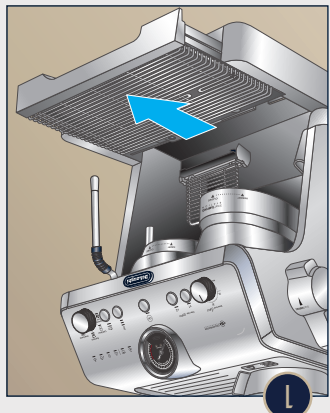
2 Nettoyer les filtres après chaque utilisation.

3 Pour enlever les résidus de lait tenaces sur la tige de vapeur, utiliser le nettoyant Eco Multiclean de De'Longhi, en vente à [delonghi.com](http://delonghi.com).

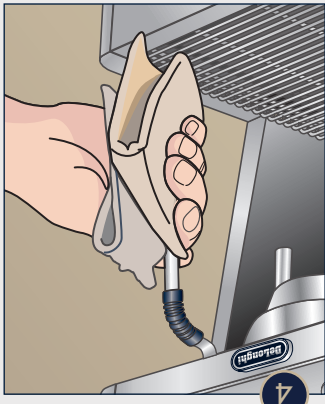
5 Détartrer la machine dès que le voyant s'allume (orange). Suivre les instructions détaillées dans le guide d'utilisation.



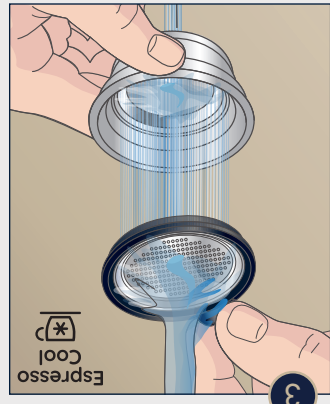
1



2



3



4



5

# MOUSSAGE DU LAIT



**1** Remplissez le pot à lait fourni avec les lignes de niveau Min et Max, avec du lait frais froid ou un substitut de lait préféré. Le lait va augmenter de volume.



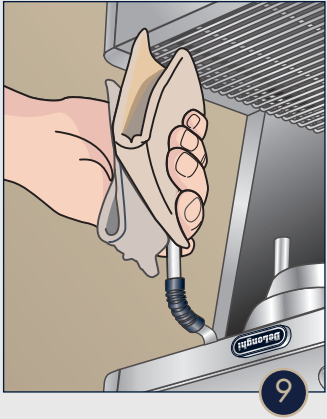
**2** Allumer la tige de vapeur pour purger la condensation avant l'utilisation. Diriger la tige de vapeur loin de soi pendant ce processus



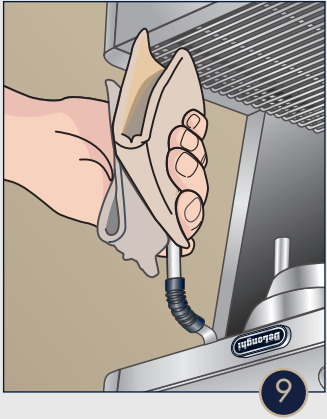
**3** Pour faire mousser le lait, placer le bec sur la surface du lait et l'air sera aspiré par le mélange du lait et de la vapeur.



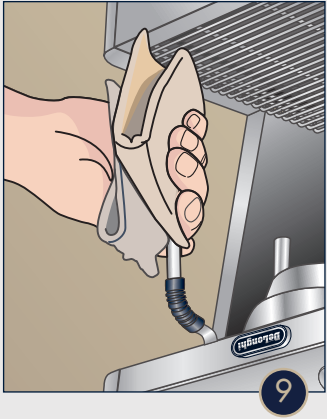
**4** Garder le bec vapeur à la surface et éviter de créer des grandes bulles en ne laissant pas trop d'air entrer.



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

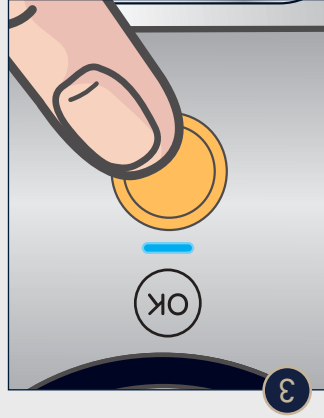
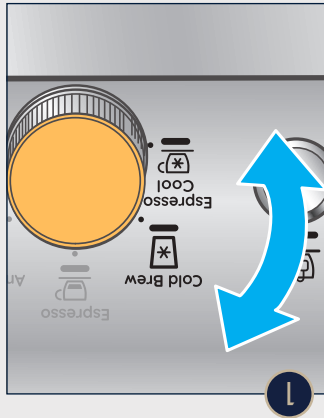
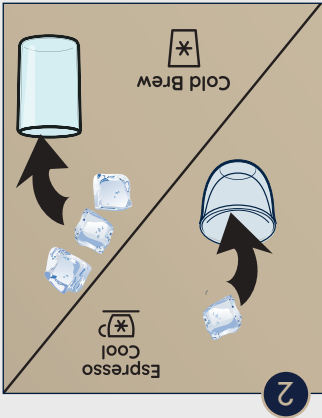


**6** Insérer le bec dans le lait pour créer un tourbillon. Lorsque le pot à lait est trop chaud au toucher, étendre la vapeur.



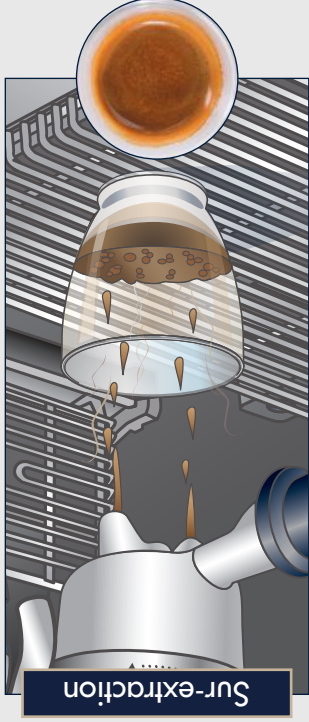
**7** Nettoyer le bec de vapeur avec un chiffon humide immédiatement après l'utilisation.

# INFUSION DE BOISSONS FROIDES



- 1 Sélectionner la boisson : Espresso Cool, Cold Brew.
- 2 Il est suggéré d'ajouter un peu de glace dans le verre pour optimiser la boisson finale

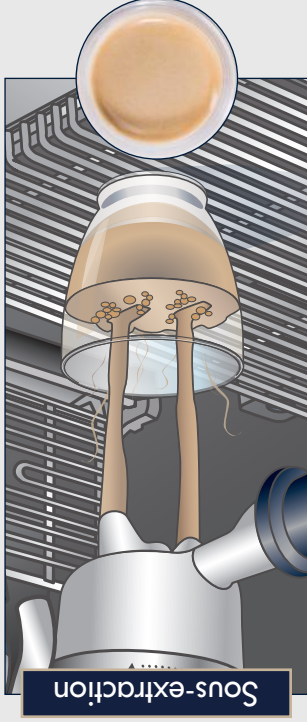
La préparation d'un espresso parfait est un art et peut prendre quelques essais. Il faudra régler le degré de mouture, et assurez-vous que le café moulu est toujours tassé au niveau de la ligne à l'intérieur du filtre pour obtenir l'extraction parfaite.



- Coule goutte à goutte ou pas du tout
- Créma 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



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

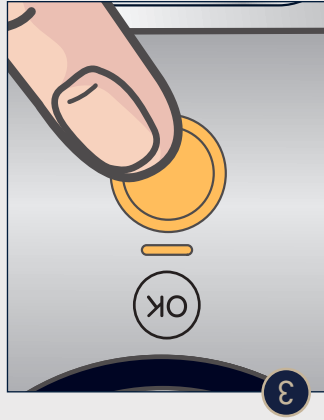
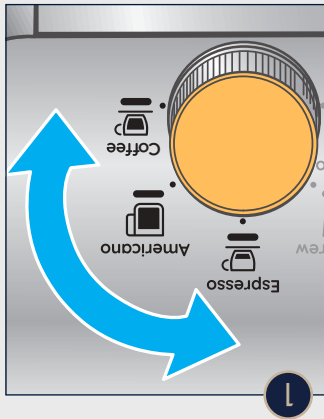
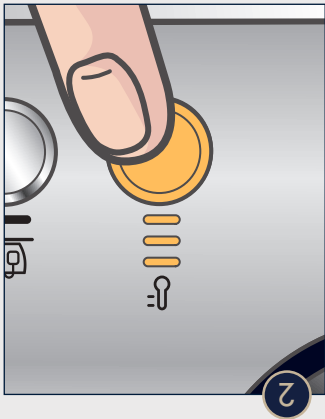
**Pour corriger le problème :**

- 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



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

# INFUSION DE BOISSONS CHAUDES



1 Sélectionner la boisson: Espresso, Americano, Coffee.

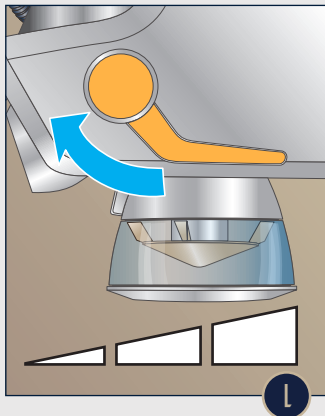
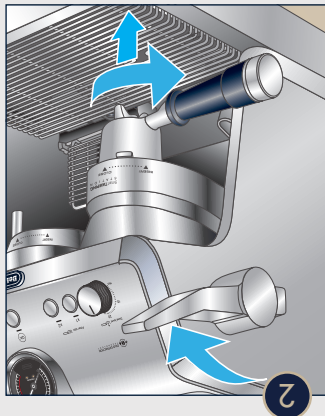
2 Sélectionner la touche de la température du café pour choisir 1 des 5 options. Consulter le Guide de torréfaction.

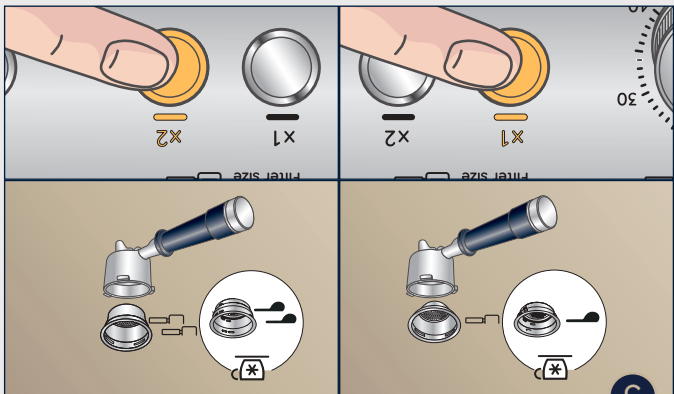
# LE TASSAGE

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

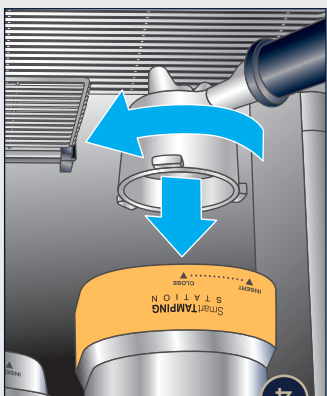
**2** Garder le levier baissé pendant que le porte-filtre est retiré.

**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.

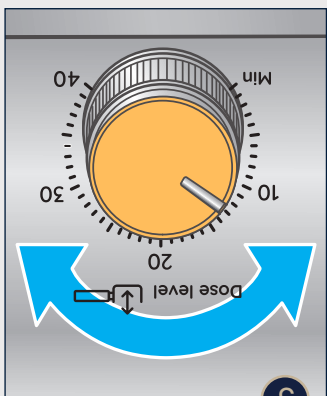




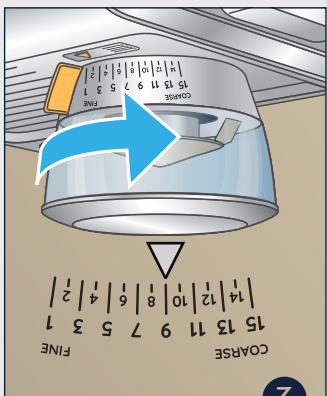
5



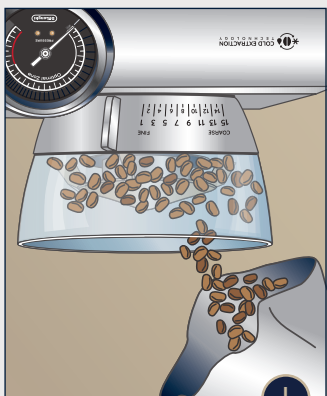
4



3



2



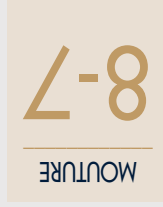
1

5 Sélectionner x1 ou x2 pour préparer la dose parfaite.

3 Sélectionner la bonne dose selon le guide de torréfaction.

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

## LA MOUTURE ET LE DOSAGE



- 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



## TORRÉFACTION 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



## TORRÉFACTION MOYENNE FONCÉE



TEMPÉRATURE

5-4

MOUTURE

10

DOSE

- 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



## TORRÉFACTION MOYENNE



TEMPÉRATURE

4-3

MOUTURE

5

DOSE

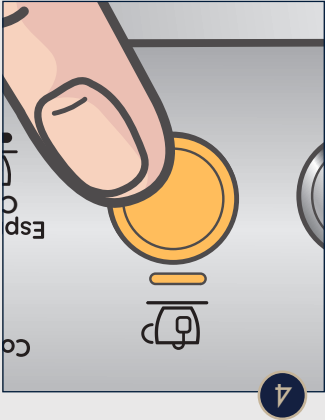
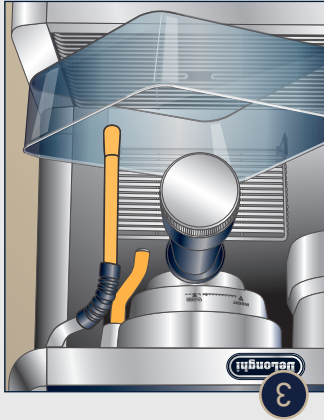
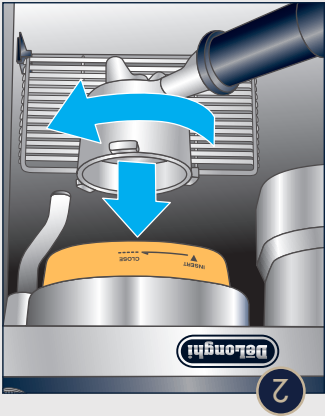
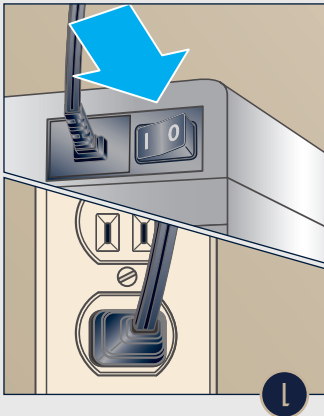
- Brun clair sans huile sur la surface de torréfaction
- Un goût de grain grillé avec une acidité prononcée
- Plus de caféine que tous les autres niveaux
- Les arômes d'origine sont mieux conservés qu'avec une torréfaction foncée



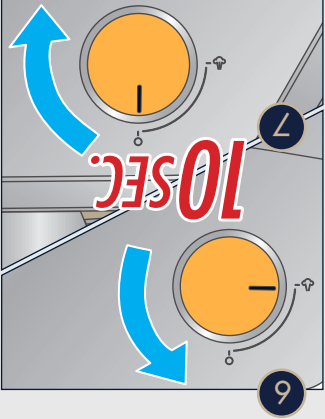
## TORRÉFACTION LÉGÈRE

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

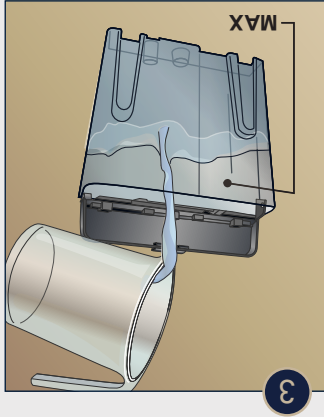
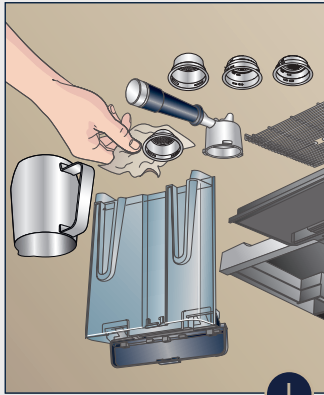
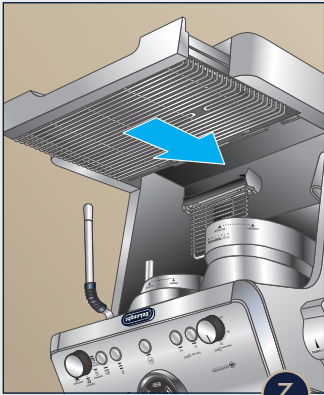
# — CYCLE DE PREMIÈRE UTILISATION



6 Faire fonctionner la vapeur pendant 10 secondes puis l'éteindre. Pour des performances de vapeur optimales, nous vous recommandons de répéter cette action 3 ou 4 fois. Il s'agit de purger le bras vapeur avant de faire mousser ou cuire à la vapeur votre lait.

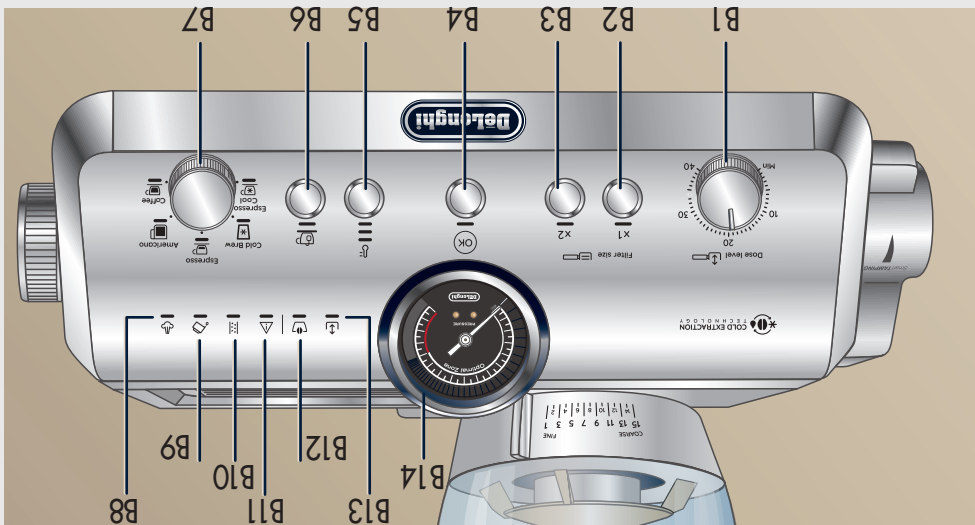


## PRÉPARER LA MACHINE



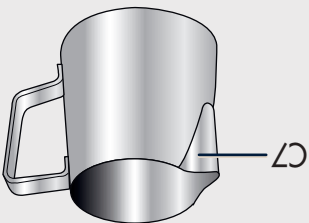
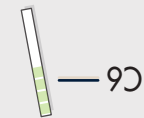
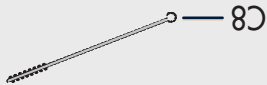
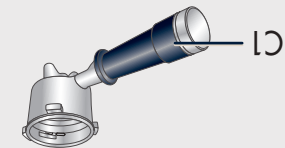
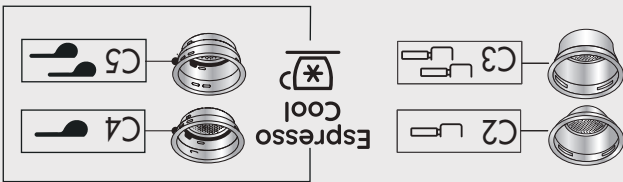
Nettoyer tous les accessoires avec de l'eau chaude et un détergent à vaisselle doux, puis les sécher. Installer tous les accessoires et remplir le réservoir d'eau fraîche.

- B1. Sélecteur de dose de café
- B2. Touche « x1 » : pour utiliser le filtre pour 1 café
- B3. Touche « x2 » : pour utiliser le filtre pour 2 cafés
- B4. Touche « OK » : pour distribuer la boisson/confirmer
- B5. Touche de température du café
- B6. Touche eau chaude
- B7. Sélecteur de boisson:
  - Espresso Cool
  - Cold Brew
  - Espresso
  - Americano
  - Coffee
- B8. Steam ready light
- B9. Voyant « Réservoir d'eau vide »
- B10. Détartrage
- B11. Voyant nettoyage
- B12. Voyant « Bac à grains vide »
- B13. Voyant anti-climatisation
- B14. Manomètre



PANNEAU DE COMMANDE

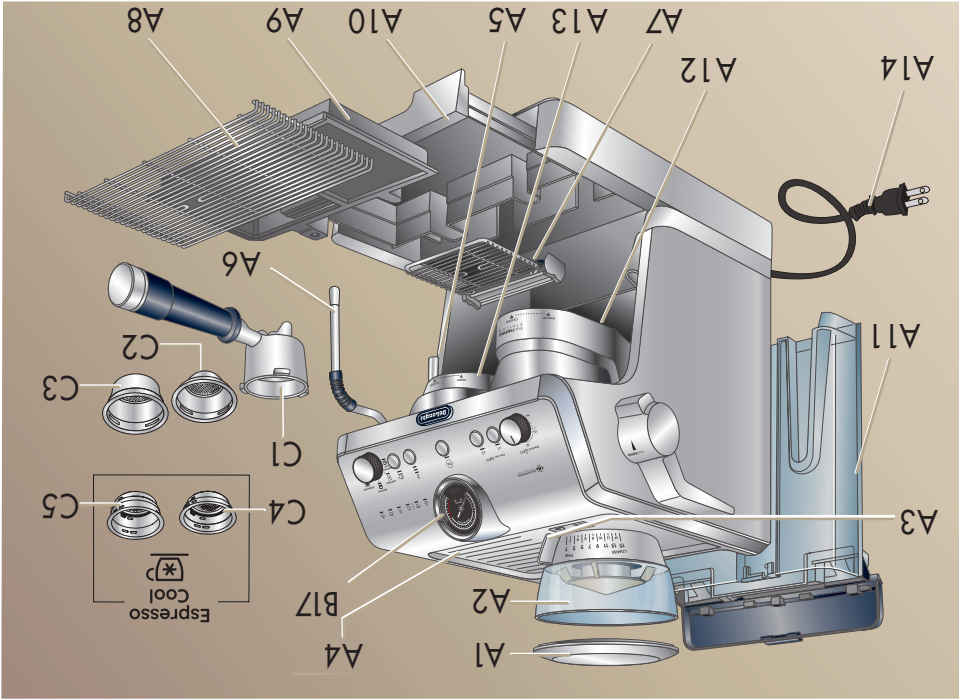
# DANS LA BOÎTE



- Filtres pour préparer Espresso Cool:**
- C1. Porte-filtre
  - C2. Filtre 1 tasse
  - C3. Filtre 2 tasses
  - C4. Filtre 1 tasse Espresso Cool
  - C5. Filtre 2 tasses Espresso Cool

- C6. Bandelette de test de dureté de l'eau
- C7. Aiguille de nettoyage pour lance à vapeur
- C8. Brosse pour tube
- C9. Disque de nettoyage de la sortie de café
- C10. Réservoir de lait
- C11. Aiguille de nettoyage pour lance à vapeur

## DANS LA BOÎTE



- A1. Bac à grains
- A2. Couverture du bac à grains
- A3. Sélectionneur de mouture
- A4. Réserve-tasses
- A5. Sortie eau chaude
- A6. Tige vapeur
- A7. Grille pour tasses à espresso
- A8. Grille pour verres ou grandes tasses
- A9. Grille du plateau d'égouttement
- A10. Plateau d'égouttement
- A11. Réservoir d'eau
- B17. Manomètre
- C1. Porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse
- C3. Filtre 2 tasses
- C4. Filtre 1 tasse Espresso Cool
- C5. Filtre 2 tasses Espresso Cool

### Filtres pour préparer Espresso Cool:

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.

Guide de démarrage et Guide d'utilisation



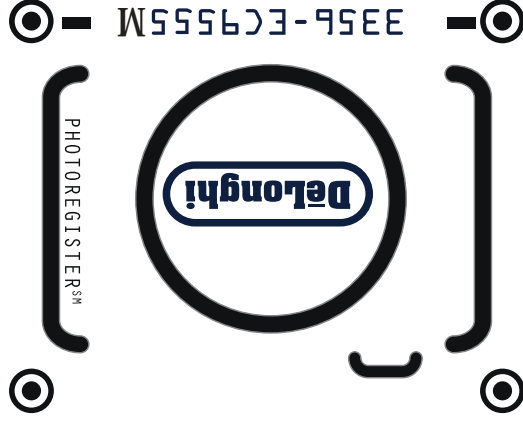
# ENREGISTREZ FACILEMENT VOTRE MACHINE ET PROFITEZ D'AVANTAGES EXCLUSIFS AUX MEMBRES DU CLUB DELONGHI.

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 SUPPLEMENTAIRE
-  RABAIS DE 20% 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

MESSANGER @PHOTOREGISTER

EN LIGNE : WWW.DELONGHI.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 DELONGHI.COM



EC9555M

SCANNEZ ICI



Besoin d'aide ?



GUIDE DE DÉMARRAGE  
RAPIDE



La Specialista  
OPERA

