La Specialista
TOUCH

DēLonghi

Leitfaden für Ihren ultimativen Kaffeegenuss

Willkommen in der Welt des Kaffees mit La Specialista Touch – Ihrer manuellen Kaffeemaschine, die Sie auf einer Reise durch die Kunst der Kaffeezubereitung begleiten wird, auf der jeder Schritt Sie einem unwiderstehlichen Geschmack näherbringt.

Im Herzen jeder Tasse findet sich ein feines Gleichgewicht aus Wissenschaft und Kunst. Die Zubereitung von gutem Kaffee kann einige Zeit in Anspruch nehmen, aber mit ein wenig Geduld und Leidenschaft werden Sie den Prozess bald mühelos beherrschen. Dieser Leitfaden ist Ihr Begleiter, gefüllt mit Tipps, Geheimnissen und Anleitungen, die Ihnen helfen, einen kraftvollen Espresso oder einen samtigen Cappuccino zuzubereiten.

Die Magie kann beginnen! Tauchen Sie ein in die wunderbare Welt des Kaffees und genießen Sie jeden Moment Ihrer Kaffee-Reise – wo der Geschmack zu einem Gefühl wird und jede Tasse zu einem sinnlichen Moment.

Was Sie über Ihre Maschine wissen müssen: Werkzeuge



1. Tampermatte: Inspiriert durch professionelle Baristas wurde sie so konzipiert, dass sie auf Ihrer Arbeitsplatte liegt und eine stabile Basis für das Tampen des Kaffeemehls im Siebträger bietet. Sie gewährleistet Stabilität und Schutz für Ihre Arbeitsfläche und ermöglicht Ihnen, die Kaffeemenge gleichmäßig und präzise anzupressen.

2. Die **Dosier- und Tamperführung** ist ein praktisches Werkzeug, das vor dem Mahlen direkt am Siebträger angebracht wird. Sie hilft Ihnen, die perfekte Kaffeemenge zu erhalten und gewährleistet ein gleichmäßiges und präzises, möglichst sauberes Tampen.

3. Moderner Tamper: Er informiert Sie, wenn die Kaffeemenge das perfekte Niveau (OK) erreicht hat und, ob Sie Kaffeemehl hinzufügen oder entfernen müssen (mit der Dosisanpassung). Ausführlichere Anweisungen finden Sie im Abschnitt „Schritt für Schritt“.

4. Das Werkzeug für die **Dosisanpassung** wurde konzipiert, um überschüssiges Kaffeemehl aus dem Sieb zu entfernen. Es hilft Ihnen, jedes Mal die perfekte Kaffeemenge für einen optimalen Brühvorgang zu erhalten.



Das Brühen von Kaffee wird zum Hochgenuss

Hervorragender Geschmack mit der Bean Adapt Technology.

Die **Bean Adapt Technology** wurde entwickelt, um Ihnen zu helfen, das optimale Aroma aus Ihren Lieblingskaffeebohnen herauszuholen. Da jede Bohnensorte einzigartige Eigenschaften aufweist, kann die Suche nach der perfekten Brühmethode zur Herausforderung werden. Mit Bean Adapt werden Sie Schritt für Schritt vom Mahlen bis zum Brühen angeleitet. So können Sie das Beste aus dem Aroma Ihrer Kaffeebohnen herausholen und eine aromatische und kräftige Tasse Kaffee genießen.



Das **La Specialista Touch Display** ist Ihr Begleiter durch jeden Schritt der Kaffeezubereitung. Mit etwas Geduld und genauer Beachtung der Anweisungen werden Sie die einzelnen Phasen bald mühelos meistern. Folgen Sie zunächst den Schritt-für-Schritt-Anweisungen auf dem Bildschirm, die einen reibungslosen und einfachen Start Ihrer Kaffee-Reise gewährleisten.

Es kann losgehen!

Vorbereitung auf die Kaffeezubereitung mit Bean Adapt.

Schritt 1:

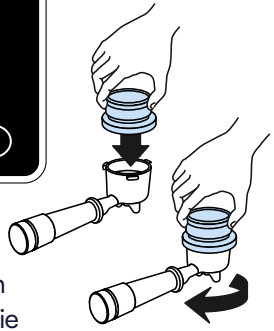


Beginnen Sie mit dem Füllen des Bohnenbehälters. Fügen Sie am Display die Informationen zu Ihren Kaffeebohnen hinzu.

Schritt 2:

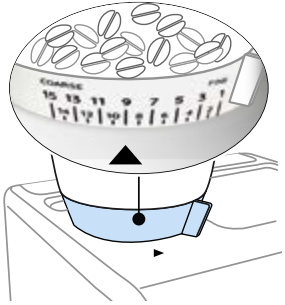
Wählen Sie die Größe des zu verwendenden Filters aus





Wählen Sie den Filtereinsatz (einzeln oder doppelt) und setzen Sie ihn in den Siebträger ein. Befestigen Sie die Dosier- und Tamperführung am Siebträger, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen. Setzen Sie den Siebträger gerade in die Aufnahmegabel ein.

Schritt 3:



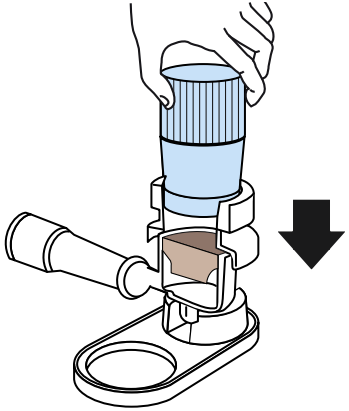
Stellen Sie sicher, dass der Grinder auf die angezeigte Mahlposition auf dem Bedienfeld eingestellt ist, bevor Sie starten.



Schritt 4:

Beginnen Sie mit dem Mahlen

Um den Mahlvorgang zu starten, müssen Sie auf den Siebträger drücken, bis Sie ein KLICKEN hören. Der Mahlvorgang beginnt und endet automatisch.



Schritt 5:

Es ist Zeit, die Kaffeemenge zu tampen (pressen).

PROFI-TIPP: Schütteln Sie zunächst kurz den Siebträger, um das Kaffeemehl gleichmäßig zu verteilen.

Platzieren Sie den Siebträger auf der Tampermatte, halten Sie ihn gut fest und tampen Sie mit festem, gleichmäßigem Druck. PROFI-TIPP: Unser moderner Tamper hilft ihnen, den richtigen Anpressgrad zu finden. Ein fester Anpressdruck ist ideal für eine ausgewogene Extraktion.

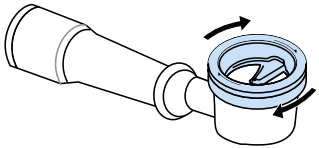


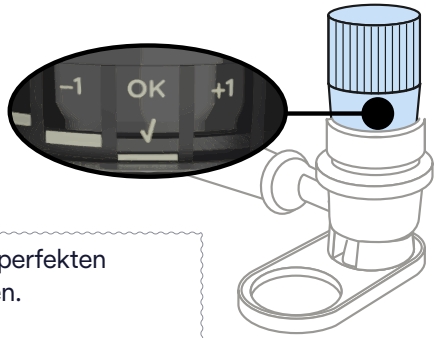
Schritt 6:

Prüfen der Kaffeemenge

Der Tamper zeigt an, ob die Kaffeemenge richtig dosiert ist. Er zeigt (OK) oder (-1,-2), wenn die Menge zu niedrig ist und (+1, +2), wenn sie zu hoch ist.

PROFI-TIPP: Stellen Sie zum richtigen Ablesen der Tampermarkierungen sicher, dass die Linie vollständig sichtbar ist. Die untere Kante der Linie sollte mit der Dosier- und Tamperführung übereinstimmen und die richtige Dosis des Kaffeemehls bestätigen. Weitere Informationen erhalten Sie durch Antippen des Bildschirms.





Schritt 7:

Die richtige Kaffeemenge

Wenn der Tamper OK zeigt, drücken Sie OK auf dem Bildschirm. Entfernen Sie die Dosier- und Tamperführung und bringen Sie den Siebträger an der Brühgruppe an. Nun ist es Zeit, die Brühtaste zu drücken und Ihren ersten Espresso zu genießen.
Es kann sein, dass Sie mehrere Verkostungen für die Feinabstimmung brauchen, um Ihren perfekten Geschmack zu erreichen. Zögern Sie also nicht, die Einstellungen nach Bedarf anzupassen.

- **Wenn der Tamper -1 oder -2 zeigt,** drücken Sie die entsprechende Option auf dem Bildschirm. Sie werden aufgefordert, mehr Kaffeemehl hinzuzufügen. Zum Fortfahren setzen Sie den Siebträger wieder in die Aufnahmegabel ein und drücken Sie ihn, um die Kaffeemenge zu erhöhen.

- **Wenn der Tamper +1 oder +2 zeigt,** drücken Sie die entsprechende Option auf dem Bildschirm. Sie müssen die überschüssige Kaffeemenge mit dem Werkzeug zur Dosisanpassung entfernen: Sobald die Kaffeemenge korrigiert wurde, können Sie mit dem Brühen fortfahren.

Schritt 8:

Prüfen des Brühvorgangs

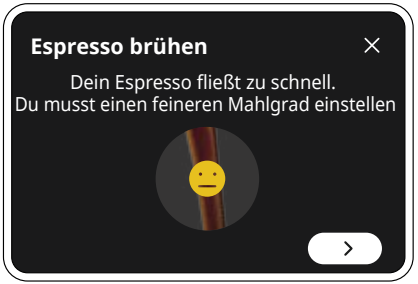
Was zeigt der Bildschirm an?

Wenn Ihr erster Espresso bereits gut schmeckt ... Gratulation! Wenn er Ihnen noch nicht so gut gelungen ist – keine Sorge. Selbst erfahrene Baristas benötigen Zeit für die Feinabstimmung.

Wenn der Bildschirm anzeigt, dass der Kaffeefluss zu schnell ist, bedeutet das, dass Sie einen feineren Mahlgrad benötigen. Stellen Sie den Mahlgrad auf einen feineren ein und wiederholen Sie die Schritte Mahlen, Tampen und Brühen.

Wenn der Bildschirm anzeigt, dass der Kaffeefluss zu langsam ist, bedeutet das, dass Sie einen gröberen Mahlgrad benötigen. Stellen Sie den Mahlgrad auf einen feineren ein und wiederholen Sie die Schritte Mahlen, Tampen und Brühen.

PROFI-TIPP: Ändern Sie die Mahlwerkeinstellung während des Mahlens.

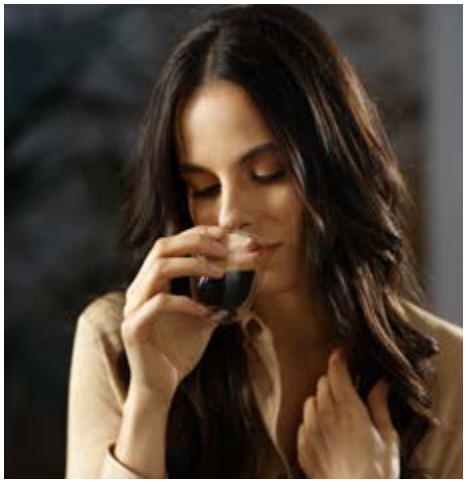




Schritt 9:

Genießen Sie Ihren Kaffee

Nach all der Zeit und Sorgfalt, die Sie investiert haben, können Sie nun Ihre wohlschmeckende Tasse Kaffee genießen. Genießen Sie den Moment und gönnen Sie sich dieses reichhaltige, sinnliche Erlebnis – oder überraschen Sie jemand anderen mit dem wunderbaren Getränk, das Sie zubereitet haben.



Kaffee und Milch: perfekt ausgewogene Harmonie

Kaffee und Milch bilden zusammen eine perfekte Geschmacksharmonie, bei der die reichhaltigen, kräftigen Noten des Kaffees durch die sanfte Cremigkeit der Milch ausgeglichen werden. Egal ob samtiger Milchkaffee, schaumiger Cappuccino oder klassischer Macchiato - diese Kombination steigert das Kaffeeerlebnis und macht jeden Schluck zum Genuss.



Zubereitung eines feinen und samtigen Cappuccinos

Schritt 1:

Auswahl des Getränks



Wählen Sie das Cappuccino-Symbol auf dem Bildschirm.

Schritt 2:

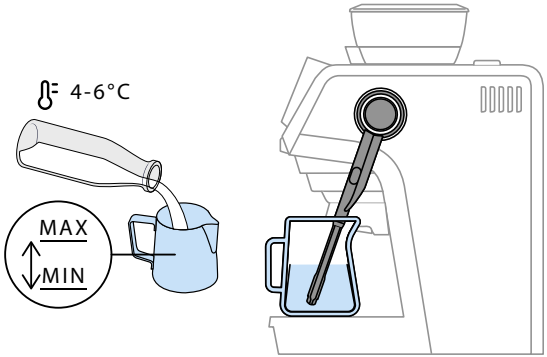
Mahlen, Tampen und Brühen



Zum Mahlen, Tampen und Brühen befolgen Sie die Schritte im Abschnitt **Vorbereitung auf die Kaffeezubereitung mit Bean Adapt.**

Schritt 3:

Milch aufschäumen

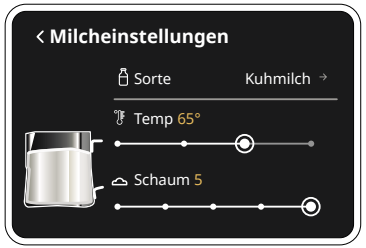


Füllen Sie das Milchkännchen, ohne die Max-Linie zu überschreiten. Stellen Sie das Kännchen in den Milchkännchenbereich.

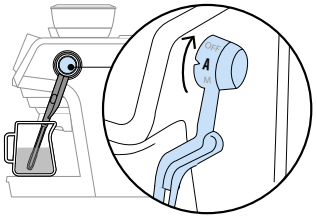
PROFI-TIPP: Für ein schönes, samtiges Ergebnis empfehlen wir, Milch mit Kühlschranktemperatur zu verwenden.

Schritt 4:

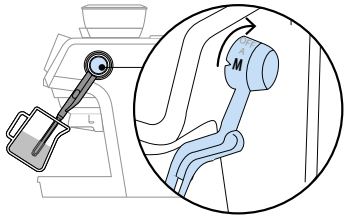
Einstellungen und Aufschäummodus auswählen



Wählen Sie die Temperatur- und Textureinstellung für Ihr Getränk. Für Pflanzendrinks sind 55 °C oder 60 °C ideal, während sich Kuhmilch bei 65 °C am besten aufschäumen lässt. Wenn das Getränk besonders heiß sein soll – perfekt für zum Mitnehmen – werden 70 °C empfohlen. Letztendlich sollten Sie alles nach Ihrem persönlichen Geschmack und Ihren Gewohnheiten einstellen.



Sie können aus diesen 5 verschiedenen Textur-Typen auswählen: 1 und 2 sind perfekt für eine dünne Schicht Latte Art oder einen Flat White, 3 und 4 sind optimal für einen reichhaltigen Cappuccino-Schaum und 5 für einen super-dichten Schaum, ideal für Latte Macchiato.

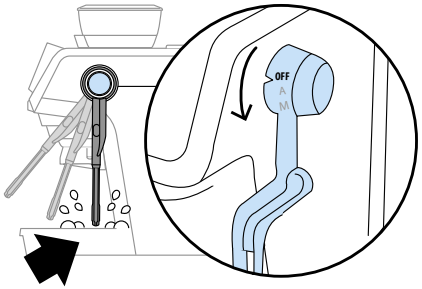


Wählen Sie zum Schluss den manuellen oder automatischen Aufschäummodus aus. Der Auto-Modus schäumt die Milch automatisch für Sie auf.

Schritt 5:

Drücken Sie Play, um mit dem Aufschäumen zu beginnen.





Schritt 6:

Reinigen

Autolatte Art hat ein eigenes Reinigungsprogramm, um innere Rückstände zu beseitigen. Nach dem Aufschäumen drücken Sie das Dampfrohr ohne Milchkännchen zurück in die Ruhestellung und es spült sich automatisch aus.

PROFI-TIPP: Zur täglichen Pflege wischen Sie Ihr Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab.



Schritt 7:

Einschenken und genießen

Schwenken Sie die Milch im Kännchen leicht, um die Textur zu glätten, und gießen Sie sie dann vorsichtig in die Tasse.

Verwöhnen Sie Ihre Sinne und genießen Sie das wunderbare Getränk, das Sie soeben zubereitet haben.

Nützliche Tipps / Wissenswertes

1. Achten Sie auf dem Bildschirm auf das „i“-Symbol, um nützliche Informationen zur Zubereitung zu erhalten. Verwenden Sie es, um nach zusätzlichen Details zu suchen.

2. Cold Brew
Für beste Ergebnisse in Ihrer Tasse führen Sie vor der Zubereitung einen kalten Spülvorgang durch. Befestigen Sie den Siebträger ohne Kaffeemehl an der Maschine. Wählen Sie „Cold Brew“ auf der Startseite aus und bestätigen Sie, dass Sie mit dem Spülen fortfahren möchten. Das verringert die Temperatur im Kaffeekreislauf. Schließen Sie die Zubereitung mit Eiswürfeln ab und genießen Sie Ihr Getränk.

3. Kreative Rezepte
Entfesseln Sie Ihre Kreativität mit La Specialista Touch. Experimentieren Sie nach Belieben mit einer Vielzahl von Sirupen, Schlagsahne und sonstigen Zutaten nach Wahl und kreieren Sie Ihre eigenen Rezepte, die individuell auf Ihre Vorlieben und Ihren Geschmack abgestimmt sind.

4. Kaffeebohnensorte
Jede Kaffeebohne hat ihre eigenen Merkmale und ihr eigenes Geschmacksprofil. Das bedeutet, dass es etwas Geduld und Zeit erfordert, die optimalen Einstellungen für Ihren Kaffee zu finden. Nachdem Sie ein Kaffeebohnenprofil mit der Bean Adapt-Technologie erstellt haben, können Sie es speichern und bei Bedarf einfach wiederverwenden.







delonghi.com