

De'Longhi La Specialista Arte

Siebträgermaschine mit eingebauter Mühle (EC9155)

RECHERCHIERT

Nicht selbst getestet. Dünne Quellenlage: Hersteller- und Händlerangaben, Kundenbewertungen.

ALLGEMEINER EINSTIEG (NICHT FÜR DIE ARTE BELEGT)

18 g
PULVER

36 g
ESPRESSO

25–30 s
BEZUGSZEIT

Für die Arte selbst habe ich keine belegten Werte aus Nutzerberichten gefunden.

Mit den Handbuch-Werten starten

01**Handbuch**

MAHLGRAD · DOSIS · TEMP.

Das Handbuch nennt Vorschläge für Mahlgrad, Dosis und Wassertemperatur. Das ist der beste Startpunkt.

Mahlstufen prüfen

02**8 oder 15**

JE NACH HÄNDLER

Händler nennen unterschiedliche Zahlen. Schau ins Handbuch deiner Maschine.

Temperatur an die Röstung anpassen

03**3**

STUFEN

Die Arte hat eine aktive Temperaturregelung mit drei Stufen.

Dosieren und tampen

04**Dosierregler**

FEIN EINSTELLBAR

Ein Kunde findet die Tamping-Station zum Dosieren gut, zum Tampen weniger.

Eine Änderung pro Versuch

05**1**

EINSTELLUNG

Ändere Mahlgrad, Dosis oder Temperatur nie gleichzeitig. Notiere, was bei dir funktioniert, und schick es mir gern.

FAUSTREGEL

Handbuch-Werte zuerst, dann immer nur eine Einstellung ändern.