SPICKZETTEL

siebklar

De'Longhi Dedica EC685

Schlanke Einsteiger-Siebträgermaschine, 51-mm-Siebträger, Druckventilsiebe ab Werk

RECHERCHIERT Nicht selbst getestet. Aus Händler-Ratgebern und Nutzerberichten, in eigenen Worten.

STARTPUNKTE AUS BERICHTEN

- **Stufe 2** TEMPERATUR
- **Stufe 1** SEHR DUNKEL
- **92–94 °C** ZIEL AM BEZUG

Laut einem Händler-Ratgeber, der die Stufen gemessen hat. Stufe 3 sei kaum brauchbar.

01 Vorheizen

- **1×** LEERBEZUG
- **eingespannt** SIEBTRÄGER

Die Maschine ist schnell heiß, der Siebträger nicht. Nutzer berichten von sauren Shots, wenn Sieb und Brühkopf kalt sind.

02 Temperatur wählen

- **Stufe 2** MITTEL/DUNKEL
- **Stufe 1** SEHR DUNKEL

Die Maschine neigt laut Ratgeber dazu, über die Zieltemperatur zu schießen. Leerbezug und niedrige Stufe helfen.

03 Sieb füllen

- **nicht** ÜBERFÜLLEN

Zu viel Mehl kann am Duschensieb anbrennen.

04 Sieb wählen

- **Doppelwand** EINFACH
- **Einwand 51 mm** ZUM LERNEN

Doppelwandsiebe erzeugen laut Foren eine künstliche Crema. Wer ein Einwandsieb nutzt, braucht eine Mühle, die espressofein mahlt. Ein Nutzer: 13 g zu 26 g in 40 s (druckloses Sieb, höhere Stufe).

! Achtung: keine Umbauten

In Foren kursieren Umbauten an Druckventil, Dampflanze und Siebträger. Eingriffe in Druck, Elektrik und Sicherheitsfunktionen sind keine Anleitung auf Siebklar.

FAUSTREGEL

Vor dem ersten Shot einen Leerbezug mit eingespanntem Siebträger. Sonst ist der Siebträger eiskalt, obwohl die Maschine heiß ist.