



De'Longhi Magnifica Evo

Mahlgrad einstellen

Wenn dein Kaffee aus der De'Longhi Magnifica Evo zu schwach oder wässrig schmeckt, kannst du durch eine Anpassung des Mahlgrads für einen kräftigeren Geschmack und eine bessere Crema sorgen.

Der Mahlgrad bestimmt, wie fein die Kaffeebohnen gemahlen werden. Je feiner das Kaffeepulver ist, desto langsamer fließt das Wasser hindurch und desto mehr Aromastoffe können extrahiert werden. Allerdings darf der Mahlgrad auch nicht zu fein sein, da der Kaffee sonst nur noch tropfenweise herausläuft.

1. Mahlgradregler finden

Öffne den Deckel des Kaffeebohnenbehälters auf der Oberseite des Kaffeefullautomaten.

Im Bohnenbehälter befindet sich ein kleiner Drehregler mit den Zahlen 1 bis 7.

- **Richtung 1:** Feinerer Mahlgrad, langsamere Extraktion.
- **Richtung 7:** Gröberer Mahlgrad, schnellerer Wasserdurchlauf.

Der Mahlgrad ist werkseitig voreingestellt. Eine Anpassung ist nur nötig, wenn du mit dem Geschmack oder dem Kaffeefluss nicht zufrieden bist.

2. Kaffeezubereitung starten

Schalte die Kaffeemaschine ein und warte, bis sie betriebsbereit ist.

Stelle eine Tasse unter den Kaffeeauslauf und starte die Zubereitung eines Espressos oder Kaffees.

Warte, bis das Mahlwerk hörbar beginnt, die Kaffeebohnen zu mahlen.

Wichtig: Der Mahlgradregler darf ausschließlich während des laufenden Mahlwerks verstellt werden.

3. Mahlgrad feiner einstellen

Während das Mahlwerk läuft, drehst du den Mahlgradregler **um genau eine Raststufe in Richtung 1**.

Beispiel: Steht der Regler auf Stufe 5, drehst du ihn auf Stufe 4.

Verstelle den Regler nicht gleich um mehrere Stufen. Ein zu feiner Mahlgrad kann dazu führen, dass der Kaffee nur noch tropfenweise herausläuft.

Lasse die Kaffeezubereitung vollständig durchlaufen.

4. Einstellung überprüfen

Die Änderung des Mahlgrads wirkt sich nicht sofort vollständig aus.

Bereite deshalb **mindestens zwei weitere Kaffees** zu, bevor du die neue Einstellung beurteilst.

Achte darauf, ob der Kaffee gleichmäßig ausläuft, kräftiger schmeckt und eine schöne Crema bildet.

Ist der Kaffee weiterhin zu schwach, kannst du den Mahlgrad bei der nächsten Zubereitung erneut um eine Stufe in Richtung 1 verändern.

5. Kaffeestärke zusätzlich erhöhen**

Neben dem Mahlgrad kannst du auch die Kaffeestärke über das Bedienfeld erhöhen.

1. Wähle das gewünschte Kaffeegetränk.
2. Stelle über die Aroma- beziehungsweise Intensitätstaste mit dem Kaffeebohnsensymbol eine höhere Stärke ein.
3. Wähle die höchste verfügbare Aromastufe, wenn du besonders kräftigen Kaffee möchtest.
4. Starte die Kaffeezubereitung.

Bei einer höheren Aromastufe verwendet die Maschine mehr Kaffeepulver. Dadurch wird der Kaffee in der Regel intensiver.

6. Wassermenge reduzieren

Schmeckt dein Kaffee trotz feinerem Mahlgrad noch zu dünn, kann die Wassermenge zu hoch sein.

Wähle eine kleinere Getränkemenge oder passe die gespeicherte Wassermenge über die Programmierfunktion der Maschine an.

Ein kleiner Kaffee oder Espresso schmeckt bei gleicher Kaffeepulvermenge konzentrierter als eine große Tasse.