

GRUNDEINSTELLUNG

bei verwenden einer neuen Bohne, anderem Röstgrad oder erfolglosem Nachjustieren.

- 1. Bei Espresso:** 2^{er} Mahlmenge entsprechend der Grundeinstellung abwägen (zB. 19g)
Bei Caffé Crème: 1^{er} Mahlmenge entsprechend der Grundeinstellung abwägen (zB. 9.5g)
- 2.** Extrahieren und Zeitwert mit der Grundeinstellung vergleichen (zB. 25s)
- 3.** Bei kürzerer Extraktionszeit als gewünscht, Mühle feiner stellen
Bei längerer Extraktionszeit als gewünscht, Mühle gröber stellen
- 4.** Zwei Kaffees mahlen und entsorgen, danach Schritt 1 – 4 wiederholen bis gewünschtes Resultat erzielt ist, danach bei Schritt 5 weiterfahren.
- 5.** Mahlzeit so einstellen das gewünschte Pulvermenge gemahlen wird. Passwort für Servicemenü **2222** (*la Cimbali Magnum*)
Längere Mahlzeit = mehr Mahlmenge, kürzere Mahlzeit = weniger Mahlmenge

Info: Eine Diskrepanz zwischen den einzelnen Bezügen bis zu 0.8g Pulvermenge ist normal und kein Grund zur Besorgnis. Kaffee ist ein Naturprodukt.