

Archivo PDF original: [Link](#)

Página 1

JOB AID - DIALING IN ESPRESSO

1. Coloque un portafiltro limpio y seco en la báscula y tare a 0
2. Dosificar café en el portafiltro
3. Coloque el portafiltro lleno en la báscula. Añadir o quitar café hasta llegar a los 18 gramos de peso.
4. Presionar firme y uniformemente, aplicando 30-50 libras (13-22kg) de presión.
5. Realice distintos shots de café para validar un rango estándar de 24-29 segundos y la viscosidad adecuada. Si no, continúe con el paso 6.
6. Para un shot demasiado lento, mueva el dial un 1 tick hacia la izquierda para obtener un tiro más grueso. Para un shot demasiado rápido, mueva el dial 1 tick a la derecha para obtener un tiro más fino.
7. Haga funcionar el molino presionando el dosificador interruptor para 2 dosis para limpiar la cámara y restablecer las burrs.
8. Repite los pasos 1 a 7 hasta que todos los shots se viertan dentro del rango estándar de 24-29 segundos, cumplan con los estándares de viscosidad visual y sabor.

Salida de dosis

Programación:

A. Doble shot

B. Menos café

C. Más café