SPICKZETTEL

Profitec Go

Einkreiser mit PID, Shot-Timer und Brühgruppe mit Magnetventil (kein E61)

siebklar

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

STARTPUNKTE AUS BERICHTEN

17 g	34 g	20–25 s
PULVER	ESPRESSO	BEZUGSZEIT

Ziel eines Nutzers. Keine getesteten Werte.

01 Sieb füllen

ca. 17 g	± 1 g
MAX. ORIGINALSIEB	NOCH OKAY

Viel weniger als die Richtdosis funktioniert laut Nutzer nicht gut. Ein Trichter hilft, wenn du mit einem WDT-Werkzeug rührst.

02 Bezug

17 → 34 g	20–25 s
ZIEL	TIMER

Der Shot-Timer ist eingebaut. Brau- und Dampftemperatur stellst du über das PID ein.

03 Auf Dampf umschalten

ca. 5 s
DAMPF-VORLAUF

Brauen und Dampfen gehen nicht gleichzeitig. Bei einem Nutzer schaltete die Dampfheizung nach 10 s Spülen ab.

04 Milch zügig schäumen

10–15 s	ca. 30 s
DANN LÄSST DAMPF NACH	240 ML MILCH

Ein Nutzer sieht die Dampftemperatur von 135 auf etwa 120 °C fallen. Genug für Mikroschaum, aber weniger Kraft als bei größeren Maschinen. Hafermilch fiel einem Nutzer schwer.

05 Nasse Pucks

Einzelsieb
SCHWIERIGER

Ein Nutzer berichtet von matschigen Pucks, vor allem bei Einzelsieb-Shots.

FAUSTREGEL

Das Originalsieb nimmt nur etwa 17 g. Rechne dein Rezept danach und überfülle es nicht.