SPICKZETTEL

Rancilio Silvia

Einkreis-Maschine mit Thermostat statt PID

siebklar

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

DAS WICHTIGSTE VORAB

- **8–10 °C** KESSEL ÜBER BRÜHTEMP.
- **v5 / v6** ANDERS ALS ÄLTERE

Laut einer oft zitierten Messung. Ohne Gegenmittel wird der Espresso leicht zu heiß.

01 Passende Mühle

- **fein** PRO SHOT NACHSTELLBAR

Ohne Mühle, die du pro Shot fein nachstellen kannst, ist die Silvia schwer einzustellen.

02 Temperatur surfen

- **nach AN** FESTE ZEIT
- **oder nach AUS** FESTE ZEIT

Nutzer warten eine feste Zeit nach dem Aufleuchten oder nach dem Erlöschen der Heizungslampe. Welche Zeit passt, hängt von der Version ab. Ein Gruppenthermometer hilft, deine Zeit zu finden.

03 Sieb füllen

- **Abstand** ZUM DUSCHENSIEB

Ein Tester weist darauf hin, dass das Mehl nicht am Duschensieb kleben darf.

04 Nach dem Dampfen

- **erst kühlen** WASSER DURCH DIE GRUPPE
- **dann** BRÜHEN

Der Kessel ist nach dem Dampfen viel zu heiß. Erst Wasser laufen lassen, dann den nächsten Shot.

05 Rückspülen

- **Handbuch** DEINER VERSION

Nach Forenberichten rät Rancilio vom Rückspülen der Silvia ab. Manche Nutzer spülen nur mit Wasser rück.

FAUSTREGEL

Nach dem Dampfen nicht sofort brühen: Erst Wasser durch die Gruppe laufen lassen, damit der Kessel abkühlt.