

# Le manomètre reste en fin de zone «pré-infusion»

La pression indiquée par le manomètre est influencée par :

- La finesse de la mouture du café. Plus elle est fine, plus la pression augmente.
- La quantité de café. Plus la quantité est grande, plus la pression augmente. (néanmoins, il ne faut pas dépasser le repère maximum indiqué sur le filtre)
- Le type de café. Selon le type de grain, la pression peut être différente.

Compte tenu de ce qui précède, il est normal que, dans certaines situations, le manomètre reste figé à la fin de la zone de pré-infusion ou au début de la zone optimale durant la phase d'infusion.

Si la qualité du café n'est pas satisfaisante, nous vous conseillons de relire le mode d'emploi à ce sujet.

- Le détartrage de l'appareil et le nettoyage des filtres.
- Le type de café : un café «espresso» est recommandé.
- La finesse de la mouture doit être en rapport avec le type de café. Moudre trop finement un café très fort est déconseillé. A l'inverse moudre trop peu finement un café plus léger va donner un résultat beaucoup trop léger dans la tasse.

Ceci ne vous aide pas ?

N'hésitez pas à contacter notre service consommateurs, nous sommes à votre entière disposition.