

Mon café n'est pas assez fort.

Il est très important que l'appareil ne soit pas entartré et que le groupe infuseur soit propre afin d'obtenir un excellent café espresso, chaud et crémeux. Ensuite l'obtention du meilleur café espresso résultera d'un équilibre entre les critères suivants :

1. Réglage de la finesse du café.

La finesse du café se règle en tournant le bouton du moulin à café pendant le broyage. Cette opération peut se faire de temps en temps, mais surtout pas à chaque café.

2. Réglage de l'arôme.

Vous pouvez augmenter ou diminuer la quantité de café produite par le moulin à café de différentes manières selon le type d'appareil (display ou bouton manuel).



3. Réglage de la quantité d'eau.

Vous décidez du type d'espresso que vous préférez : ristretto , lungo etc.

4. Production d'une tasse à la fois ou de deux tasses en même temps.

Si vous aimez un café fort, il sera peut être utile d'augmenter légèrement la quantité de café (voir 2) si vous produisez deux cafés à la fois.



Bien entendu, n'oubliez pas que le goût du café est fortement influencé par la fraîcheur du café utilisé, par la fraîcheur de l'eau utilisée et par la marque du café espresso choisie. Vous pouvez obtenir plus de détails concernant chaque point ci-dessus en relisant votre mode d'emploi.

Ceci ne vous aide pas?

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