

De koffie is niet sterk genoeg.

Zorg dat de zetgroep schoon is. Spoel deze onder de kraan af en laat deze daarna 30 minuten in lauw water weken. Controleer daarna de instelling van uw machine:

1. Instelling van de maalgraad

Kies de juiste maalgraad (uitgelegd in de gebruiksaanwijzing). De maalgraad bepaalt voor het grootste deel de smaak van uw koffie. U koos de juiste instelling als de koffie langzaam (net niet druppelend) doorloopt en als de koffie een mooie bruine cremalaag heeft.

2. Aroma instellen

Als u het aroma op een grotere boon instelt zal er meer koffie gemalen worden, de smaak van de koffie zal dan sterker zijn.



3. Aanpassing hoeveelheid water

Verlaag het volume van het water. Als u minder water gebruikt zal de koffie sterker zijn.



4. Productie van één kop per keer of twee kopjes tegelijkertijd

Het beste resultaat krijgt u als u de koffies één voor één zet. Als u toch twee koffies tegelijk zet adviseren we u het aroma hoger in te stellen (zie 2).

Behalve de juiste instelling is ook de koffieboon van invloed op de smaak. We adviseren u een 100% arabica boon te kiezen. Zorg dat deze bonen vers blijven.

Neem contact op met onze consumentendienst als het probleem hier niet mee verholpen is.