



RÉALISER UN EXPRESSO

Malongo

MODE D'EMPLOI

1

CONTRÔLER LA PROPRETÉ DU PORTE-FILTRE : PROPRE, CHAUD ET SEC

Comment ?

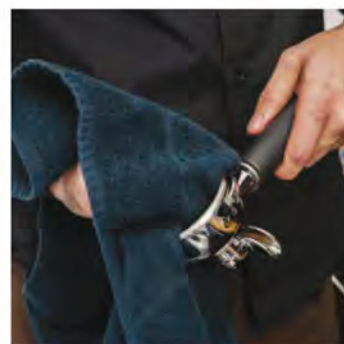
- **Essuyer le porte-filtre avec un linge réservé à cet usage de couleur noire.**
- **Vérifier la température des porte-filtre.**

Pourquoi ?

Pour éviter que les résidus des précédentes extractions dénaturent les arômes du café et son goût.

Pour éviter un choc thermique dans le cas d'un porte-filtre froid ayant pour conséquences :

- Une crème blanchâtre
- Un goût et des arômes modifiés.



2

POSITIONNER LE PORTE-FILTRE SUR LE SUPPORT PORTE-FILTRE DU MOULIN

Comment ?

- **Bien positionner le porte-filtre jusqu'à la limite du frein métallique sous le distributeur de mouture.**

Pourquoi ?

Pour bien réceptionner la totalité de la dose de café moulu et éviter de salir le poste de travail.





RÉALISER UN EXPRESSO

Malongo

MODE D'EMPLOI

3

PRÉLEVER LE CAFÉ

Comment ?

- **Obtenir la dose de café préalablement réglée en tirant le levier par la poignée. À fond.**
- **Relâcher la poignée sans la raccompagner.**
- **Renouveler pour 2 doses.**

Pourquoi ?

Pour permettre au moulin de toujours délivrer une dose complète.



4

DISTRIBUER ET COMPACTER LE CAFÉ À L'AIDE DU TASSEUR DU MOULIN

Comment ?

- **Distribuer le café dans le porte-filtre de façon uniforme.**
- **Maintenir la partie supérieure du tasseur avec le plat de la main.**
- **Positionner le porte-filtre sous le tasseur et appuyer fortement en maintenant le porte-filtre horizontalement.**
- **Essuyer à la main le contour du porte-filtre.**

Pourquoi ?

Pour obtenir une extraction homogène.

Pour éviter qu'un mauvais tassage de café :

- Ne provoque une extraction irrégulière
- Empêche une utilisation optimale de la dose.

Pour éviter que la mouture restée sur le bord du porte-filtre ne nuise à l'étanchéité.





RÉALISER UN EXPRESSO

Malongo

MODE D'EMPLOI

4 (BIS)

DISTRIBUER ET COMPACTER LE CAFÉ À L'AIDE D'UN TAMPER

Comment ?

- Distribuer le café dans le porte-filtre de façon uniforme.
- Positionner à l'horizontal le tamper sur le porte-filtre.
- Compacter avec force conséquente.
- Essuyer à la main le contour du porte-filtre.

Pourquoi ?

Pour obtenir une extraction homogène.

Pour garantir une répartition homogène de la mouture dans le porte-filtre.

Pour une humidification homogène de la mouture et éviter une extraction irrégulière.

Pour éviter que l'éventuelle mouture restée sur le bord du porte-filtre ne nuise à l'étanchéité.





RÉALISER UN EXPRESSO

Malongo

MODE D'EMPLOI

5

PRÉPARER À L'EXTRACTION

Comment ?

- **Faire couler l'eau pour rincer le groupe (flusher).**
- **Essuyer la grille avec un linge de couleur foncée prévu à cet effet.**
- **Enclencher le porte-filtre sur le groupe et le serrer modérément.**

Pourquoi ?

Pour débarrasser les résidus de l'extraction précédente qui pourraient donner un goût de brûlé et une amertume prononcée.

Pour ne pas salir les dessous des tasses.

Trop serrer le porte filtre accélère l'usure du joint.





RÉALISER UN EXPRESSO

Malongo

MODE D'EMPLOI

6

DÉMARRER L'EXTRACTION DU CAFÉ

Comment ?

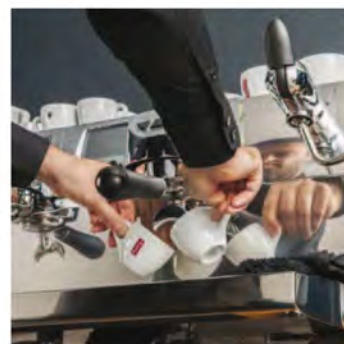
- Appuyer sur le bouton pré-programmé immédiatement après l'insertion du porte-filtre.
- Disposer sous chaque bec du porte-filtre une tasse chaude.
- Pencher légèrement les tasses durant les premiers instants de l'extraction.

Pourquoi ?

Pour éviter que la mouture ne brûle et dénature ainsi le goût et la crème de votre expresso.

Une tasse chaude (de préférence en porcelaine) pour éviter le choc thermique qui refroidirait le café.

Pour favoriser la crème.





RÉALISER UN EXPRESSO

Malongo

MODE D'EMPLOI

7

PRÉPARER L'ENVOI

Comment ?

- **S'assurer de la propreté de la tasse et de la sous-tasse.**
- **Selon le service et la catégorie d'établissement : disposer la tasse sur une sous-tasse, de préférence l'anse à droite, avec une cuillère à moka.**

Pourquoi ?

Pour satisfaire le client qui appréciera son café aussi bien gustativement que visuellement.



8

« ENVOYER » LE CAFÉ

Comment ?

- › **Présenter le sucre à part ou sur la sous-tasse.**
- › **Assurer le service.**

Pourquoi ?

Pour satisfaire le client qui appréciera la qualité du service.

9

ÉJECTER IMMÉDIATEMENT LA MOUTURE DU PORTE-FILTRE

Comment ?

- **Éjecter la mouture en tapant d'un coup sec sur la barre du tiroir à marc.**
- **Essuyer le porte-filtre avec un linge de couleur noire.**

Pourquoi ?

Pour éviter un encrassement de la douchette.

Remarque :
si le café a été correctement dosé et tassé, la galette tombe en un seul bloc et le porte-filtre est quasiment propre.





RÉALISER UN EXPRESSO

Malongo

MODE D'EMPLOI

10

« FLUSHER »

Comment ?

- **Faire couler l'eau pour rincer le groupe (environ 2 secondes).**

Pourquoi ?

Pour éliminer les résidus de l'extraction précédente.



11

PRÉPARER LE
PORTE-FILTRE

Comment ?

- **Enclencher sans serrer le porte-filtre à vide sur le groupe pour l'expresso suivant.**

Pourquoi ?

Pour éviter un choc thermique dans le cas d'un porte-filtre froid ayant pour conséquences :

- Une crème blanchâtre
- Un goût et des arômes modifiés.

