

# Espresso Basics

Quick tips for pulling your first espresso shot.  
For full machine info, read the Get-to-know-you Guide.



## How to grind your coffee

You can use any coffee beans. Pick the roast you enjoy most—no need to look for “espresso” on the bag.

Measure out 18 grams of coffee beans for each shot. If you don't have a scale, this is roughly 3.5 tablespoons.

Set your grinder to within its espresso range, and grind your coffee so it resembles flour.

## How to prep your puck

Slot the dual wall shot basket into your portafilter.

Pour your ground coffee into the shot basket and distribute the grounds to create a flat surface.

Tamp down with your arm at 90° to create a perfectly level bed that the water will flow through evenly.



## How to steam milk

Start with cold milk. Rotate the steam wand to a 45° angle, place it just below the milk's surface, and begin steaming.

You should hear a sound like tearing paper. After about 5-10 seconds, raise the pitcher about an inch to create a whirlpool.

Steam until the machine auto-stops, then tap the bottom of the steaming pitcher on your counter to remove any bubbles.



## Troubleshooting Tips

### Shot pulled too fast

Try grinding your beans a little bit finer. The machine will also remind you to do so.

### Shot pulled too slow

Try grinding your beans a little bit coarser. A micro-adjustment can go a long way.

### Shot tastes sour

If your shot tastes sour, salty, or weak, try grinding your coffee slightly finer.

### Shot tastes bitter

If your shot tastes chalky or bitter, try grinding your coffee slightly coarser.

### Milk is too frothy

Make sure you've got a good whirlpool going and try raising the steam pitcher earlier into the steaming process.

**Les bases de l'espresso**

Conseils rapides pour préparer votre premier espresso.  
Pour plus d'informations sur la machine, consultez l'introduction à votre guide.

Scannez pour des vidéos de démonstration

**Comment mouliner votre café**

Vous pouvez utiliser n'importe quels grains de café. Choisissez la torréfaction que vous préférez - inutile de rechercher la mention « espresso » sur le paquet.

Mesurez 18 grammes de grains de café pour chaque tasse. Si vous n'avez pas de balance, c'est environ 3,5 cuillères à soupe.

Réglez votre moulin dans la plage d'espresso et moudez votre café pour obtenir une texture semblable à de la farine.

**Comment préparer votre palet**

Insérez le panier filtre double paroi dans votre porte-filtre.

Versez votre café moulu dans le panier et répartissez-le de manière à obtenir une surface plane.

Tassez le café moulu avec votre bras à 90° pour créer une surface parfaitement plane qui permettra à l'eau de s'écouler uniformément.

**Comment faire mousser le lait**

Commencez avec du lait froid. Tournez la buse à vapeur à un angle de 45°, placez-la juste sous la surface du lait et commencez à faire mousser.

Vous entendrez un bruit semblable à du papier qui se déchire. Après environ 5 secondes, remontez la buse à vapeur dans le lait d'un pouce pour créer un tourbillon.

Faites mousser jusqu'à ce que la machine s'arrête automatiquement, puis tapotez le fond du pichet à vapeur sur une surface plane pour éliminer les bulles.

**Conseils de dépannage****• Extraction trop rapide**

Essayez de mouler vos grains plus finement. La machine vous le rappellera également.

**• Extraction trop lente**

Essayez de mouler vos grains plus grossièrement. Un micro-ajustement peut faire toute la différence.

**• Le café a un goût acide**

Si votre café a un goût acide, salé ou trop faible, essayez de mouler votre café plus finement.

**• Le café a un goût amer**

Si votre café a un goût amer ou crayeux, essayez de mouler votre café plus grossièrement.

**• Le lait est trop mousseux**

Assurez-vous que le lait forme un bon tourbillon et essayez de remonter le pichet plus tôt dans le processus de moussage.

Contactez-nous :  
hello@fellowproducts.com

**Conceptos básicos del café espresso**

Sugerencias rápidas para preparar su primer disparo de espresso. Para obtener información completa sobre la máquina, lea la descripción de la guía.

Escanee para guías en video

**Cómo molar el café**

Puede utilizar cualquier grano de café. Elija el tueste que más le guste, no hace falta que busque "espresso" en la bolsa.

Mida 18 gramos de granos de café para cada disparo. Si no tiene una báscula, son aproximadamente 3,5 cucharadas soperas.

Ponga el molinillo dentro del intervalo de café espresso y muele el café hasta que quede como harina.

**Cómo preparar la pastilla**

Coloque la cesta de disparos de pared doble en el portafiltros.

Vierta el café molido en la cesta de disparos y distribuya los posos para crear una superficie plana.

Apisone con el brazo a 90° para crear un lecho perfectamente nivelado por el que el agua fluya uniformemente.

**Cómo vaporizar la leche al vapor**

Empiece con leche fría. Gire el vaporizador hasta que forme un ángulo de 45°, colóquelo justo debajo de la superficie de la leche y empiece a vaporizar.

Debe escuchar un sonido como de papel rasgado. Después de unos 5 segundos, suba el vaporizador unos centímetros y medio más para crear un remolino.

Vaporice hasta que la máquina se pare automáticamente y, a continuación, de unos golpecitos con el fondo de la jarra de vapor sobre la encimera para eliminar las burbujas.

**Sugerencias para la solución de problemas****• Disparo tirado demasiado rápido**

Pruebe a molar los granos un poco más finos. La máquina también se lo recordará.

**• Disparo tirado demasiado lento**

Pruebe a molar los granos un poco más gruesos. Un microajuste puede llegar muy lejos.

**• Disparo con sabor agrio**

Si el disparo sabe agrio, salado o flojo, intente molerlo un poco más fino.

**• Disparo con sabor amargo**

Si el disparo tiene sabor calizo o amargo, intente molerlo un poco más grueso.

**• La leche es demasiado espumosa**

Asegúrese de que se forme un buen remolino y pruebe a subir la jarra un poco antes en el proceso de vaporización.

Póngase en contacto con nosotros:  
hello@fellowproducts.com

**Espresso-Grundwissen**

Schnelle Tipps für die Zubereitung Ihres ersten Espresso-Shots. Lesen Sie die Einstiegsanleitung für umfassende Informationen zur Maschine.

Für Videoanleitungen scannen

**Wie Sie Ihren Kaffee mahlen sollten**

Sie können beliebige Sorten von Kaffeebohnen verwenden. Wählen Sie einen Röstgrad, der Ihnen am besten mundet—es muss nicht unbedingt „Espresso“ auf der Verpackung stehen.

Wiegen Sie pro Tasse 18 Gramm Kaffeebohnen ab. Dies entspricht ungefähr 3,5 Esslöffel, sollten Sie keine Waage haben.

Stellen Sie Ihre Kaffeemühle auf den Espressobereich ein und mahlen Sie Ihren Kaffee so fein, dass er wie Mehl aussieht.

**Wie Sie Ihren Kaffeepuck vorbereiten sollten**

Schieben Sie das doppelwandige Sieb in Ihren Siebträger hinein.

Geben Sie Ihr Kaffeemehl in das Sieb und verteilen Sie das Mehl so, dass eine flache Oberfläche entsteht.

Pressen Sie mit Ihrem Arm in einem Winkel von 90° nach unten, um für einen gleichmäßigen Wasserdurchfluss eine perfekt horizontale Einbettung zu erzielen.

**Wie Sie Milch aufschäumen sollten**

Beginnen Sie mit kalter Milch. Drehen Sie die Dampfdüse auf einen Winkel von 45°, setzen Sie sie knapp unterhalb der Milchoberfläche hinein und beginnen Sie mit dem Schäumen.

Sie sollten dabei ein Geräusch hören, das dem Zerreißen von Papier ähnelt. Heben Sie die Dampfdüse nach ungefähr 5 Sekunden etwa 2,5 cm höher an, um einen Wirbel zu erzeugen.

Schäumen Sie die Milch, bis die Maschine den Vorgang automatisch stoppt, und klopfen Sie dann unten auf das Milchkönnchen auf Ihrer Arbeitsfläche, um Blasen zu entfernen.

**Tipps zur Fehlerbehebung****• Espressozubereitung zu schnell**

Versuchen Sie, Ihre Bohnen etwas feiner zu mahlen. Die Maschine wird Sie auch daran erinnern.

**• Espressozubereitung zu langsam**

Versuchen Sie, Ihre Bohnen etwas gröber zu mahlen. Eine minimale Anpassung kann hier einen großen Unterschied machen.

**• Espresso schmeckt sauer**

Wenn Ihr Espresso sauer, salzig oder schwach schmeckt, probieren Sie einen leicht feiner gemahlten Kaffee.

**• Espresso schmeckt bitter**

Wenn Ihr Espresso pulvrig oder bitter schmeckt, probieren Sie einen leicht gröber gemahlten Kaffee.

**• Milch ist zu schaumig**

Achten Sie darauf, dass sich ein guter Strudel bildet, und versuchen Sie, das Könnchen etwas früher im Aufschäumvorgang anzuheben.

Kontakt:  
hello@fellowproducts.com

**Podstawowe informacje o ekspresie do kawy**

Szybkie wskazówki dotyczące przygotowania pierwszego shota espresso.  
Aby uzyskać pełne informacje o urządzeniu, należy przeczytać dokument Twój przewodnik.

Zeskanuj, aby zobaczyć przewodniki wideo

**Jak zmielić kawę**

Można używać dowolnych ziaren kawy. Wybierz ulubione wypalenie - nie ma potrzeby szukania napisu „espresso” na opakowaniu.

Odmierz 18 gramów ziaren kawy na każdego shota. Bez użycia wagi, jest to około 3,5 łyżki stołowej.

Ustaw młynkę w zakresie espresso i zmiel kawę na grubość zbliżoną do mąki.

**Jak przygotować krążek**

Umieść w kolbie kosz na shota z podwojnymi ściankami.

Wsyj zmieloną kawę do kosza na shota i rozprządź zmielone ziarna, aby uzyskać płaską powierzchnię.

Ubij ręką pod kątem 90°, aby stworzyć idealnie równe podłoże, przez które będzie równomiernie przepływać woda.

**Jak podgrzać mleko**

Rozpocznij od zimnego mleka. Obróć rurkę parową pod kątem 45°, umieść ją tuż pod powierzchnią mleka i rozpocznij podgrzewanie.

Powinien być słyszany dźwięk przypominający rozrywanie papieru. Po około 5 sekundach obniż rurkę parową o centymetr, aby utworzyć zawirowanie.

Podgrzewaj, aż do automatycznego zatrzymania urządzenia, a następnie umieść dzbanek o około 2,5 cm, aby utworzyć wir.

**Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów****• Za krótki czas zaparzania shota**

Spróbuj zmielić ziarna nieco drobniej. Urządzenie również przypomni o tym.

**• Za długi czas zaparzania shota**

Spróbuj zmielić ziarna nieco grubiej. Może być bardzo przydatna mikro-regulacja.

**• Kwaśny smak shota**

Jeśli kawa ma kwaśny, słony lub słaby posmak, należy spróbować zmielić ją nieco drobniej.

**• Gorzki smak shota**

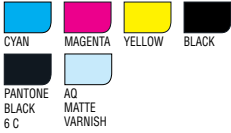
Jeśli shot ma kreadowy lub gorzki posmak, spróbuj zmielić kawę nieco drobniej.

**• Mleko jest za bardzo spienione**

Upewnij się, że tworzy się dobry wir i spróbuj wcześniej unieść dzbanek podczas spieniania mleka.

Kontakt z nami:  
hello@fellowproducts.com

**DO NOT PRINT THIS PAGE. INFORMATION ONLY.**

<b>FELLOW</b> <sup>®</sup>		SENIOR PRINT & PACKAGING DESIGNER Nancy Spellman 320 Florida St. nancy@fellowproducts.com San Francisco, CA 94110		<b>10.21.25</b>	
		<b>FILE NAME:</b> 789-00282_B.indd <b>DESCRIPTION:</b> First Shot Guide – Espresso Series 1			
		<b>DIELINE:</b> 6" x 9" <b>FINAL:</b> 6" x 4.5" <b>MODELS:</b> SO01AANA, SO01AAEU, SO01AAU, SO01AAAU		<b>SUBSTRATE:</b> 350 C2S	
<b>NOTES:</b> 5/C over 1/C 4/C side faces outward, document opens vertically. Rev B: various text edits		<b>REV:</b> <b>B</b>	– If electronic art supplied does not match this print, contact Fellow. – This laser proof shows representative color only. Refer to the current edition of the Pantone <sup>®</sup> Formula Guide for color standards. – Fonts provided are for output of this artwork only.		