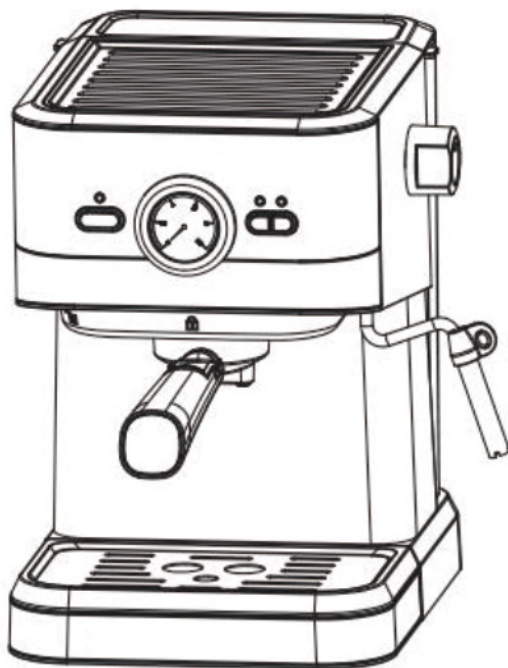


HYUNDAI

Espresso Coffee Maker - Tazza
(User Manual)



HHA662301

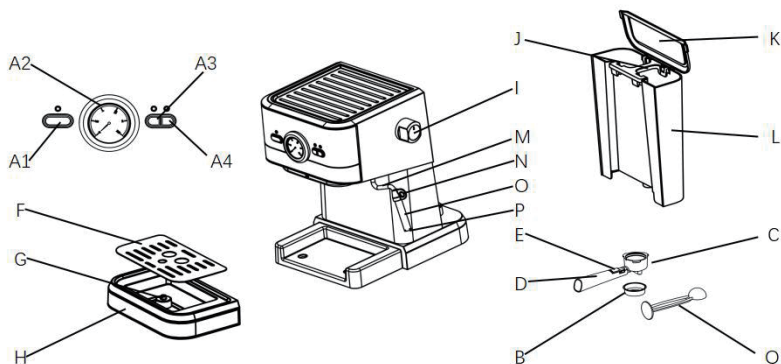
Please read this user manual carefully to fully understand the usage of the Espresso Coffee Maker. Keep the manual for future reference since it contains important information.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using this appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces of appliance. Use handles and knobs.
3. To protect against fire, electric shock, and personal injury, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.
4. Unplug from wall outlet before cleaning and when not in use. Allow to cool down completely before fitting or taking off parts, and before cleaning the appliance.
5. Do not operate with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
6. The use of accessory attachments or spare parts not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or personal injury.
7. Do not let power cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces.
8. Do not place the appliance on hot surface or beside fire to avoid damage to the unit.
9. To disconnect from wall outlet, always hold and pull the plug, not the cord.
10. Do not use the appliance for other than intended use. This appliance is for household use only.
11. Close supervision is needed when appliance is near children.
12. Be careful of the steam.
13. Do not let the coffee maker operate without water.
14. Do not remove the portafilter when the appliance is brewing coffee or releasing steam.
15. Turn any switch to "off" before plug is removed from wall outlet.
16. Never allow the appliance to be used by children.
17. This appliance can be used by persons with reduced physical, or mental capabilities only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
18. Do not use the appliance when environment temperature is below 0°C.
19. If the appliance will not be used for a long time, residual steam shall be released completely before switching off the product.
20. If the appliance is powered off during steam releasing, residual heat will make it continue to release steam. To stop releasing steam immediately, turn steam knob to "OFF" position.
21. Do not use outdoors.
22. Save these instructions for future reference.

PART DESCRIPTION

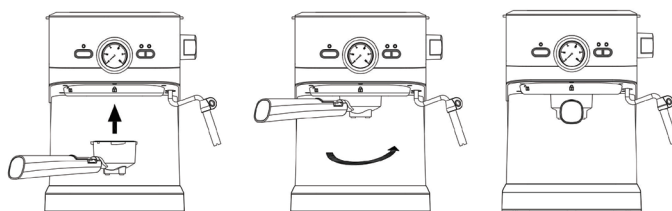


A	Control panel (Power button, Temperature display, Coffee button, Steam button)		
A1	Power button	A2	Temperature display
A3	Coffee button	A4	Steam button
B	Portafilter basket	C	Portafilter basket holder
D	Portafilter handle	E	Portafilter holder clip
F	Removable tray cover	G	Drip tray full indicator
H	Drip tray base	I	Steam/hot water control knob
J	Water tank handle	K	Water tank lid
L	Water tank	M	Steam wand
N	Steam wand handle	O	Steam wand sleeve
P	Steam nozzle	Q	Measuring spoon and tamper

FIRST USE

To ensure the first cup of coffee tastes excellent, we recommend you flush the system before using. Purified water is always preferred during the usage of the machine.

1. Open water tank lid, fill water into water tank, water level should not exceed the MAX line. Set up the water tank vertically and align the buckles to the hole on the back of the machine and push it all the way down until the tank lid is flush with the top of the machine.
2. Insert empty portafilter basket into portafilter basket holder, then fit the whole empty portafilter into the machine at the "UNLOCK" position, slowly turn the portafilter anticlockwise until it is at the "LOCK" position for secure installation. See below.

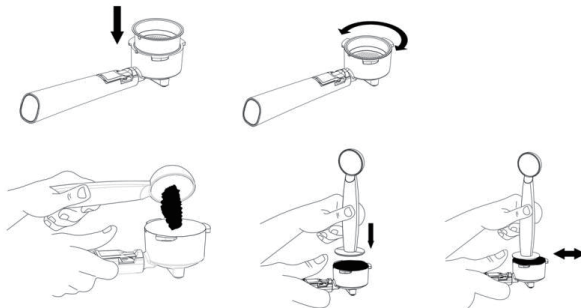


3. Place a container under the spouts of the portafilter. Make sure the steam control knob is at the "OFF" position.
4. Plug the appliance in, press power button, power indicator lights up in red color, the machine starts to preheat, the coffee button indicator flashes in green color during preheating. When the coffee button indicator become solid green, the preheating is finished.
5. Press the coffee button, the appliance starts to pump water, water will pass through the system, then flow into the container. Repeat the operation for 3 times or more. Empty the container if needed during this process.
6. Place the steam wand into a container. Press the coffee button, once the appliance starts to pump water, slowly turn the steam control knob until water dispenses. Leave it dispensing for at least 30 seconds, then switch the steam control knob to "off". Take care while performing this process as hot water may pulse out of the container, and it may emit hot steam.
7. Now the appliance is ready for making coffee.

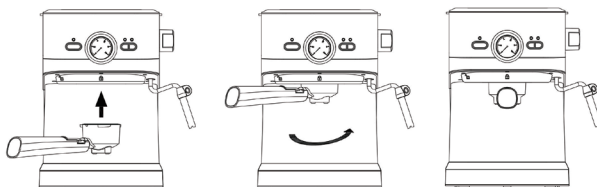
NOTE: When the container is almost full, press the coffee button again to stop pumping water immediately. There may be abnormal noises when pumping water for the first time or after a long time not being used. These noises are normal because the appliance is releasing the air inside. After about 20s, these noises shall disappear.

MAKE ESPRESSO COFFEE

1. Remove the portafilter by turning it clockwise. Adding ground coffee into the basket with measuring spoon, a spoon of ground coffee powder can make about a cup of top-grade espresso coffee, then press ground coffee powder tightly with the tamper. See below.



2. Fit the whole portafilter into the machine at the "UNLOCK" position, slowly turn the portafilter anticlockwise until it is at the "LOCK" position for secure installation. See below



3. Place a mug under the spouts.
 4. After preheating is finished, press the coffee button, coffee will start to flow out. Please note that the machine provides water for 2 cups. To make 1 cup, interrupt the water flow timely by pressing the coffee button again to stop.
 5. After the coffee flow stops, remove the portafilter by turning it clockwise, flip the portafilter holder clip to hold the basket, then discard the used coffee grinds.
 6. Leave the portafilter and basket to cool down completely, then rinse them under running water.
- WARNING:** Do not leave the coffee maker unattended during making coffee, as you may need to operate it manually sometimes!

MAKE HOT WATER

You may want to preheat the cups by filling them with hot water; this will help preserve the crema of the espresso.

Place a cup under the steam nozzle. After the coffee button indicator lights up solidly, press the coffee button, the water pump starts to pump water, immediately turn the steam control knob to "Hot water" position, then hot water will flow out the steam wand. To stop it, press the coffee button again, and turn the steam control knob to "OFF" position.

MAKE CAPPUCCINO / FROTHED MILK

You get a cup of cappuccino when you top up a cup of espresso with frothed milk. Method:

1. Prepare espresso first with cup big enough according to the part "MAKE ESPRESSO COFFEE", make sure the steam control knob is at the OFF position.
2. Press the steam button, wait for the steam button indicator to become solid green.

NOTE: During this process, the indicator of steam button may cycle on and off to maintain the desired temperature. Hot water may drip out of the portafilter during the steam preparation process to maintain the right steam pressure.

3. Fill a jug with about 100ml~150ml of milk for each cappuccino to be prepared. You are recommended to use whole milk at refrigerator temperature (not hot!).

NOTE: In choosing the size of the jug, it is recommended the diameter is not less than 70+/-5mm, and bear in mind that the milk increase in volume by 2 times, make sure the height of jug is enough.

4. Turn the steam control knob slowly anti-clockwise, steam will come out from the steam wand.

NOTE: To get better frothing results, you are recommended to keep steam control knob at the open position for approximate 10s~15s, to release the water from steam wand, since the initial steam contains too much water. Then turn the steam control knob to "OFF" position.

5. Insert the steam wand into the milk about 1cm~2cm, turn the steam control button slowly anticlockwise, steam will come out from the steam wand, froth the milk by moving the jug up to down.

NOTE: Never touch the steam wand during frothing and be cautious with the steam. Always turn the steam control knob slowly to achieve an ideal frothing speed.

6. When the desired frothing is achieved, turn the steam control knob to "OFF" position and press the steam button again to exit the steam function.

NOTE: Please follow the operation as below to avoid the steam nozzle being blocked after frothing milk each time: put an empty jug under the steam wand, then turn on the steam control knob and press the coffee button, the pump will pump water, after water flowing out for 3s, press the coffee button again to stop the pumping. Wait for the steam wand to cool down, then clean steam wand handle and steam wand sleeve with wet cloth cautiously.

7. Pour the frothed milk into the espresso prepared, now the cappuccino is ready. Sweeten it if desired, sprinkle the froth with a little cocoa powder.

8. Power off the machine. All indicators should be extinguished.

WARNING: After steaming, the appliance interior temperature is very high and the appliance need to be turned off and cool down at least for 5 minutes before making coffee again, or you can activate the "Hot water" function to cool down the appliance. If the appliance works again without cooling down, the coffee will be burnt and overflow will happen.

NOTE: Please follow operation below if the steam nozzle is blocked:

Turn the steam control knob to "OFF" position and cool down the appliance for about half an hour, then poke the steam nozzle for several times with a needle about 1mm in diameter, then check if the appliance can dispense steam normally when the steam button indicator lights up solidly. Please contact service department if the problem still remains after above operation.

AUTOMATIC POWER OFF FUNCTION

The unit will power off automatically if there is no operation within 25 minutes.

CLEAN AND MAINTENANCE

You get a cup of cappuccino when you top up a cup of espresso with frothed milk. Method:

1. Disconnect the appliance from the wall outlet.
2. Make sure the appliance has completely cooled down.
3. Simply wipe the steam wand and exterior with a clean, damp cloth or sponge. Use a pin to clean the nozzle head and air holes in the steam wand sleeve. Do not use any abrasives or metal scourers as this will damage the finish of the unit.
4. The portafilter and water tank should be washed after each use by rinsing them under water. To keep the portafilter clean, you are recommended to periodically run the machine with the empty portafilter in place. Should the holes of the portafilter basket become blocked by coffee grinds, use a fine bristled brush to clean it. When your coffee maker is not in use, it is recommended to take off the portafilter from the machine as this will help the lifespan of the gasket.
5. Remove the drip tray from the appliance and remove any spilt coffee and water. Then, clean them with a damp cloth or a damp sponge.
6. You must clean the steam wand and steam wand sleeve after each use. Place the steam wand in a jug or mug and release the steam to clear any remaining milk out of the steam running water to remove excess milk. If the steam wand becomes blocked, use a small pin to clean more thoroughly.

WARNING: Steam from the steam wand is extremely hot and can cause scald.

NOTE: Do not clean with alcohol or solvent cleanser. Never immerse the housing in water for cleaning. Never wash your coffee machine accessories in a dishwasher.

DESCALING

1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Make sure the appliance has cooled down completely.
3. Remove the water tank and drip tray from the appliance.
4. Fill water tank with water and descaler dissolved solution to the MAX level(Please refer to the instruction of descaler for the right proportion of water and descaler). Please use "household descaler", instead of industrial descaler.
5. Install the water tank back to the appliance.
6. Make sure the portafilter is not installed. Place an empty container under the brewing head.
7. Plug the appliance in.
8. Press the power button and wait for the coffee button indicator light become solid green color.
9. Press the coffee button, descaling starts. Repeat it multiple times, empty the container if needed. Stop until more than half of the water tank is discharged.
10. Place the steam wand into a container and slowly turn the steam control knob until water dispenses. Keep dispensing to fill the container, empty the container if it is full. Repeat the process until the water tank is empty.
11. Immediately refill the water tank with clean water and repeat the process to flush the system.

TROUBLE SHOOTING

SYMPTOM	CAUSE	CORRECTIONS
The metal parts in the tank have rust.	Descaler is not recommended type. It may corrode the metal parts in the tank	Use the descaler recommended by manufacturer.
Water leaks from the bottom of coffee maker.	Drip tray is full.	Please empty the drip tray.
	The coffee maker is malfunction.	Please contact with the authorized service facility for repairing.
	When the water tank is pulled up after use, it is normal that there will be water left on the desk.	As the water outlet at the bottom of the water tank is a movable part and it is Not leaking.

SYMPTOM	CAUSE	CORRECTIONS
Water leaks out of outer side of filter.	There is some coffee powder on filter edge which causes the leak.	Get rid of them.
	The portafilter is not installed properly or rotated to the right position.	Install the portafilter properly and ensure it is in the "lock" position.
	Milk foaming is finished just now or the steam is generated just now, or the steam button is not reset due to too high temperature.	Operating after cooling down.
Acid (vinegar) taste exists in Espresso coffee.	No clean correctly after cleaning mineral deposits.	Clean coffee maker per the content in "before the first use" for several times.
	Coffee powder is stored in a hot, wet place for a long time. The coffee powder turns bad.	Please use fresh coffee powder, or store unused coffee powder in a cool, dry place. After opening a package of coffee powder, reseal it tightly and store it in a refrigerator to maintain its freshness.
Coffee maker does not work anymore.	Plug is not plugged in correctly.	Plug it correctly. If the appliance still does not work, please contact with the authorized service facility for repairing.
Steam does not froth.	The steam button indicator has not turned into solid green yet.	Wait until the steam button indicator to turn solid green, then operate.
	The container is too big or the shape does not fit.	Use high and narrow container.
	You have used skimmed milk.	Use whole milk or half-skimmed milk.
	There is some dirt inside the steam nozzle.	Clean the steam nozzle immediately after use every time with wet sponge.

Do not take apart the appliance by yourself. If the cause of failure is not found, contact the qualified servicing center.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: Hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

THE PERFECT ESPRESSO SHOT

The Key to the perfect espresso shot is consistency. The goal is to have consistent taste, and coffee quantity with the same parameters. There are four key steps to pulling a great shot of espresso coffee:

- Grind - the coffee beans
- Dose - measure of the ground coffee beans, or pre-ground
- Tamp - the ground coffee beans into the filter holder
- Extract - the coffee beans with pressurized water to produce the espresso coffee drink

Basics

- 7 -10g (single shot) 16-18.5g of coffee (double shot)
- 30 grams (ml) output (28-36 grams allowable)
- 25-30 sec (23-28sec allowable) extraction time

GRIND

Ground coffee texture and density is one of the most important factors in producing a great shot of espresso. The density is also of importance. In a nutshell, the higher the density the more pressure the water needs to push through the coffee ground. Hence the water pushing through slower. The lower the density the less pressure the water needs, and the water will push through the coffee ground faster.

* You want to finely grind the coffee to allow sufficient pressure to extract the coffee oil into your espresso shot.

Grinding your own beans is preferable, due to the ability to choose the density. This enables you to easily manipulate the density of the ground. In the case you are using a pre-ground espresso ground, you will not be able to adjust the density of the ground to manipulate the perfect shot. If you do not grind your own beans, and use a pre-ground espresso ground, the density is fixed. Simply experiment with adding more ground, and tamper the ground more tightly in the filter head to achieve a higher density.

DOSE

The dose is the amount of ground coffee used to make your espresso shot. Choose your dose based on the basket in your portafilter. The correct dose for a single espresso is 7-10 grams of ground coffee or 16-18 grams of ground coffee for a double shot of espresso. The dose will depend on the particular coffee you are using. Some coffee beans /grounds work well with 7 grams, but with some blends you will see better results with 8 or 9 grams per shot. Experimentation is key. To ensure your dose is accurate, tare the scale with the portafilter on top, grind into the basket, and then place your portafilter back on the scale. When all of these steps are put together, we can find that 9 - 10g coffee extracted to 30g (28-32g) espresso wt. or approximately 1 fl. oz. in 30 (23-32) seconds, will result in an espresso with a balance of tartness, sweetness and bitterness. In a nutshell, as a general rule of thumb: The perfect espresso shot has a body of 30 gram (ml) obtained in a 25 - 30 seconds extraction time.

TAMP

The way you Tamp your coffee ground into the filter head is more important than you think. Especially the physical pressure you tamp with. The more pressure, the higher the density. Hold your tamper between your index finger and thumb, almost like grabbing a doorknob. Stand perpendicular to the portafilter and place your tamper into the basket. Your arm should be at about a 90-degree angle. Lightly lean into the tamp, applying slow and gentle pressure. The amount of pressure is as important as repeatability and consistency. Make sure the tamp is evenly flat and consistent, to avoid the water to flow on one side of the filter and distorting the taste.

EXTRACT

The amount of pressure water that flows is set and can not be adjusted. We made sure the right amount of pressure and water is applied for every flush. You can choose to interrupt the flush to achieve your cup of taste desire and depending on the type of bean and ground size you use.

STEP:

The amount of water / time for extraction is fixed

When using pre- ground, the density of the grind is fixed

Now that we know all variant factors that determine the perfect espresso shot, we can start "mapping" the variants that we need to constantly use, every single time you pull a shot.

1. First, pull a test shot that meets the parameters listed—a good starting point is with 8g of coffee ground pulled to 30g espresso yield. A good shot time to aim for is 25-30 seconds to start.
2. If the 30g of coffee yield is achieved in less than 25 seconds – increase the dose (amount of ground) and increase the tamp pressure to increase the density of the dose. If the 30g of coffee yield is achieved in more than 30 seconds (34 is allowable) decrease the dose (amount of ground) and decrease the tamp pressure to loosen the density.
3. If the shot tastes sour, use a bit more ground, and make sure to tamp it a bit tighter – to increase the density. If it tastes bitter, use a bit less ground and tamp a bit looser / with less pressure.
4. Once the dose density adjusted, pull a test shot.
5. If shot time fluctuates greatly, or the shot tastes off, adjust dose and yield accordingly.
Remember: A larger espresso yield can balance out sweetness, while a shorter yield can help eliminate a bitter finish.
6. Make necessary adjustments to dose and dose density and brew ratio again to taste. Target espresso weight should increase or decrease in scale with dose.
7. Repeat the process until the coffee tastes delicious.

Once you know the exact amount of ground, the approx. tamp pressure to get the right density the coffee shot extract should contain 30 grams of espresso (30ml) within an extraction period of 25 – 30 seconds.

Voila, your perfect shot! Make sure to use the same grind density, dose and tamp pressure to ensure consistency with every shot you pull.

"Grind your coffee too fine and result will be a slow extraction resulting in an over-extracted shot.... the taste can be bitter and burnt."

"Grind your coffee too coarse and the shot will extract fast resulting in an under-extracted shot.... the shot will have a weak crema, lacking body, and taste weak and watery"

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

Model No.:	HHA662301
Material:	PP + SS
Product size:	212 x 263 x 284 mm
Product weight:	3354g
Color:	Black / Silver
Suitable for cups:	1 or 2 cups
Max. cup height:	90 mm
Suitable for:	Grinded coffeebeans
Capacity water reservoir:	1.5 Liter
Pressure pump:	15 Bar
Detachable water tank:	Yes
Anti-slip feet:	Yes
Included thermometer:	Yes
Adjustment knob steam wand:	Yes
Auto-off function:	Yes, after 25 minutes
Cable length:	75 cm
Voltage:	220-240V~ 50-60Hz
Wattage:	1050 Watt

© 2023 The Investment Company Europe B.V. HYUNDAI is a trademark of HYUNDAI Corporation holdings, Korea. Licensed to The Investment Company Europe B.V. All rights reserved.

Licensed by Hyundai Corporation Holdings, Korea. Imported/Distributed by The Investment Company Europe B.V. exclusively developed for sales in the Netherlands, Belgium, and Luxembourg.

PATENT PENDING

The artwork and design of this package are protected by European copyright law and may not be reproduced, distributed, displayed, published or used for any purpose without prior written permission. It is not permitted to alter, or reproduce any trademarks or copyright notice from this package.

NL / EN - www.alleenonline.nl
BE / FR - www.alleenonline.be

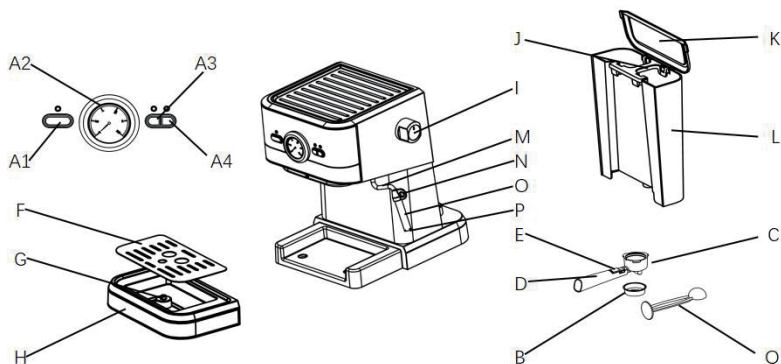
Lees deze gebruikershandleiding aandachtig door om het gebruik van het espressoapparaat volledig te begrijpen. Bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik, aangezien deze belangrijke informatie bevat.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van dit apparaat moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen worden gevolgd, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete oppervlakken van het apparaat aan. Gebruik handgrepen en knoppen.
3. Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om brand, elektrische schokken en persoonlijk letsel te voorkomen.
4. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt en wanneer het niet in gebruik is. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijderd en voordat u het apparaat reinigt.
5. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker, of nadat het apparaat niet goed functioneert of op enigerlei wijze is beschadigd. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicepunt voor onderzoek, reparatie of afstelling.
6. Het gebruik van hulpstukken of reserveonderdelen die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan leiden tot brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel.
7. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
8. Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak of naast vuur om schade aan het apparaat te voorkomen.
9. Om de stekker uit het stopcontact te halen, moet u altijd aan de stekker vasthouden en eraan trekken, niet aan het snoer.
10. Gebruik het apparaat niet voor ander dan bedoeld gebruik. Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik.
11. Nauwlettend toezicht is vereist wanneer het apparaat in de buurt van kinderen is.
12. Wees voorzichtig met de stoom.
13. Laat het koffiezetapparaat niet werken zonder water.
14. Verwijder de filterhouder niet wanneer het apparaat koffie zet of stoom afgeeft.
15. Zet een willekeurige schakelaar op "uit" voordat de stekker uit het stopcontact wordt gehaald.
16. Laat het apparaat nooit door kinderen gebruiken.
17. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke of geestelijke vermogens als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen.
18. Gebruik het apparaat niet als de omgevingstemperatuur lager is dan 0°C.
19. Als het apparaat lange tijd niet zal worden gebruikt, moet de resterende stoom volledig worden afgevoerd voordat het product wordt uitgeschakeld.
20. Als het apparaat wordt uitgeschakeld tijdens het vrijgeven van stoom, zal de restwarmte ervoor zorgen dat het apparaat stoom blijft afgeven. Om het vrijgeven van stoom onmiddellijk te stoppen, draait u de stoomknop naar de "UIT"-stand.
21. Niet buitenshuis gebruiken.
22. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

ONDERDEEL BESCHRIJVING



A	Bedieningspaneel (Aan/Uit-knop, Temperatuurweergave, Koffieknop, Stoomknop)		
A1	Aanknop	A2	Temperatuur weergave
A3	Koffie knop	A4	Stoom knop
B	Filterhouder mand	C	Mandhouder filterhouder
D	Filterhouder handvat	E	Portafilter houder clip
F	Afneembare lade deksel	G	Indicator lekbak vol
H	Lekbak basis	I	Steam/hot water control knob
J	Handgreep watertank	K	Deksel watertank
L	Watertank	M	Stoompijpje
N	Stoompijpje handvat	O	Hoes voor stoompijpje
P	Stoom mondstuk	Q	Maatlepel en stamper

EERSTE GEBRUIK

Om ervoor te zorgen dat de eerste kop koffie uitstekend smaakt, raden we aan om het systeem voor gebruik door te spoelen. Gezuiverd water heeft altijd de voorkeur tijdens het gebruik van de machine.

1. Open het deksel van het waterreservoir, vul het waterreservoir met water, het waterpeil mag de MAX-lijn niet overschrijden. Plaats het waterreservoir verticaal en lijn de gespen uit met het gat aan de achterkant van de machine en duw het helemaal naar beneden totdat het deksel van de tank gelijk ligt met de bovenkant van de machine.
2. Plaats de lege filterhoudermand in de houder van de filterhouder, plaats vervolgens de hele lege filterhouder in de machine in de «UNLOCK»-stand, draai de filterhouder langzaam tegen de klok in tot hij in de «LOCK»-stand staat voor een veilige installatie. Zie hieronder.

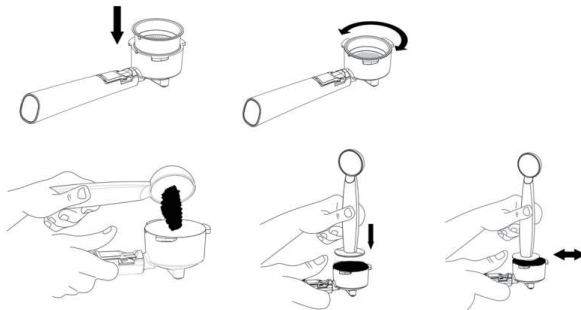


3. Plaats een bakje onder de tuitjes van de filterhouder. Zorg ervoor dat de stoomregelknop in de stand “UIT” staat.
4. Sluit het apparaat aan, druk op de aan/uit-knop, de stroomindicator licht rood op, de machine begint voor te verwarmen, de indicator van de koffieknop knippert groen tijdens het voorverwarmen. Wanneer de indicator van de koffieknop continu groen wordt, is het voorverwarmen voltooid.
5. Druk op de koffieknop, het apparaat begint water te pompen, het water gaat door het systeem en stroomt vervolgens in de container. Herhaal de bewerking 3 keer of vaker. Leeg de container indien nodig tijdens dit proces.
6. Plaats het stoompijpje in een bakje. Druk op de koffieknop, zodra het apparaat water begint te pompen, draait u langzaam aan de stoomregelknop totdat er water uitkomt. Laat het minstens 30 seconden afgeven en zet dan de stoomregelknop op “uit”. Wees voorzichtig tijdens het uitvoeren van dit proces, aangezien heet water uit de container kan pulseren en hete stoom kan afgeven.
7. Het apparaat is nu klaar om koffie te zetten.

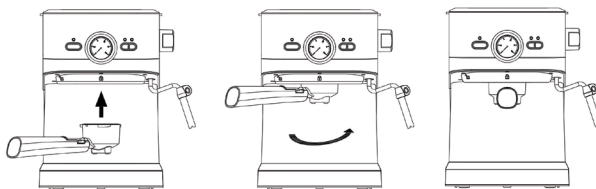
LET OP: Als het reservoir bijna vol is, drukt u nogmaals op de koffieknop om het pompen van water direct te stoppen. Er kunnen abnormale geluiden hoorbaar zijn wanneer u voor het eerst water verpompt of nadat u het apparaat lange tijd niet hebt gebruikt. Deze geluiden zijn normaal omdat het apparaat de lucht naar binnen laat ontsnappen. Na ongeveer 20 seconden zullen deze geluiden verdwijnen.

MAAK ESPRESSOKOFFIE

1. Verwijder de portafilter door deze met de klok mee te draaien. Door met een maatlepel gemalen koffie in het mandje te doen, kan een lepel gemalen koffiopoeder ongeveer een kopje hoogwaardige espressokoffie maken en vervolgens gemalen koffiopoeder stevig aandrukken met de tamper. Zie hieronder.



2. Plaats de hele portafilter in de machine in de “UNLOCK”-stand, draai de portafilter langzaam tegen de klok in tot hij in de “LOCK”-stand staat voor een veilige installatie. Zie hieronder



3. Plaats een mok onder de tuiten.
4. Nadat het voorverwarmen is voltooid, drukt u op de koffieknop, de koffie begint uit te stromen. Houd er rekening mee dat de machine water levert voor 2 kopjes. Om 1 kopje te zetten, onderbreek je de waterstroom tijdig door nogmaals op de koffieknop te drukken om te stoppen.

5. Nadat de koffiestroom is gestopt, verwijdt u de filterhouder door deze met de klok mee te draaien, draait u de clip van de filterhouder om de mand vast te houden en gooit u de gebruikte koffiemaling weg.
6. Laat de filterhouder en het mandje volledig afkoelen en spoel ze daarna af onder stromend water.

WAARSCHUWING: Laat het koffiezetapparaat niet onbeheerd achter tijdens het koffiezetten, het kan zijn dat u het apparaat soms handmatig moet bedienen!

MAAK HEET WATER

U kunt de kopjes eventueel voorverwarmen door ze met heet water te vullen; dit helpt de crema van de espresso te behouden.

Plaats een kopje onder het stoompijpje. Nadat de indicator van de koffieknop continu brandt, drukt u op de koffieknop, de waterpomp begint water te pompen, draai de stoomregelknop onmiddellijk naar de stand “Heet water”, dan zal er heet water uit het stoompijpje stromen. Om het te stoppen, drukt u nogmaals op de koffieknop en draait u de stoomregelknop naar de stand “UIT”.

MAAK CAPPUCCINO / OPGESCHUIMDE MELK

Een kopje cappuccino krijg je als je een kopje espresso bijvult met opgeschuimde melk. Methode:

1. Bereid eerst espresso met een kop die groot genoeg is volgens het deel “MAKE ESPRESSO COFFEE”, zorg ervoor dat de stoomregelknop in de UIT-stand staat.

2. Druk op de stoomknop, wacht tot de stoomknopindicator ononderbroken groen wordt.

OPMERKING: tijdens dit proces kan de indicator van de stoomknop aan en uit gaan om de gewenste temperatuur te behouden. Tijdens het stoombereidingsproces kan heet water uit de portafilter druppelen om de juiste stoomdruk te behouden.

3. Vul een kan met ongeveer 100ml~150ml melk voor elke te bereiden cappuccino. U wordt aangeraden om volle melk op koelkasttemperatuur te gebruiken (niet heet!).

OPMERKING: Bij het kiezen van de maat van de kan wordt aanbevolen dat de diameter niet kleiner is dan 70+/-5 mm, en houd er rekening mee dat het volume van de melk met 2 keer toeneemt, zorg ervoor dat de hoogte van de kan voldoende is.

4. Draai de stoomregelknop langzaam tegen de klok in, er komt stoom uit het stoompijpje.

OPMERKING: Voor betere schuimresultaten wordt aanbevolen om de stoomregelknop ongeveer 10 s~15 s open te houden om het water uit het stoompijpje te laten ontsnappen, aangezien de aanvankelijke stoom te veel water bevat. Draai vervolgens de stoomregelknop naar de stand “UIT”.

5. Steek het stoompijpje ongeveer 1cm~2cm in de melk, draai de stoomregelknop langzaam linksom, er komt stoom uit het stoompijpje, schuim de melk op door de kan omhoog en omlaag te bewegen.

OPMERKING: Raak het stoompijpje nooit aan tijdens het opschuimen en wees voorzichtig met de stoom. Draai de stoomregelknop altijd langzaam om een ideale schuimsnelheid te bereiken.

6. Wanneer het gewenste schuim is bereikt, draait u de stoomregelknop naar de stand “UIT” en drukt u nogmaals op de stoomknop om de stoomfunctie te verlaten.

OPMERKING: Volg de onderstaande handeling om te voorkomen dat het stoompijpje telkens na het opschuimen van melk verstopt raakt: plaats een lege kan onder het stoompijpje, zet dan de stoomregelknop aan en druk op de koffieknop, de pomp zal water pompen, nadat het water is gestroomd 3 seconden uit, druk nogmaals op de koffieknop om het pompen te stoppen. Wacht tot het stoompijpje is afgekoeld en reinig vervolgens het handvat van het stoompijpje en de hoes van het stoompijpje voorzichtig met een natte doek.

7. Giet de opgeschuimde melk bij de bereide espresso, nu is de cappuccino klaar. Zoet het indien gewenst, besprenkel het schuim met een beetje cacaopoeder.

8. Schakel de machine uit. Alle indicatoren moeten worden gedoofd.

WAARSCHUWING: Na het stomen is de binnentemperatuur van het apparaat erg hoog en moet het apparaat worden uitgeschakeld en ten minste 5 minuten afkoelen voordat u weer koffie gaat zetten, of u kunt de functie “Heet water” activeren om het apparaat af te koelen. Als het apparaat weer werkt zonder af te koelen, zal de koffie verbranden en zal er overlopen.

OPMERKING: Volg de onderstaande procedure als het stoompijpje verstopt is:

Draai de stoomregelknop naar de "UIT"-stand en laat het apparaat ongeveer een half uur afkoelen, prik vervolgens een paar keer in het stoompijpje met een naald van ongeveer 1 mm in diameter en controleer vervolgens of het apparaat normaal stoom kan afgeven wanneer de stoomknop indicator brandt ononderbroken. Neem contact op met de serviceafdeling als het probleem na bovenstaande bewerking nog steeds aanhoudt.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELINGSFUNCTIE

Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld als er binnen 25 minuten geen handeling plaatsvindt.

SCHOON EN ONDERHOUD

Een kopje cappuccino krijg je als je een kopje espresso bijvult met opgeschuimde melk. Methode:

1. Koppel het apparaat los van het stopcontact.
2. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.
3. Veeg het stoompijpje en de buitenkant eenvoudig schoon met een schone, vochtige doek of spons. Gebruik een speld om de kop van het mondstuk en de luchtgaten in de mouw van het stoompijpje schoon te maken. Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schuursponsjes, aangezien dit de afwerking van het apparaat zal beschadigen.
4. De filterhouder en het waterreservoir moeten na elk gebruik worden gewassen door ze onder water af te spoelen. Om de filterhouder schoon te houden, wordt aanbevolen om de machine regelmatig te laten draaien met de lege filterhouder op zijn plaats. Mochten de gaatjes van de filterhouder verstopt raken door gemalen koffie, gebruik dan een fijne borstel om deze schoon te maken. Wanneer uw koffiezetapparaat niet in gebruik is, is het raadzaam om de filterhouder uit de machine te halen, omdat dit de levensduur van de pakking ten goede komt.
5. Haal de lekbak uit het apparaat en verwijder gemorste koffie en water. Reinig ze vervolgens met een vochtige doek of een vochtige spons.
6. U moet het stoompijpje en de stoompijphuls na elk gebruik reinigen. Plaats het stoompijpje in een kan of mok en laat de stoom ontsnappen om de resterende melk uit het stromende stoomwater te verwijderen en overtollige melk te verwijderen. Als het stoompijpje verstopt raakt, gebruik dan een kleine speld om grondiger schoon te maken.

WAARSCHUWING: Stoom uit het stoompijpje is extreem heet en kan brandwonden veroorzaken.

OPMERKING: Niet reinigen met alcohol of oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen. Dompel de behuizing voor het reinigen nooit onder in water. Was de accessoires van uw koffiemachine nooit in de vaatwasser.

ONTKALKEN

1. Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.
2. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.
3. Verwijder het waterreservoir en de lekbak uit het apparaat.
4. Vul het waterreservoir met water en opgeloste ontkalkeroplossing tot het MAX-niveau (raadpleeg de gebruiksaanwijzing van de ontkalker voor de juiste hoeveelheid water en ontkalker). Gebruik "huishoudelijke ontkalker" in plaats van industriële ontkalker.
5. Installeer het waterreservoir terug op het apparaat.
6. Zorg ervoor dat de portafilter niet is geïnstalleerd. Plaats een leeg bakje onder de zetkop.
7. Steek de stekker in het stopcontact.
8. Druk op de aan / uit-knop en wacht tot het indicatielampje van de koffieknop effen groen wordt.
9. Druk op de koffieknop, het ontkalken start. Herhaal dit meerdere keren, leeg de container indien nodig. Stop totdat meer dan de helft van het waterreservoir leeg is.
10. Plaats het stoompijpje in een bakje en draai langzaam aan de stoomregelknop tot er water uitkomt. Blijf doseren om de container te vullen, leeg de container als deze vol is. Herhaal het proces totdat het waterreservoir leeg is.
11. Vul de watertank onmiddellijk met schoon water en herhaal het proces om het systeem door te spoelen.

PROBLEEMOPLOSSEN

SYMPTOOM	OORZAAK	CORRECTIES
De metalen delen in de tank hebben roest.	Ontkalker is geen aanbevolen type. Het kan de metalen onderdelen in de tank aantasten	Gebruik de door de fabrikant aanbevolen ontkalker.
Er lekt water uit de onderkant van het koffiezetapparaat.	Lekbak is vol.	Maak de lekbak leeg.
	Het koffiezetapparaat is defect.	Neem voor reparatie contact op met het geautoriseerde servicecentrum.
	Wanneer het waterreservoir na gebruik omhoog wordt getrokken, is het normaal dat er water op het bureau blijft staan.	Omdat de wateruitlaat aan de onderkant van de watertank een beweegbaar onderdeel is en niet lekt.
Er lekt water uit de buitenkant van het filter.	Er zit wat koffiepoeder op de filterrand wat het lek veroorzaakt.	Doe ze weg.
	De filterhouder is niet goed geïnstalleerd of in de juiste positie gedraaid.	Installeer de portafilter op de juiste manier en zorg ervoor dat deze in de «vergrendelde» positie staat.
	Het melkschuim is zojuist beëindigd of de stoom is zojuist gegenereerd of de stoomknop is niet gereset vanwege een te hoge temperatuur.	In bedrijf na afkoeling.
Zure (azijn) smaak bestaat in espressokoffie.	Niet correct reinigen na het reinigen van minerale afzettingen.	Reinig het koffiezetapparaat volgens de inhoud in «voor het eerste gebruik» meerdere keren.
	Koffiepoeder wordt lange tijd op een hete, natte plaats bewaard. Het koffiepoeder wordt slecht.	Gebruik vers koffiepoeder of bewaar ongebruikt koffiepoeder op een koele, droge plaats. Na het openen van een pak koffiepoeder, sluit u het goed af en bewaart u het in de koelkast om de versheid te behouden.
Koffiezetapparaat werkt niet meer.	Stekker zit niet goed in het stopcontact.	Sluit deze correct aan. Als het apparaat nog steeds niet werkt, neem dan contact op met de erkende servicedienst voor reparatie.
Stoom schuimt niet.	De stoomknopindicator is nog niet constant groen geworden.	Wacht tot de stoomknopindicator ononderbroken groen wordt en ga dan aan de slag.
	De container is te groot of de vorm past niet.	Gebruik een hoge en smalle container.
	U heeft magere melk gebruikt.	Gebruik volle melk of halfvolle melk.
	Er zit vuil in het stoompijpje.	Reinig het stoompijpje altijd direct na gebruik met natte spons.

Haal het apparaat niet zelf uit elkaar. Als de oorzaak van de storing niet wordt gevonden, neem dan contact op met het gekwalificeerde servicecentrum.

MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING	
	U kunt helpen het milieu te beschermen! Vergeet niet om de plaatselijke voorschriften te respecteren: Lever niet-werkende elektrische apparatuur in bij een geschikt afvalverwerkingscentrum.

HET PERFECTE ESPRESSO-SHOT

De sleutel tot het perfecte espresso-shot is consistentie. Het doel is een consistente smaak en koffiehoeveelheid met dezelfde parameters. Er zijn vier belangrijke stappen om een geweldige espresso te maken:

- Maal - de koffiebonen
- Dosis – maat van de gemalen koffiebonen, of voorgemalen
- Tamp - de groep koffiebonen in de filterhouder
- Extract - de koffiebonen met water onder druk om de espresso koffiedrank te produceren

Basis

- 7 -10g (enkele shot) 16-18,5g koffie (dubbele shot)
- 30 gram (ml) uitvoer (28-36 gram toegestaan)
- 25-30 sec (23-28 sec toelaatbare) extractietijd

MALEN

De textuur en dichtheid van gemalen koffie is een van de belangrijkste factoren bij het produceren van een geweldige espresso. Ook de dichtheid is van belang. In een notendop, hoe hoger de dichtheid, hoe meer druk het water nodig heeft om door de gemalen koffie te dringen. Vandaar dat het water langzamer doorstroomt. Hoe lager de dichtheid, hoe minder druk het water nodig heeft en hoe sneller het water door de gemalen koffie zal dringen.

* U wilt de koffie fijn malen om voldoende druk te krijgen om de koffieolie in uw espresso-shot te extraheren.

Het malen van je eigen bonen heeft de voorkeur, vanwege de mogelijkheid om de dichtheid te kiezen. Hierdoor kunt u eenvoudig de dichtheid van de grond manipuleren. Als u een voorgemalen espressomaling gebruikt, kunt u de dichtheid van de gemalen koffie niet aanpassen om de perfecte shot te manipuleren. Als je je bonen niet zelf maalt, en ons een voorgemalen espresso maalt, ligt de densiteit vast. Experimenteer eenvoudig met het toevoegen van meer grond en kneed de grond strakker in de filterkop om een hogere dichtheid te bereiken.

DOSIS

De dosis is de hoeveelheid gemalen koffie die gebruikt is om jouw espressoshot te maken. Kies uw dosis op basis van het mandje in uw portafilter. De juiste dosering voor een enkele espresso is 7-10 gram gemalen koffie of 16-18 gram gemalen koffie voor een dubbele espresso. De dosis is afhankelijk van de specifieke koffie die u gebruikt. Sommige koffiebonen/gemalen werken goed met 7 gram, maar met sommige melanges zie je betere resultaten met 8 of 9 gram per shot. Experimenteren staat centraal. Om er zeker van te zijn dat uw dosis nauwkeurig is, tarreert u de weegschaal met de portafilter erop, maalt u deze in de mand en plaatst u uw portafilter terug op de weegschaal.

Wanneer al deze stappen worden gecombineerd, kunnen we vinden dat 9 - 10 g geëxtraheerde koffie tot 30 g (28-32 g) espresso wt. of ongeveer 1 fl. ons. in 30 (23-32) seconden resulteert in een espresso met een evenwicht tussen scherpheid, zoetheid en bitterheid.

In een notendop, als algemene vuistregel: de perfecte espresso-shot heeft een body van 30 gram (ml) verkregen in een extractietijd van 25 - 30 seconden.

AANSTAMPEN

De manier waarop u uw gemalen koffie in de filterkop stampt, is belangrijker dan u denkt. Vooral de fysieke druk waarmee je knoeit. Hoe meer druk, hoe hoger de dichtheid. Houd je sabotage tussen je wijsvinger en duim, bijna alsof je een deurknop vastpakt.

Ga loodrecht op de portafilter staan en plaats je sabotage in de mand. Je arm moet in een hoek van ongeveer 90 graden staan. Leun lichtjes in de tamp en oefen langzame en zachte druk uit. De hoeveelheid druk is net zo belangrijk als herhaalbaarheid en consistentie. Zorg ervoor dat de tamp gelijkmatig vlak en consistent is, om te voorkomen dat het water aan één kant van het filter stroomt en de smaak vervormt.

EXTRACT

De hoeveelheid drukwater die stroomt is ingesteld en kan niet worden aangepast. We hebben ervoor gezorgd dat voor elke spoeling de juiste hoeveelheid druk en water wordt toegepast. U kunt ervoor kiezen om de spoeling te onderbreken om uw smaakwens te bereiken en afhankelijk van het type boon en de grootte van de gemalen koffie die u gebruikt.

STAP:

De hoeveelheid water / tijd voor extractie staat vast

Bij gebruik van voorgemalen ligt de dichtheid van de maling vast

Nu we alle variantfactoren kennen die bepalend zijn voor het perfecte espresso-shot, kunnen we beginnen met het 'in kaart brengen' van de varianten die we constant moeten gebruiken, elke keer dat je een shot maakt.

1. Maak eerst een testshot dat voldoet aan de vermelde parameters - een goed uitgangspunt is met 8 g gemalen koffie getrokken tot 30 g espresso-opbrengst. Een goede schottijd om naar te streven is 25-30 seconden om te starten.
2. Als de opbrengst van 30 g koffie in minder dan 25 seconden wordt bereikt, verhoog dan de dosis (hoeveelheid gemalen koffie) en verhoog de tampdruk om de dichtheid van de dosis te verhogen. Als de opbrengst van 30 g koffie in meer dan 30 seconden wordt bereikt (34 is toegestaan), verlaag dan de dosis (hoeveelheid gemalen koffie) en verlaag de tampdruk om de dichtheid te verminderen.
3. Als de shot zuur smaakt, gebruik dan wat meer gemalen koffie en stamp hem wat steviger aan - om de dichtheid te verhogen. Smaakt het bitter, gebruik dan wat minder gemalen en stamp wat losser/met minder druk aan.
4. Zodra de dosisdichtheid is aangepast, maakt u een testopname.
5. Als de shottijd sterk fluctueert, of als de shot niet goed smaakt, pas dan de dosis en opbrengst dienovereenkomstig aan. Onthoud: een grotere espresso-opbrengst kan de zoetheid compenseren, terwijl een kortere opbrengst kan helpen een bittere afdrank te elimineren.
6. Breng de nodige aanpassingen aan om de dosis, de dosisdichtheid en de zetverhouding opnieuw naar smaak aan te passen. Het streefgewicht van de espresso moet met de dosis toenemen of afnemen.
7. Herhaal het proces totdat de koffie heerlijk smaakt.

Zodra u de exacte hoeveelheid grond weet, wordt de ca. temp. druk om de juiste densiteit te krijgen moet het coffee shot extract 30 gram espresso (30 ml) bevatten binnen een extractieperiode van 25 – 30 seconden.

Voila, je perfecte foto! Zorg ervoor dat u dezelfde maaldichtheid, dosering en stampdruk gebruikt om consistentie te garanderen bij elke opname die u maakt.

«Maak je koffie te fijn en het resultaat is een langzame extractie, wat resulteert in een overgeëxtraheerde shot.... de smaak kan bitter en verbrand zijn.»

«Maak uw koffie te grof en de shot zal snel extraheren, wat resulteert in een shot met te weinig extractie.... de shot heeft een zwakke crema, mist body en smaakt zwak en waterig»

TECHNISCHE SPECIFICATIES:

Modelnr.:	HHA662301
Materiaal:	PP + SS
Product grootte:	212 x 263 x 284 mm
Productgewicht:	3354g
Kleur:	Zwart zilver
Geschikt voor kopjes:	1 of 2 kopjes
Max. kopje hoogte:	90mm
Geschikt voor:	Gemalen koffiebonen
Capaciteit waterreservoir:	1,5 Liter
Druk pomp:	15 bar
Afneembare watertank:	Ja
Antislipvoetjes:	Ja
Meegeleverde thermometer:	Ja
Instelknop stoompijpje:	Ja
Auto-off-functie:	Ja, na 25 minuten
Kabellengte:	75 cm
Spanning:	220-240V~ 50-60Hz
Wattage:	1050 watt

© 2023 The Investment Company Europe B.V. HYUNDAI is een handelsmerk van HYUNDAI Corporation holdings, Korea. In licentie gegeven aan The Investment Company Europe B.V. Alle rechten voorbehouden.

Onder licentie van HYUNDAI Corporation Holdings, Korea Geïmporteerd/gedistribueerd door The Investment Company Europe B.V., exclusief ontwikkeld voor verkoop in Nederland, België en Luxemburg.

PATENT AANGEVRAAGD

De illustraties en het ontwerp van dit pakket zijn beschermd door de Europese auteursrechtwetgeving en mogen niet worden gereproduceerd, gedistribueerd, weergegeven, gepubliceerd of gebruikt voor welk doel dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming. Het is niet toegestaan om handelsmerken of copyrightvermeldingen van dit pakket te wijzigen of te reproduceren pakket.

NL/EN - www.alleenonline.nl

BE/FR - www.alleenonline.be

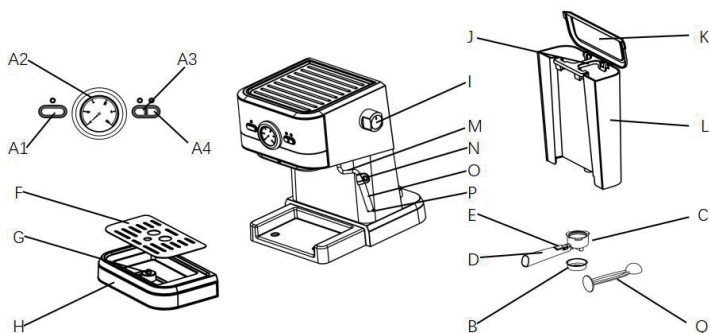
Veillez lire attentivement ce manuel d'utilisation pour bien comprendre l'utilisation de la cafetière expresso. Conservez le manuel pour référence future car il contient des informations importantes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures corporelles, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Débranchez de la prise murale avant de nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez refroidir complètement avant de monter ou de démonter des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
5. Ne pas utiliser avec un cordon ou une fiche endommagés, ou après que l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
6. L'utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
7. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
8. Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude ou à côté d'un feu pour éviter d'endommager l'appareil.
9. Pour débrancher de la prise murale, tenez et tirez toujours la fiche, pas le cordon.
10. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
11. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est à proximité d'enfants.
12. Attention à la vapeur.
13. Ne laissez pas la cafetière fonctionner sans eau.
14. Ne retirez pas le porte-filtre lorsque l'appareil prépare du café ou libère de la vapeur.
15. Mettez n'importe quel interrupteur sur "off" avant de retirer la fiche de la prise murale.
16. Ne laissez jamais l'appareil être utilisé par des enfants.
17. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites uniquement si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
18. N'utilisez pas l'appareil lorsque la température ambiante est inférieure à 0°C.
19. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, la vapeur résiduelle doit être complètement évacuée avant d'éteindre le produit.
20. Si l'appareil est éteint pendant le dégagement de vapeur, la chaleur résiduelle le fera continuer à dégager de la vapeur. Pour arrêter immédiatement la libération de vapeur, tournez le bouton de vapeur sur la position "OFF".
21. Ne pas utiliser à l'extérieur.
22. Conservez ces instructions pour référence future.

DESCRIPTION DE LA PIÈCE

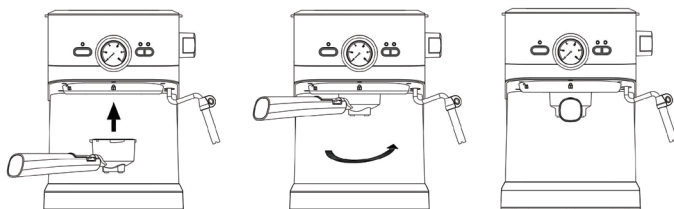


A	Panneau de commande (bouton d'alimentation, affichage de la température, bouton café, bouton vapeur)		
A1	Bouton d'alimentation	A2	Affichage de la température
A3	Bouton café	A4	Bouton vapeur
B	Panier porte-filtre	C	Porte-panier porte-filtre
D	Poignée porte-filtre	E	Clip porte-filtre
F	Couvercle de plateau amovible	G	Indicateur de bac d'égouttement plein
H	Base du bac d'égouttage	I	Bouton de commande vapeur/eau chaude
J	Poignée du réservoir d'eau	K	Couvercle du réservoir d'eau
L	Réservoir d'eau	M	Lance vapeur
N	Poignée de la lance à vapeur	O	Manchon de la lance à vapeur

PREMIÈRE UTILISATION

Pour vous assurer que la première tasse de café est excellente, nous vous recommandons de rincer le système avant de l'utiliser. L'eau purifiée est toujours préférée lors de l'utilisation de la machine.

1. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau, versez de l'eau dans le réservoir d'eau, le niveau d'eau ne doit pas dépasser la ligne MAX. Installez le réservoir d'eau verticalement et alignez les boucles sur le trou à l'arrière de la machine et poussez-le complètement vers le bas jusqu'à ce que le couvercle du réservoir affleure le haut de la machine.
2. Insérez le panier de porte-filtre vide dans le support de panier de porte-filtre, puis insérez tout le porte-filtre vide dans la machine en position « UNLOCK », tournez lentement le porte-filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit en position « LOCK » pour une installation sécurisée. Voir ci-dessous.

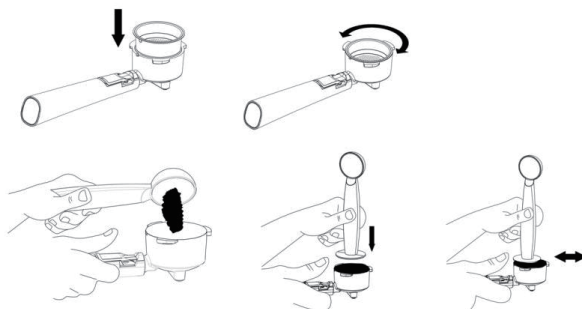


3. Placez un récipient sous les becs du porte-filtre. Assurez-vous que le bouton de contrôle de la vapeur est à la position "OFF".
4. Branchez l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation, le voyant d'alimentation s'allume en rouge, la machine commence à préchauffer, le voyant du bouton café clignote en vert pendant le préchauffage. Lorsque le voyant du bouton café devient vert fixe, le préchauffage est terminé.
5. Appuyez sur le bouton café, l'appareil commence à pomper de l'eau, l'eau traversera le système, puis s'écoulera dans le récipient. Répétez l'opération 3 fois ou plus. Videz le récipient si nécessaire pendant ce processus.
6. Placez la buse vapeur dans un récipient. Appuyez sur le bouton café, une fois que l'appareil commence à pomper de l'eau, tournez lentement le bouton de contrôle de la vapeur jusqu'à ce que l'eau sorte. Laissez la distribution pendant au moins 30 secondes, puis mettez le bouton de contrôle de la vapeur sur « off ». Soyez prudent lors de l'exécution de ce processus, car de l'eau chaude peut jaillir du récipient et émettre de la vapeur chaude.
7. L'appareil est maintenant prêt à faire du café.

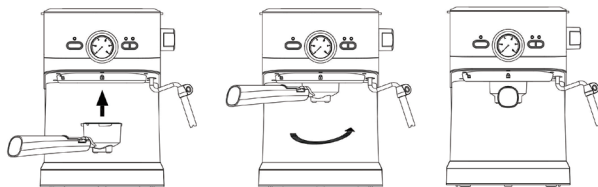
NOTE: Lorsque le récipient est presque plein, appuyez à nouveau sur le bouton café pour arrêter immédiatement de pomper de l'eau. Il peut y avoir des bruits anormaux lors du pompage de l'eau pour la première fois ou après une longue période d'inutilisation. Ces bruits sont normaux car l'appareil libère de l'air à l'intérieur. Après environ 20 secondes, ces bruits doivent disparaître.

FAIRE DU CAFÉ EXPRESSO

1. Retirez le porte-filtre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. En ajoutant du café moulu dans le panier avec une cuillère à mesurer, une cuillère de poudre de café moulu peut faire environ une tasse de café expresso de qualité supérieure, puis appuyez fermement sur la poudre de café moulu avec le pilon. Voir ci-dessous.



2. Insérez l'ensemble du porte-filtre dans la machine en position "UNLOCK", tournez lentement le porte-filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit en position "LOCK" pour une installation sécurisée. Voir ci-dessous



3. Placez une tasse sous les becs.
4. Une fois le préchauffage terminé, appuyez sur le bouton café, le café commencera à s'écouler. Veuillez noter que la machine fournit de l'eau pour 2 tasses. Pour préparer 1 tasse, interrompez le débit d'eau en temps opportun en appuyant à nouveau sur le bouton café pour l'arrêter.
5. Après l'arrêt du débit de café, retirez le porte-filtre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, retournez le clip du porte-filtre pour maintenir le panier, puis jetez le café moulu utilisé.

6. Laissez refroidir complètement le porte-filtre et le panier, puis rincez-les sous l'eau courante..

AVERTISSEMENT: Ne laissez pas la cafetière sans surveillance pendant la préparation du café, car vous devrez peut-être parfois la faire fonctionner manuellement !

FAIRE DE L'EAU CHAUDE

Vous pouvez préchauffer les tasses en les remplissant d'eau chaude ; cela aidera à préserver la crème de l'espresso.

Placez une tasse sous la buse vapeur. Une fois que le voyant du bouton café s'allume solidement, appuyez sur le bouton café, la pompe à eau commence à pomper de l'eau, tournez immédiatement le bouton de contrôle de la vapeur sur la position "Eau chaude", puis l'eau chaude s'écoulera de la buse à vapeur. Pour l'arrêter, appuyez à nouveau sur le bouton café et tournez le bouton de contrôle de la vapeur sur la position "OFF".

FAIRE DU CAPPUCCINO / DU LAIT MOUSSÉ

Vous obtenez une tasse de cappuccino lorsque vous remplissez une tasse d'espresso avec du lait mousseux. Méthode:

1. Préparez d'abord l'espresso avec une tasse assez grande selon la partie "FAIRE DU CAFÉ ESPRESSO", assurez-vous que le bouton de contrôle de la vapeur est en position OFF.

2. Appuyez sur le bouton vapeur, attendez que l'indicateur du bouton vapeur devienne vert fixe.

NOTE: Pendant ce processus, l'indicateur du bouton de vapeur peut s'allumer et s'éteindre pour maintenir la température souhaitée. De l'eau chaude peut s'égoutter du porte-filtre pendant le processus de préparation de la vapeur pour maintenir la bonne pression de vapeur

3. Remplissez un pichet avec environ 100 à 150 ml de lait pour chaque cappuccino à préparer. Il est recommandé d'utiliser du lait entier à la température du réfrigérateur (pas chaud !).

NOTE: Lors du choix de la taille de la cruche, il est recommandé que le diamètre ne soit pas inférieur à 70 +/- 5 mm, et gardez à l'esprit que le volume du lait augmente de 2 fois, assurez-vous que la hauteur de la cruche est suffisante.

4. Tournez lentement le bouton de contrôle de la vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de la vapeur sortira de la buse à vapeur.

NOTE: Pour obtenir de meilleurs résultats de moussage, il est recommandé de maintenir le bouton de contrôle de la vapeur en position ouverte pendant environ 10 à 15 secondes, pour libérer l'eau de la buse à vapeur, car la vapeur initiale contient trop d'eau. Tournez ensuite le bouton de contrôle de la vapeur sur la position "OFF".

5. Insérez la baguette vapeur dans le lait d'environ 1 cm à 2 cm, tournez lentement le bouton de contrôle de la vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de la vapeur sortira de la baguette vapeur, faites mousser le lait en déplaçant le pichet de haut en bas.

NOTE: Ne touchez jamais la buse à vapeur pendant le moussage et soyez prudent avec la vapeur. Tournez toujours lentement le bouton de contrôle de la vapeur pour obtenir une vitesse de moussage idéale.

6. Lorsque la mousse désirée est atteinte, tournez le bouton de contrôle de la vapeur sur la position "OFF" et appuyez à nouveau sur le bouton vapeur pour quitter la fonction vapeur.

NOTE: Veuillez suivre l'opération ci-dessous pour éviter que la buse à vapeur ne soit bloquée après avoir fait mousser du lait à chaque fois : placez une carafe vide sous la buse à vapeur, puis allumez le bouton de contrôle de la vapeur et appuyez sur le bouton café, la pompe pompera de l'eau, après l'écoulement de l'eau. éteint pendant 3 secondes, appuyez à nouveau sur le bouton café pour arrêter le pompage. Attendez que la buse à vapeur refroidisse, puis nettoyez soigneusement la poignée de la buse à vapeur et le manchon de la buse à vapeur avec un chiffon humide.

7. Versez la mousse de lait dans l'espresso préparé, maintenant le cappuccino est prêt. Sucrez-le si vous le souhaitez, saupoudrez la mousse d'un peu de cacao en poudre.

8. Éteignez la machine. Tous les voyants doivent être éteints.

AVERTISSEMENT: Après la cuisson à la vapeur, la température intérieure de l'appareil est très élevée et l'appareil doit être éteint et refroidi au moins pendant 5 minutes avant de refaire du café, ou vous pouvez activer la fonction "Eau chaude" pour refroidir l'appareil. Si l'appareil fonctionne à nouveau sans refroidir, le café sera brûlé et un débordement se produira.

NOTE: Veuillez suivre l'opération ci-dessous si la buse vapeur est bloquée :

Tournez le bouton de contrôle de la vapeur sur la position "OFF" et laissez refroidir l'appareil pendant environ une demi-heure, puis piquez la buse à vapeur plusieurs fois avec une aiguille d'environ 1 mm de diamètre, puis vérifiez si l'appareil peut distribuer de la vapeur normalement lorsque le bouton vapeur l'indicateur s'allume fixement. Veuillez contacter le service après-vente si le problème persiste après l'opération ci-dessus.

FONCTION DE MISE HORS TENSION AUTOMATIQUE

L'appareil s'éteindra automatiquement s'il n'y a aucune opération dans les 25 minutes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Vous obtenez une tasse de cappuccino lorsque vous remplissez une tasse d'espresso avec du lait mousseux. Méthode:

1. Débranchez l'appareil de la prise murale.
2. Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi.
3. Essuyez simplement la buse à vapeur et l'extérieur avec un chiffon ou une éponge propre et humide. Utilisez une épingle pour nettoyer la tête de la buse et les trous d'aération dans le manchon de la lance à vapeur. N'utilisez pas d'abrasifs ou de tampons à recurer en métal car cela endommagerait la finition de l'appareil.
4. Le porte-filtre et le réservoir d'eau doivent être lavés après chaque utilisation en les rinçant sous l'eau. Pour garder le porte-filtre propre, il est recommandé de faire fonctionner périodiquement la machine avec le porte-filtre vide en place. Si les trous du panier du porte-filtre sont bouchés par du café moulu, utilisez une brosse à poils fins pour le nettoyer. Lorsque votre cafetière n'est pas utilisée, il est recommandé de retirer le porte-filtre de la machine car cela prolongera la durée de vie du joint.
5. Retirez le bac d'égouttement de l'appareil et retirez tout café et eau renversés. Ensuite, nettoyez-les avec un chiffon humide ou une éponge humide.
6. Vous devez nettoyer la buse à vapeur et le manchon de la buse à vapeur après chaque utilisation. Placez la buse à vapeur dans une cruche ou une tasse et relâchez la vapeur pour éliminer tout lait restant de l'eau courante à vapeur afin d'éliminer l'excès de lait. Si la buse à vapeur se bouche, utilisez une petite épingle pour la nettoyer plus en profondeur.

AVERTISSEMENT: La vapeur de la buse à vapeur est extrêmement chaude et peut provoquer des brûlures.

NOTE: Ne pas nettoyer avec de l'alcool ou un nettoyant à base de solvant. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau pour le nettoyer. Ne lavez jamais les accessoires de votre machine à café au lave-vaisselle.

DÉTARTRAGE

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi.
3. Retirez le réservoir d'eau et le bac d'égouttement de l'appareil.
4. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau et une solution de détartrant jusqu'au niveau MAX (veuillez vous reporter aux instructions du détartrant pour connaître la bonne proportion d'eau et de détartrant). Veuillez utiliser un "détartrant domestique" au lieu d'un détartrant industriel.
5. Réinstallez le réservoir d'eau sur l'appareil.
6. Assurez-vous que le porte-filtre n'est pas installé. Placez un récipient vide sous la tête d'infusion.
7. Branchez l'appareil.
8. Appuyez sur le bouton d'alimentation et attendez que le voyant du bouton café devienne vert fixe.
9. Appuyez sur la touche café, le détartrage démarre. Répétez-le plusieurs fois, videz le récipient si nécessaire. Arrêtez jusqu'à ce que plus de la moitié du réservoir d'eau soit déchargée.
10. Placez la lance à vapeur dans un récipient et tournez lentement le bouton de contrôle de la vapeur jusqu'à ce que l'eau coule. Continuez à distribuer pour remplir le récipient, videz le récipient s'il est plein. Répétez le processus jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.
11. Remplissez immédiatement le réservoir d'eau avec de l'eau propre et répétez le processus pour rincer le système.

DÉPANNAGE

SYMPTÔME	CAUSE	CORRECTIONS
Les parties métalliques du réservoir sont rouillées.	Le détartrant n'est pas le type recommandé. Cela peut corroder les pièces métalliques du réservoir	Utilisez le détartrant recommandé par le fabricant.
Fuite d'eau au fond de la cafetière.	Le bac d'égouttage est plein.	Veuillez vider le bac d'égouttement.
	La cafetière est en panne.	Veuillez contacter le centre de service agréé pour la réparation.
	Lorsque le réservoir d'eau est remonté après utilisation, il est normal qu'il reste de l'eau sur le bureau.	Comme la sortie d'eau au bas du réservoir d'eau est une pièce mobile et qu'elle ne fuit pas.
De l'eau fuit du côté extérieur du filtre.	Il y a de la poudre de café sur le bord du filtre qui provoque la fuite.	Se débarrasser d'eux.
	Le porte-filtre n'est pas installé correctement ou tourné dans la bonne position.	Installez correctement le porte-filtre et assurez-vous qu'il est en position « verrouillée ».
	La formation de mousse de lait vient juste de se terminer ou la vapeur est générée juste maintenant, ou le bouton de vapeur n'est pas réinitialisé en raison d'une température trop élevée.	Fonctionnement après refroidissement.
Le goût acide (vinaigre) existe dans le café Espresso.	Ne nettoyez pas correctement après avoir nettoyé les dépôts minéraux.	Nettoyez la cafetière selon le contenu dans « avant la première utilisation » plusieurs fois.
	La poudre de café est stockée dans un endroit chaud et humide pendant une longue période. La poudre de café tourne mal.	Veuillez utiliser de la poudre de café fraîche ou conserver la poudre de café inutilisée dans un endroit frais et sec. Après avoir ouvert un paquet de poudre de café, refermez-le hermétiquement et conservez-le au réfrigérateur pour conserver sa fraîcheur.
La cafetière ne fonctionne plus.	La fiche n'est pas branchée correctement.	Branchez-le correctement. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, veuillez contacter le service après-vente agréé pour réparation.
La vapeur ne mousse pas.	L'indicateur du bouton de vapeur n'est pas encore devenu vert fixe.	Attendez que l'indicateur du bouton de vapeur devienne vert fixe, puis faites fonctionner.
	Le récipient est trop grand ou la forme ne convient pas.	Utilisez un récipient haut et étroit.

SYMPTÔME	CAUSE	CORRECTIONS
La vapeur ne mousse pas.	Vous avez utilisé du lait écrémé.	Utilisez du lait entier ou du lait demi-écrémé.
	Il y a de la saleté à l'intérieur de la buse vapeur.	Nettoyez la buse vapeur immédiatement après chaque utilisation avec une éponge humide.

Ne démontez pas l'appareil vous-même. Si la cause de la panne n'est pas trouvée, contactez le centre de service après-vente qualifié.

ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT	
	Vous pouvez aider à protéger l'environnement! N'oubliez pas de respecter les réglementations locales : Déposez les équipements électriques hors d'usage dans une déchetterie appropriée.

LE SHOT D'ESPRESSO PARFAIT

La clé du coup d'espresso parfait est la cohérence. L'objectif est d'avoir un goût et une quantité de café constants avec les mêmes paramètres. Il y a quatre étapes clés pour tirer un bon café expresso :

- Moudre - les grains de café
- Dose - mesure des grains de café moulus ou prémoulus
- Tassez - les grains de café du groupe dans le porte-filtre
- Extraire - les grains de café avec de l'eau sous pression pour produire la boisson au café expresso

Bases

- 7 -10g (single shot) 16-18.5g de café (double shot)
- Sortie de 30 grammes (ml) (28-36 grammes autorisés)
- 25-30 sec (23-28sec autorisé) temps d'extraction

MOUDRE

La texture et la densité du café moulu sont l'un des facteurs les plus importants pour produire un bon expresso. La densité a également son importance. En un mot, plus la densité est élevée, plus l'eau a besoin de pression pour traverser le marc de café. D'où l'eau qui passe plus lentement. Plus la densité est faible, moins l'eau a besoin de pression et l'eau traversera plus rapidement le café moulu.

* Vous voulez moudre finement le café pour permettre une pression suffisante pour extraire l'huile de café dans votre expresso.

Moudre vos propres grains est préférable, en raison de la possibilité de choisir la densité. Cela vous permet de manipuler facilement la densité du sol. Dans le cas où vous utilisez une mouture expresso pré-moulue, vous ne pourrez pas ajuster la densité de la mouture pour manipuler le coup parfait. Si vous ne broyez pas vous-même vos grains et que vous utilisez un espresso moulu prémoulu, la densité est fixe. Expérimentez simplement en ajoutant plus de terre et en tassant plus étroitement la terre dans la tête de filtre pour obtenir une densité plus élevée.

DOSE

La dose est la quantité de café moulu utilisée pour préparer votre espresso. Choisissez votre dose en fonction du panier de votre porte-filtre. La dose correcte pour un seul espresso est de 7 à 10 grammes de café moulu ou de 16 à 18 grammes de café moulu pour un double espresso. La dose dépendra du café particulier que vous utilisez. Certains grains de café fonctionnent bien avec 7 grammes, mais avec certains mélanges, vous obtiendrez de meilleurs résultats avec 8 ou 9 grammes par prise. L'expérimentation est la clé. Pour vous assurer que votre dose est précise, tarez la balance avec le porte-filtre sur le dessus, broyez dans le panier, puis remettez votre porte-filtre sur la balance.

Lorsque toutes ces étapes sont réunies, nous pouvons constater que 9 à 10 g de café extrait à 30 g (28 à 32 g) de poids d'espresso. ou environ 1 fl. oz. en 30 (23-32) secondes, donnera un espresso avec un équilibre entre acidité, douceur et amertume.

En un mot, en règle générale, le coup d'espresso parfait a un corps de 30 grammes (ml) obtenu en un temps d'extraction de 25 à 30 secondes.

TASSER

La façon dont vous tassez votre café moulu dans la tête de filtre est plus importante que vous ne le pensez. Surtout la pression physique que vous subissez. Plus la pression est élevée, plus la densité est élevée. Tenez votre sabotage entre votre index et votre pouce, presque comme si vous attrapiez une poignée de porte.

Tenez-vous perpendiculaire au porte-filtre et placez votre pilon dans le panier. Votre bras doit former un angle d'environ 90 degrés. Penchez-vous légèrement dans le tampon en appliquant une pression lente et douce. La quantité de pression est aussi importante que la répétabilité et la cohérence. Assurez-vous que le tampon est uniformément plat et cohérent, pour éviter que l'eau ne coule d'un côté du filtre et ne déforme le goût.

EXTRAIT

La quantité d'eau sous pression qui s'écoule est définie et ne peut pas être ajustée. Nous nous sommes assurés que la bonne quantité de pression et d'eau est appliquée pour chaque chasse d'eau. Vous pouvez choisir d'interrompre la chasse d'eau pour obtenir votre tasse de goût désirée et selon le type de grain et la taille du sol que vous utilisez.

MARCHER:

La quantité d'eau / le temps d'extraction est fixe

Lors de l'utilisation de pré-moulu, la densité de la mouture est fixe

Maintenant que nous connaissons tous les facteurs de variantes qui déterminent le coup d'espresso parfait, nous pouvons commencer à «cartographier» les variantes que nous devons utiliser en permanence, chaque fois que vous tirez un coup.

1. Tout d'abord, tirez un coup d'essai qui répond aux paramètres énumérés - un bon point de départ est avec 8 g de café moulu tiré à 30 g de rendement en espresso. Un bon temps de tir pour viser est de 25 à 30 secondes pour commencer.
2. Si le rendement de 30 g de café est atteint en moins de 25 secondes, augmentez la dose (quantité de mouture) et augmentez la pression du tampon pour augmenter la densité de la dose. Si le rendement de 30 g de café est atteint en plus de 30 secondes (34 est autorisé), diminuez la dose (quantité de mouture) et diminuez la pression du tassage pour desserrer la densité.
3. Si la grenaille a un goût aigre, utilisez un peu plus de terre et assurez-vous de la tasser un peu plus fort – pour augmenter la densité. S'il a un goût amer, utilisez un peu moins de terre et tassez un peu plus lâchement / avec moins de pression.
4. Une fois la densité de dose ajustée, tirez un coup test.
5. Si le temps de tir fluctue considérablement, ou si le goût du tir est mauvais, ajustez la dose et le rendement en conséquence. N'oubliez pas : un rendement d'espresso plus important peut équilibrer la douceur, tandis qu'un rendement plus court peut aider à éliminer une finale amère.

6. Faites les ajustements nécessaires pour doser la densité de dose et le rapport d'infusion à nouveau au goût. Le poids cible de l'expresso devrait augmenter ou diminuer en fonction de la dose.
7. Répétez le processus jusqu'à ce que le café soit délicieux.

Une fois que vous connaissez la quantité exacte de terrain, l'env. pression de température pour obtenir la bonne densité, l'extrait de café doit contenir 30 grammes d'espresso (30 ml) dans une période d'extraction de 25 à 30 secondes.

Voilà, votre coup parfait! Assurez-vous d'utiliser la même densité de broyage, la même dose et la même pression de tassage pour assurer la cohérence avec chaque coup que vous tirez.

«Moulez votre café trop fin et le résultat sera une extraction lente résultant en un tir sur-extrait... le goût peut être amer et brûlé.»

«Moulez votre café trop grossièrement et le shot sera extrait rapidement, ce qui donnera un shot sous-extrait... le shot aura une crème faible, manquera de corps et aura un goût faible et aqueux»

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Numéro de modèle :	HHA662301
Matériel:	PP + SS
Taille du produit:	212 × 263 × 284 mm
Poids du produit:	3354g
Couleur:	Noir argent
Convient pour les tasses :	1 ou 2 tasses
Max. hauteur de tasse :	90 millimètres
Convient à:	Grains de café moulus
Capacité du réservoir d'eau :	1,5 litre
Pompe à pression :	15 barres
Réservoir d'eau amovible :	Oui
Pieds antidérapants :	Oui
Thermomètre inclus :	Oui
Bouton de réglage de la buse vapeur :	Oui
Fonction d'arrêt automatique :	Oui, après 25 minutes
Longueur de câble:	75cm
tension:	220-240V~ 50-60Hz
Puissance :	1050 watts

© 2023 The Investment Company Europe B.V. HYUNDAI est une marque commerciale de HYUNDAI Corporation holdings, Corée. Sous licence de The Investment Company Europe B.V. Tous droits réservés.

Sous licence de HYUNDAI Corporation Holdings, Corée Importé/Distribué par The Investment Company Europe B.V. Développé exclusivement pour les ventes aux Pays-Bas, en Belgique et au Luxembourg.

BREVET EN COURS

L'illustration et la conception de ce paquet sont protégées par la loi européenne sur le droit d'auteur et ne peuvent être reproduites, distribuées, affichées, publiées ou utilisées à quelque fin que ce soit sans autorisation écrite préalable. Il est interdit de modifier ou de reproduire toute marque ou avis de droit d'auteur de ce forfait.

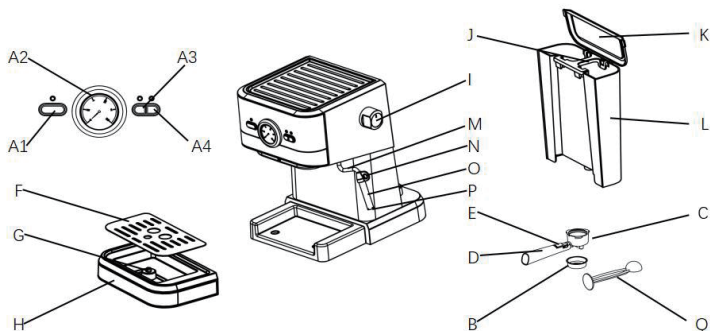
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die Verwendung der Espresso-Kaffeemaschine vollständig zu verstehen. Bewahren Sie das Handbuch zum späteren Nachschlagen auf, da es wichtige Informationen enthält.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Bei der Verwendung dieses Geräts sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich der folgenden:

1. Lies alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Verwenden Sie Griffe und Knöpfe.
3. Zum Schutz vor Feuer, Stromschlägen und Verletzungen dürfen Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. Ziehen Sie vor der Reinigung und bei Nichtgebrauch den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie Teile montieren oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
5. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zum nächstgelegenen autorisierten Kundendienst.
6. Die Verwendung von Zubehörteilen oder Ersatzteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
7. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen oder heiße Oberflächen berühren.
8. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche oder neben Feuer, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
9. Um das Gerät von der Steckdose zu trennen, halten und ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Kabel.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht zweckentfremdet. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
11. Wenn sich das Gerät in der Nähe von Kindern befindet, ist eine genaue Überwachung erforderlich.
12. Achten Sie auf den Dampf.
13. Lassen Sie die Kaffeemaschine nicht ohne Wasser laufen.
14. Entfernen Sie den Siebträger nicht, während das Gerät Kaffee zubereitet oder Dampf abgibt.
15. Schalten Sie einen beliebigen Schalter auf „Aus“, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
16. Lassen Sie das Gerät niemals von Kindern benutzen.
17. Dieses Gerät darf nur dann von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
18. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Umgebungstemperatur unter 0 °C liegt.
19. Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, muss der Restdampf vollständig abgelassen werden, bevor das Produkt ausgeschaltet wird.
20. Wenn das Gerät während der Dampfabgabe ausgeschaltet wird, sorgt die Restwärme dafür, dass es weiterhin Dampf abgibt. Um die Dampfabgabe sofort zu stoppen, drehen Sie den Dampfknopf auf die Position „OFF“.
21. Nicht im Freien verwenden.
22. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

PART DESCRIPTION

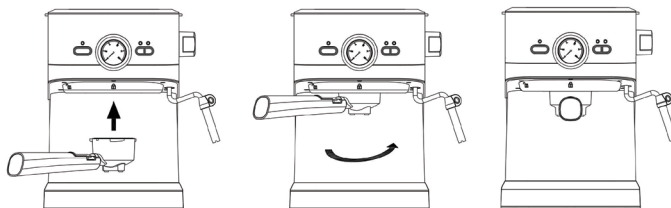


A	Bedienfeld (Einschalttaste, Temperaturanzeige, Kaffeetaste, Dampftaste)		
A1	Power-Taste	A2	Temperaturanzeige
A3	Kaffee-Taste	A4	Dampftaste
B	Siebträgerkorb	C	Körbchenhalter für Siebträger
D	Siebträgergriff	E	Halterclip für Siebträger
F	Abnehmbare Tablettabdeckung	G	Anzeige für volle Tropfschale
H	Tropfschalenboden	I	Drehknopf für Dampf/Heißwasser
J	Griff für Wassertank	K	Deckel des Wassertanks
L	Wassertank	M	Dampfstab
N	Dampfstabgriff	O	Hülse für Dampfstab
P	Dampfdüse	Q	Messlöffel und Tamper

ERSTE BENUTZUNG

Damit die erste Tasse Kaffee hervorragend schmeckt, empfehlen wir Ihnen, das System vor der Verwendung zu spülen. Gereinigtes Wasser wird während der Verwendung der Maschine immer bevorzugt.

- Öffnen Sie den Deckel des Wassertanks, füllen Sie Wasser in den Wassertank, der Wasserstand sollte die MAX-Linie nicht überschreiten. Stellen Sie den Wassertank senkrecht auf und richten Sie die Schnallen auf das Loch auf der Rückseite der Maschine aus und drücken Sie ihn ganz nach unten, bis der Tankdeckel bündig mit der Oberseite der Maschine ist.
- Setzen Sie den leeren Siebträgerkorb in den Siebträgerkorhalter ein, setzen Sie dann den gesamten leeren Siebträger in die Maschine in der Position „UNLOCK“, drehen Sie den Siebträger langsam gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich in der Position „LOCK“ befindet, um eine sichere Installation zu gewährleisten. Siehe unten.

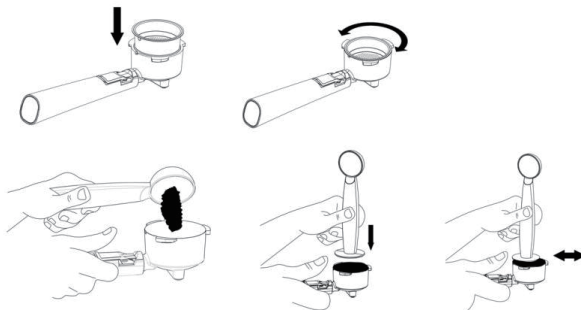


3. Stellen Sie einen Behälter unter die Ausgüsse des Siebträgers. Vergewissern Sie sich, dass der Dampfregler auf der Position „OFF“ steht.
4. Stecken Sie das Gerät ein, drücken Sie den Netzschalter, die Netzanzeige leuchtet rot, die Maschine beginnt mit dem Vorheizen, die Anzeige der Kaffeetaste blinkt während des Vorheizens grün. Wenn die Anzeige der Kaffeetaste durchgehend grün leuchtet, ist das Vorheizen beendet.
5. Drücken Sie die Kaffeetaste, das Gerät beginnt, Wasser zu pumpen, Wasser fließt durch das System und fließt dann in den Behälter. Wiederholen Sie den Vorgang mindestens dreimal. Entleeren Sie den Behälter bei Bedarf während dieses Vorgangs.
6. Legen Sie die Dampfdüse in einen Behälter. Drücken Sie die Kaffeetaste, sobald das Gerät beginnt, Wasser zu pumpen, drehen Sie langsam den Dampfregler, bis Wasser ausgegeben wird. Lassen Sie die Ausgabe mindestens 30 Sekunden lang laufen und schalten Sie dann den Dampfregler auf „Aus“. Seien Sie bei der Durchführung dieses Vorgangs vorsichtig, da heißes Wasser aus dem Behälter strömen und heißer Dampf austreten kann.
7. Jetzt ist das Gerät bereit für die Kaffeezubereitung.

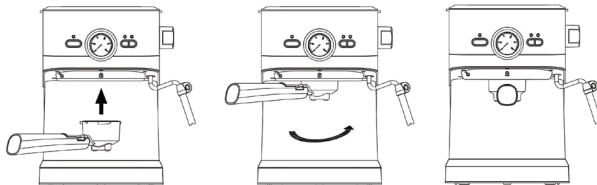
NOTIZ: Wenn der Behälter fast voll ist, drücken Sie die Kaffeetaste erneut, um das Pumpen des Wassers sofort zu stoppen. Beim ersten Pumpen von Wasser oder nach längerer Nichtbenutzung können ungewöhnliche Geräusche auftreten. Diese Geräusche sind normal, da das Gerät die Luft im Inneren abgibt. Nach etwa 20 s sollen diese Geräusche verschwinden.

MACHEN SIE ESPRESSOKAFFEE

1. Entfernen Sie den Siebträger, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie gemahlene Kaffeebohnen mit einem Messlöffel in den Korb geben, kann ein Löffel gemahlene Kaffeepulver etwa eine Tasse erstklassigen Espresso ergeben, und drücken Sie dann das gemahlene Kaffeepulver mit dem Tamper fest. Siehe unten.



2. Setzen Sie den ganzen Siebträger in der Position „UNLOCK“ in die Maschine ein, drehen Sie den Siebträger langsam gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich für eine sichere Installation in der Position „LOCK“ befindet. Siehe unten



3. Stellen Sie einen Becher unter die Ausläufe.
4. Nachdem das Vorheizen beendet ist, drücken Sie die Kaffeetaste, der Kaffee beginnt herauszufließen. Bitte beachten Sie, dass die Maschine Wasser für 2 Tassen bereitstellt. Um 1 Tasse zuzubereiten, unterbrechen Sie den Wasserfluss rechtzeitig, indem Sie die Kaffeetaste erneut drücken, um zu stoppen.

5. Nachdem der Kaffeefluss aufhört, entfernen Sie den Siebträger, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, drehen Sie den Halterclip des Siebträgers um, um den Korb zu halten, und entsorgen Sie dann das gebrauchte Kaffeemehl.
6. Lassen Sie den Siebträger und den Korb vollständig abkühlen und spülen Sie sie dann unter fließendem Wasser ab.

WARNUNG: Lassen Sie die Kaffeemaschine während der Kaffeezubereitung nicht unbeaufsichtigt, da Sie sie manchmal manuell bedienen müssen!

HEISSES WASSER MACHEN

Vielleicht möchten Sie die Tassen vorwärmen, indem Sie sie mit heißem Wasser füllen; dies trägt dazu bei, die Crema des Espressos zu bewahren.

Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse. Nachdem die Anzeige der Kaffeetaste dauerhaft leuchtet, drücken Sie die Kaffeetaste, die Wasserpumpe beginnt, Wasser zu pumpen, drehen Sie den Dampfgregler sofort auf die Position „Heißwasser“, dann fließt heißes Wasser aus der Dampfdüse. Um ihn zu stoppen, drücken Sie die Kaffeetaste erneut und drehen Sie den Dampfgregler auf die Position „OFF“.

CAPPUCCINO / MILCHSCHAUH ZUBEREITEN

Eine Tasse Cappuccino erhalten Sie, wenn Sie eine Tasse Espresso mit aufgeschäumter Milch auffüllen. Methode:

1. Bereiten Sie zuerst Espresso mit einer Tasse zu, die groß genug ist, wie im Abschnitt „ESPRESSOKAFFEE ZUBEREITEN“ beschrieben, stellen Sie sicher, dass sich der Dampfgregler in der AUS-Position befindet.
2. Drücken Sie die Dampftaste und warten Sie, bis die Anzeige der Dampftaste durchgehend grün leuchtet.

NOTIZ: Während dieses Vorgangs kann die Anzeige der Dampftaste ein- und ausschalten, um die gewünschte Temperatur beizubehalten. Während der Dampfzubereitung kann heißes Wasser aus dem Siebträger tropfen, um den richtigen Dampfdruck aufrechtzuerhalten.

3. Füllen Sie für jeden zuzubereitenden Cappuccino ca. 100–150 ml Milch in einen Krug. Es wird empfohlen, Vollmilch mit Kühlschranktemperatur (nicht heiß!) zu verwenden.

NOTIZ: Bei der Auswahl der Größe des Krugs wird empfohlen, dass der Durchmesser nicht weniger als 70 +/- 5 mm beträgt, und bedenken Sie, dass das Volumen der Milch um das Zweifache zunimmt, stellen Sie sicher, dass die Höhe des Krugs ausreicht. Turn the steam control knob slowly anti-clockwise, steam will come out from the steam wand.

NOTIZ: TUM bessere Aufschäumergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, den Dampfgregler etwa 10 bis 15 Sekunden lang in der geöffneten Position zu halten, um das Wasser aus der Dampfdüse abzulassen, da der anfängliche Dampf zu viel Wasser enthält. Drehen Sie dann den Dampfgregler auf die Position „OFF“..

4. Stecken Sie die Dampfdüse ca. 1 cm bis 2 cm in die Milch, drehen Sie den Dampfgregler langsam gegen den Uhrzeigersinn, Dampf tritt aus der Dampfdüse aus, schäumen Sie die Milch auf, indem Sie die Kanne von oben nach unten bewegen.

NOTIZ: Berühren Sie während des Aufschäumens niemals die Dampfdüse und gehen Sie vorsichtig mit dem Dampf um. Drehen Sie den Dampfdruckknopf immer langsam, um eine ideale Aufschäumgeschwindigkeit zu erreichen.

5. Wenn die gewünschte Schaumbildung erreicht ist, drehen Sie den Dampfgregler auf die Position „OFF“ und drücken Sie die Dampftaste erneut, um die Dampffunktion zu beenden.

NOTIZ: Bitte gehen Sie wie folgt vor, um zu vermeiden, dass die Dampfdüse jedes Mal nach dem Aufschäumen von Milch blockiert wird: Stellen Sie eine leere Kanne unter die Dampfdüse, drehen Sie dann den Dampfgregler auf und drücken Sie die Kaffeetaste, die Pumpe pumpt Wasser, nachdem Wasser geflossen ist 3 Sekunden lang aus, drücken Sie die Kaffeetaste erneut, um das Pumpen zu stoppen. Warten Sie, bis die Dampfdüse abgekühlt ist, und reinigen Sie dann den Dampfdüsengriff und die Dampfdüsenhülle vorsichtig mit einem feuchten Tuch.

6. Gießen Sie die aufgeschäumte Milch in den zubereiteten Espresso, jetzt ist der Cappuccino fertig. Nach Belieben süßen, den Schaum mit etwas Kakaopulver bestreuen.
7. Schalten Sie die Maschine aus. Alle Anzeigen sollten erlöschen.

WARNUNG: Nach dem Dampfgaren ist die Innentemperatur des Geräts sehr hoch und das Gerät muss ausgeschaltet und mindestens 5 Minuten lang abkühlen, bevor Sie erneut Kaffee zubereiten, oder Sie können die Funktion „Heißwasser“ aktivieren, um das Gerät abzukühlen. Wenn das Gerät ohne Abkühlung wieder funktioniert, verbrennt der Kaffee und läuft über..

NOTIZ: Bitte gehen Sie wie folgt vor, wenn die Dampfdüse verstopft ist:

Drehen Sie den Dampfgregler auf die Position „OFF“ und lassen Sie das Gerät etwa eine halbe Stunde lang abkühlen, stechen Sie dann mehrmals mit einer Nadel von etwa 1 mm Durchmesser in die Dampfdüse und prüfen Sie dann, ob das Gerät normal Dampf abgeben kann, wenn die Dampftaste gedrückt wird Anzeige leuchtet dauerhaft. Wenden Sie sich bitte an die Serviceabteilung, wenn das Problem nach dem oben beschriebenen Vorgang weiterhin besteht..

AUTOMATISCHE AUSSCHALTFUNKTION

Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn es innerhalb von 25 Minuten nicht bedient wird.

SAUBER UND WARTUNG

Eine Tasse Cappuccino erhalten Sie, wenn Sie eine Tasse Espresso mit aufgeschäumter Milch auffüllen. Methode:

1. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
3. Wischen Sie die Dampfdüse und das Äußere einfach mit einem sauberen, feuchten Tuch oder Schwamm ab. Verwenden Sie eine Nadel, um den Düsenkopf und die Luftlöcher in der Dampfdüsenhülse zu reinigen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuermittel aus Metall, da dies die Oberfläche des Geräts beschädigen würde.
4. Der Siebträger und der Wassertank sollten nach jedem Gebrauch gewaschen werden, indem sie unter Wasser gespült werden. Um den Siebträger sauber zu halten, wird empfohlen, die Maschine regelmäßig mit eingesetztem leeren Siebträger laufen zu lassen. Sollten die Löcher des Siebträgerkorbs durch Kaffeemehl verstopft sein, reinigen Sie ihn mit einer feinborstigen Bürste. Wenn Ihre Kaffeemaschine nicht in Gebrauch ist, wird empfohlen, den Siebträger von der Maschine abzunehmen, da dies die Lebensdauer der Dichtung verlängert.
5. Entfernen Sie die Tropfschale aus dem Gerät und entfernen Sie verschütteten Kaffee und Wasser. Reinigen Sie sie dann mit einem feuchten Tuch oder einem feuchten Schwamm.
6. Sie müssen die Dampfdüse und die Hülse der Dampfdüse nach jedem Gebrauch reinigen. Stellen Sie die Dampfdüse in eine Kanne oder einen Becher und lassen Sie den Dampf ab, um die verbleibende Milch aus dem Dampf zu entfernen. Laufendes Wasser, um überschüssige Milch zu entfernen. Wenn die Dampfdüse verstopft ist, verwenden Sie eine kleine Nadel, um sie gründlicher zu reinigen.

WARNUNG: Dampf aus der Dampfdüse ist extrem heiß und kann zu Verbrühungen führen.

NOTIZ: Nicht mit Alkohol oder Lösungsmitteln reinigen. Tauchen Sie das Gehäuse zum Reinigen niemals in Wasser. Waschen Sie Ihr Kaffeemaschinenzubehör niemals in der Spülmaschine.

ENTKALKEN

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
3. Entfernen Sie den Wassertank und die Tropfschale aus dem Gerät.
4. Füllen Sie den Wassertank mit Wasser und gelöster Entkalkerlösung bis zum Füllstand MAX (Bitte beachten Sie die Anweisungen des Entkalkers für das richtige Verhältnis von Wasser und Entkalker). Bitte verwenden Sie statt Industrieentkalker „Haushaltsentkalker“.
5. Installieren Sie den Wassertank wieder am Gerät.
6. Stellen Sie sicher, dass der Siebträger nicht installiert ist. Stellen Sie einen leeren Behälter unter den Brühkopf.
7. Schließen Sie das Gerät an.
8. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste und warten Sie, bis die Kontrollleuchte der Kaffeetaste durchgehend grün leuchtet.
9. Drücken Sie die Kaffeetaste, die Entkalkung beginnt. Wiederholen Sie es mehrmals, leeren Sie den Behälter bei Bedarf. Halten Sie an, bis mehr als die Hälfte des Wassertanks entleert ist.

10. Stellen Sie die Dampfdüse in einen Behälter und drehen Sie den Dampfregler langsam, bis Wasser austritt. Fahren Sie mit der Abgabe fort, um den Behälter zu füllen, leeren Sie den Behälter, wenn er voll ist. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der Wassertank leer ist.
11. Füllen Sie den Wassertank sofort wieder mit sauberem Wasser und wiederholen Sie den Vorgang, um das System zu spülen.

FEHLERBEHEBUNG

SYMPTOM	URSACHE	KORREKTUREN
Die Metallteile im Tank haben Rost.	Entkalker wird nicht empfohlen. Es kann die Metallteile im Tank korrodieren	Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen Entkalker.
Wasser tritt aus dem Boden der Kaffeemaschine aus.	Tropfschale ist voll.	Bitte leeren Sie die Tropfschale.
	Die Kaffeemaschine ist defekt.	Bitte wenden Sie sich zur Reparatur an die autorisierte Serviceeinrichtung.
	Wenn der Wassertank nach Gebrauch hochgezogen wird, ist es normal, dass Wasser auf dem Schreibtisch zurückbleibt.	Da der Wasserauslass am Boden des Wassertanks ein bewegliches Teil ist und nicht ausläuft.
Wasser tritt an der Außenseite des Filters aus.	Am Filterrand befindet sich etwas Kaffeepulver, das das Leck verursacht.	Sie loswerden.
	Der Siebträger ist nicht richtig installiert oder in die richtige Position gedreht.	Setzen Sie den Siebträger richtig ein und vergewissern Sie sich, dass er sich in der Verriegelungsposition befindet.
	Der Milchschaum ist gerade beendet oder der Dampf wird gerade erzeugt oder die Dampftaste wird wegen zu hoher Temperatur nicht zurückgesetzt.	Betrieb nach Abkühlung.
Acid (vinegar) taste exists in Espresso coffee.	Keine korrekte Reinigung nach der Reinigung von Mineralablagerungen.	Reinigen Sie die Kaffeemaschine mehrmals gemäß den Angaben unter „Vor dem ersten Gebrauch“.
	Kaffeepulver wird lange an einem heißen, nassen Ort gelagert. Das Kaffeepulver wird schlecht.	Bitte verwenden Sie frisches Kaffeepulver oder lagern Sie unbenutztes Kaffeepulver an einem kühlen, trockenen Ort. Nachdem Sie eine Packung Kaffeepulver geöffnet haben, verschließen Sie sie wieder fest und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf, um ihre Frische zu bewahren.
Kaffeemaschine funktioniert nicht mehr.	Stecker ist nicht richtig eingesteckt.	Stecken Sie es richtig ein. Wenn das Gerät immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte zur Reparatur an die autorisierte Servicestelle.

SYMPTOM	URSACHE	KORREKTUREN
Dampf schäumt nicht.	Die Anzeige der Dampftaste ist noch nicht durchgehend grün geworden.	Warten Sie, bis die Anzeige der Dampftaste durchgehend grün leuchtet, und betätigen Sie dann.
	Der Behälter ist zu groß oder die Form passt nicht.	Verwenden Sie hohe und schmale Behälter.
	Sie haben Magermilch verwendet.	Verwenden Sie Vollmilch oder teilentrahmte Milch.
	In der Dampfdüse befindet sich etwas Schmutz.	Reinigen Sie die Dampfdüse nach jedem Gebrauch sofort mit nassem Schwamm.

Nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander. Wenn die Fehlerursache nicht gefunden wird, wenden Sie sich an das qualifizierte Kundendienstzentrum.

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG	
	Sie können helfen, die Umwelt zu schützen! Bitte denken Sie daran, die örtlichen Vorschriften zu beachten: Geben Sie die nicht funktionierenden elektrischen Geräte bei einem geeigneten Entsorgungszentrum ab.

DER PERFEKTE ESPRESSO-SHOT

Der Schlüssel zum perfekten Espresso-Shot ist Konsistenz. Das Ziel ist ein konsistenter Geschmack und eine gleichbleibende Kaffeemenge mit denselben Parametern. Es gibt vier wichtige Schritte, um einen großartigen Esspressokaffee zuzubereiten:

- Mahlen - die Kaffeebohnen
- Dosis – Maß der gemahlenden oder vorgemahlenden Kaffeebohnen
- Tamp - die Gruppe Kaffeebohnen in den Filterhalter
- Extrahieren - die Kaffeebohnen mit unter Druck stehendem Wasser, um das Espresso-Kaffeegetränk herzustellen

Grundlagen

- 7–10 g (einzelner Schuss) 16–18,5 g Kaffee (doppelter Schuss)
- 30 Gramm (ml) Ausgabe (28–36 Gramm zulässig)
- 25–30 Sek. (23–28 Sek. zulässig) Extraktionszeit

MAHLEN

Die Textur und Dichte des gemahlenden Kaffees ist einer der wichtigsten Faktoren für die Herstellung eines großartigen Esspressos. Auch die Dichte ist von Bedeutung. Kurz gesagt, je höher die Dichte, desto mehr Druck muss das Wasser durch den Kaffeesatz drücken. Daher dringt das Wasser langsamer durch. Je geringer die Dichte, desto weniger Druck benötigt das Wasser und das Wasser dringt schneller durch den Kaffeesatz.

* Sie möchten den Kaffee fein mahlen, um genügend Druck zu haben, um das Kaffeeöl in Ihren Espresso-Shot zu extrahieren.

Das Mahlen Ihrer eigenen Bohnen ist aufgrund der Möglichkeit, die Dichte zu wählen, vorzuziehen. Auf diese Weise können Sie die Dichte des Bodens leicht manipulieren. Falls Sie einen vorgemahlenden Espresso-Boden verwenden, können Sie die Dichte des Bodens nicht anpassen, um den perfekten Schuss zu manipulieren. Wenn Sie Ihre Bohnen nicht selbst mahlen und ein

vorgemahlenes Espressopulver verwenden, ist die Dichte festgelegt. Experimentieren Sie einfach mit der Zugabe von mehr Bodengrund und drücken Sie den Boden fester in den Filterkopf, um eine höhere Dichte zu erreichen.

DOSIS

Die Dosis ist die Menge an gemahlenem Kaffee, die für die Zubereitung Ihres Espressos verwendet wird. Wählen Sie Ihre Dosis basierend auf dem Korb in Ihrem Siebträger. Die richtige Dosis für einen einzelnen Espresso beträgt 7-10 Gramm gemahlener Kaffee oder 16-18 Gramm gemahlener Kaffee für einen doppelten Espresso. Die Dosis hängt von dem jeweiligen Kaffee ab, den Sie verwenden. Einige Kaffeebohnen / gemahlene Kaffeebohnen eignen sich gut für 7 Gramm, aber bei einigen Mischungen sehen Sie bessere Ergebnisse mit 8 oder 9 Gramm pro Schuss. Experimentieren ist der Schlüssel. Um sicherzustellen, dass Ihre Dosis genau ist, tarieren Sie die Waage mit dem Siebträger oben, mahlen Sie in den Korb und stellen Sie dann Ihren Siebträger wieder auf die Waage.

Wenn alle diese Schritte zusammengefasst werden, können wir feststellen, dass 9–10 g Kaffee zu 30 g (28–32 g) Espressogewicht extrahiert werden. oder etwa 1 fl. oz. in 30 (23–32) Sekunden ergibt einen Espresso mit ausgewogener Säure, Süße und Bitterkeit.

Kurz gesagt, als allgemeine Faustregel: Der perfekte Espresso-Shot hat einen Körper von 30 Gramm (ml), der in einer Extraktionszeit von 25 – 30 Sekunden gewonnen wird.

STEMPEL

Die Art und Weise, wie Sie Ihren Kaffeesatz in den Filterkopf stopfen, ist wichtiger als Sie denken. Vor allem der körperliche Druck, mit dem man sich auseinandersetzt. Je mehr Druck, desto höher die Dichte. Halten Sie Ihren Stampfer zwischen Zeigefinger und Daumen, fast so, als würden Sie einen Türknauf greifen.

Stellen Sie sich senkrecht zum Siebträger und legen Sie Ihren Stampfer in den Korb. Dein Arm sollte etwa einen 90-Grad-Winkel haben. Lehnen Sie sich leicht in den Stempel und üben Sie langsamen und sanften Druck aus. Die Höhe des Drucks ist ebenso wichtig wie Wiederholbarkeit und Konsistenz. Stellen Sie sicher, dass der Stempel gleichmäßig flach und gleichmäßig ist, um zu vermeiden, dass das Wasser auf eine Seite des Filters fließt und den Geschmack verfälscht.

EXTRAKT

Die Menge des fließenden Druckwassers ist eingestellt und kann nicht eingestellt werden. Wir haben dafür gesorgt, dass bei jeder Spülung die richtige Menge an Druck und Wasser angewendet wird. Je nach verwendeter Bohnensorte und gemahlener Größe können Sie die Spülung unterbrechen, um Ihren Geschmackswunsch zu erfüllen.

SCHRITT:

Die Wassermenge / Zeit für die Extraktion ist festgelegt

Bei Verwendung von vorgemahlenem Mahlgut ist die Mahldichte festgelegt

Jetzt, da wir alle Variantenfaktoren kennen, die den perfekten Espresso-Shot bestimmen, können wir damit beginnen, die Varianten zu „kartieren“, die wir ständig verwenden müssen, jedes Mal, wenn Sie einen Shot ziehen.

1. Ziehen Sie zuerst einen Testschuss, der die aufgeführten Parameter erfüllt – ein guter Ausgangspunkt ist 8 g gemahlener Kaffee, der auf 30 g Espressoertrag gezogen wird. Eine gute Schusszeit zum Zielen ist 25-30 Sekunden zum Starten.
2. Wenn die Kaffeeausbeute von 30 g in weniger als 25 Sekunden erreicht wird – erhöhen Sie die Dosis (gemahlene Menge) und erhöhen Sie den Stempeldruck, um die Dichte der Dosis zu erhöhen. Wenn die Kaffeeausbeute von 30 g in mehr als 30 Sekunden erreicht wird (34 sind zulässig), verringern Sie die Dosis (gemahlene Menge) und verringern Sie den Stempeldruck, um die Dichte zu lockern.
3. Schmeckt der Shot sauer, verwenden Sie etwas mehr Bodengrund und achten Sie darauf, ihn etwas fester zu stampfen – um die Dichte zu erhöhen. Schmeckt es bitter, etwas weniger Mahlgut verwenden und etwas lockerer / mit weniger Druck stampfen.

4. Sobald die Dosisdichte eingestellt ist, machen Sie einen Testschuss.
5. Wenn die Schusszeit stark schwankt oder der Schuss abschmeckt, passen Sie Dosis und Ausbeute entsprechend an. Denken Sie daran: Eine größere Espressomenge kann die Süße ausgleichen, während eine kürzere Menge dazu beitragen kann, einen bitteren Abgang zu beseitigen.
6. Nehmen Sie die erforderlichen Anpassungen an Dosis, Dosisdichte und Brühverhältnis erneut nach Geschmack vor. Das Espresso-Zielgewicht sollte mit der Dosis zunehmen oder abnehmen.
7. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der Kaffee köstlich schmeckt.

Sobald Sie die genaue Bodenmenge kennen, werden die ca. Temperaturdruck Um die richtige Dichte zu erreichen, sollte der Kaffee-Shot-Extrakt 30 Gramm Espresso (30 ml) innerhalb einer Extraktionszeit von 25 – 30 Sekunden enthalten.

Voila, dein perfekter Schuss! Stellen Sie sicher, dass Sie die gleiche Mahldichte, Dosierung und den gleichen Stampfdruck verwenden, um bei jedem Schuss, den Sie ziehen, Konsistenz zu gewährleisten.

„Mahlen Sie Ihren Kaffee zu fein und das Ergebnis wird eine langsame Extraktion sein, die zu einem überextrahierten Schuss führt ... der Geschmack kann bitter und verbrannt sein.“

„Mahlen Sie Ihren Kaffee zu grob und der Shot wird schnell extrahiert, was zu einem unterextrahierten Shot führt. Der Shot hat eine schwache Crema, wenig Körper und schmeckt schwach und wässrig.“

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN:

Modell Nr.:	HHA662301
Material:	PP + SS
Produktgröße:	212 x 263 x 284 mm
Produktgewicht:	3354g
Farbe:	Schwarzes Silber
Passend für Tassen:	1 oder 2 Tassen
max. Tassenhöhe:	90mm
Passend für:	Gemahlene Kaffeebohnen
Fassungsvermögen Wasserreservoir:	1,5 Liter
Druckpumpe:	15 bar
Abnehmbarer Wassertank:	Ja
Anti-Rutsch-Füße:	Ja
Inklusive Thermometer:	Ja
Einstellknopf Dampfstab:	Ja
Auto-Off-Funktion:	Ja, nach 25 Minuten
Kabellänge:	75cm
Stromspannung:	220-240V~ 50-60Hz
Leistung:	1050 Watt

© 2023 The Investment Company Europe B.V. HYUNDAI ist eine Marke der HYUNDAI Corporation Holdings, Korea. Lizenziert an The Investment Company Europe B.V. Alle Rechte vorbehalten.

Lizenziert von HYUNDAI Corporation Holdings, Korea Importiert/Verteilt von The Investment Company Europe B.V. Exklusiv entwickelt für den Vertrieb in den Niederlanden, Belgien und Luxemburg.

Patent angemeldet

Die Grafik und das Design dieses Pakets sind durch europäisches Urheberrecht geschützt und dürfen ohne vorherige schriftliche Genehmigung nicht reproduziert, verteilt, angezeigt, veröffentlicht oder für irgendeinen Zweck verwendet werden. Es ist nicht gestattet, Marken oder Urheberrechtshinweise davon zu ändern oder zu reproduzieren Paket.