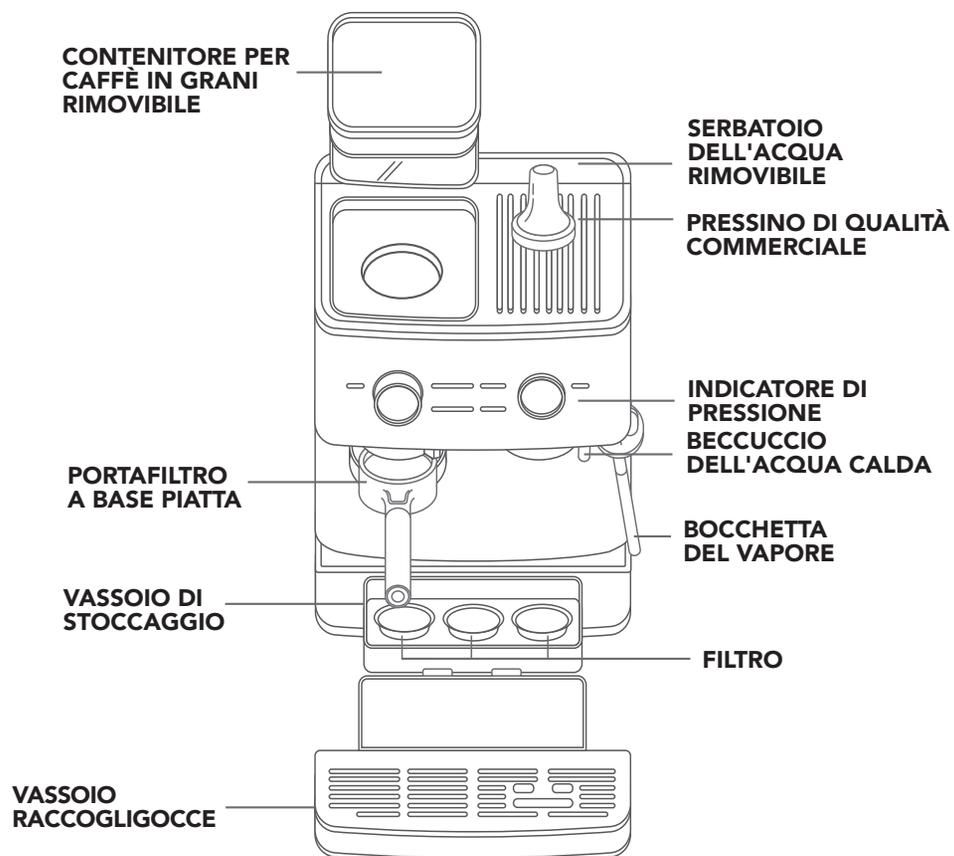


KitchenAid



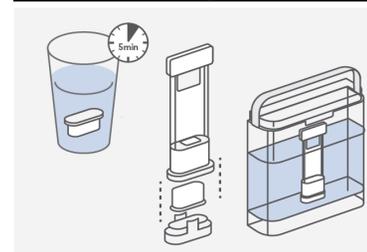
Panoramica del prodotto



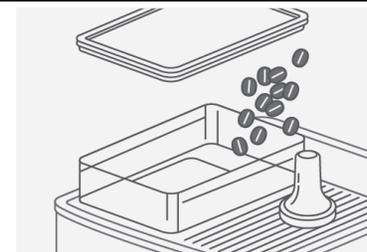
La consultazione dei nostri contenuti online è il modo migliore per iniziare. Eseguire la scansione per visualizzare guide, video e altre informazioni utili sui prodotti.

Per la risoluzione dei problemi, la cura e la manutenzione fare riferimento al manuale utente e/o alla guida online del prodotto.

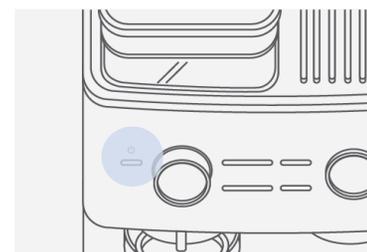
Guida rapida



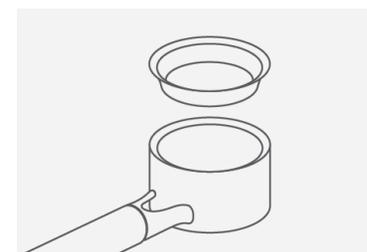
1. Installare il filtro dell'acqua e riempire il serbatoio dell'acqua. **SUGGERIMENTO:** mettere a bagno il filtro dell'acqua per 5 minuti prima di inserirlo nel portafiltro.



2. Riempire il contenitore per caffè in grani.



3. Accendere la macchina. **NOTA:** se la spia del pulsante della modalità acqua calda lampeggia, usare il codice QR o il manuale utente e/o la guida online del prodotto per accedere alle istruzioni sulla pompa di adescamento.



4. Selezionare il filtro desiderato e inserirlo nel portafiltro.

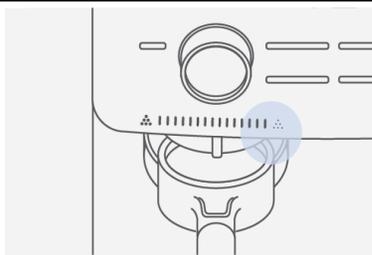
Tabella per la scelta del filtro:

TIPO DI FILTRO	DOSE	POSIZIONE DELLA MANOPOLA DI MACINATURA	QUANTITÀ (GRAMMI)	UTILIZZARE PER
A parete singola 	1 tazza 		10-12	Caffè a chicchi interi appena macinato
A parete singola 	2 tazze 		17-19	Caffè a chicchi interi appena macinato
A parete doppia 	1 tazza 		10-12	Caffè in grani non macinato o tostato al momento
A parete doppia 	2 tazze 		17-19	Caffè in grani non macinato o tostato al momento

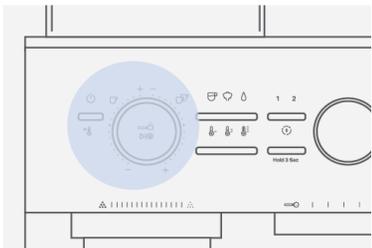
Guida rapida



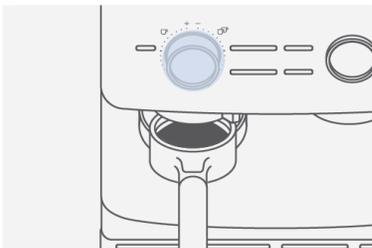
5. Inserire il portafiltro nel relativo supporto sotto il macinacaffè



6. Ruotare la manopola per regolare la dimensione di macinatura.



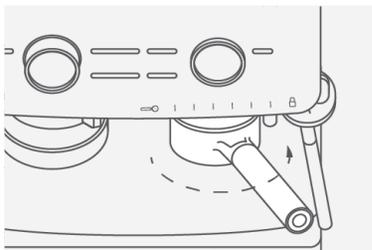
7. Selezionare la dose di caffè e la quantità da macinare in base al filtro.



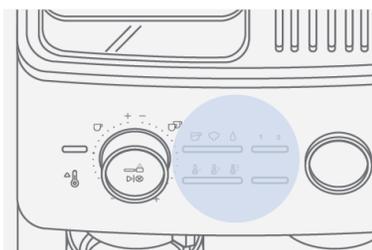
8. Premere il pulsante di avvio della macinatura per macinare il caffè fino al dosaggio preselezionato.



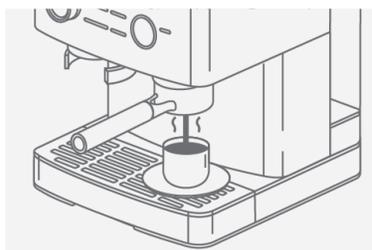
9. Rimuovere il portafiltro e pressare in modo uniforme il caffè fino alla linea contrassegnata all'interno del filtro.



10. Inserire il portafiltro nella testa del blocco e ruotarlo per bloccarlo.



11. Selezionare la modalità espresso, personalizzare la temperatura e la dose.



12. Premere il pulsante di avvio dell'infusione per ottenere il tipo di espresso selezionato.

NOTA: per un corretto funzionamento, assicurarsi che l'indicatore sulla manopola di selezione della quantità da macinare sia allineato con i punti raffigurati. Se la manopola è posizionata tra due impostazioni, l'operazione non parte.

Guida ai tipi di espresso

Espresso ideale

Per ottenere un espresso ideale, la pressione deve rientrare nella gamma per l'espresso.

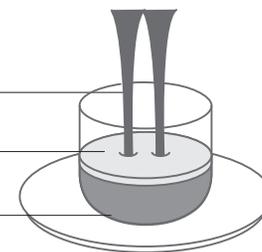


Cosa osservare

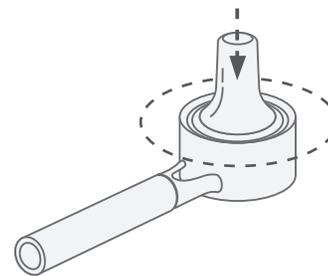
Flusso più regolare

Crema densa

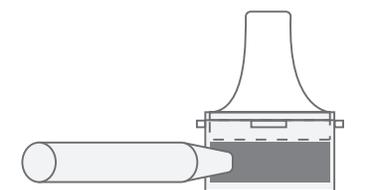
Sapore ricco e ben bilanciato



Consigli per la pressatura



1. Esercitare una pressione decisa e uniforme sul caffè macinato.



2. Utilizzare una superficie piana e il contrassegno all'interno del filtro per assicurarsi che il caffè macinato sia livellato in modo uniforme.

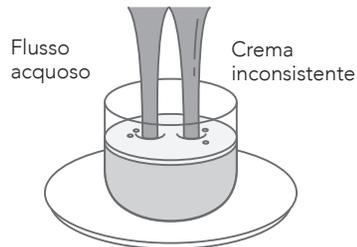
SUGGERIMENTO: utilizzare sempre caffè appena macinato.

Guida ai tipi di espresso

Sottoestrazione



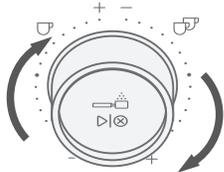
Cosa osservare



L'espresso è marrone chiaro
Ha poco sapore ed è acquoso

Dosaggio

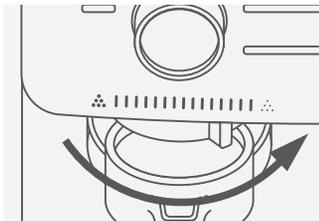
Aumento del dosaggio



SUGGERIMENTO: utilizzare un filtro a parete doppia se si continua a ottenere un espresso sottoestratto.

Dimensione della macinatura

Macinatura più fine



Sovraestrazione



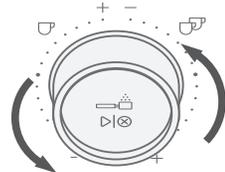
Cosa osservare



L'espresso è marrone scuro
Ha un sapore amaro e sa di bruciato

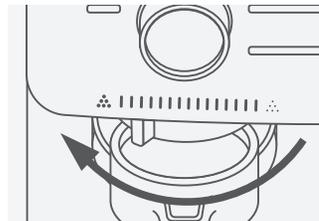
Dosaggio

Riduzione del dosaggio



Dimensione della macinatura

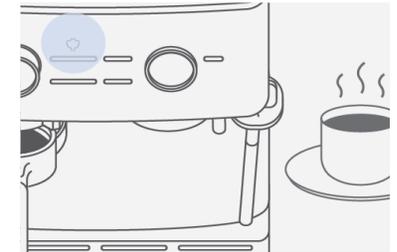
Macinatura più grossa



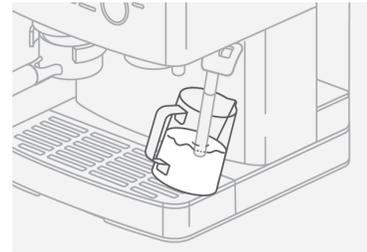
Personalizzazione delle bevande



1. Riempire la caraffa del latte fino alla base del beccuccio (circa 1/3).



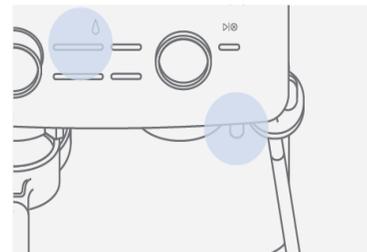
2. Selezionare la modalità vapore, puntare la bocchetta del vapore verso il vassoio raccogliogocce e premere il pulsante di avvio dell'infusione per eseguire lo spurgo.



3. Per ottenere la schiuma di latte, immergere la punta della bocchetta del vapore appena sotto la superficie del latte e inclinare la caraffa. Premere il pulsante di avvio dell'infusione.



4. Per scaldare il latte, immergere la bocchetta del vapore più in profondità nella caraffa del latte.
SUGGERIMENTO: ricordarsi di spurgare la bocchetta per il vapore dopo ogni uso.



5. Per utilizzare il beccuccio dell'acqua calda indipendente, spostare la modalità sull'impostazione acqua calda.



6. Posizionare una tazza sotto il beccuccio dell'acqua calda, selezionare la dose di acqua desiderata e premere il pulsante di avvio dell'infusione.



KitchenAid

©2024 Tutti i diritti riservati. Stampato in Cina.