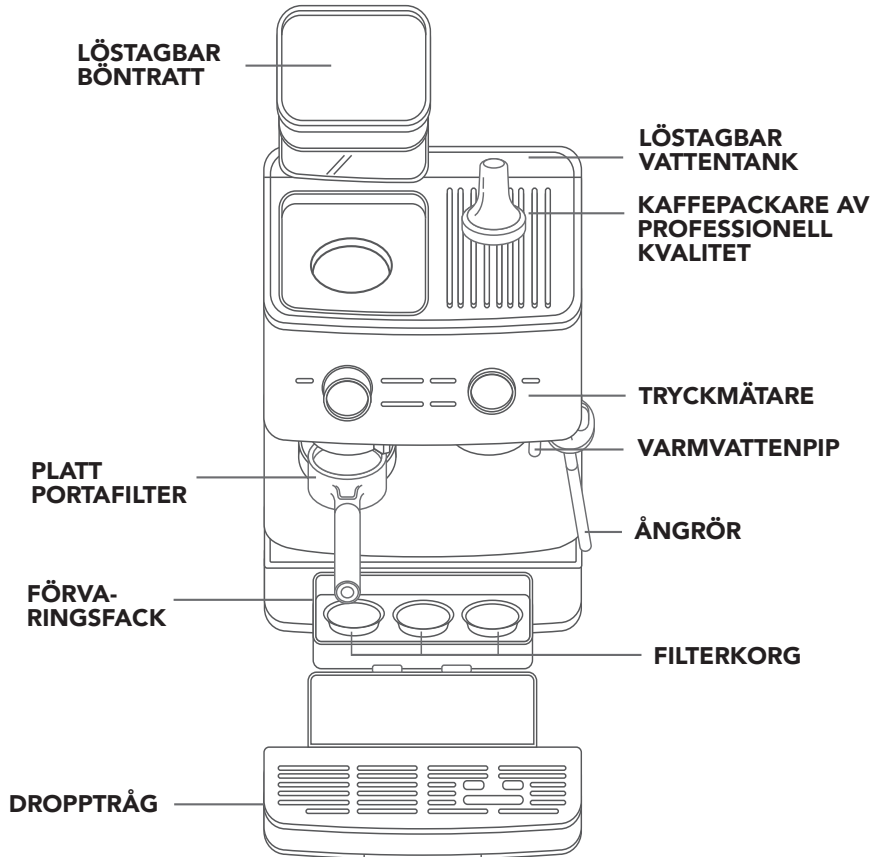


**KitchenAid**



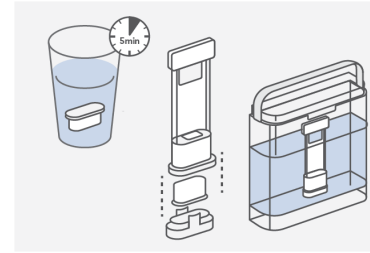
# Produktöversikt



Det bästa sättet att komma igång är att läsa vårt material online. Bläddra igenom guider, videor och produktsupport.

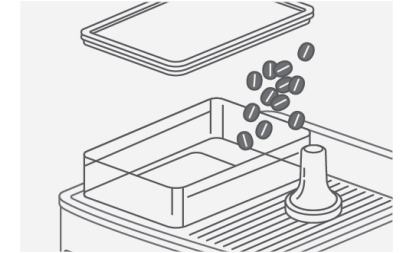
Information om felsökning, underhåll och skötsel finns i användarhandboken och/eller produkthandboken online.

# Snabbstartsguide

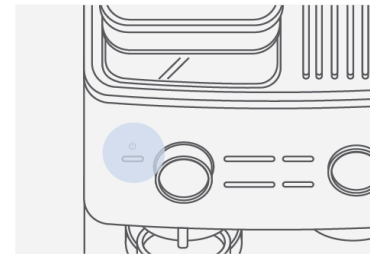


**1. Installera vattenfiltret och fyll vattenbehållaren.**

**TIPS!** Blötlägg vattenfiltret i fem minuter innan du sätter in det i vattenfilterhållaren.

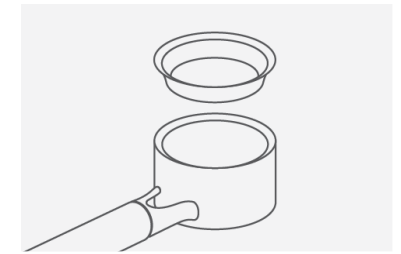


**2. Fyll böntratten.**



**3. Slå på maskinen.**

**OBS!** Om lampan på knappen för varmvattenläge blinkar läser du QR-koden eller användarhandboken och/eller produktguiden online för anvisningar om flödespumpen.



**4. Välj önskad filterkorg** och sätt in den i portafiltret.

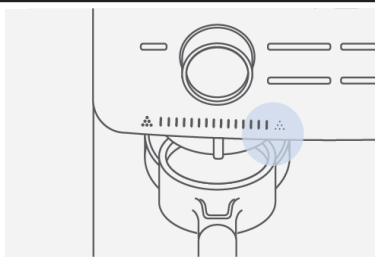
## Tabell för val av filterkorg:

TYP AV KORG	KOPPAR	PLACERING AV MALNINGSVRED	DOSERING (GRAM)	ANVÄND FÖR
Enkelvägg 	Enkel espresso 		10–12	Nymalet kaffe från hela bönor
Enkelvägg 	Dubbel espresso 		17–19	Nymalet kaffe från hela bönor
Dubbelvägg 	Enkel espresso 		10–12	Inte nymalda eller rostade kaffebönor
Dubbelvägg 	Dubbel espresso 		17–19	Inte nymalda eller rostade kaffebönor

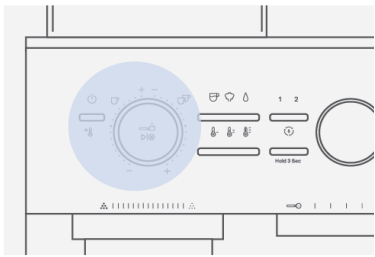
# Snabbstartsguide



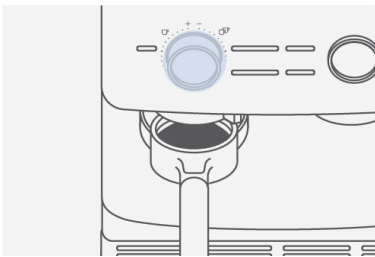
5. Sätt in portafiltret i portafilterhållaren under kvarnen.



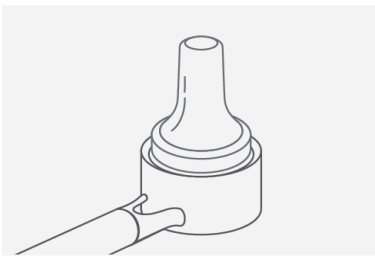
6. Dra vredet för att justera malningsstorleken.



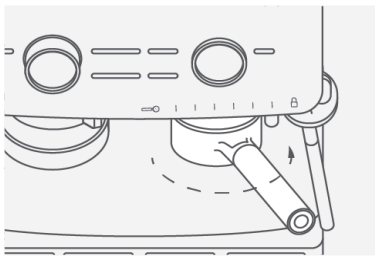
7. Välj kaffedos och malningsmängd efter filterkorgen.



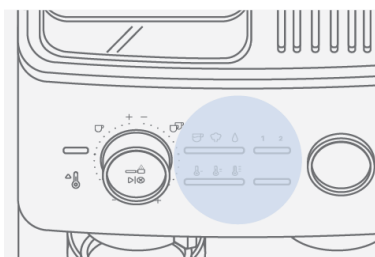
8. Tryck på startknappen för malningen för att mala kaffet till den förvalda dosmängden.



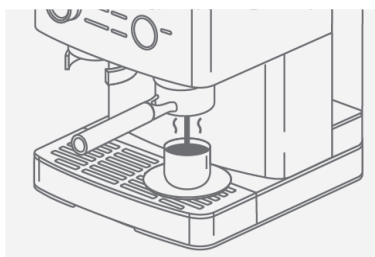
9. Ta bort portafiltret och packa kaffet jämnt efter den markerade linjen inuti filterkorgen.



10. Sätt i portafiltret i grupp-huvudet och vrid för att låsa det.



11. Välj espressoläge, anpassa temperatur och dos.



12. Tryck på startknappen för bryggningen för att göra den valda espresson.

**Obs!** Säkerställ korrekt funktion genom att se till att vredet för val av malningsmängd är i linje med de grafiska punkterna. Maskinen fungerar inte om vredet står mellan inställningarna.

# Espressoguide

## Perfekt espresso

Trycket bör avläsas var som helst inom espressoområdet för en perfekt kopp espresso.

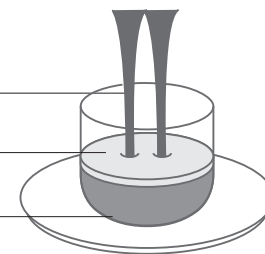


## Vad du ska leta efter

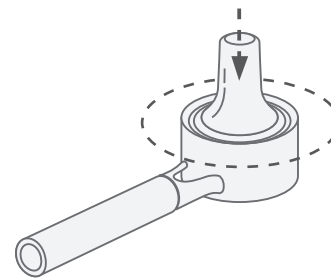
Jämnt flöde

Tjock crema

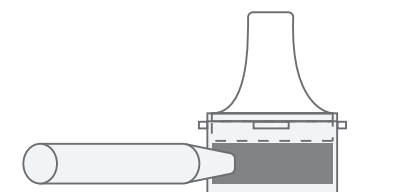
Välbalanserad och len



## Tips för kaffepackning



1. Packa kaffet med ett fast och jämnt tryck.



2. Använd en plan yta och markeringen på filterkorgen för att säkerställa att kaffet är jämnt fördelat.

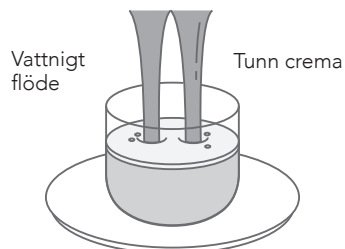
**TIPS!** Använd alltid nymalet kaffe.

# Espressoguide

## Underextraktion



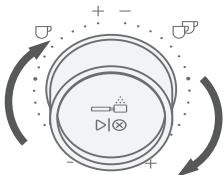
Vad du ska hålla koll på



Espresson är blekt brun  
Smakar mer svagt och vattnigt

### Dosering

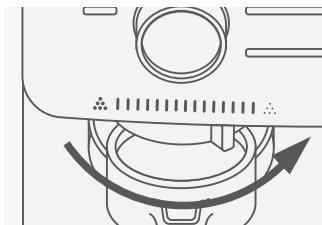
Öka dosen



**TIPS!** Använd en korg med dubbla väggar om du fortfarande har problem med underextraherad espresso.

### Malningsstorlek

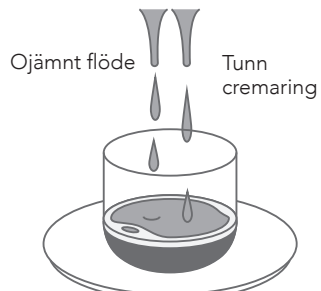
Gör malningen finare



## Överextraktion



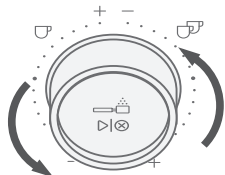
Vad du ska hålla koll på



Espresson är mörkbrun  
Smakar mer bittert och bränt

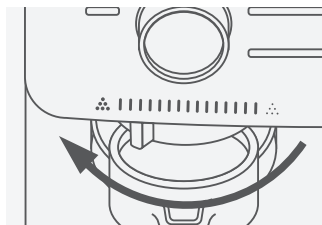
### Dosering

Minska dosen



### Malningsstorlek

Gör malningen grövre



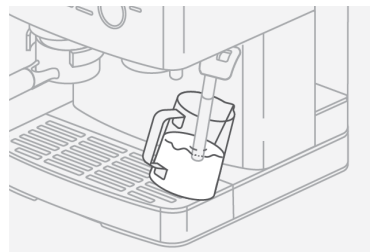
# Anpassa drycken



1. Fyll mjölkkanan till hällpipens början (fylld till ungefär 1/3).



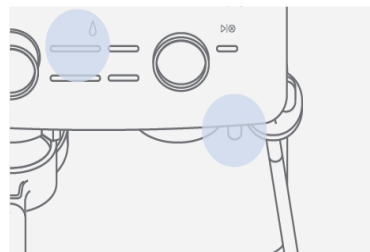
2. Välj ångläget, rikta ångröret mot dropptråget och tryck på startknappen för bryggningen för att rensa.



3. Skumma genom att sänka ned spetsen på ångröret precis under mjölkytan i mjölkkanan samtidigt som mjölkkanan vinklas. Tryck på startknappen.



4. Värm genom att sänka ned ångröret djupare i mjölkkanan.  
**TIPS!** Kom ihåg att tömma ångröret efter varje användning.



5. Om du vill använda den fristående varmvattenpipen växlar du läget till varmvatteninställning.



6. Placera en kopp under varmvattenpipen, välj önskad vattendos och tryck på startknappen för bryggningen.



# KitchenAid

©2024 Med ensamrätt. Tryckt i Kina.