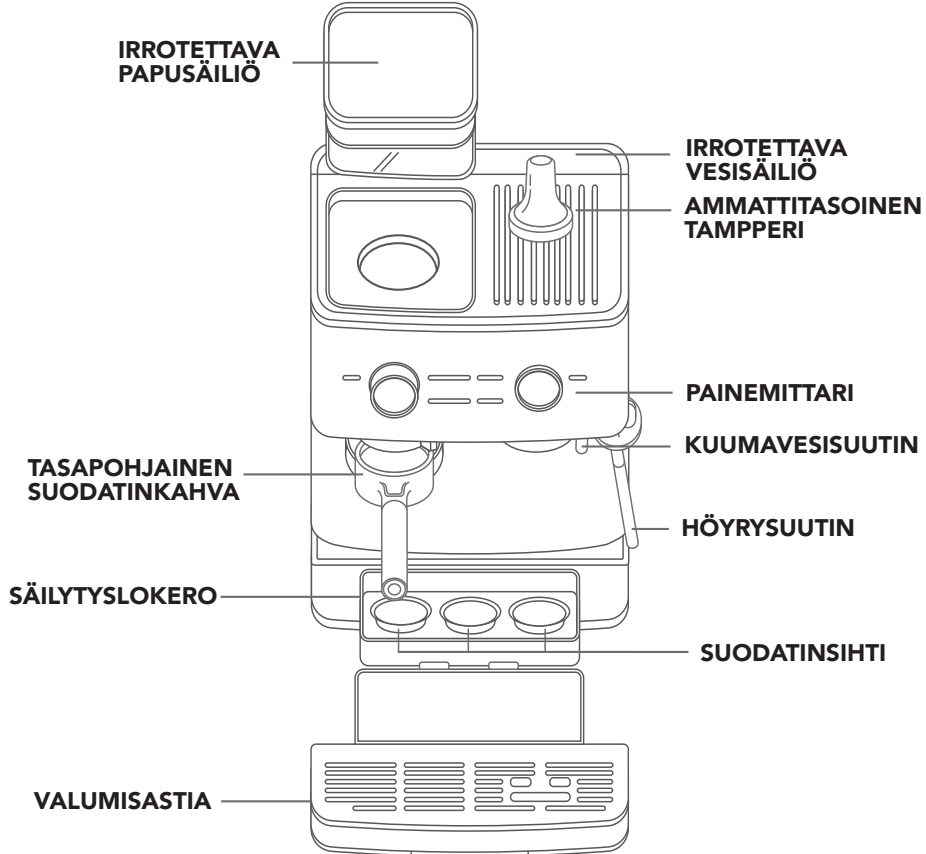


KitchenAid



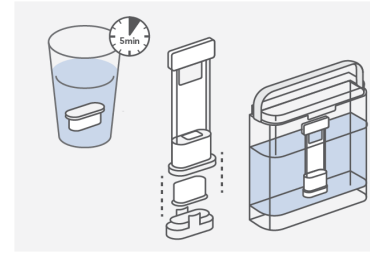
Tuotteen yleiskatsaus



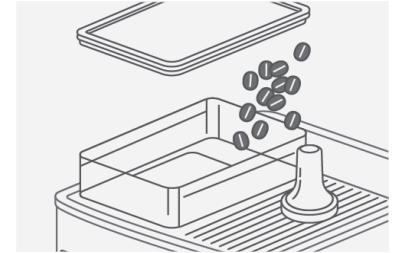
Ihan aluksi kannattaa tutustua verkkosivustojemme sisältöön. Skannaamalla QR-koodin pääset tarkastelemaan oppaita ja videoita sekä tutustumaan tuotetukeen.

Lisätietoja vianmäärityksestä sekä tuotteen kunnossapidosta ja huollosta löydät omistajan oppaasta ja/tai online-tuoteoppaasta.

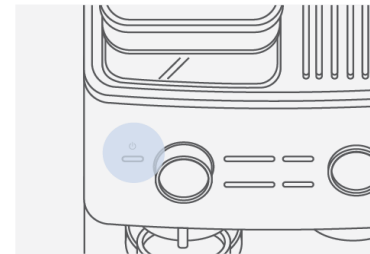
Pikaopas



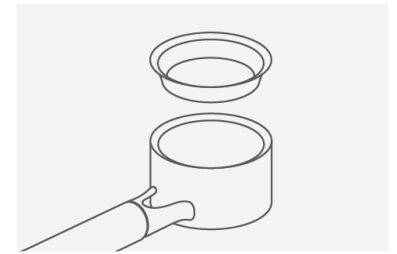
1. Aseta vesisuodatin paikoilleen ja täytä vesisäiliö.
VINKKI: Liota vesisuodatinta vedessä viiden minuutin ajan ennen kuin asetat sen pidikkeeseen.



2. Täytä papusäiliö.



3. Käynnistä laite.
HUOM. Jos kuumavesitilan painikkeen merkkivalo vilkkuu, katso ilmanpoistopumpun ohjeet omistajan oppaasta ja/ tai online-tuoteoppaasta. Voit myös skannata QR-koodin.

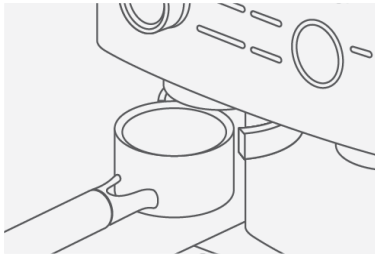


4. Valitse haluamasi suodatinsihti ja aseta se suodatinkahvaan.

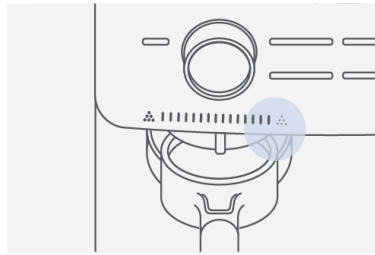
Suodatinsihtien valintataulukko:

SUODATINSIHTITYYPPI	ANNOSMÄÄRÄ	JAUHATUKSEN SÄÄTIMEN ASENTO	ANNOS (GRAMMA)	KÄYTÄ
Yksiseinäinen	1 annos		10-12	Vastajauhettua kahvia
Yksiseinäinen	2 annosta		17-19	Vastajauhettua kahvia
Kaksiseinäinen	1 annos		10-12	Ei vastajauhettu tai -paahdettu kahvi
Kaksiseinäinen	2 annosta		17-19	Ei vastajauhettu tai -paahdettu kahvi

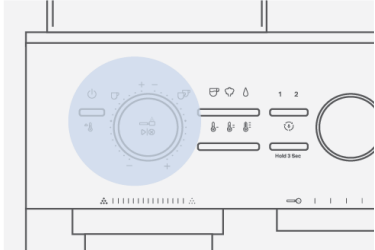
Pikaopas



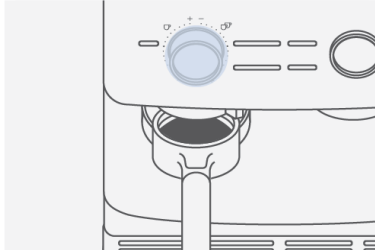
5. Aseta suodatinkahva kahvimyllyn alla olevaan pidikkeeseen.



6. Valitse jauhatuskoko liu'uttamalla säädintä.



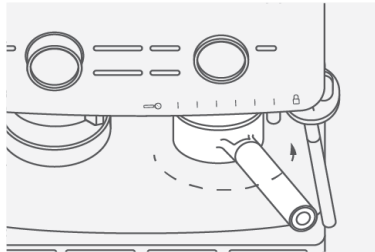
7. Valitse suodatinsihdille sopiva annos- ja jauhatusmäärä.



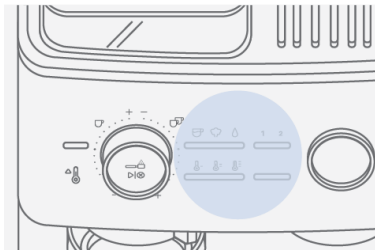
8. Jauha kahvia valitsemasi annosmäärän verran painamalla jauhatuksen käynnistypainiketta.



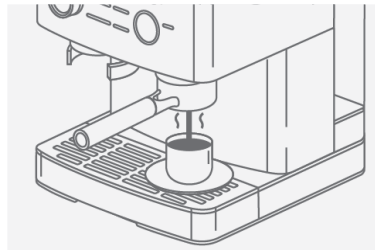
9. Irrota suodatinkahva ja tamppaa kahvia tasaisesti painaen suodatinsihdin sisäpuolella olevaan merkkiin asti.



10. Aseta suodatinkahva suodatinpäähän ja lukitse kääntämällä.



11. Valitse espressotila sekä haluamasi lämpötila ja annosmäärä.



12. Valmista espressoannos painamalla uuttamisen käynnistypainiketta.

HUOM. Varmista, että jauhatusmäärän säätimen nuppi on pisteen kohdalla. Jos nuppi on asetusten välissä, kone ei toimi.

Espresson valmistamisopas

Täydellinen espresso

Täydellinen espressoannos syntyy, kun painemittarin viisari pysyy espressoalueella.

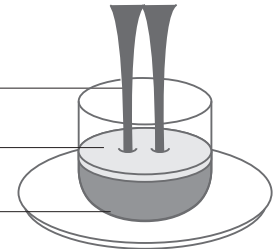


Hyvän espresson merkit

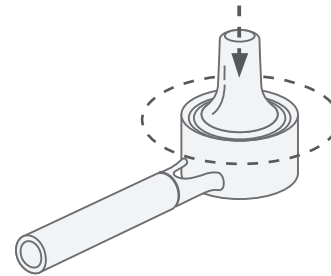
Juoma valuu sulavasti

Crema on paksua

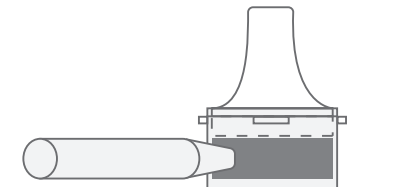
Koostumus on tasainen ja täyteläinen



Tamppaamisvinkit



1. Tamppaa kahvijauhetta napakasti ja tasaisesti painellen.



2. Hyödyntämällä tasaista alustaa ja suodatinsihdin merkintää varmistat, että kahvijauhe levittyy tasaisesti.

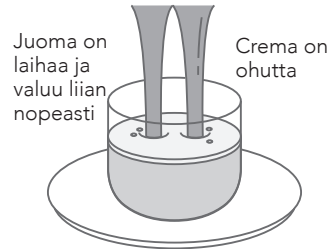
VINKKI: Käytä aina vastajauhettua kahvia.

Espresson valmistamisopas

Aliuutto



Merkit

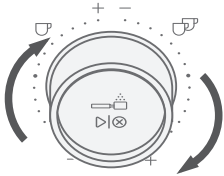


Juoma on laihaa ja valuu liian nopeasti
Crema on ohutta

Espresso on vaaleanruskeaa
Maistuu laimealta ja vetiseltä

Annostus

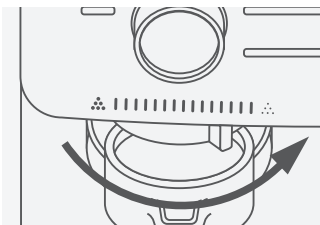
Suurena annostusta



VINKKI: Jos aliuutto-ongelmat jatkuvat, käytä kaksiseinäistä suodatinsihtiä.

Jauhatuskoko

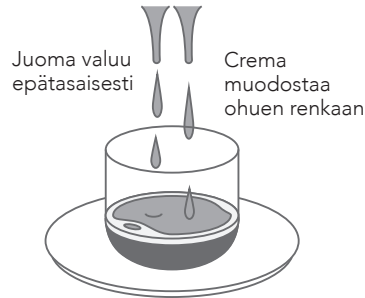
Säädä jauhatusta hienommaksi



Yliuutto



Merkit

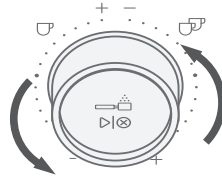


Juoma valuu epätasaisesti
Crema muodostaa ohuen renkaan

Espresso on tummanruskeaa
Maistuu kitkerältä ja palaneelta

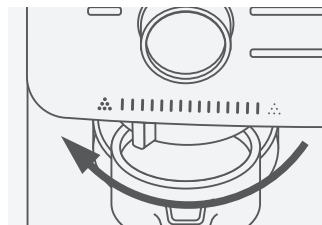
Annostus

Pienennä annostusta



Jauhatuskoko

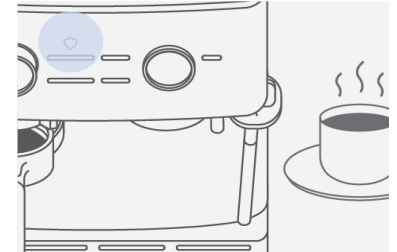
Säädä jauhatusta karkeammaksi



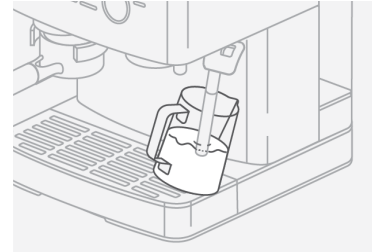
Juoman muokkaaminen



1. Täytä kannu maidolla kaatonokan alareunaan asti (noin 1/3 kokonaistilavuudesta).



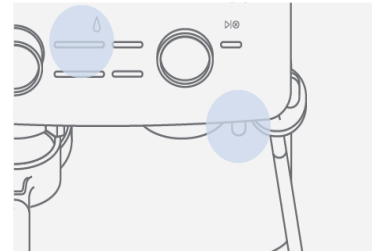
2. Valitse höyrytila, suuntaa höyrysuutin valumisastiaan ja tyhjennä painamalla uuttamisen käynnistyspainiketta.



3. Vaahdotus onnistuu asettamalla höyrysuuttimen pää kannuun hieman maidon pinnan alapuolelle ja kallistamalla kannua. Paina uuton käynnistyspainiketta.



4. Höyrytys onnistuu upottamalla höyrysuutin syvemmälle maitokannuun. **VINKKI:** Muista puhdistaa höyrysuutin jokaisen käyttökerran jälkeen.



5. Jos haluat käyttää erillistä kuumavesisuutinta, valitse tilaksi Kuuma vesi.



6. Aseta kuppi kuumavesisuuttimen alle, valitse vesimäärä ja paina uuton käynnistyspainiketta.



KitchenAid

©2024 Kaikki oikeudet pidätetään. Painettu Kiinassa.