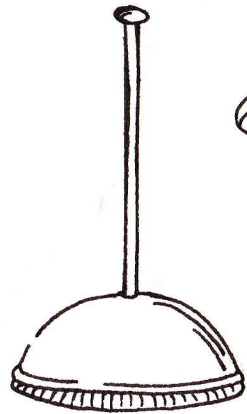
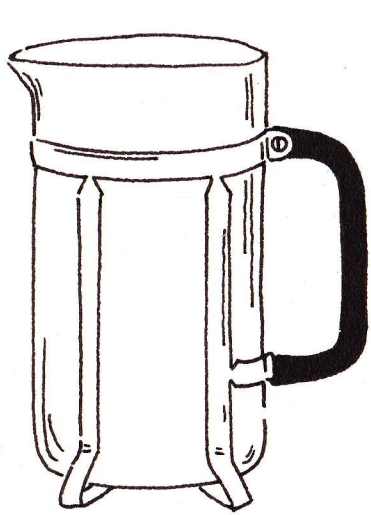


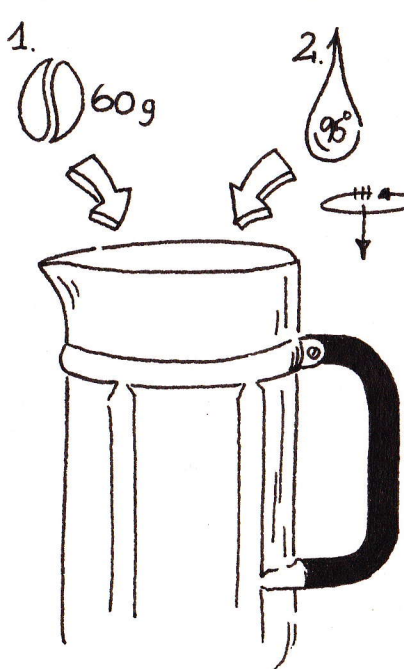
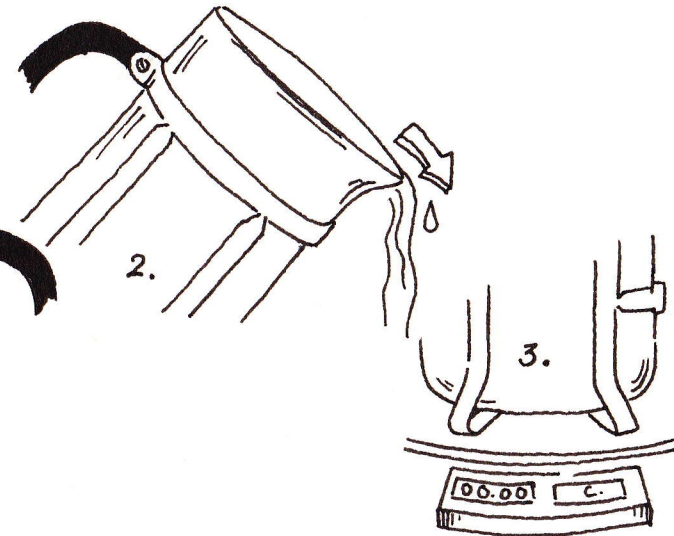
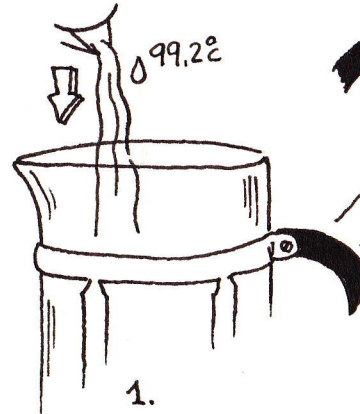
- FJERN STEMPELET FRA KANDEN OG RENS FILTERET, SAMT KANDE FOR URENHEDER OG GAMMEL KAFFEGRUMS. DER VIL OFTEST VÆRE KAFFEOLIER PÅ SIDERNE AF KANDEN OG GRUMS I FILTERET, SOM OFTE BØR ADSKILLES.
- HÆLD VAND PÅ KEDLEN - GERNE LIDT EKSTRA, DA MAN SKAL BRUGE VAND TIL BÅDE SELVE KAFFEN OG TIL AT FORVARMER KANDEN.



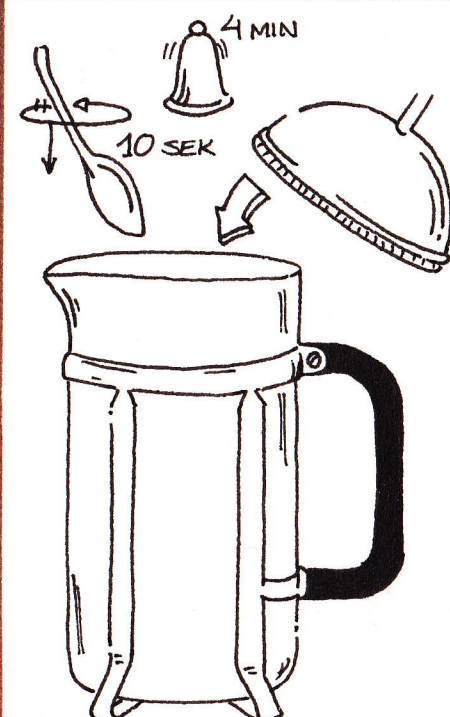
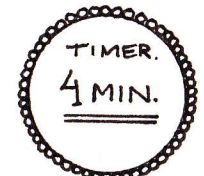
- OPMÅL DEN ØNSKEDE MÆNGDE KAFFE CA. 60 GRAM TIL EN 8 KOPS KANDE OG INDSTIL DIN KVÆRN TIL GROFTMALET KAFFE.

- MAL KAFFEN OG TJEK ALTID OM VÆKTEN AF KAFFE HAR ÆNDRET SIG, DER EFTERLADES SOM REGEL ALTID LIDT KAFFE I KVÆRNER.

- NÅR VANDET KØGER HÆLDER DU VAND I KANDEN FOR AT FORVARMER KANDEN. VANDET FRA KEDLEN HAR EN TEMPERATUR PÅ 99,2°C NÅR DET LIGE HAR KØBT. (KØB EVT. LIDT MERE VAND TIL KAFFEN)
- HÆLD DET FORVARMEDE VAND UD OG SÆT STEMPELKANDEN PÅ EN VÆGT OG NULSTIL.



- HÆLD KAFFEN I KANDEN
- NULSTIL VÆKTEN I GEN OG START DIN TIMER (SÆT DEN TIL 4 MINUTTER).
- HÆLD DET BØGGENDE VAND I KANDEN VANDET BØR HAVE EN TEMPERATUR PÅ CA. 95° GRADER.
- SØRG FOR AT GENNEMVÆDE AL DEN MALEDE KAFFE SÅ HURTIGT SOM MULIG - HÆLD EVT. I CIRKULÆRE BEVÆGELSER.
- HÆLD LANGSOMT FOR AT SIKRE, AT DER IKKE KOMMER FOR MEGET VAND I FORHOLD TIL KAFFE. (CA. 975 GRAM VAND, TIL EN 8 KOPS KANDE).
- SØRG FOR AT KAFFE OG VAND Blandes, SÅ DET IKKE KUN ER BUNDEN AF KAFFEN DER RØRER VANDET.



- NÅR TIMEREN BIPPER, BRØDES KAFFESKORPEN, SOM ER DANNET UNDER BRUGNINGEN. RØR FORSIGTIGT RUNDT I KANDEN MED EN SKE OMKRING 10 SEKUNDER. - IKKE FOR KRAFTIGT, SÅ BLIVER KAFFEN IKKE PERFEKT.
- DET GØR DET NEMMERE AT PRESSE STEMPELET NED, OG HOLDER DINE KOPPER FRI FOR GRUMS.
- SÆT STEMPELET I KANDEN OG VÆND HÆLDEMEKANISME RIGTIGT. PRES SÅ LANGSOMT OG FORSIGTIGT NED. HVIS DU PRESSER FOR HURTIGT RISIKERER DU AT KAFFEN SPRØJTET UD AT TUDEN.
- SERVER KAFFEN NÅR STEMPELET ER PRESSET HELT I BUND OG KAFFESLØRET HAR LAGT SIG.

