



KitchenAid

Cold Brew Coffee Maker 5KCM4212SX

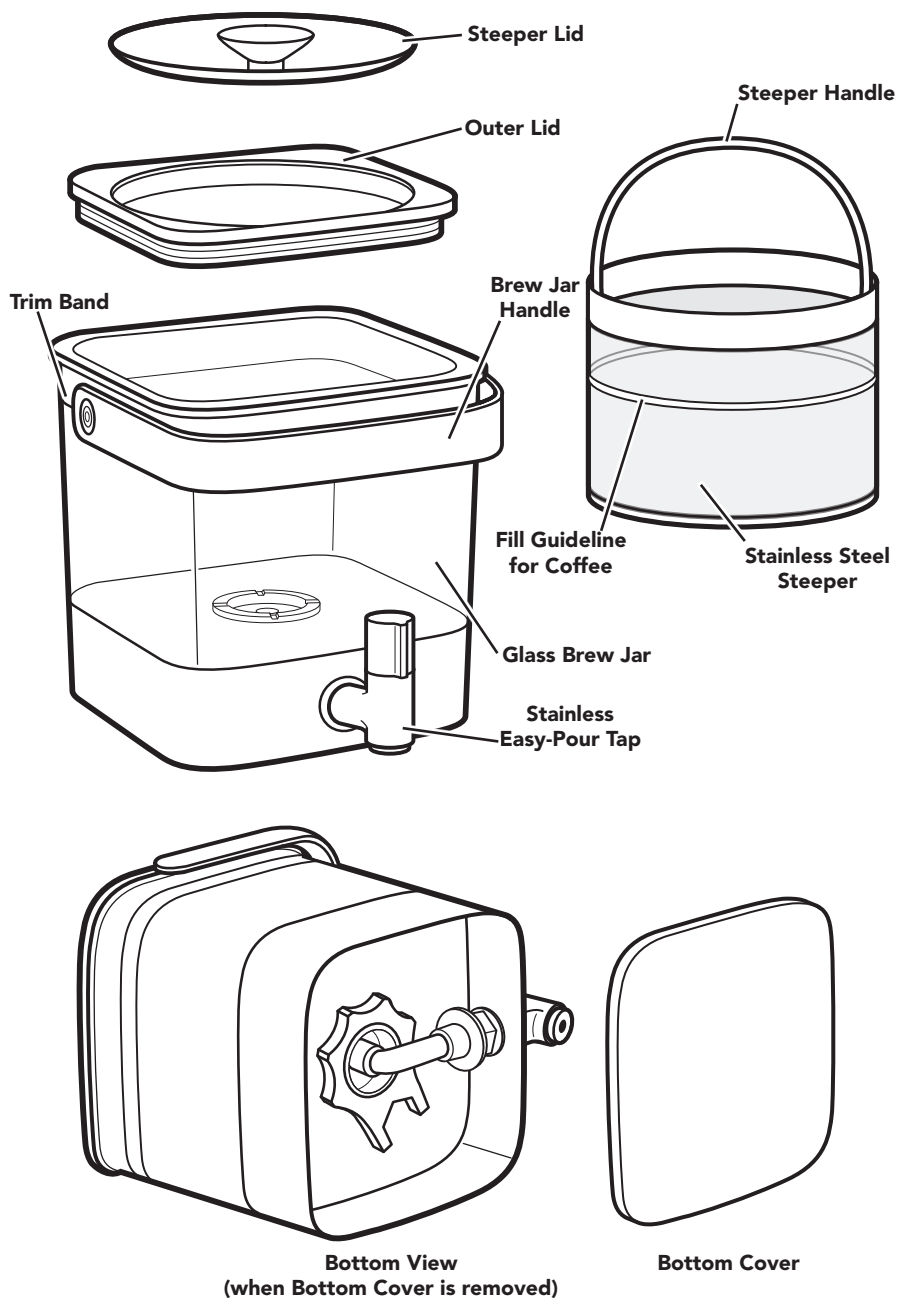


EN	Use and Care Manual	2	NO	Håndbok for bruk og vedlikehold	111
DE	Gebrauchs- und Pflegeanleitung	13	FI	Käyttö- ja huolto-opas	123
FR	Manuel d'utilisation et d'entretien	25	DA	Vejledning til anvendelse og vedligehold	135
IT	Manuale d'uso e manutenzione	39	IS	Notenda & Meðhöndlunar handbók	147
NL	Gebruiks- en onderhoudshandleiding	51	RU	Руководство по эксплуатации и уходу	159
ES	Manual de uso y cuidado	63	PL	Instrukcja obsługi i konserwacji	171
PT	Manual de utilização e manutenção	75	CS	Návod k použití a údržbě	183
EL	Εγχειρίδιο Χρήσης και Φροντίδας	87	TR	Kullanım ve Bakım kılavuzu	195
SV	Handbok för skötsel och användning	99	AR	دليل الاستخدام والعناية	1





PARTS AND FEATURES





PRODUCT SAFETY

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. European Union Only: This appliance shall not be used by children. Keep the appliance out of reach of children.
4. European Union Only: Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Do not operate any appliance after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Facility for examination, repair, or adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. Do not use near or on a hot gas or electric burner stove, or in a heated oven.
9. Do not use the appliance for other than intended use.
10. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
11. Do not use the Coffee Maker without lid properly closed.
12. Do not use the Coffee Maker with loose or weakened handle.
13. Do not clean the Coffee Maker with abrasive cleaners, steel wool, or other abrasive materials.
14. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury.
15. This product is designed for indoor household use only. Not designed for commercial use.
16. Do not overfill the Coffee Maker.
17. Use only coarsely ground coffee.
18. Place the Coffee Maker on a nonslip surface.
19. Refer to the "Care and Cleaning" section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Instructions are also available online, visit our website at:

www.KitchenAid.co.uk or www.KitchenAid.eu



PRODUCT SAFETY

WASTE DISPOSAL

Disposal of packing material

The packing material is recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery, and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Scrapping the product

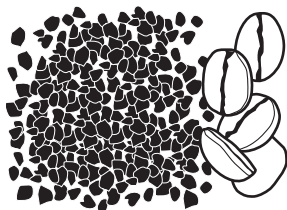
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance has been designed, constructed, and distributed in compliance with the safety requirements of EC Directives: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC and 2011/65/EU (RoHS Directive).

INTRODUCTION TO COLD BREWING

COLD BREWED COFFEE

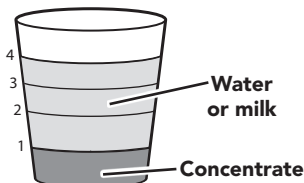


Example of recommended coarsely ground coffee.

The classic cold brew coffee brewing method uses coarsely ground coffee steeped in cold water over a period of 12-24 hours. This no-heat brew method produces a smooth, balanced flavour that's less bitter.

The KitchenAid Cold Brew Coffee Maker makes roughly 840 mL of coffee concentrate.

To serve your cold brew beverage, we recommend using a 1:3 coffee to water/milk ratio. This means you add 1 part coffee concentrate to 3 parts water or milk.



RECIPES USING COFFEE CONCENTRATE

60 mL coffee concentrate	+	Cold coffee: 180 mL cold water or milk, add ice/sweeteners to taste
		Hot coffee: 180 mL hot water, add milk/sweeteners to taste

Adjust amount of coffee concentrate to achieve desired taste.





INTRODUCTION TO COLD BREWING

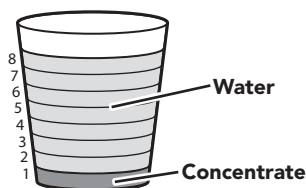
COLD BREWED TEA

The Cold Brew Coffee Maker can also be used to make tea concentrate (approximately 960-1020 mL). Cold brewed tea is steeped in cold water over a period of 6-12 hours.

To serve your tea beverage, we recommend using a 1:7 tea to water ratio. This means you add 1 part tea concentrate to 7 parts water.

Enjoy your cold brew tea the way you like by mixing concentrate with ice, water, milk, or sweeteners.

TIP: The longer you steep and the more tea you use, the more bitter the tea will become.



RECIPES USING TEA CONCENTRATE

30 mL tea concentrate

+

Cold tea: 210 mL cold water, add ice/sweeteners to taste

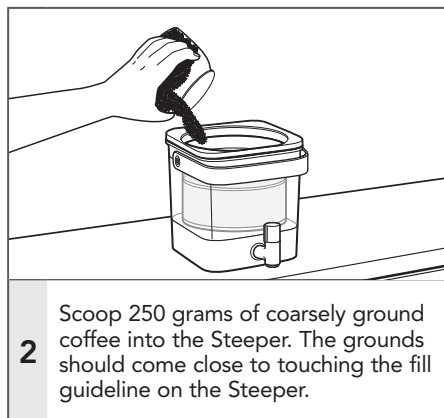
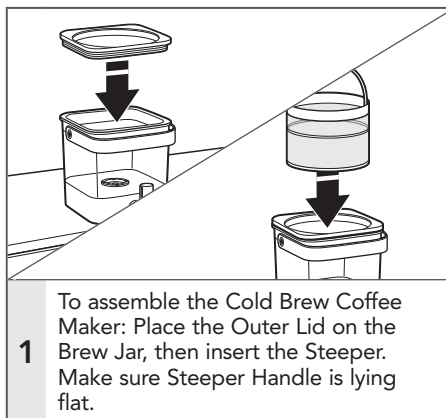
Hot tea: 210 mL hot water, add milk/sweeteners to taste

Adjust amount of tea concentrate to achieve desired taste.

PRODUCT USAGE

OPERATING THE COLD BREW COFFEE MAKER

IMPORTANT: Before using the Cold Brew Coffee Maker, wash all parts by hand in warm, soapy water, making sure to rinse and drain the coffee tube before use. Dry thoroughly. To avoid damage, do not wash in the dishwasher.



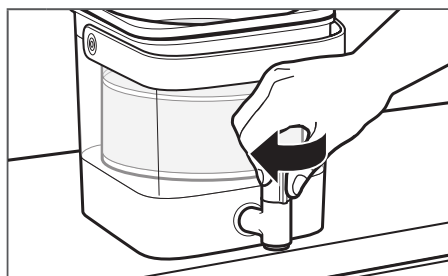
NOTE: The height of your coffee grounds in relation to the fill guideline may vary depending on the roast of your coffee. 250 grams of a light roast may be below the line, while a dark roast may be above the line.

TIP: If making tea, scoop 120 grams of tea leaves into the Steeper.





PRODUCT USAGE



- 3** Make sure the Brew Jar Tap is in the closed position.



- 4** Pour approximately 1 L of cold water over the grounds, using a circular motion and being sure to coat the grounds well. Pause for 1 minute to let the grounds bloom.

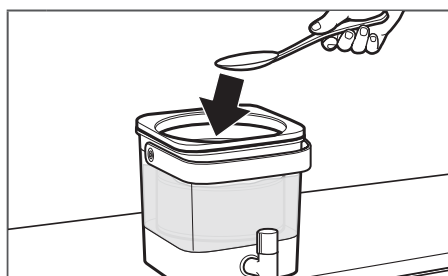
TIP: The part in the coffee brewing process when gases from the coffee are released as the water hits the grounds is called the “bloom,” because it causes the grounds to grow and rise.



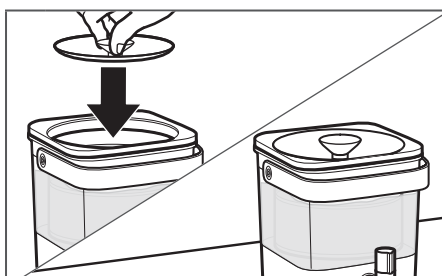
- 5** After the coffee blooms, pour an additional 1/4 L of water over the grounds.



Once comfortable with the process, you can use the Trim Band as a visual pouring guide. At the first pour, fill the jar until the water level is about 2.5 cm below the Trim Band. Then, let the coffee bloom, and add water until the level is at the bottom of the Trim Band.



- 6** Use a spoon to press the grounds down into the water, ensuring all of the grounds are fully saturated. There should be no dry coffee grounds.



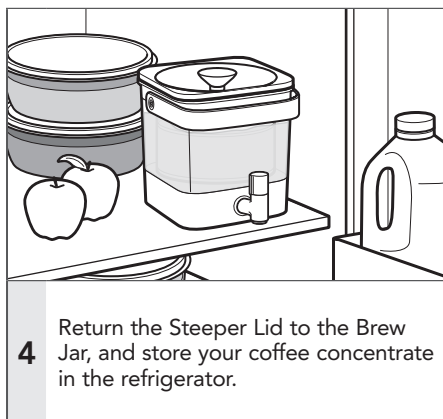
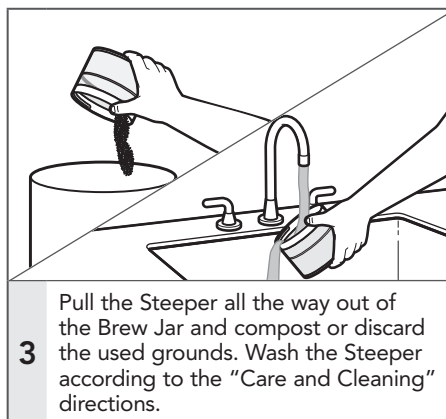
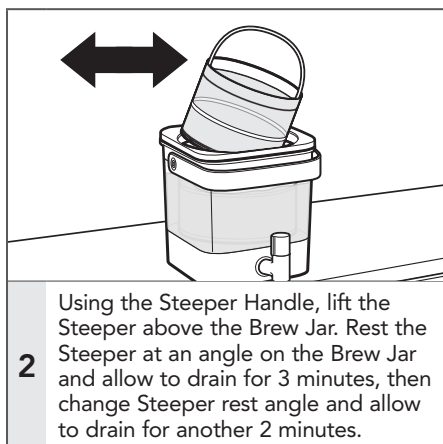
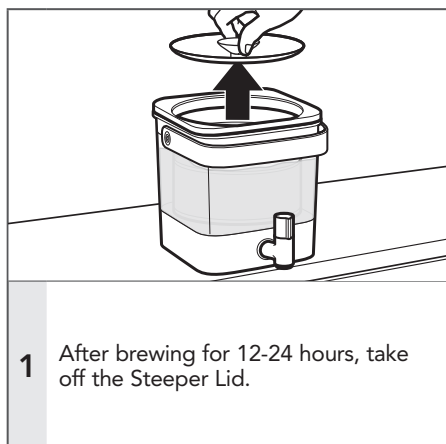
- 7** Place the lid on the Steeper, and allow the coffee to brew for 12-24 hours. Brew either at room temperature or in the refrigerator.





PRODUCT USAGE

PREPARING THE COLD BREW COFFEE



NOTE: The coffee concentrate stays cold and fresh for up to 2 weeks in the refrigerator.





PRODUCT USAGE



- 5** To dispense concentrate, turn the Tap a quarter turn counter-clockwise.

NOTE: Because of its compact design, it fits neatly where you want on the refrigerator shelf or door.



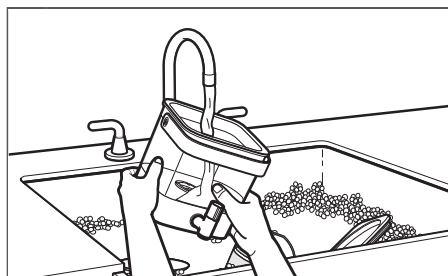
- 6** To serve your cold brew coffee, use 1 part coffee concentrate to 3 parts water or dairy/dairy-free milk of your choice. Add ice and sweeten to taste.

NOTE: Do not mix ingredients in the Brew Jar. Pour concentrate into a glass, then add water or milk.

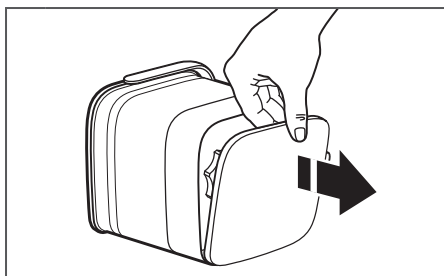
CARE AND CLEANING

CLEANING THE COLD BREW COFFEE MAKER

IMPORTANT: It is critical to thoroughly clean the Cold Brew Coffee Maker after each use. To avoid damage, do not wash in the dishwasher. The taste of your coffee can be impacted if the Brew Jar and Steeper assembly are not thoroughly cleaned of all grounds, coffee oil residue, or soap after each use.



- 1** Clean all parts of the Cold Brew Coffee Maker by hand only. Rinse coffee residue from each part. Wash with warm, soapy water, then open the Tap and run warm water through until tube and Tap are empty. Dry each part with a dry, soft towel.

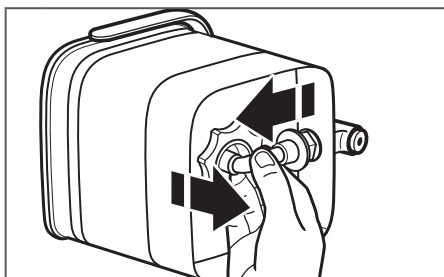


- 2** For occasional deeper cleaning: First, push the clasp to release the door located on the bottom of the Brew Jar.

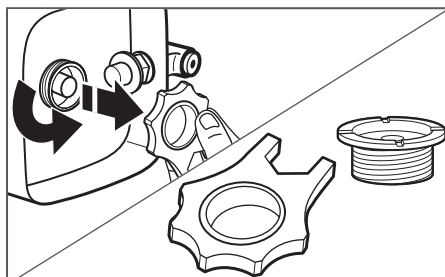




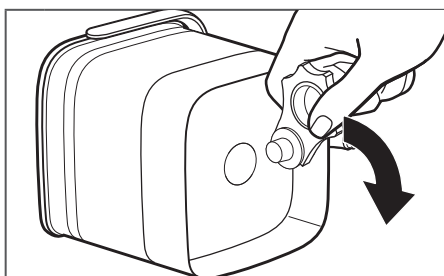
CARE AND CLEANING



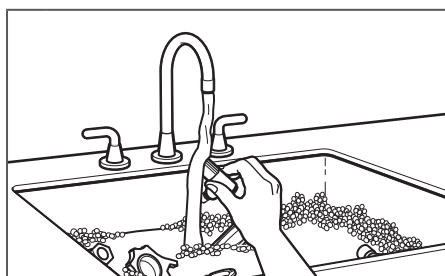
- 3** Next, gently loosen the hose nozzle from both ends to remove.



- 4** Then, twist the nut/wrench that holds the coffee drain in place and remove both of these parts.



- 5** Finally, using the nut/wrench as a tool, loosen the Tap and remove.



- 6** Hand wash all parts in warm, soapy water. Dry all parts thoroughly and reassemble. Ensure coffee drain seal is in place when reassembling.

TROUBLESHOOTING

If your Cold Brew Coffee Maker should fail to operate as expected, please check the following:

- If coffee is too bold: Grind your coffee at a coarser grind level, and/or steep for less time. The Cold Brew Coffee Maker produces a coffee concentrate. To serve at the proper strength, dilute your coffee concentrate with water or any dairy/dairy-free milk of your choice.
- If coffee is too weak: Either grind your beans to a finer consistency, or brew for more time. Cold Brew coffee uses more coffee to brew than other methods. Make certain you use 250 grams of coffee to brew.

- If coffee tastes bitter or unpleasant after use: Taste can be impacted if the Cold Brew Coffee Maker isn't thoroughly cleaned. Make certain that all soap, grounds, and oily residue is thoroughly rinsed off of all parts after each use. See the "Care and Cleaning" section for more information.

If the problem is not due to one of the above items, see the "Terms of KitchenAid Guarantee ("Guarantee")" section.

Do not return the Cold Brew Coffee Maker to the retailer, as they do not provide service.





TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

Covering U.K. - Ireland - South Africa - UAE

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium ("Guarantor") grants the end-customer, who is a consumer, a Guarantee pursuant to the following terms.

FOR U.K.:

The Guarantee applies in addition to and does not limit or affect the statutory warranty rights of the end-customer against the seller of the product. In summary, the Consumer Rights Act 2015 says products must be as described, fit for purpose and of satisfactory quality. During the expected lifespan of your product your legal rights entitle you to the following:

- Up to 30 days: if your product is faulty, then you can get an immediate refund.
- Up to six months: if your product can't be repaired or replaced, then you're entitled to a full refund, in most cases.
- Up to six years: if your product does not last a reasonable length of time you may be entitled to some money back.

These rights are subject to certain exceptions. For detailed information please visit the Citizens Advice website www.adviceguide.org.uk or call 03454 04 05 06.

FOR IRELAND:

The Guarantee applies in addition to and does not limit or affect the statutory warranty rights of the end-customer against the seller of the product under the European Communities (Certain Aspects of the Sale of Consumer Goods and Associated Guarantees Regulations 2003 (S.I. No. 11/2003)) and other enactments governing the sale of consumer goods.

FOR SOUTH AFRICA:

The Guarantee applies in addition to and does not limit or affect the statutory warranty rights of the end-customer against the seller of the product. In summary, the Consumer Protection Act, 2008 says that products must be: (i) reasonably suitable for the purpose for which they are intended; (ii) in good working order, of good quality and free of any defects; (iii) useable and durable for a reasonable period of time, having regard to the use to which they would normally be put and to all the surrounding circumstances; and (iv) in compliance with any applicable standards or any other public regulations.

During the expected lifespan of your product and where the products are not purchased online, your legal rights will entitle you to the following:

- You will be entitled to a full refund, if you did not have the opportunity to examine the product before delivery and if you rejected delivery of the product on the basis that the type and quality of the product was not as reasonably expected or did not reasonably conform to the material specifications.
- Within 5 business days after delivery: you may rescind your purchase and request a refund, if your purchase resulted from direct marketing.
- Within 10 business days after delivery: you will be entitled to a full refund, if it is found that the product was unsuitable for a particular purpose specifically communicated to you by the Guarantor.
- Within 15 business days after delivery: you will be entitled to a refund if: (i) the product was not delivered to you; or (ii) if you returned the product to the Guarantor.
- Within 6 months after delivery: you will be entitled to a refund or a replacement product, if the product is defective or fails to operate in terms of its specifications.





TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

Where you have purchased a product online your legal rights will be governed by the Electronic Communications and Transactions Act, 2002 and you will be entitled to the following:

- Within 7 days after conclusion of the transaction or after delivery: you may cancel your purchase without reason and without penalty.
- Within 30 days of the date of cancellation of the transaction: you will be entitled to receive a refund, if you have already made payment.
- You will only be liable for the direct costs of returning the product to the Guarantor.

FOR UAE:

The Guarantee applies in addition to and does not limit or affect the statutory warranty rights of the end-customer against the seller of the product.

1) SCOPE AND TERMS OF THE GUARANTEE

a) The Guarantor grants the Guarantee for the products mentioned under Section 1.b) which a consumer has purchased from a seller or a company of the KitchenAid-Group within the following countries: U.K., Ireland, or South Africa, or the United Arab Emirates (UAE).

b) The Guarantee period depends on the purchased product and is as follows:

5KCM4212SX Two years full guarantee from date of purchase.

c) The Guarantee period commences on the date of purchase, i.e. the date on which a consumer purchased the product from a dealer or a company of the KitchenAid-Group.

d) The Guarantee covers the defect-free nature of the product.

e) The Guarantor shall provide the consumer with the following services under this Guarantee, at the choice of the Guarantor, if a defect occurs during the Guarantee period:

- Repair of the defective product or product part, or
- Replacement of the defective product or product part. If a product is no longer available, the Guarantor is entitled to exchange the product for a product of equal or higher value.

f) If the consumer wishes to make a claim under the Guarantee, the consumer has to contact the country specific KitchenAid service centres or the Guarantor directly at KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium;

Email-Address U.K.: CONSUMERCARE.UK@kitchenaid.eu

Email-Address IRELAND: CONSUMERCARE.IE@kitchenaid.eu

Toll Free Number U.K. & IRELAND: **00 800 381 040 26**

FOR SOUTH-AFRICA:

Our local KitchenAid Distributor:

KitchenAid Africa
PO Box 52102
V&A Waterfront
Cape Town
8002





TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

Contact our distributor:

Telephone: +27 21 555 0700

You can contact our Customer Service Centre for Small Domestic Appliances from 8.30 am to 1.00pm and from 1.30 pm to 5.00 pm or write to us at the following address: hello@kitchenaidafrica.com

FOR UAE:

AL GHANDI ELECTRONICS.

POST BOX NO. 9098,

DUBAI, UNITED ARAB EMIRATES

Toll free number: +971 4 2570007

g) The costs of repair, including spare parts, and the postage costs (if applicable) for the delivery of a defect-free product or product part shall be borne by the Guarantor. The Guarantor shall also bear the postage costs for returning the defective product or product part if the Guarantor or the country specific KitchenAid customer service centre requested the return of the defective product or product part. However, the consumer shall bear the costs of appropriate packaging for the return of the defective product or product part.

h) To be able to make a claim under the Guarantee, the consumer must present the receipt or invoice of the purchase of the product.

2) LIMITATIONS OF THE GUARANTEE

a) The Guarantee applies only to products used for private purposes and not for professional or commercial purposes.

b) The Guarantee does not apply in the case of normal wear and tear, improper or abusive use, failure to follow the instructions for use, use of the product at the wrong electrical voltage, installation and operation in violation of the applicable electrical regulations, and use of force (e.g. blows).

c) The Guarantee does not apply if the product has been modified or converted, e.g. conversions from 120 V products to 220-240 V products.

d) The provision of Guarantee services does not extend the Guarantee period, nor does it initiate the commencement of a new Guarantee period. The Guarantee period for installed spare parts ends with the Guarantee period for the entire product.

e) FOR SOUTH-AFRICA & UAE ONLY:

Further or other claims, in particular claims for damages, are excluded unless liability is mandatory by law.

After expiry of the Guarantee period or for products for which the Guarantee does not apply, the KitchenAid customer service centres are still available to the end-customer for questions and information.

Further information is also available on our website:

- For U.K. & Ireland www.kitchenaid.eu

- For South-Africa: www.kitchenaidafrica.com

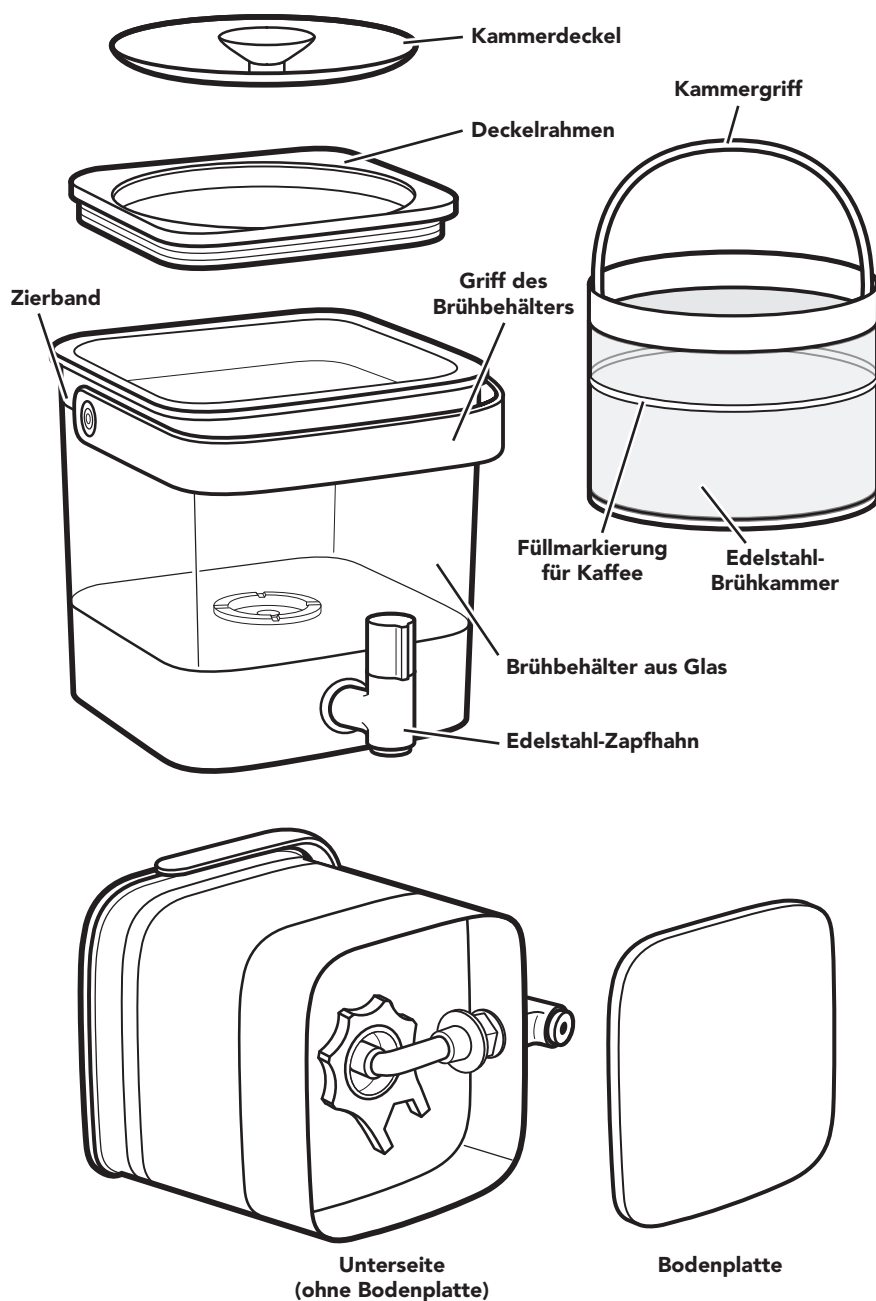
- For UAE: www.KitchenAid-MEA.com

PRODUCT REGISTRATION

Register your new KitchenAid appliance now: <http://www.kitchenaid.eu/register>



TEILE UND MERKMALE





PRODUKTSICHERHEIT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Haushaltsgeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch unerfahrene und unwissende Personen, sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, bedienen.
3. Nur Europäische Union: Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
4. Nur Europäische Union: Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unzureichender Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
5. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht, nachdem das Gerät Fehlfunktionen hatte oder auf andere Art beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur nächsten KitchenAid-Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder Nachstellung.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Gas- oder Elektrokochern oder in einem heißen Ofen.
9. Nutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
10. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
11. Der Kaffeebereiter darf nur mit korrekt geschlossenem Deckel benutzt werden.
12. Verwenden Sie den Kaffeebereiter nicht, wenn der Griff lose oder beschädigt ist.
13. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Scheuermittel zum Reinigen des Kaffeebereiters.
14. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
15. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt und in Innenräumen vorgesehen. Das Produkt ist nicht für die kommerzielle Verwendung vorgesehen.
16. Überfüllen Sie den Kaffeebereiter nicht.
17. Nur grob gemahlene Kaffee verwenden.
18. Den Kaffeebereiter auf eine rutschfeste Oberfläche stellen.
19. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.





PRODUKTSICHERHEIT

20. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, beispielsweise:

- Mitarbeiter-Küchenbereichen in Läden, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
- landwirtschaftlichen Betrieben;
- durch Gäste in Hotels, Motels und anderen ähnlichen Unterkünften;
- Frühstückspensionen oder ähnliche Unterkünfte.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Sie finden die Anleitungen auch auf unserer Website:
www.KitchenAid.de oder www.KitchenAid.eu

ENTSORGUNG VON GERÄTEN

Entsorgen des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol  versehen.

Die verschiedenen Komponenten der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

Einzelheiten zu Behandlung, Verwertung und Recycling des Produktes erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Abfallunternehmen oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

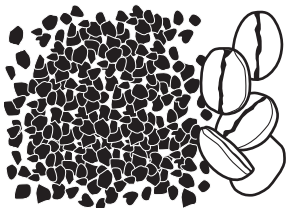
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsbestimmungen der folgenden EG-Richtlinien konzipiert, konstruiert und verteilt: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EU und 2011/65/EU (RoHS-Richtlinie).



WAS IST COLD-BREW-KAFFEE?

COLD-BREW-KAFFEE



Beispiel für den empfohlenen Mahlgrad.

Beim klassischen Brühverfahren für Cold-Brew-Kaffee (kurz: Cold Brew, auf Deutsch: kalt gebrühter Kaffee) zieht grobes Kaffeemehl 12 bis 24 Stunden lang in kaltem Wasser. Bei diesem Verfahren ohne Hitze entsteht ein sanftes, ausgewogenes Aroma, das weniger bitter ist. Mit dem Cold-Brew-Kaffeebereiter von KitchenAid erhalten Sie etwa 840 ml Kaffeekonzentrat.

Wir empfehlen, dieses Konzentrat im Verhältnis 1 zu 3 mit Wasser oder Milch zu mischen, also auf einen Teil Kaffeekonzentrat drei Teile Wasser oder Milch zu geben (insgesamt ergeben sich vier Teile).



MISCHUNGSBEISPIELE FÜR KAFFEEKONZENTRAT

60 ml Kaffeekonzentrat	+	Kalter Kaffee: 180 ml kaltes Wasser oder Milch; Eis/Zucker/Süßstoff nach Belieben
		Heißer Kaffee: 180 ml heißes Wasser; Milch/Zucker/Süßstoff nach Belieben

Passen Sie die Menge des Kaffeekonzentrats an Ihren Geschmack an.

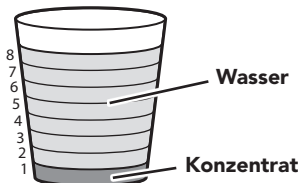
COLD-BREW-TEE

Der Cold-Brew-Kaffeebereiter kann auch zum Aufbrühen von Teekonzentrat verwendet werden. Sie erhalten etwa 960 bis 1020 ml. Cold-Brew-Tee zieht 6 bis 12 Stunden in kaltem Wasser.

Wir empfehlen, dieses Teekonzentrat im Verhältnis 1 zu 7 mit Wasser zu mischen, also auf einen Teil Teekonzentrat sieben Teile Wasser zu geben (insgesamt ergeben sich acht Teile).

Genießen Sie Ihren Cold-Brew-Tee nach Wunsch durch Hinzufügen von Eis, Milch oder Zucker bzw. Süßstoff.

TIPP: Je länger der Tee zieht und je mehr Tee Sie verwenden, desto bitterer wird er.



MISCHUNGSBEISPIELE FÜR TEEKONZENTRAT

30 ml Teekonzentrat	+	Kalter Tee: 210 ml kaltes Wasser; Eis/Zucker/Süßstoff nach Belieben
		Heißer Tee: 210 ml heißes Wasser; Milch/Zucker/Süßstoff nach Belieben

Passen Sie die Menge des Teekonzentrats an Ihren Geschmack an.

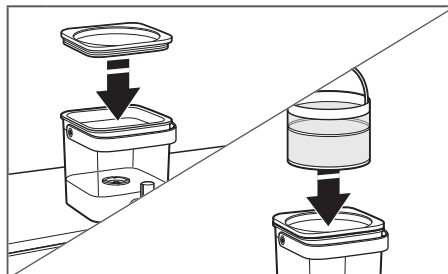




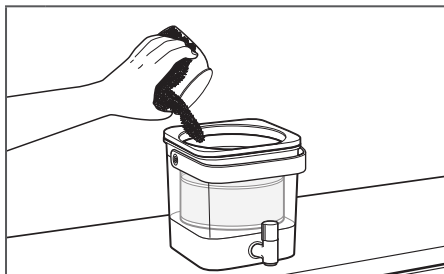
VERWENDUNG DES PRODUKTS

BEDIENEN DES COLD-BREW-KAFFEEBEREITERS

WICHTIG: Reinigen Sie vor dem Verwenden des Kaffeebereiters alle Teile von Hand in warmem Seifenwasser. Spülen Sie insbesondere den Kaffeeschlauch gründlich und lassen Sie alle Teile abtropfen. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab. Legen Sie die Teile nicht in die Geschirrspülmaschine; sie könnten beschädigt werden.

**1**

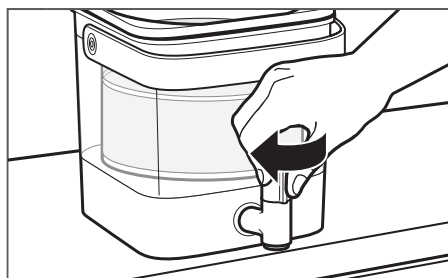
Montieren des Kaffeebereiters:
Setzen Sie den Deckelrahmen auf den Brühbehälter und stellen Sie dann die Brühkammer hinein. Der Kammergriff muss waagrecht liegen.

**2**

Geben Sie 250 Gramm grobes Kaffeemehl in die Brühkammer. Das Kaffeemehl sollte fast bis zur Füllmarkierung an der Brühkammer reichen.

HINWEIS: Die Füllhöhe des Kaffeemehls relativ zur Füllmarkierung ist von der Kaffeeröstung abhängig. 250 Gramm einer hellen Röstung erreichen die Linie möglicherweise nicht, wohingegen die Linie bei einer dunklen Röstung sogar überschritten werden kann.

TIPP: Geben Sie für Cold-Brew-Tee etwa 120 Gramm Teeblätter in die Brühkammer.

**3**

Der Auslaufhahn muss geschlossen sein.

**4**

Gießen Sie etwa einen Liter kaltes Wasser auf das Kaffeemehl; führen Sie den Wasserkrug dabei im Kreis über der Kammer, damit das gesamte Mehl gut bedeckt wird. Warten Sie etwa eine Minute lang, damit sich die Aromen entfalten können.

HINWEIS: Wenn sich die Aromen entfalten, gibt das Kaffeemehl Gase ab, die dazu führen, dass es sich ausdehnt und aufsteigt.



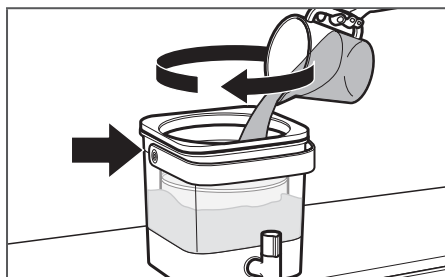


VERWENDUNG DES PRODUKTS

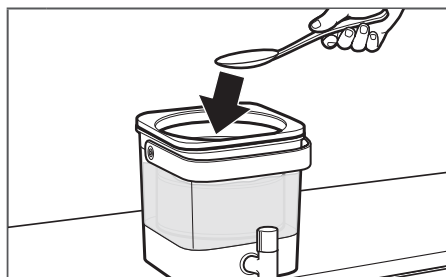


5

Gießen Sie nach dem Entfalten der Aromen einen weiteren Viertelliter Wasser auf das Kaffeemehl.

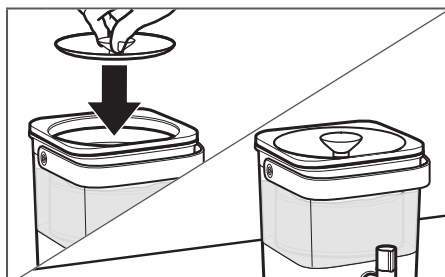


Wenn Sie das ein paar Mal gemacht haben, können Sie sich für die Füllmenge am Zierband orientieren. Beim ersten Aufgießen füllen Sie den Behälter bis etwa 2,5 cm unter dem Zierband mit Wasser. Nach der Aromaphase füllen Sie Wasser bis zur Unterkante des Zierbandes auf.



6

Drücken Sie das Mehl mit einem Löffel in das Wasser, damit wirklich das gesamte Kaffeemehl vom Wasser gesättigt ist. Es darf kein trockenes Kaffeemehl mehr geben.



7

Setzen Sie den Deckel auf die Brühkammer und lassen Sie den Kaffee 12 bis 24 Stunden ziehen. Das kann bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank geschehen.

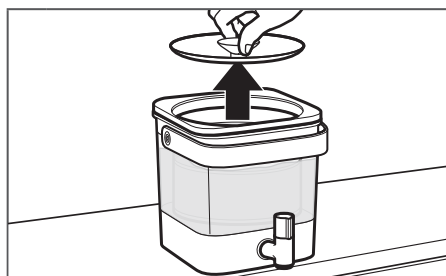




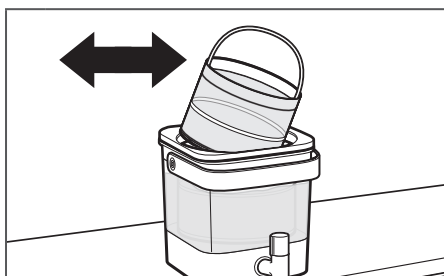
VERWENDUNG DES PRODUKTS

ZUBEREITEN VON COLD-BREW-KAFFEE

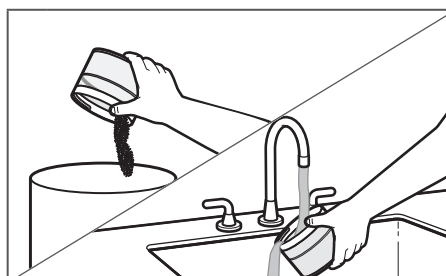
DEUTSCH



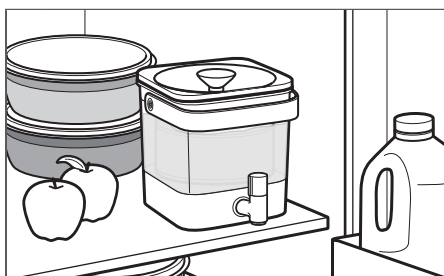
- 1** Nach 12 bis 24 Stunden können Sie den Kammerdeckel abnehmen.



- 2** Heben Sie die Brühkammer am Kammergriff aus dem Brühbehälter heraus. Stellen Sie die Brühkammer leicht schräg auf den Brühbehälter und warten Sie 3 Minuten, damit das Restwasser abtropfen kann. Stellen Sie die Kammer dann in eine andere Richtung schräg und warten Sie nochmals 2 Minuten.



- 3** Ziehen Sie die Brühkammer vollständig aus dem Brühbehälter heraus. Kompostieren oder entsorgen Sie das benutzte Kaffeemehl. Reinigen Sie die Brühkammer wie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“ empfohlen.



- 4** Setzen Sie den Kammerdeckel wieder auf den Brühbehälter auf. Stellen Sie das Kaffeekonzentrat in den Kühlschrank.

HINWEIS: Das Kaffeekonzentrat bleibt im Kühlschrank bis zu 2 Wochen kühl und frisch.





VERWENDUNG DES PRODUKTS



- 5** Drehen Sie den Auslaufhahn eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn, um Kaffeekonzentrat zu zapfen.

HINWEIS: Mit seinem kompakten Design passt der Kaffeebereiter sowohl auf die Ablagen als auch in die Kühlschränke.



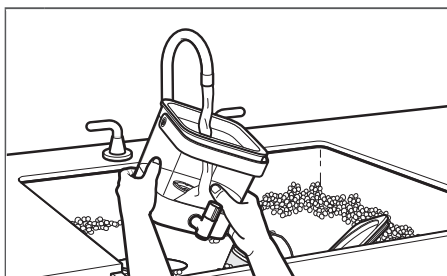
- 6** Füllen Sie das Kaffeekonzentrat mit der dreifachen Menge an Wasser oder Milch auf (Mischungsverhältnis 1:3). Geben Sie Eis oder Zucker/Süßstoff nach Belieben hinzu.

HINWEIS: Mischen Sie keine Zutaten im Brühbehälter. Sie müssen das Konzentrat stets in ein Glas füllen und erst dann Wasser oder Milch hinzugeben.

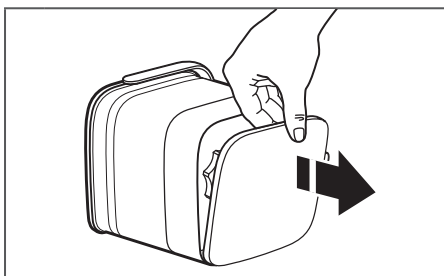
PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGEN DES COLD-BREW-KAFFEEBEREITERS

WICHTIG: Reinigen Sie den Kaffeebereiter nach jedem Gebrauch gründlich. Legen Sie die Teile nicht in die Geschirrspülmaschine; sie könnten beschädigt werden. Werden Brühbehälter und Brühkammer nicht nach jedem Gebrauch gründlich von allen Mehl- und Ölrückständen (und auch den Spülmittelrückständen) gesäubert, beeinträchtigt dies den Geschmack Ihres Kaffees.



- 1** Alle Teile des Kaffeebereiters dürfen nur von Hand gereinigt werden. Spülen Sie Kaffeerückstände von allen Teilen ab. Reinigen Sie in warmem Seifenwasser. Öffnen Sie dann den Auslaufhahn und lassen Sie warmes Wasser auslaufen, bis Schlauch und Auslaufhahn leer sind. Trocknen Sie anschließend alle Teile mit einem trockenen, weichen Tuch ab.

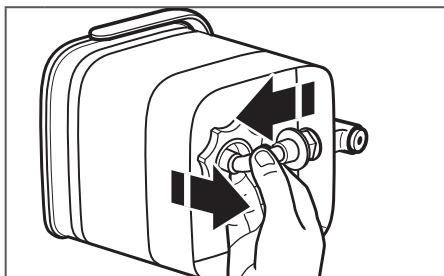


- 2** Gelegentliche gründliche Reinigung: Drücken Sie zunächst den Verschluss, um die Bodenplatte vom Brühbehälter zu nehmen.

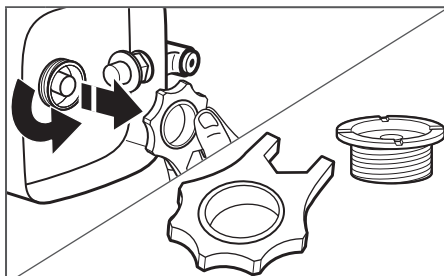




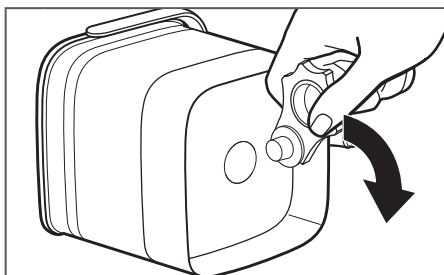
PFLEGE UND REINIGUNG



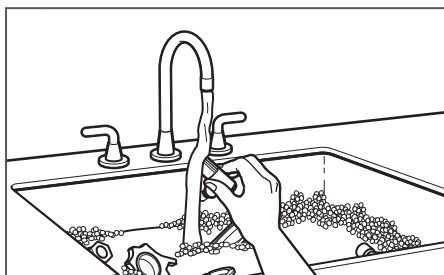
- 3** Ziehen Sie dann den Schlauch vorsichtig an beiden Enden ab und nehmen Sie ihn heraus.



- 4** Lösen Sie die als Schraubenschlüssel verwendbare Mutter, mit der der Kaffeeablauf fixiert ist, und nehmen Sie beide Teile heraus.



- 5** Verwenden Sie dann die als Schraubenschlüssel verwendbare Mutter, um den Auslaufhahn zu lösen und abzunehmen.



- 6** Reinigen Sie alle Teile von Hand in warmem Seifenwasser. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder anbringen. Achten Sie darauf, dass die Abtropfdichtung korrekt sitzt.

PROBLEMBEHEBUNG

Wenn der Cold-Brew-Kaffeebereiter Fehlfunktionen aufweist, prüfen Sie zunächst folgende Fehlerquellen:

- Der Kaffee ist zu stark: Mahlen Sie das Mehl gröber oder verkürzen Sie die Brühdauer. Mit dem Kaffeebereiter wird ein Kaffeekonzentrat hergestellt. Sie müssen das Kaffeekonzentrat vor dem Trinken im richtigen Verhältnis mit Wasser oder Milch verdünnen.
- Der Kaffee ist zu schwach: Mahlen Sie das Mehl feiner oder verlängern Sie die Brühdauer. Für Cold-Brew-Kaffee wird mehr Kaffeemehl als beim Heißbrühverfahren benötigt. Sie müssen 250 Gramm Kaffee einfüllen.
- Der Kaffee schmeckt bitter oder unangenehm: Ein nicht sorgfältig gereinigter Kaffeebereiter kann den Geschmack beeinträchtigen. Stellen Sie sicher, dass alle Spülmittel-, Mehl- und Ölrückstände nach jedem Gebrauch von allen Teilen gründlich abgespült werden. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.

Lässt sich das Problem auf diese Weise nicht beheben, wenden Sie sich an eine der im Kapitel „Kundendienst“ im Abschnitt „KitchenAid Garantie (\"Garantie\") Bedingungen“ genannten Stellen. Bringen Sie den Kaffeebereiter nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.





KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

für Deutschland - Belgien - die Schweiz - Österreich - Luxemburg

FÜR DEUTSCHLAND - ÖSTERREICH - LUXEMBURG:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien ("**Garantiegeber**") eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein.

FÜR BELGIEN:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien, USt-IdNr.: BE 0441.626.053 RPR Brüssel („**Garantiegeber**") eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein. Insbesondere profitieren Sie als Verbraucher rechtmäßig von einer zweijährigen gesetzlichen Konformitätsgarantie gegenüber dem Verkäufer, wie sie in der nationalen Gesetzgebung für den Verkauf von Konsumgütern festgelegt ist (Artikel 1649bis bis 1649octies des belgischen Code Civil), sowie von der gesetzlichen Garantie in Bezug auf versteckte Mängel (Artikel 1641 bis 1649 des belgischen Code Civil).

FÜR DIE SCHWEIZ:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien („**Garantiegeber**") eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten, die in bestimmten Fällen weiter gefasst sein können als die hier aufgeführten Rechte, und schränkt diese nicht ein.

1) UMFANG DER GARANTIE UND GARANTIEBEDINGUNGEN

a) Der Garantiegeber gewährt die Garantie für die unter 1.b) genannten Produkte, die ein Verbraucher von einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe innerhalb der Länder im Europäischen Wirtschaftsraum, in Moldau, Montenegro, Russland, Schweiz oder der Türkei gekauft hat.

b) **NUR FÜR LUXEMBURG:** Die Garantie gilt nur insoweit, als sich das Produkt, für das die Dienstleistungen im Rahmen der Garantie angefordert werden, in einem der unter Artikel 1.a) oben aufgeführten Länder befindet.

c) Die Garantiefrist hängt von dem jeweiligen Produkt ab und ist wie folgt:

5KCM4212SX Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.

d) Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum, d.h. dem Datum, an dem ein Verbraucher das Produkt bei einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe gekauft hat.

e) Die Garantie bezieht sich auf die Mangelfreiheit des Produkts.





KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

f) Sollte während der Garantiefrist ein Mangel auftreten, so gewährt der Garantiegeber dem Verbraucher im Rahmen dieser Garantie die folgenden Leistungen nach Wahl des Garantiegebers:

- Reparatur des mangelhaften Produkts oder Produktteils oder
- Austausch des Produkts oder Produktteils. Sofern ein Produkt nicht mehr verfügbar ist, ist der Garantiegeber berechtigt, das Produkt gegen ein gleich- oder höherwertiges Produkt auszutauschen.

g) Sofern der Verbraucher die Garantie in Anspruch nehmen will, hat er sich an die länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentren oder direkt an den Garantiegeber unter KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien;

Email-Adresse **DEUTSCHLAND:** CONSUMERCARE.DE@kitchenaid.eu

Email-Adresse **BELGIEN:** CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu

Email-Adresse **ÖSTERREICH:** CONSUMERCARE.AT@kitchenaid.eu

zu wenden. Die länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentren können unter der Telefonnummer 00800 3810 4026 erfragt werden.

FÜR DIE SCHWEIZ:

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Telefonnummer: +41 32 475 10 10

E-Mail-Adresse: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Telefonnummer: 032 686 58 50

E-Mail: service@novissa.ch

FÜR LUXEMBURG:

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Telefonnummer: +352 37 20 44 504

Email-Adresse: myriam.grof@grlou.com

NUR FÜR DEUTSCHLAND:

Der Garantiegeber bzw. das KitchenAid-Kundendienstzentrum wird entscheiden, welche Garantieleistung erbracht wird (Austausch des Produkts oder eines Produktteils oder Reparatur) und ob eine Einsendung des Produkts oder Produktteils erforderlich ist.



KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

h) Die Kosten für die Reparatur, einschließlich der Ersatzteile, und die Portokosten für die Lieferung eines mangelfreien Produkts oder Produktteils trägt der Garantiegeber. Ebenso trägt der Garantiegeber die Portokosten für die Rücksendung des mangelhaften Produkts oder Produktteils, sofern die Einsendung des Produkts oder Produktteils von dem Garantiegeber oder dem länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentrum gefordert wurde. Der Verbraucher hat jedoch die Kosten für eine angemessene Versendungsverpackung des Produkts bzw. des Produktteils zu tragen.

i) Voraussetzung für die Inanspruchnahme der Garantie ist die Vorlage des Kassenbelegs oder der Rechnung.

2) EINSCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

a) Die Garantie gilt nur für Produkte, die für private Zwecke genutzt werden. Wenn die Produkte für berufliche oder gewerbliche Zwecke verwendet werden, gilt die Garantie nicht.

b) Die Garantie gilt nicht im Fall von normalem Verschleiß, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Verwendung, Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, Gebrauch des Produkts bei falscher elektrischer Spannung, Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften, Gewaltanwendung (z.B. Schläge).

c) Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt verändert oder umgebaut wurde, z.B. Umbauten von 120-V-Geräten zu 220-240-V-Geräten.

d) Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

e) **Nur für DEUTSCHLAND:** Weitergehende oder andere Ansprüche insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz sind soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist, ausgeschlossen.

Nach Ablauf der Garantiefrist oder für Produkte für die die Garantie nicht gilt, stehen dem Endkunden die KitchenAid-Kundendienstzentren für Fragen und Informationen trotzdem zur Verfügung.

Für allgemeine Fragen stehen Ihnen Mitarbeiter unter der folgenden Telefonnummer zur Verfügung: DEUTSCHLAND - BELGIEN - ÖSTERREICH: 00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auch auf unserer Website: www.Kitchenaid.eu, www.kitchenaid.ch (für die Schweiz) und www.grouplouisiana.com (für Luxemburg).

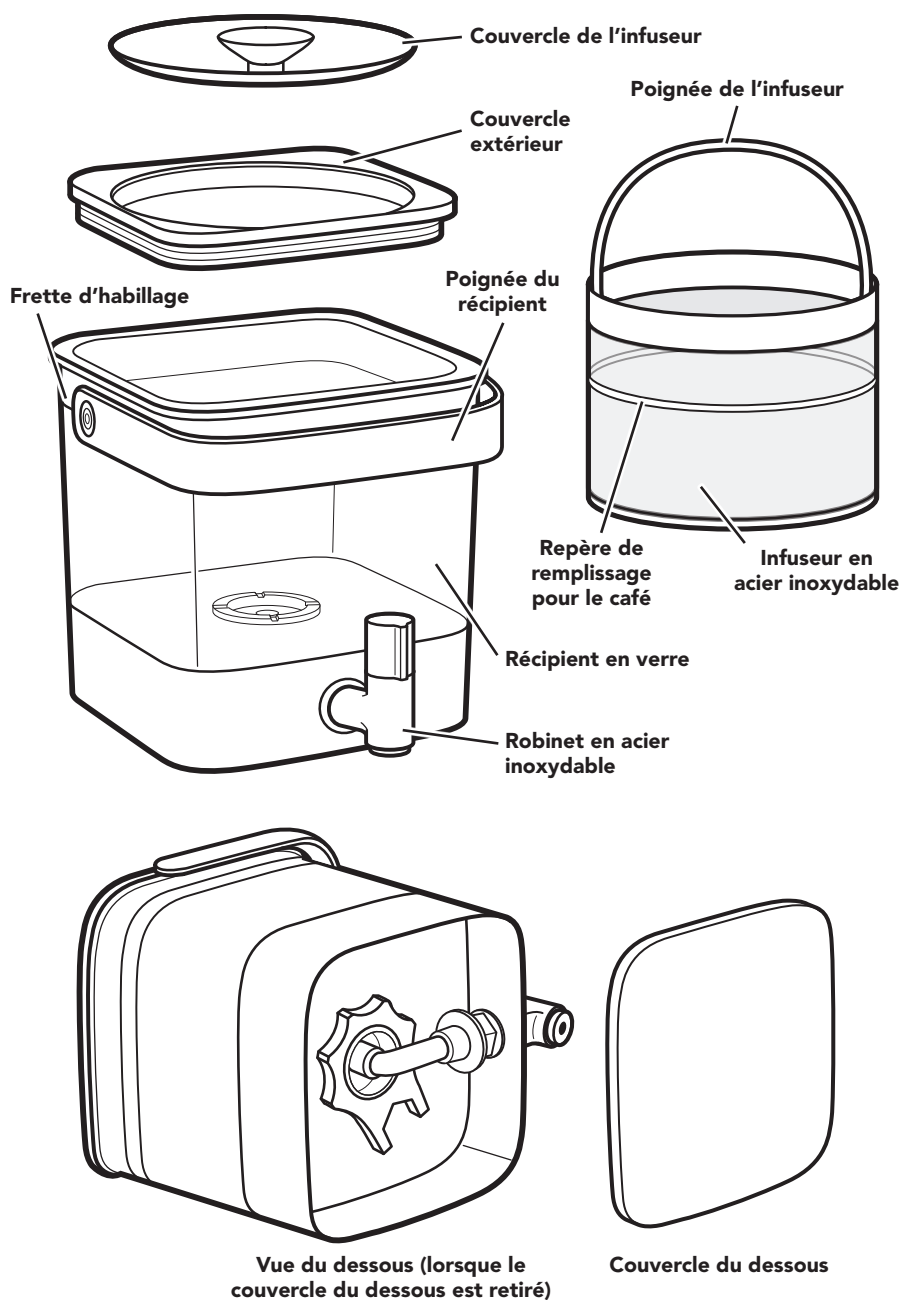
PRODUKTREGISTRIERUNG

Registrieren Sie jetzt Ihr neues KitchenAid Gerät unter:
<http://www.kitchenaid.eu/register>





PIÈCES ET FONCTIONS





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Union européenne uniquement : Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez cet appareil d'alimentation hors de portée des enfants.
4. Union européenne uniquement : Cet appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, si ces personnes sont placées sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
5. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. N'utilisez pas l'appareil s'il a présenté un défaut de fonctionnement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage.
7. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
8. N'utilisez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson électrique ou à gaz chaude, ni dans un four chaud.
9. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
10. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance alors qu'il est en fonctionnement.
11. N'utilisez pas l'appareil pour infusion sans avoir correctement fermé le couvercle.
12. N'utilisez pas l'appareil pour infusion si sa poignée est desserrée ou fragilisée.
13. Ne nettoyez pas l'appareil pour infusion avec du détergent, de la laine d'acier ou d'autres matériaux corrosifs.
14. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
15. Ce produit est destiné à un usage strictement domestique. Il n'est pas conçu pour un usage professionnel.
16. Ne remplissez pas excessivement l'appareil pour infusion.
17. N'utilisez que du café grossièrement moulu.
18. Placez l'appareil pour infusion sur une surface antidérapante.
19. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

20. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires telles que les suivantes:

- espace cuisine du personnel dans les magasins, bureaux ou autres environnements de travail ;
- fermes ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- dans les environnements de type chambres d'hôtes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les instructions sont également disponibles en ligne, consultez notre site Web à l'adresse suivante : www.KitchenAid.fr ou www.KitchenAid.eu

TRAITEMENT DES DÉCHETS

Recyclage de l'emballage

L'emballage est recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant .

Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Pour obtenir plus d'informations au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, adressez-vous au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Recyclage du produit

- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé publique.

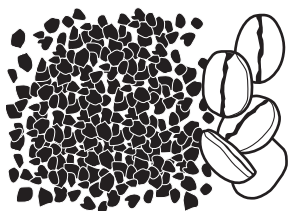
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil a été conçu, construit et distribué conformément aux exigences des directives de la Commission européenne en matière de sécurité : 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/CE et 2011/65/UE (Directive RoHS).



INTRODUCTION AU CAFÉ INFUSÉ À FROID

CAFÉ INFUSÉ À FROID

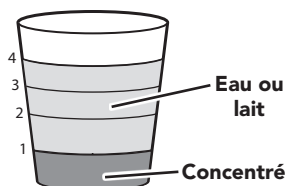


Exemple de café grossièrement moulu recommandé.

La méthode traditionnelle d'infusion du café à froid consiste à laisser infuser du café grossièrement moulu dans de l'eau froide pendant 12 à 24 heures. Grâce à cette technique sans chaleur, les arômes du café sont doux, équilibrés et moins amers.

L'appareil pour infusion à froid KitchenAid permet de préparer environ 840 ml de concentré de café.

Pour un café infusé à froid, nous vous conseillons d'utiliser un ratio café/eau (ou lait) de 1 pour 3. En d'autres termes, pour une dose de concentré de café, ajoutez trois doses d'eau ou de lait.



RECETTES AVEC DU CONCENTRÉ DE CAFÉ		
60 ml de concentré de café	+	Café glacé : 180 ml d'eau froide ou de lait, ajoutez des glaçons et/ou des édulcorants, selon votre goût
		Café chaud : 180 ml d'eau chaude, ajoutez du lait et/ou des édulcorants, selon votre goût

Ajustez la quantité de concentré de café pour obtenir le goût que vous souhaitez.

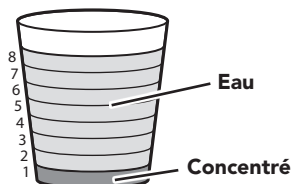
THÉ INFUSÉ À FROID

L'appareil pour infusion à froid peut également être utilisé pour préparer du concentré de thé (960 - 1 020 ml environ). Pour faire infuser du thé à froid, laissez-le 6 à 12 heures dans de l'eau froide.

Pour un thé infusé à froid, nous vous conseillons d'utiliser un ratio thé/eau de 1 pour 7. En d'autres termes, pour une dose de concentré de thé, ajoutez sept doses d'eau.

Dégustez votre thé infusé à froid en ajoutant des glaçons, de l'eau, du lait ou des édulcorants, selon vos préférences.

CONSEIL : le thé deviendra plus amer si vous le laissez infuser longtemps ou si vous utilisez beaucoup de feuilles.



RECETTES AVEC DU CONCENTRÉ DE THÉ		
30 ml de concentré de thé	+	Thé glacé : 210 ml d'eau froide, ajoutez des glaçons et/ou des édulcorants selon votre goût
		Thé chaud : 210 ml d'eau chaude, ajoutez du lait et/ou des édulcorants, selon votre goût

Ajustez la quantité de concentré de thé pour obtenir le goût que vous souhaitez.

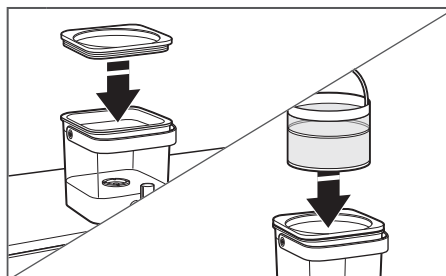




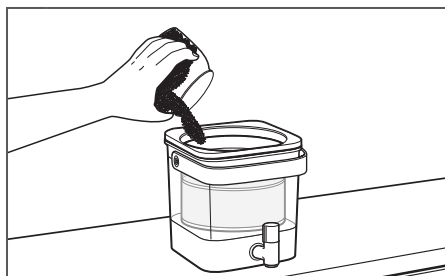
UTILISATION DU PRODUIT

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL POUR INFUSION À FROID

IMPORTANT : avant d'utiliser l'appareil pour infusion, lavez toutes les pièces à la main dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et égouttez bien le tuyau du café. Séchez-les soigneusement. Ne les lavez pas au lave-vaisselle pour ne pas les abîmer.



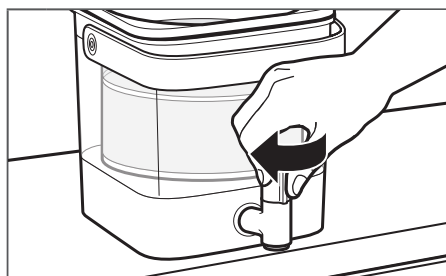
1 Pour assembler l'appareil pour infusion : placez le couvercle extérieur sur le récipient en verre, puis insérez l'infuseur. Veillez à ce que la poignée de l'infuseur soit à plat.



2 Versez 250 grammes de café grossièrement moulu dans l'infuseur. La mouture doit approcher du repère de remplissage sur l'infuseur.

REMARQUE : la hauteur de votre mouture par rapport au repère de remplissage peut varier en fonction de la torréfaction de votre café. 250 g de café avec une torréfaction claire peuvent être en dessous de la ligne alors que la même quantité avec une torréfaction brune peut dépasser la ligne.

CONSEIL : si vous préparez du thé, versez 120 g de feuilles de thé dans l'infuseur.



3 Vérifiez que le robinet du récipient est fermé.



4 Versez environ 1 L d'eau froide sur la mouture, en effectuant des mouvements circulaires de façon à ce que tous les grains soient mouillés. Attendez une minute pour laisser le café remonter à la surface.

REMARQUE : lorsque l'eau entre en contact avec la mouture et en libère les arômes, on dit que la mouture « fleurit ». Le café remonte alors à la surface.

FRANÇAIS

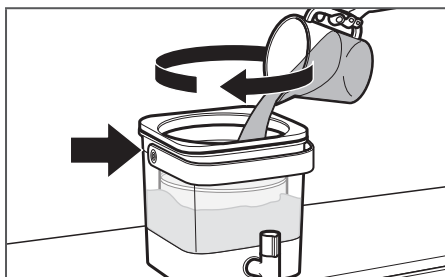




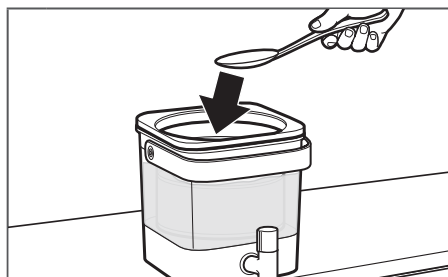
UTILISATION DU PRODUIT



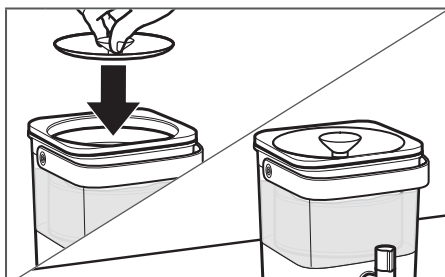
- 5** Une fois que le café est remonté à la surface, ajoutez 1/4 L d'eau.



Si vous êtes à l'aise avec la technique, vous pouvez utiliser la frette d'habillage comme repère visuel. Lorsque vous versez l'eau la première fois, remplissez le récipient jusqu'à environ 2,5 cm en dessous de la frette. Puis laissez le café remonter à la surface et ajoutez de l'eau jusqu'en bas de la frette.



- 6** Utilisez une cuillère pour appuyer sur la mouture afin qu'elle soit imprégnée d'eau. Tous les grains doivent être imbibés.



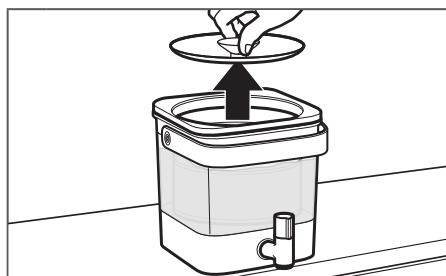
- 7** Placez le couvercle sur l'infuseur et laissez le café infuser 12 à 24 heures. Vous pouvez le laisser infuser à température ambiante ou au réfrigérateur.



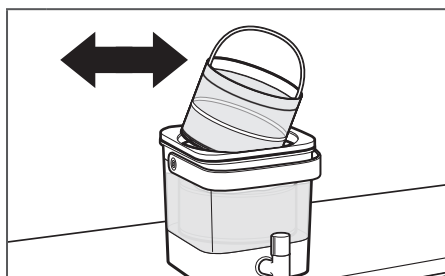


UTILISATION DU PRODUIT

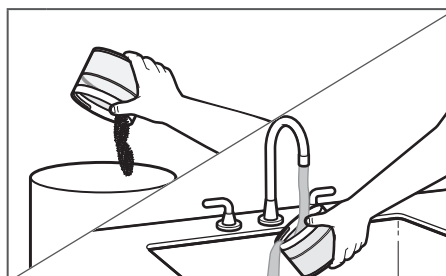
PRÉPARATION DU CAFÉ INFUSÉ À FROID



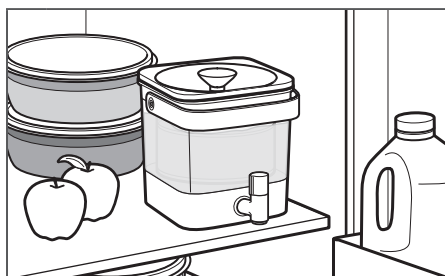
- 1** Après avoir laissé infuser 12 à 24 heures, retirez le couvercle de l'infuseur.



- 2** À l'aide de la poignée, tirez l'infuseur hors du récipient en verre. Penchez l'infuseur et laissez-le reposer sur le récipient 3 minutes pour que l'eau s'égoutte. Puis, penchez-le de l'autre côté et laissez l'eau s'écouler encore 2 minutes.



- 3** Retirez l'infuseur du récipient en verre et jetez ou compostez la mouture de café. Nettoyez l'infuseur conformément aux instructions de la section « Entretien et nettoyage ».



- 4** Remplacez le couvercle de l'infuseur sur le récipient en verre et conservez le concentré de café au réfrigérateur.

REMARQUE : le concentré de café peut se conserver jusqu'à deux semaines au réfrigérateur.

FRANÇAIS



UTILISATION DU PRODUIT



5

Pour verser le concentré de café, tournez le robinet d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



6

Pour servir votre café infusé à froid, versez une dose de concentré et ajoutez trois doses d'eau ou de lait de votre choix. Ajoutez des glaçons et des édulcorants si vous le souhaitez.

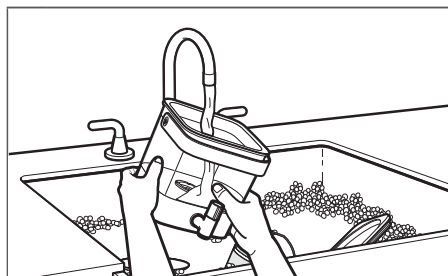
REMARQUE : grâce à son design compact, vous pouvez placer l'appareil pour infusion où vous le souhaitez sur une étagère ou dans la porte de votre réfrigérateur.

REMARQUE : ne mélangez pas les ingrédients dans l'appareil pour infusion. Versez le concentré dans un verre puis ajoutez l'eau ou le lait.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

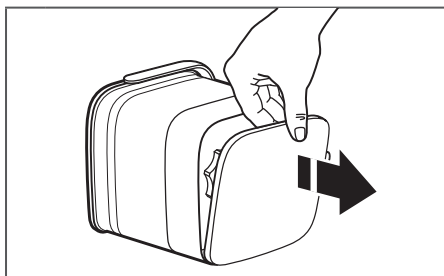
NETTOYAGE DE L'APPAREIL POUR INFUSION À FROID

IMPORTANT : nettoyez soigneusement l'appareil pour infusion à froid après chaque utilisation. Ne la lavez pas au lave-vaisselle pour ne pas l'abîmer. Le goût de votre café peut changer si le récipient en verre et l'infuseur ne sont pas bien nettoyés après chaque utilisation et qu'ils contiennent encore des résidus de marc ou de savon.



1

Nettoyez toutes les pièces de l'appareil pour infusion à la main. Rincez les résidus de café de chaque pièce. Lavez avec de l'eau chaude savonneuse puis rincez à l'eau chaude jusqu'à ce que le tuyau et le robinet soient vides. Séchez chaque pièce avec un linge de cuisine sec et doux.



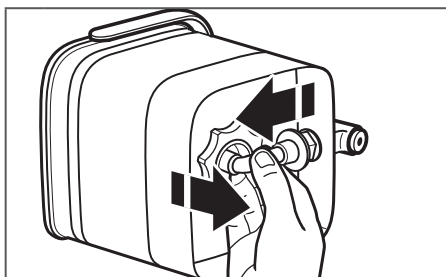
2

Pour un nettoyage occasionnel plus en profondeur : tirez sur le couvercle sous le récipient en verre pour le retirer.

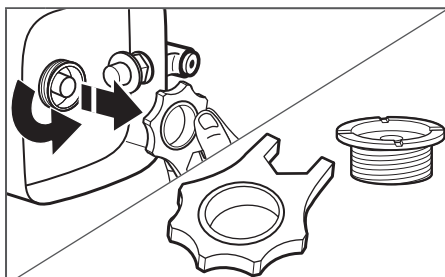




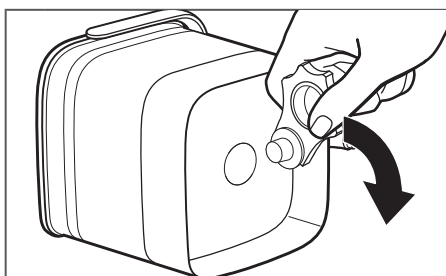
ENTRETIEN ET NETTOYAGE



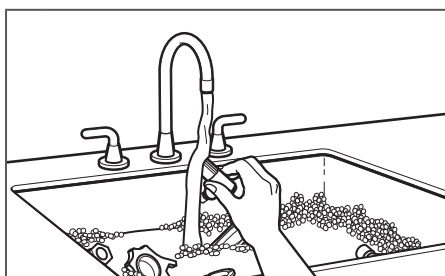
- 3** Puis, desserrez délicatement l'embout du tuyau aux deux extrémités et retirez-le.



- 4** Tournez l'écrou/la molette qui retient le tuyau et retirez les deux pièces.



- 5** Enfin, à l'aide de l'écrou/la molette, desserrez le robinet et retirez-le.



- 6** Lavez toutes les pièces à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les réinstaller. Vérifiez que le joint du tuyau de café est bien en place lorsque vous assemblez de nouveau l'appareil pour infusion.

FRANÇAIS

DÉPANNAGE

Si votre appareil pour infusion à froid ne fonctionne pas correctement, vérifiez les points suivants :

- Si le café est trop corsé : choisissez un café moulu plus grossièrement et/ou laissez infuser moins longtemps. L'appareil pour infusion à froid produit un concentré de café. Diluez votre concentré avec de l'eau ou du lait selon votre choix pour obtenir l'intensité souhaitée.
- Si le café n'est pas assez corsé : choisissez des grains moulus plus finement ou laissez infuser plus longtemps. L'infusion à froid requiert plus de café que les autres méthodes. Assurez-vous d'utiliser 250 g de café.

- Si le café a un goût amer ou désagréable après utilisation de l'appareil pour infusion : le goût du café peut être altéré si l'appareil pour infusion n'est pas soigneusement nettoyé. Assurez-vous de bien rincer tout résidu de savon ou de marc avant chaque utilisation. Pour plus d'informations, consultez la section « Entretien et nettoyage ».

Si le problème n'est pas dû à l'une des raisons ci-dessus, reportez-vous à la rubrique « Service après-vente » de la section « Conditions de Garantie KitchenAid (« Garantie ») ».

Ne retournez pas l'appareil pour infusion au revendeur ; celui-ci ne fournit pas de services de réparation.





CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

pour la France - la Belgique - la Suisse - le Luxembourg

FRANCE:

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« **Garant** ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit. Quelle que soit la présente garantie commerciale, le vendeur reste responsable des garanties légales en vertu de la loi française, y compris de la garantie légale contre les défauts cachés conformément aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code civil français, et l'application de la garantie légale de conformité conformément aux articles L.217-4 à L.217-12 du Code de la consommation français.

BELGIQUE :

KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, TVA BE 0441.626.053 RPR Bruxelles (« **Garant** ») accorde au client final, qui est un consommateur, une garantie contractuelle (la « Garantie ») conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit. En particulier, en tant que consommateur, vous bénéficiez légalement d'une garantie légale de conformité de 2 ans vis-à-vis du vendeur, telle qu'elle est définie dans la législation nationale régissant la vente de biens de consommation (articles 1649 bis à 1649 octies au Code civil belge), ainsi que de la garantie légale en cas de défauts cachés (articles 1641 à 1649 du Code civil belge).

LA SUISSE :

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« **Garant** ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit, qui pourraient dans certains cas être plus larges que les droits offerts dans le présent document.

LE GRAND DUCHÉ DU LUXEMBOURG:

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« **Garant** ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit.

1) PORTÉE ET CONDITIONS DE LA GARANTIE

a) Le Garant accorde la Garantie pour les produits mentionnés à la Section 1.b) qu'un consommateur a achetés auprès d'un vendeur ou d'une société du groupe KitchenAid dans les pays de l'Espace économique européen, la Moldavie, le Monténégro, la Russie, la Suisse ou la Turquie.

b) Pour le Luxembourg uniquement:

La garantie s'applique uniquement lorsque le produit pour lequel les services sont demandés conformément à la garantie se trouve dans l'un des pays énumérés à la Section 1.a) ci-dessus





CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

c) La période de Garantie dépend du produit acheté et est la suivante :

5KCM4212SX Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.

d) La période de Garantie commence à la date d'achat, c'est-à-dire la date à laquelle un consommateur a acheté le produit auprès d'un détaillant ou d'une société du groupe KitchenAid.

e) La Garantie couvre la nature sans défaut du produit.

f) Le Garant fournit au consommateur les services suivants dans le cadre de la présente Garantie, au choix du Garant, en cas de défaut pendant la période de Garantie :

- Réparation du produit ou de la pièce défectueuse, ou
- Remplacement du produit ou de la pièce défectueuse. Si un produit n'est plus disponible, le Garant a le droit d'échanger le produit contre un produit de valeur égale ou supérieure.

g) Si le consommateur souhaite faire une réclamation en vertu de la Garantie, il doit contacter directement les centres de service KitchenAid ou le Garant du pays auprès de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique ;

Adresse e-mail **FRANCE** : CONSUMERCARE.FR@kitchenaid.eu

Adresse e-mail **BELGIQUE** : CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu

Numéro de téléphone : **00 800 381 040 26**

Pour la SUISSE :

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Numéro de téléphone: +41 32 475 10 10

Adresse e-mail: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Numéro de téléphone: 032 686 58 50

Adresse e-Mail: service@novissa.ch

Pour le LUXEMBOURG:

Si le consommateur souhaite faire une réclamation en vertu de la Garantie, il doit contacter les centres de service KitchenAid spécifiques au pays à l'adresse;

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Numéro de téléphone: +352 37 20 44 504

Adresse e-mail: myriam.grof@grlou.com

h) Les frais de réparation, y compris les pièces de rechange, et les frais d'affranchissement pour la livraison d'un produit ou d'une pièce de produit sans défaut sont à la charge du Garant. Le Garant doit également prendre en charge les frais d'affranchissement pour le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit si le Garant ou le service après-vente de KitchenAid spécifique au pays a demandé le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit. Toutefois, le consommateur doit prendre en charge les coûts de l'emballage approprié pour le retour du produit défectueux ou de la pièce défectueuse.





CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID

(« GARANTIE »)

i) Pour pouvoir faire une réclamation au titre de la Garantie, le client doit présenter le reçu ou la facture de l'achat du produit.

j) Pour la FRANCE uniquement :

La Garantie est fournie gratuitement aux clients.

2) LIMITATIONS DE LA GARANTIE

a) La Garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins privées et non à des fins professionnelles ou commerciales.

b) La Garantie ne s'applique pas en cas d'usure normale, d'utilisation inappropriée ou abusive, de non-respect des instructions d'utilisation, d'utilisation du produit à une tension électrique incorrecte, d'installation et de fonctionnement en violation des réglementations électriques applicables et d'utilisation de la force (coups, par exemple).

c) La Garantie ne s'applique pas si le produit a été modifié ou converti, par exemple, les conversions de produits 120 V en produits 220-240 V.

d) Pour la Belgique, le Luxembourg et la Suisse :

La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit.

Pour la France uniquement :

La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit. Une telle disposition ne s'applique pas lorsqu'une réparation couverte par la Garantie entraînera une période d'immobilisation du produit d'au moins sept jours. Dans ce cas, la période d'immobilisation doit être ajoutée à la durée restante de la Garantie, à compter de la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la date à laquelle les produits en question sont mis à disposition pour réparation, si cette disponibilité est faite après la date de la demande d'intervention.

Après l'expiration de la période de Garantie ou pour les produits pour lesquels la Garantie ne s'applique pas, les centres de service après-vente de KitchenAid sont toujours à la disposition du client final pour des questions et des renseignements. De plus amples informations sont également disponibles sur notre site Web : www.kitchenaid.fr (France) - www.kitchenaid.eu - www.grouplouisiana.com (Luxembourg) - www.kitchenaid.ch (Suisse)





CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID

(« GARANTIE »)

3) POUR LA FRANCE UNIQUEMENT:

Lorsqu'il agit pour des raisons de garantie légale de conformité, le consommateur :

- bénéficie d'une période de deux ans à compter de la livraison du produit dans lequel agir ;
- peut choisir entre la réparation ou le remplacement du produit, sous réserve des conditions relatives aux coûts prévus par l'article L. 217-9 du Code de la consommation français ;
- est exonéré d'avoir à prouver le manque de conformité du produit pendant les deux années suivant sa livraison (et pendant six mois après la livraison du produit, pour les marchandises d'occasion).

La garantie légale de conformité s'applique indépendamment de la garantie commerciale éventuellement offerte.

Indépendamment de cette garantie commerciale, le consommateur peut décider d'appliquer la garantie légale pour les défauts cachés au sens de l'article 1641 du Code civil français. Dans ce cas, le consommateur peut choisir entre l'annulation de la vente ou une réduction du prix de vente, conformément à l'article 1644 du Code civil français.

Article L. 217-4 du Code de la consommation français

Le vendeur doit livrer un produit conforme au contrat et est tenu responsable du manque de conformité existant au moment de la livraison. Le vendeur est également tenu responsable du manque de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque cette installation est la responsabilité du vendeur en vertu du contrat ou a été effectuée sous la supervision du vendeur.

Article L. 217-5 du Code de la consommation français

Le produit est réputé conforme au contrat :

1. S'il est adapté à l'utilisation généralement attendue d'un produit similaire et, le cas échéant :

- il correspond à la description donnée par le vendeur et a les qualités que ce vendeur a présentées à l'acheteur au moyen d'un échantillon ou d'un modèle ; et
- s'il présente les qualités auxquelles un acheteur peut légitimement s'attendre compte tenu des déclarations publiques faites par le vendeur, le fabricant ou son représentant, en particulier dans la publicité ou l'étiquetage ; ou

2) s'il présente les caractéristiques convenues d'un commun accord par les parties ou s'il est adapté à toute utilisation spéciale prévue par l'acheteur, qui est connue du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L. 217-12 du Code de la consommation français

L'action résultant du manque de conformité expire deux ans après la livraison des marchandises.

Article L. 217-16 du Code de la consommation français

Pendant la période d'effet de la garantie commerciale offerte à un acheteur au moment de l'acquisition ou de la réparation d'un bien tangible, si l'acheteur exige du vendeur une réparation couverte par la garantie, toute période de sept jours ou plus pendant laquelle les marchandises sont hors service pour réparation est ajoutée à la durée restante de la garantie. Cette période s'étend à partir de la demande d'intervention faite par l'acheteur ou à partir de la date à laquelle ledit produit est mis à disposition pour réparation, si cette date est postérieure à la demande d'intervention.



CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

Article 1641 du Code civil français

Le vendeur garantit le produit vendu pour les défauts cachés qui le rendent inapte à son usage prévu, ou qui diminuent cette utilisation dans la mesure où l'acheteur ne l'aurait pas acheté, ou n'aurait accepté de l'acheter que pour un prix moindre, s'il avait été au courant de tels défauts.

Article 1648 § 1 du Code civil français

L'action résultant de défauts cachés doit être déposée dans les deux ans suivant la découverte du défaut.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Enregistrez votre nouvel appareil KitchenAid dès maintenant :

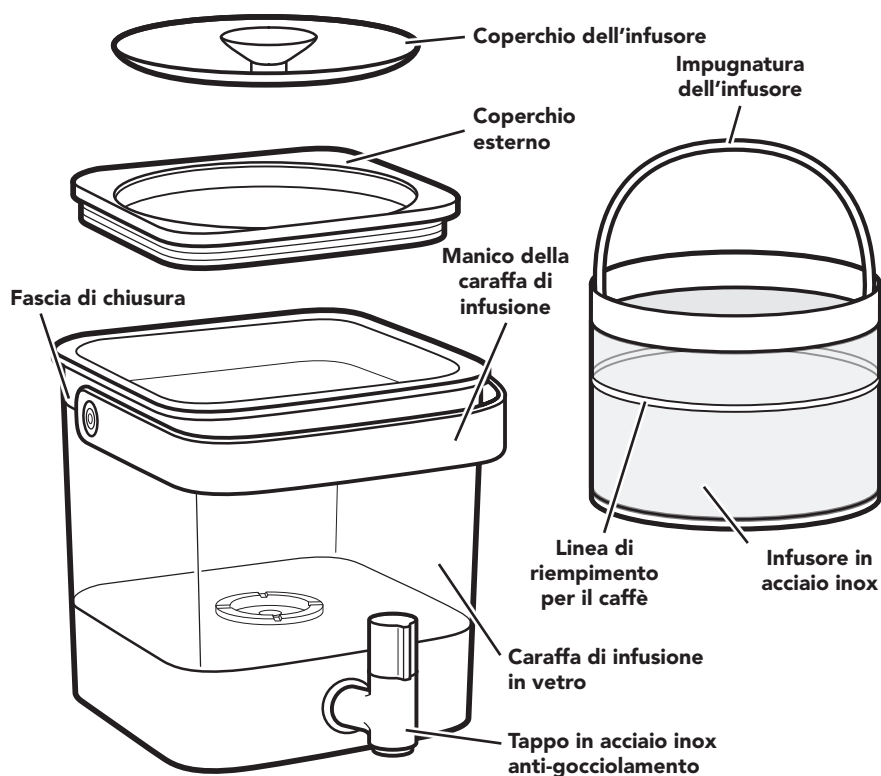
<http://www.kitchenaid.eu/register>

©2020 Tous droits réservés.

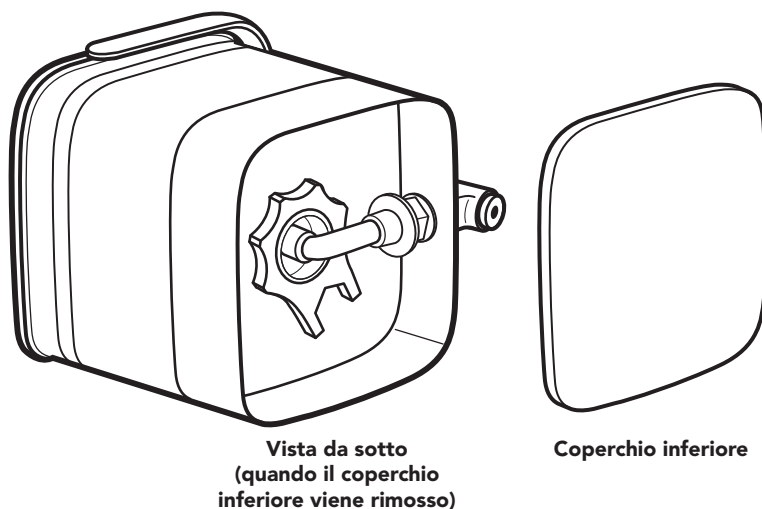




COMPONENTI E FUNZIONI



ITALIANO





SICUREZZA DEL PRODOTTO

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza un apparecchio, è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali, comprese quelle elencate di seguito.

1. Leggere tutte le istruzioni. L'utilizzo improprio dell'apparecchio può provocare lesioni alle persone.
2. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza la supervisione o le istruzioni da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
3. Solo per l'Unione Europea: Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
4. Solo per l'Unione Europea: Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliate o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono consapevoli dei pericoli che può comportare. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
5. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
6. Non utilizzare l'apparecchio se presenta delle anomalie di funzionamento oppure se risulta essere danneggiato in qualsiasi modo. Portare l'apparecchio al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni.
7. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
8. Non utilizzare vicino o sopra un piano cottura a gas o elettrico caldo, né all'interno di un forno caldo.
9. Non utilizzare l'apparecchio in maniera impropria.
10. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
11. Non utilizzare la caffettiera se il coperchio non è chiuso correttamente.
12. Non utilizzare la caffettiera se l'impugnatura è allentata.
13. Non pulire la caffettiera con detergenti abrasivi, pagliette o altri materiali abrasivi.
14. L'utilizzo di accessori non consigliati o venduti da KitchenAid può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
15. Questo prodotto è destinato solo all'utilizzo interno domestico. Non è destinato all'uso professionale.
16. Non riempire la caffettiera oltre il livello massimo.
17. Utilizzare solo caffè a macinatura grezza.
18. Posizionare la caffettiera su una superficie antiscivolo.
19. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.





SICUREZZA DEL PRODOTTO

20. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali:

- aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- agriturismi;
- clienti di alberghi, pensioni e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti tipo bed and breakfast.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Le istruzioni sono disponibili anche online; visitare il nostro sito Web all'indirizzo:
www.KitchenAid.it o www.KitchenAid.eu

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

Smaltimento del materiale da imballo

Il materiale da imballo è contrassegnato dal simbolo  ed è riciclabile. Di conseguenza, le varie parti dell'imballaggio devono essere smaltite responsabilmente e in conformità alle normative locali che regolano lo smaltimento dei rifiuti.

Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, è possibile contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

ITALIANO

Smaltimento del prodotto

- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana associate alla gestione errata dello smaltimento dello stesso.

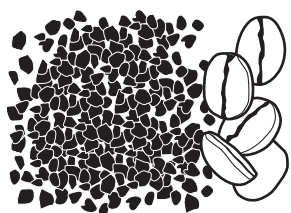
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e distribuito in conformità ai requisiti di sicurezza delle direttive CE: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/CE e 2011/65/UE (direttiva RoHS).



INTRODUZIONE ALL'INFUSIONE A FREDDO

CAFFÈ FREDDO

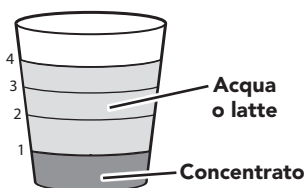


Esempio di polvere di caffè a macinatura grezza.

Il classico metodo di preparazione del caffè freddo utilizza caffè a macinatura grezza in infusione in acqua fredda per un periodo di 12-24 ore. Il metodo di infusione senza calore assicura un sapore più omogeneo e bilanciato con una minore punta di amaro.

La caffettiera a freddo KitchenAid prepara circa 840 ml di caffè concentrato.

Per servire la bevanda ad infusione a freddo, si consiglia di utilizzare un rapporto caffè/acqua o latte di 1:3. Ciò significa che si aggiunge 1 parte di concentrato di caffè per 3 parti di acqua o latte.



RICETTE CHE UTILIZZANO IL CAFFÈ CONCENTRATO

60 ml di caffè concentrato	+	Caffè freddo: 180 ml di acqua o di latte freddi, aggiungere ghiaccio/dolcificanti a piacere
		Caffè caldo: 180 ml di acqua calda, aggiungere latte/dolcificanti a piacere

Regolare la quantità di caffè concentrato per ottenere il sapore desiderato.

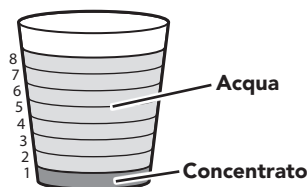
TÈ FREDDO

La caffettiera a freddo può anche essere utilizzata per preparare il tè concentrato (circa 960-1020 ml). Il tè con infusione a freddo viene messo in infusione in acqua fredda per un periodo di 6-12 ore.

Per servire la bevanda a base di tè, si consiglia di utilizzare un rapporto tè/acqua di 1:7. Ciò significa che si aggiunge 1 parte di concentrato di tè per 7 parti di acqua.

Gustate il vostro tè freddo nel modo che preferite miscelando il concentrato con ghiaccio, acqua, latte o dolcificanti.

SUGGERIMENTO: più a lungo si lascia in infusione e più tè si usa, più amaro diventerà il tè.



RICETTE CHE UTILIZZANO IL TÈ CONCENTRATO

30 ml di tè concentrato	+	Tè freddo: 210 ml di acqua fredda, aggiungere ghiaccio/dolcificanti a piacere
		Tè caldo: 210 ml di acqua calda, aggiungere latte/dolcificanti a piacere

Regolare la quantità di tè concentrato per ottenere il sapore desiderato.

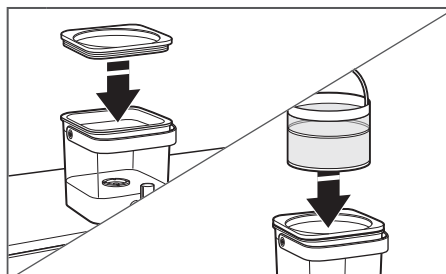




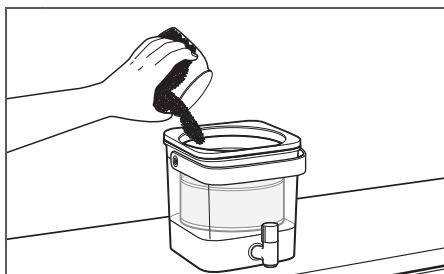
UTILIZZO DEL PRODOTTO

FUNZIONAMENTO DELLA CAFFETTIERA A FREDDO

IMPORTANTE: prima di utilizzare la caffettiera a freddo, lavare tutti i componenti in acqua calda saponata, assicurandosi di sciacquare e asciugare il tubo del caffè prima dell'uso. Asciugare accuratamente. Per evitare danni, non lavare in lavastoviglie.



1 Assemblaggio della caffettiera: collocare il coperchio esterno sulla caraffa di infusione, quindi inserire l'infusore. Assicurarsi che l'impugnatura dell'infusore sia in posizione piatta.



2 Versare nell'infusore 250 grammi di caffè a macinatura grezza. I chicchi di caffè devono arrivare a sfiorare la linea di riempimento sull'infusore.

ITALIANO

NOTA: l'altezza raggiunta dai chicchi di caffè rispetto alla linea di riempimento può variare a seconda della tostatura del caffè. 250 grammi di una tostatura leggera potrebbero non raggiungere la linea, mentre la stessa quantità di una tostatura scura potrebbe superarla.

SUGGERIMENTO: per preparare il tè, versare 120 grammi di foglie di tè nell'infusore.



3 Assicurarsi che la caraffa per infusione sia nella posizione chiusa.



4 Versare circa 1 L di acqua fredda sui chicchi con un movimento circolare, assicurandosi di ricoprire bene i chicchi. Fare una pausa di 1 minuto per un'estrazione ottimale dell'aroma.

NOTA: la fase durante il processo di infusione del caffè quando i gas del caffè vengono rilasciati perché l'acqua colpisce i chicchi è quella in cui si può realizzare l'estrazione ottimale della miscela.

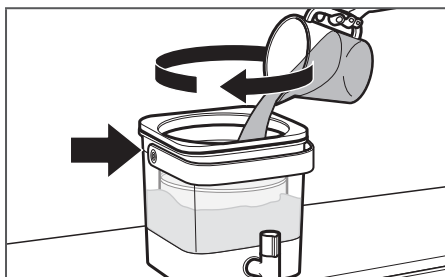




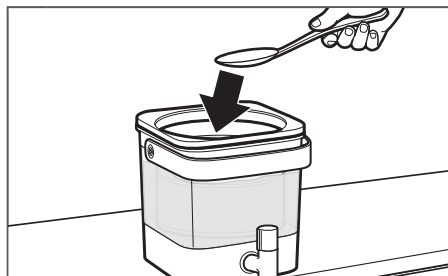
UTILIZZO DEL PRODOTTO



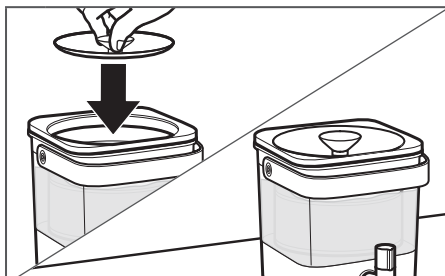
- 5** Dopo avere estratto il meglio dell'aroma, versare 1/4 L ulteriore di acqua sopra i chicchi.



Una volta acquisita familiarità con la procedura, è possibile utilizzare la fascia di chiusura come guida a vista. La prima volta che si versa, riempire la caraffa fino a quando il livello dell'acqua è circa 2,5 cm al di sotto della fascia di chiusura. Lasciare quindi che avvenga l'estrazione ottimale della miscela e aggiungere acqua fino a quando il livello è nella parte inferiore della fascia di chiusura.



- 6** Con un cucchiaino, schiacciare i chicchi verso il basso dove c'è l'acqua, facendo in modo che vengano completamente saturati. Non ci devono essere chicchi asciutti.



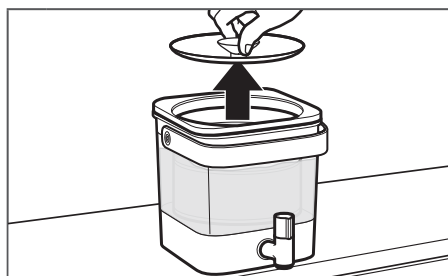
- 7** Posizionare il coperchio sull'infusore e lasciare il caffè in infusione per 12-24 ore. L'infusione può avvenire a temperatura ambiente o nel frigorifero.



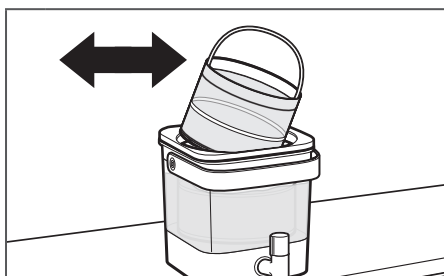


UTILIZZO DEL PRODOTTO

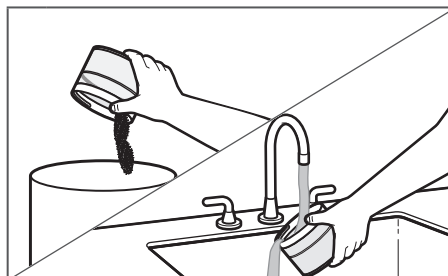
PREPARAZIONE DEL CAFFÈ FREDDO



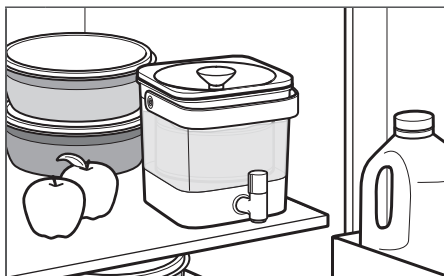
- 1** Dopo avere lasciato in infusione per circa 12-24 ore, rimuovere il coperchio dell'infusore.



- 2** Tramite la relativa impugnatura, sollevare l'infusore al di sopra della caraffa di infusione. Posare l'infusore leggermente inclinato sulla caraffa di infusione e lasciare scolare per 3 minuti, quindi cambiare l'angolazione dell'infusore e lasciare scolare per altri 2 minuti.



- 3** Estrarre completamente l'infusore della caraffa di infusione e smaltire adeguatamente i chicchi usati. Lavare l'infusore in conformità alle istruzioni riportate in "Manutenzione e pulizia".



- 4** Riposizionare il coperchio dell'infusore sulla caraffa di infusione e conservare il caffè concentrato in frigorifero.

NOTA: in frigorifero, il caffè concentrato si conserva freddo e fresco per un massimo di 2 settimane.

ITALIANO





UTILIZZO DEL PRODOTTO



- 5** Per erogare il concentrato, ruotare il rubinetto di un quarto in senso antiorario.

NOTA: grazie al suo design compatto, si adatta benissimo dove desiderate sul ripiano o nello sportello del frigorifero.



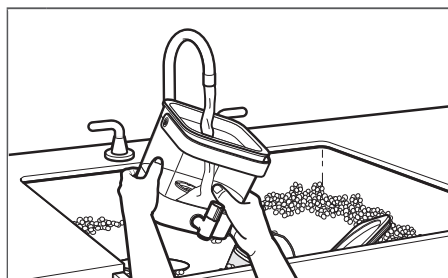
- 6** Per servire il caffè freddo, utilizzare 1 parte di concentrato di caffè per 3 parti di acqua o latte/latte senza lattosio a scelta. Aggiungere ghiaccio o dolcificante a piacere.

NOTA: non miscelare gli ingredienti nella caraffa di infusione. Versare il concentrato in un bicchiere, quindi aggiungere acqua o latte.

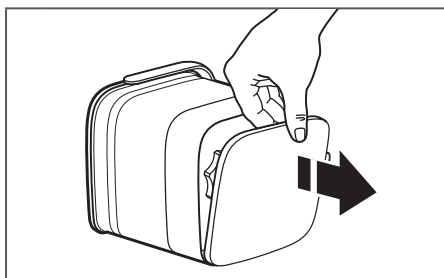
MANUTENZIONE E PULIZIA

PULIZIA DELLA CAFFETTIERA A FREDDO

IMPORTANTE: è fondamentale pulire la caffettiera dopo ogni utilizzo. Per evitare danni, non lavare in lavastoviglie. Se la caraffa di infusione e il gruppo dell'infusore non vengono puliti accuratamente e la polvere di caffè, i residui di liquido e il sapone non vengono rimossi adeguatamente, il gusto del caffè preparato con l'apparecchio potrebbe esserne influenzato.



- 1** Pulire tutti i componenti della caffettiera esclusivamente a mano. Sciacquare i residui di caffè da ciascun componente. Lavare con acqua tiepida saponata, quindi aprire il rubinetto e far scorrere acqua tiepida fino a quando il tubo e il rubinetto sono completamente svuotati. Asciugare tutti i componenti con un panno asciutto e morbido.

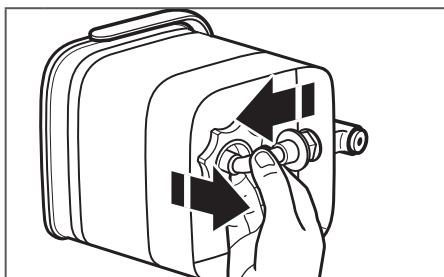


- 2** Per una pulizia a fondo meno frequente: per prima cosa, spingere la chiusura per rilasciare lo sportello situato sul fondo della caraffa di infusione.

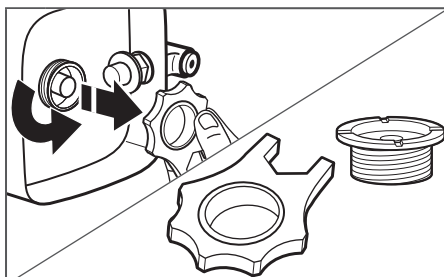




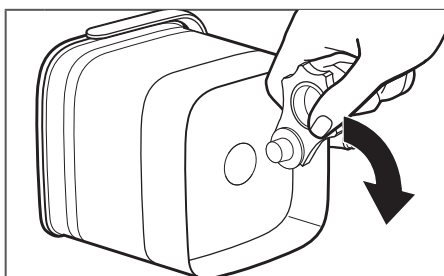
MANUTENZIONE E PULIZIA



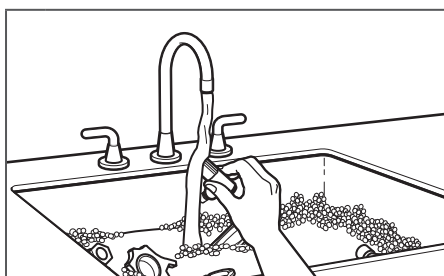
3 Quindi, allentare delicatamente l'erogatore da entrambe le estremità per rimuoverlo.



4 Ruotare il dado/la chiave che fissa il filtro del caffè in posizione e rimuovere entrambi i componenti.



5 Infine, servendosi del dado/della chiave come strumento, allentare il rubinetto per rimuoverlo.



6 Lavare a mano tutti i componenti in acqua tiepida saponata. Asciugare con cura tutti i componenti e riassemblarli. Durante il riassettaggio, assicurarsi che la guarnizione del filtro del caffè sia nella corretta posizione.

ITALIANO



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Qualora la caffettiera a freddo non funzioni correttamente, fare le seguenti verifiche:

- Se il caffè è troppo forte. Macinare il caffè in modo più grossolano e/o ridurre il tempo di infusione. La caffettiera produce un caffè concentrato. Per servirlo con l'intensità desiderata, diluire il caffè concentrato con acqua o latte/latte senza lattosio a scelta.
- Se il caffè è troppo leggero. Macinare maggiormente i chicchi di caffè oppure aumentare il tempo di infusione. Il metodo di preparazione del caffè a freddo necessita di una quantità maggiore di caffè per l'infusione rispetto ad altri metodi. Assicurarsi di utilizzare 250 grammi di caffè per l'infusione.

- Se il sapore del caffè è troppo amaro o sgradevole dopo l'uso. Se la caffettiera a freddo non viene lavata accuratamente, il gusto del caffè potrebbe risentirne. Assicurarsi di rimuovere tutti i residui di sapone, polvere e liquidi e di sciacquare adeguatamente tutti i componenti dopo ogni utilizzo. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Manutenzione e pulizia".

Se il problema non è dovuto a nessuno dei punti precedenti, consultare il capitolo "Servizio clienti" nella sezione "Termini della Garanzia KitchenAid ("Garanzia")".

Non restituire la caffettiera al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.





TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID ("GARANZIA")

KitchenAid Europa, Inc, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgio ("**Garante**") concede al cliente finale, vale a dire il consumatore, una Garanzia ai sensi dei seguenti termini.

La Garanzia si applica in aggiunta ai diritti di garanzia legale di 2 anni che il consumatore può far valere nei confronti del venditore del prodotto e non limita o incide in alcun modo su di essi.

1) AMBITO E TERMINI DELLA GARANZIA

a) Il Garante concede la Garanzia per i prodotti menzionati nella Sezione 1.b), acquistati da un consumatore presso un venditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid all'interno dei Paesi dello Spazio economico europeo, Moldavia, Montenegro, Russia, Svizzera o Turchia.

b) La durata della Garanzia dipende dal prodotto acquistato ed è la seguente:

5KCM4212SX Due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.

c) La durata della Garanzia decorre a partire dalla data di consegna, vale a dire la data in cui un consumatore ha acquistato il prodotto presso un rivenditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid.

d) La Garanzia si applica a un prodotto privo di difetti.

e) Se si verifica un difetto durante il periodo di validità della Garanzia, ai sensi della presente Garanzia il Garante si impegna a fornire al consumatore i seguenti servizi, a scelta del Garante:

- Riparazione del prodotto o del componente difettoso, oppure
- Sostituzione del prodotto o del componente difettoso. Se un prodotto non è più disponibile, il Garante ha il diritto di sostituirlo con un prodotto di valore uguale o superiore.

f) Se il consumatore desidera presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, deve contattare i centri di assistenza KitchenAid del paese specifico o direttamente il Garante presso la sede di KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgio; indirizzo e-mail: CONSUMERCARE.IT@kitchenaid.eu / Numero di telefono: **00 800 381 040 26**

g) I costi di riparazione, inclusi i costi dei componenti di ricambio, e i costi di spedizione per la consegna di un prodotto o un componente privo di difetti saranno sostenuti dal Garante. Il Garante dovrà inoltre sostenere i costi di spedizione per la restituzione del prodotto o del componente difettoso, qualora il Garante o il centro di assistenza clienti KitchenAid richieda la restituzione del prodotto o del componente difettoso. Tuttavia, il consumatore dovrà sostenere i costi di un imballaggio idoneo alla restituzione del prodotto o del componente difettoso.

h) Per poter presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, il consumatore deve presentare la ricevuta o la fattura attestante l'acquisto del prodotto.

2) LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

a) La Garanzia si applica esclusivamente ai prodotti impiegati ad uso privato e non per scopi professionali o commerciali.

b) La Garanzia non si applica in caso di danni causati da normale usura, uso improprio o scorretto, mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, uso del prodotto con tensione elettrica errata, installazione e funzionamento in violazione delle normative elettriche vigenti e utilizzo di forza (ad esempio, colpi).





TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID ("GARANZIA")

c) La Garanzia non si applica se il prodotto è stato modificato o convertito, ad esempio conversioni di apparecchi da 120 V in apparecchi da 220-240 V.

d) La fornitura dei servizi di Garanzia non estende il periodo di Garanzia, né determina l'inizio di un nuovo periodo di Garanzia. Il termine del periodo di validità della Garanzia per i componenti di ricambio installati coincide con il termine del periodo di validità della Garanzia per l'intero prodotto.

e) Ulteriori rivendicazioni, in particolare le richieste di indennizzo, sono escluse, a meno che la responsabilità non sia obbligatoria per legge.

Al termine del periodo di validità della Garanzia, o per i prodotti che non sono coperti dalla stessa, i centri di assistenza clienti KitchenAid rimangono a disposizione del cliente finale per qualsiasi domanda o informazione. Ulteriori informazioni sono altresì disponibili sul nostro sito Web: www.kitchenaid.eu

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

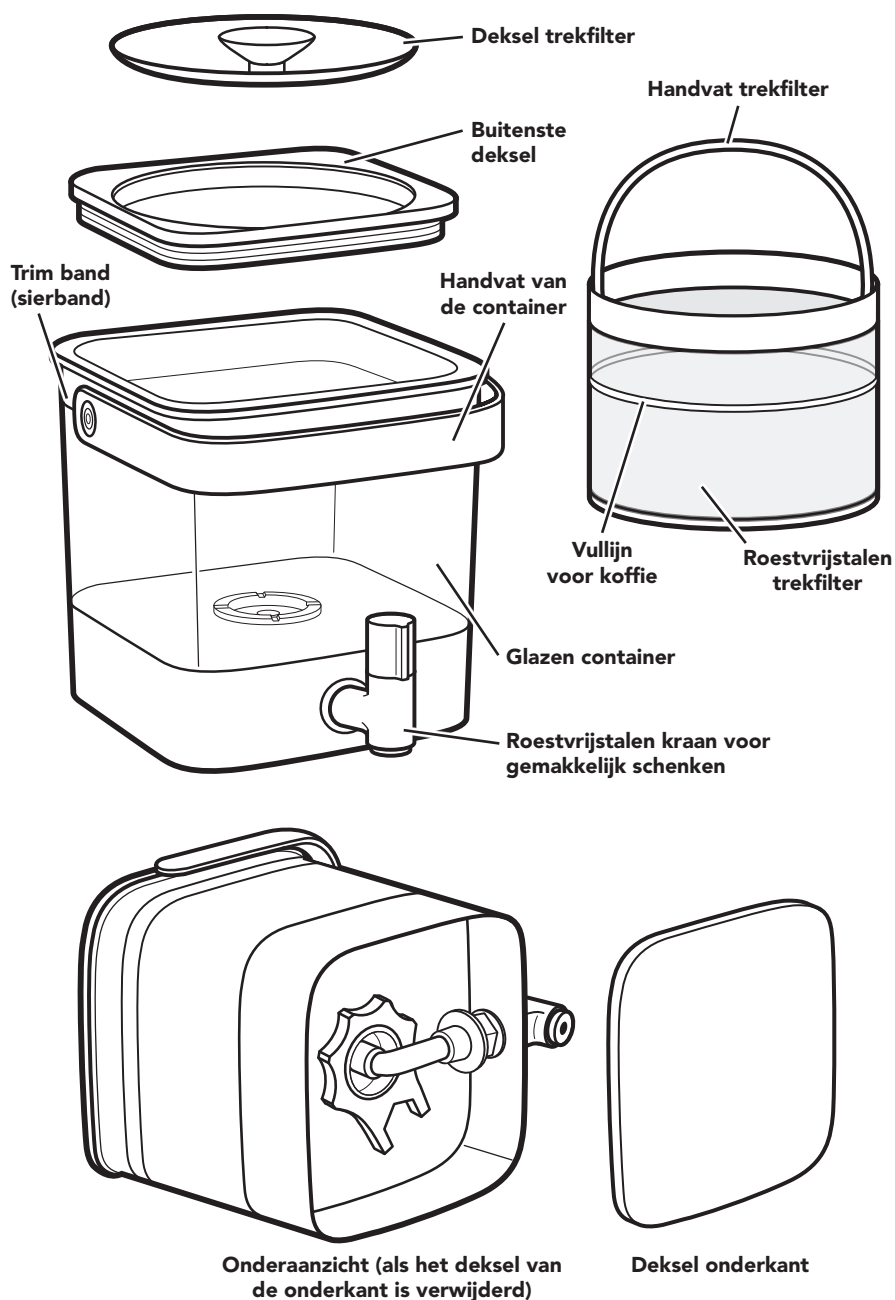
Registrare subito il nuovo apparecchio KitchenAid:

<https://www.kitchenaid.it/supporto/registra-il-tuo-prodotto>





ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN





PRODUCTVEILIGHEID

BELANGRIJKE VOORZORGEN

Bij het gebruik van apparaten moeten steeds basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:

1. Lees alle instructies. Verkeerd gebruik van het apparaat kan persoonlijke verwondingen veroorzaken.
2. Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen, inclusief kinderen, met fysisch, mentaal of zintuiglijk verminderde capaciteiten of met een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht houdt of instructies heeft gegeven over het gebruik van het apparaat.
3. Alleen voor de Europese Unie Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd dit product buiten bereik van kinderen.
4. Alleen voor de Europese Unie Apparaten mogen gebruikt worden door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren van het apparaat begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
5. Er moet toezicht gehouden worden op kleine kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
6. Gebruik nooit een elektrisch apparaat na een defect of nadat het apparaat op een andere manier werd beschadigd. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende dienst-na-verkoop/after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en afgesteld.
7. Gebruik het apparaat nooit buiten.
8. Gebruik het apparaat niet in de nabijheid of op hete elektrische kookplaten of gasbranders of in een hete oven.
9. Gebruik het apparaat niet voor andere zaken dan het bedoelde gebruik.
10. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking is.
11. Gebruik het Cold Brew Koffiezetapparaat niet zonder dat het deksel correct is afgesloten.
12. Gebruik nooit het Cold Brew Koffiezetapparaat waarvan de handgreep niet helemaal goed vastzit of verzwakt is.
13. Reinig de container niet met schuurmiddelen, staalwol of ander schuurmateriaal.
14. Het gebruik van accessoires/toebehoren die niet door KitchenAid aanbevolen of verkocht worden, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
15. Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik, binnenshuis. Niet bestemd voor commercieel gebruik.
16. Doe niet te veel water in het Cold Brew Koffiezetapparaat.
17. Gebruik alleen grof gemalen koffie.
18. Plaats het Cold Brew Koffiezetapparaat op een antislip-oppeervlak.
19. Zie het deel "Onderhoud en reiniging" voor instructies om de oppervlakken die in contact komen met voedsel te reinigen.





PRODUCTVEILIGHEID

20. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
- bed-and-breakfast-omgevingen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Instructies zijn ook online beschikbaar, bezoek onze website op:

www.kitchenaid.nl of www.kitchenaid.eu

AFGEDANKTE APPARATUUR

Afgedankt verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal kan voor gerecycleerd worden en is voorzien van het recyclagesymbool . De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoorde wijze en in overeenstemming met de desbetreffende lokale voorschriften worden weggewerkt.

Dumping van het product

- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recyclage van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met uw lokale gemeentehuis, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

NEDERLANDS

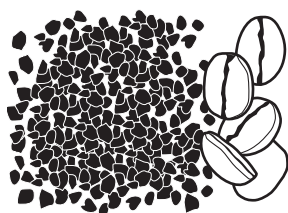
CONFORMITEITSVERKLARING

Dit apparaat werd ontworpen, gebouwd en gedistribueerd in overeenstemming met de veiligheidseisen van de volgende EC-richtlijnen: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC en 2011/65/EU (RoHS-richtlijn).



INLEIDING TOT COLD BREWING

KOUD GEZETTE KOFFIE

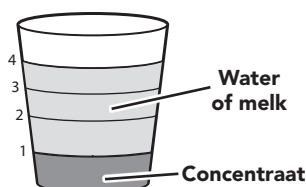


Voorbeeld van aanbevolen
grof gemalen koffie.

Bij de klassieke koffiezetmethode voor koud gezette koffie wordt grof gemalen koffie gebruikt die 12-24 uur in koud water heeft getrokken. Met de koffiezetmethode zonder warmte verkrijgt u een zachte, evenwichtige smaak die minder bitter is.

Met het KitchenAid Cold Brew Koffiezetapparaat kunt u ongeveer 840 ml koffieconcentraat zetten.

We raden aan een verhouding van 1 deel koffieconcentraat tot 3 delen water/melk te gebruiken om uw koud gezette koffie te serveren.



RECEPTEN MET KOFFIECONCENTRAAT

60 ml koffieconcentraat	+	Koude koffie: 180 ml koud water of melk, voeg ijs/zoetmiddel naar smaak toe
		Warme koffie: 180 ml warm water, voeg melk/zoetmiddel naar smaak toe

Pas de hoeveelheid koffieconcentraat aan om de gewenste smaak te bereiken.

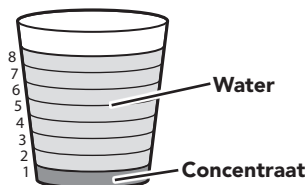
KOUD GEZETTE THEE

Het Cold Brew Koffiezetapparaat kan ook worden gebruikt om theeconcentraat te maken (ongeveer 960-1020 ml). Koud gezette thee heeft 6-12 uur in koud water getrokken.

We raden aan een verhouding van 1 deel thee tot 7 delen water te gebruiken om uw thee te serveren.

Meng het concentraat met ijs, water, melk of een zoetmiddel en geniet van uw koud gezette thee.

TIP: Hoe langer u de thee laat trekken en hoe meer thee u gebruikt, hoe bitterder de thee wordt.



RECEPTEN MET THEECONCENTRAAT

300 ml theeconcentraat	+	Koude thee: 210 ml koud water, voeg ijs/zoetmiddel naar smaak toe
		Warme thee: 210 ml warm water, voeg melk/zoetmiddel naar smaak toe

Pas de hoeveelheid theeconcentraat aan om de gewenste smaak te bereiken.

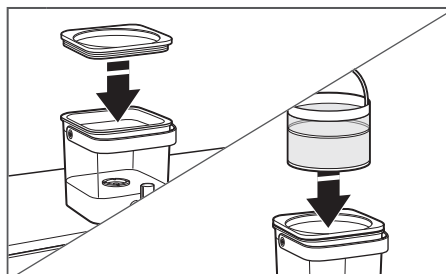




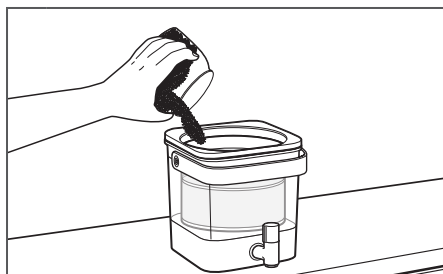
HET PRODUCT GEBRUIKEN

HET COLD BREW KOFFIEZETAPPARAAT BEDIENEN

BELANGRIJK: Was alle onderdelen met de hand in warm zeepsop voordat u het Cold Brew Koffiezetapparaat gebruikt; spoel de koffiebus en laat uitlekken voor gebruik. Droog goed af. Was het apparaat niet af in de vaatwasmachine om schade te voorkomen.



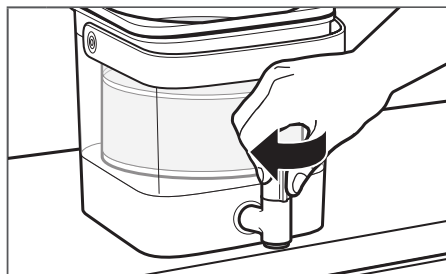
1 Om het Cold Brew Koffiezetapparaat te monteren: Plaats het buitenste deksel op de container, plaats er daarna de trekfilter in. Zorg ervoor dat het handvat van de trekfilter plat ligt.



2 Schep 250 g grof gemalen koffie in de trekfilter. Het koffiedik moet ongeveer tot aan de vullijn op de trekfilter komen.

OPMERKING: De hoogte van het koffiedik in verhouding tot de vullijn kan variëren afhankelijk van de brandingsgraad van uw koffie. 250 gram van een licht gebrande koffie kan tot onder de lijn komen, terwijl een donker gebrande koffie tot boven de lijn kan komen.

TIP: Schep 120 g theeblaadjes in de trekfilter als u thee maakt.



3 Zorg ervoor dat de kraan van de container gesloten is.



4 Giet ongeveer 1 liter koud water over het koffiedik met een ronde beweging. Giet goed over het volledige koffiedik. Pauzeer gedurende 1 minuut om het koffiedik/drab te laten uitzetten/opwellen.

OPMERKING: Het onderdeel van het koffiezetproces waarbij gassen uit de koffie vrijkomen wanneer het water in contact komt met het koffiedik wordt de "bloom" genoemd, omdat het ervoor zorgt dat het koffiedik uitzet en rijst.

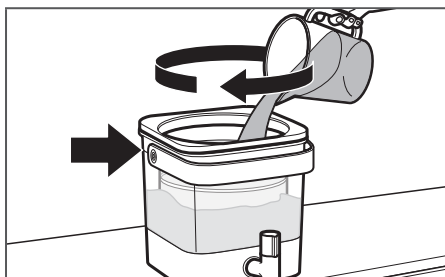




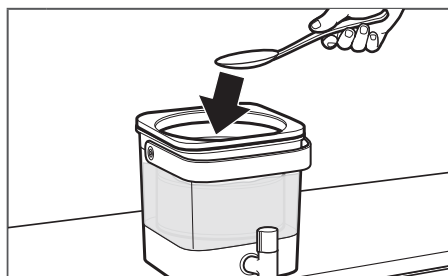
HET PRODUCT GEBRUIKEN



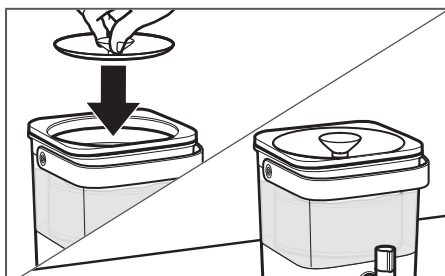
- 5** Giet 1/4 L extra water over het koffiedik nadat de koffie 'opwelt'.



Eens u het proces onder de knie hebt, kunt u de trim band gebruiken als een visuele richtlijn bij het gieten. Vul de pot tot het water tot ongeveer 2,5 cm onder de trim band komt nadat u de eerste keer hebt gegoten. Laat de koffie vervolgens opnieuw opwellen en voeg water toe tot het juist tot de onderkant van de trim band komt.



- 6** Gebruik een lepel om het koffiedik naar beneden in het water te drukken, zodat het volledig verzadigd is. Er mag geen droog koffiedik overblijven.



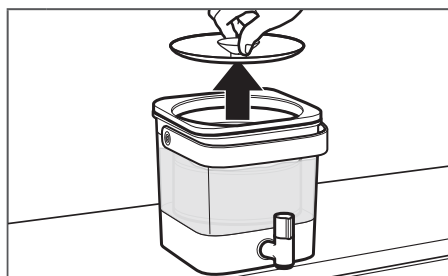
- 7** Plaats het deksel op de trekfilter en laat de koffie gedurende 12-24 uur trekken. Laat ofwel op kamertemperatuur of in de koelkast trekken.





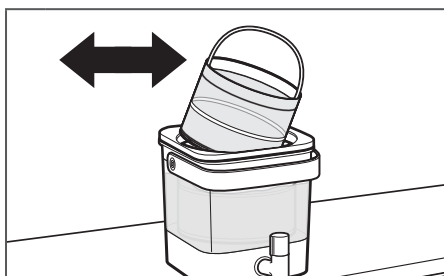
HET PRODUCT GEBRUIKEN

DE KOUD GEZETTE KOFFIE BEREIDEN



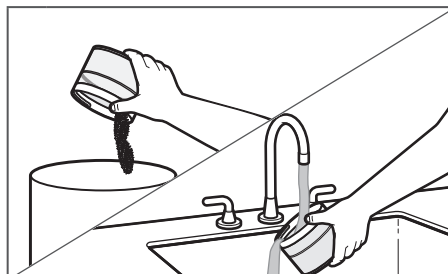
1

Neem het deksel van de trekfilter eraf nadat u het 12-24 uur heeft laten trekken.



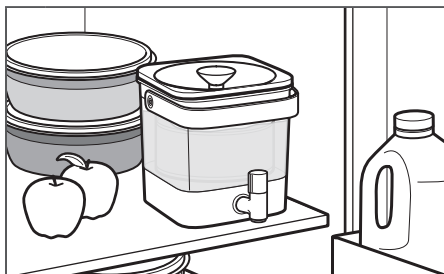
2

Gebruik het handvat van de trekfilter om de trekfilter boven de container te tillen. Leg de trekfilter schuin op de container en laat gedurende 3 minuten uitlekken, leg er de filter vervolgens nog schuiner op en laat gedurende 2 minuten uitlekken.



3

Haal de trekfilter volledig uit de container en composteer of gooi het gebruikte koffiedik weg. Was de trekfilter volgens de aanwijzingen in "Onderhoud en reiniging".



4

Zet het deksel van de trekfilter terug op de container, en bewaar uw koffieconcentraat in de koelkast.

NEDERLANDS

OPMERKING: Het koffieconcentraat blijft tot 2 weken koud en vers in de koelkast.





HET PRODUCT GEBRUIKEN



- 5** Draai de kraan een kwartslag tegen de wijzers van de klok in om het concentraat af te tappen.

OPMERKING: Door het compacte ontwerp past het Cold Brew Koffiezetapparaat keurig waar u wilt op het schap of in de deur van de koelkast.



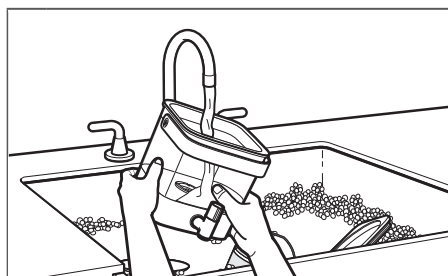
- 6** Gebruik 1 deel koffieconcentraat tot 3 delen water of zuivelmelk/zuivelvrije melk naar keuze om uw koud gezette koffie te serveren. Voeg ijs toe en zoet naar smaak.

OPMERKING: Meng geen ingrediënten in de container. Giet het concentraat in een glas, voeg vervolgens water of melk toe.

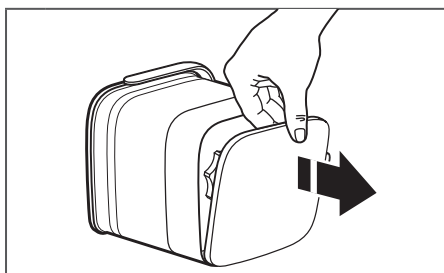
ONDERHOUD EN REINIGING

HET COLD BREW KOFFIEZETAPPARAAT REINIGEN

BELANGRIJK: Het is van essentieel belang dat het Cold Brew Koffiezetapparaat na elk gebruik grondig wordt gereinigd. Was het apparaat niet af in de vaatwasmachine om schade te voorkomen. De smaak van de koffie kan worden beïnvloed als niet al het koffiedik, het olieachtige gruis of de zeep grondig van de container en trekfilter is verwijderd.



- 1** Reinig alle onderdelen van het Cold Brew Koffiezetapparaat alleen manueel. Spoel de koffieresten van elk onderdeel af. Was met warm zeepsop, open vervolgens de kraan en laat er warm water door lopen tot de buis en kraan leeg zijn. Droog elk onderdeel met een droge, zachte handdoek.

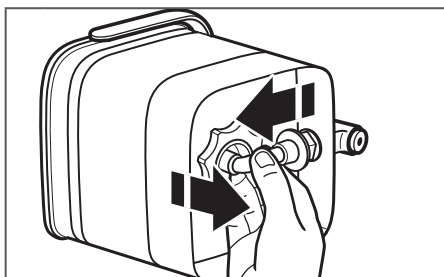


- 2** Voor de occasionele diepere reiniging: Duw eerst op de klem om de deur aan de onderkant van de container los te maken.

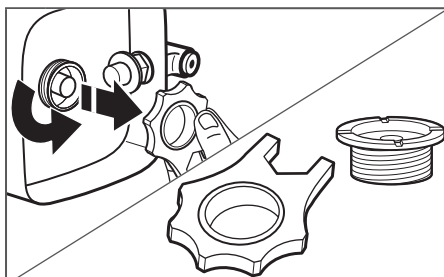




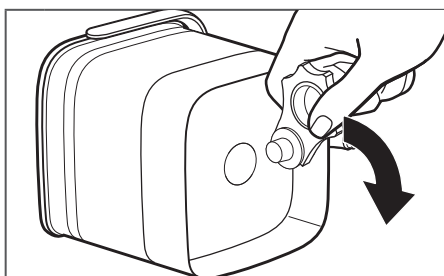
ONDERHOUD EN REINIGING



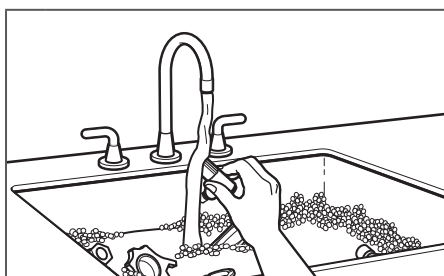
- 3** Maak vervolgens de tuit van de slang voorzichtig los aan beide kanten om het te verwijderen.



- 4** Draai dan de moer/sleutel los die de afvoer van de koffie op zijn plaats houdt en verwijder beide onderdelen.



- 5** Gebruik ten slotte de moer/sleutel om de kraan los te maken en te verwijderen.



- 6** Was alle onderdelen met de hand in warm zeepsop. Droog alle onderdelen grondig en zet het apparaat terug in elkaar. Zorg ervoor dat de dichting van de afvoer op zijn plaats zit bij het monteren.

NEDERLANDS



PROBLEEMOPLOSSING

Als uw Cold Brew Koffiezetapparaat niet naar behoren functioneert, controleer dan het volgende:

- Als de koffie te straf is: Maal uw koffie grover en/of laat uw koffie minder lang trekken. Het Cold Brew Koffiezetapparaat maakt een koffieconcentraat. Verdun het koffieconcentraat met water of zuivelmelk/zuivelvrije melk naar keuze om het op de juiste sterkte te serveren.
- Als de koffie te slap is: Maal de bonen fijner of laat de koffie langer brouwen. Voor koud gezette koffie hebt u meer koffie nodig dan bij andere methodes. Zorg ervoor dat u 250 g koffie gebruikt.

- Als de koffie na gebruik een bittere of onaangename smaak heeft: Als het Cold Brew Koffiezetapparaat niet goed is gereinigd, kan dit de smaak beïnvloeden. Zorg ervoor dat alle restanten van zeep, koffiedik en olie na elk gebruik grondig van alle onderdelen worden gespoeld. Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging" voor meer informatie.

Als het probleem niet te wijten is aan bovenstaande punten, raadpleeg dan het hoofdstuk "Klantencontact" in de rubriek "Voorwaarden KitchenAid Garantie ('Garantie')".

Retourneer het Cold Brew Koffiezetapparaat niet aan de winkel, omdat ze geen onderhoudsservice aanbieden.



VOORWAARDEN KITCHENAID GARANTIE ('GARANTIE')

BELGIË:

KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, bus 5, 1853 Strombeek-Bever, België, btw BE 0441.626.053 RPR Brussel ('**Garantieverlener**') verleent de eindgebruiker, die consument is, een contractuele garantie (de 'Garantie') overeenkomstig de volgende voorwaarden.

De Garantie is van toepassing in aanvulling op de wettelijke garantierechten van de eindklant jegens de verkoper van het product en houdt geen beperking van deze rechten in. In feite profiteert u, als consument, wettelijk van 2 jaar garantie wettelijke conformiteitsgarantie jegens de verkoper zoals uiteengezet in de nationale wetgeving betreffende de verkoop van consumentengoederen (artikelen 1649 bis t/m 1649 octies van het Belgische Burgerlijk Wetboek), naast de wettelijke garantie met betrekking tot verborgen gebreken (artikelen 1641 t/m 1649 van het Belgische Burgerlijk Wetboek).

NEDERLAND:

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, bus 5, 1853 Strombeek-Bever, België ('**Garantieverlener**') verleent de eindgebruiker, die consument is, een garantie conform de volgende voorwaarden.

De Garantie is van toepassing in aanvulling op de wettelijke garantierechten van de eindklant jegens de verkoper van het product en houdt geen beperking van deze rechten in.

1) OMVANG EN VOORWAARDEN VAN DE GARANTIE

a) De Garantieverlener verleent de Garantie voor de producten die worden genoemd in Sectie 1.b) die een klant heeft gekocht bij een verkoper of een bedrijf van de KitchenAid-Group in de landen van de Europese Economische Ruimte, Moldavië, Montenegro, Rusland, Zwitserland of Turkije.

b) De Garantieperiode is afhankelijk van het aangeschafte product en is als volgt:

5KCM4212SX Twee jaar volledige garantie vanaf de datum van aankoop.

c) De Garantieperiode gaat in op de datum van aankoop, d.w.z. de datum waarop een klant het product heeft gekocht bij een dealer of een bedrijf van de KitchenAid-Group.

d) De Garantie dekt de foutvrije aard van het product.

e) De Garantieverlener zal de klant de volgende diensten verlenen onder deze Garantie, naar keuze van de Garantieverlener, als er een defect optreedt tijdens de Garantieperiode:

- Reparatie van het defecte product of productonderdeel, of

- Vervanging van het defecte product of productonderdeel. Als een product niet meer beschikbaar is, heeft de Garantieverlener het recht om het product te ruilen voor een product van gelijke of hogere waarde.

f) Als de klant aanspraak wil maken op de Garantie, moet de klant rechtstreeks contact opnemen met de landspecifieke KitchenAid servicecentra of de Garantieverlener bij KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, bus 5, 1853 Strombeek-Bever,

België: E-mailadres: CONSUMERCARE.BE@Kitchenaid.eu

Nederland: E-mailadres: CONSUMERCARE.NL@kitchenaid.eu

Telefoonnummer België en Nederland: **00 800 381 040 26**



VOORWAARDEN KITCHENAID GARANTIE ('GARANTIE')

g) De reparatiekosten, inclusief reserveonderdelen, en de verzendkosten voor de levering van een niet-defect product of productonderdeel komen voor rekening van de Garantieverlener. De Garantieverlener zal ook de verzendkosten voor het retourneren van het defecte product of productonderdeel vergoeden als de Garantieverlener of het landspecifieke servicecentrum van KitchenAid heeft verzocht het defecte product of het defecte productonderdeel te retourneren. De consument draagt echter wel de kosten van de juiste verpakking voor het retourneren van het defecte product of het defecte productonderdeel.

h) Om aanspraak te kunnen maken op de Garantie, moet de klant de bon of factuur van de aankoop van het product voorleggen.

2) BEPERKINGEN VAN DE GARANTIE

a) De Garantie geldt alleen voor producten die voor privédoeleinden worden gebruikt en niet voor producten die voor professionele of commerciële doeleinden worden gebruikt.

b) De Garantie is niet van toepassing in geval van normale slijtage, onjuist gebruik of misbruik, het niet opvolgen van de gebruiksinstructies, het gebruik van het product bij de verkeerde elektrische spanning, installatie en bediening in strijd met de geldende elektrische voorschriften en het gebruik van kracht of geweld (bijv. slaan).

c) De Garantie is niet van toepassing als het product is gewijzigd of geconverteerd, bijvoorbeeld wanneer het is geconverteerd van een 120V-product naar een 220-240V-product.

d) Het verlenen van Garantieservice verlengt de Garantieperiode niet en het start evenmin een nieuwe Garantieperiode. De Garantieperiode voor geïnstalleerde reserveonderdelen eindigt met de Garantieperiode voor het gehele product.

Na afloop van de Garantieperiode of voor producten waarvoor de garantie niet geldt, zijn de klantenservicecentra van KitchenAid nog steeds beschikbaar voor de eindgebruiker voor vragen en informatie. Meer informatie vindt u ook op onze website: www.kitchenaid.eu

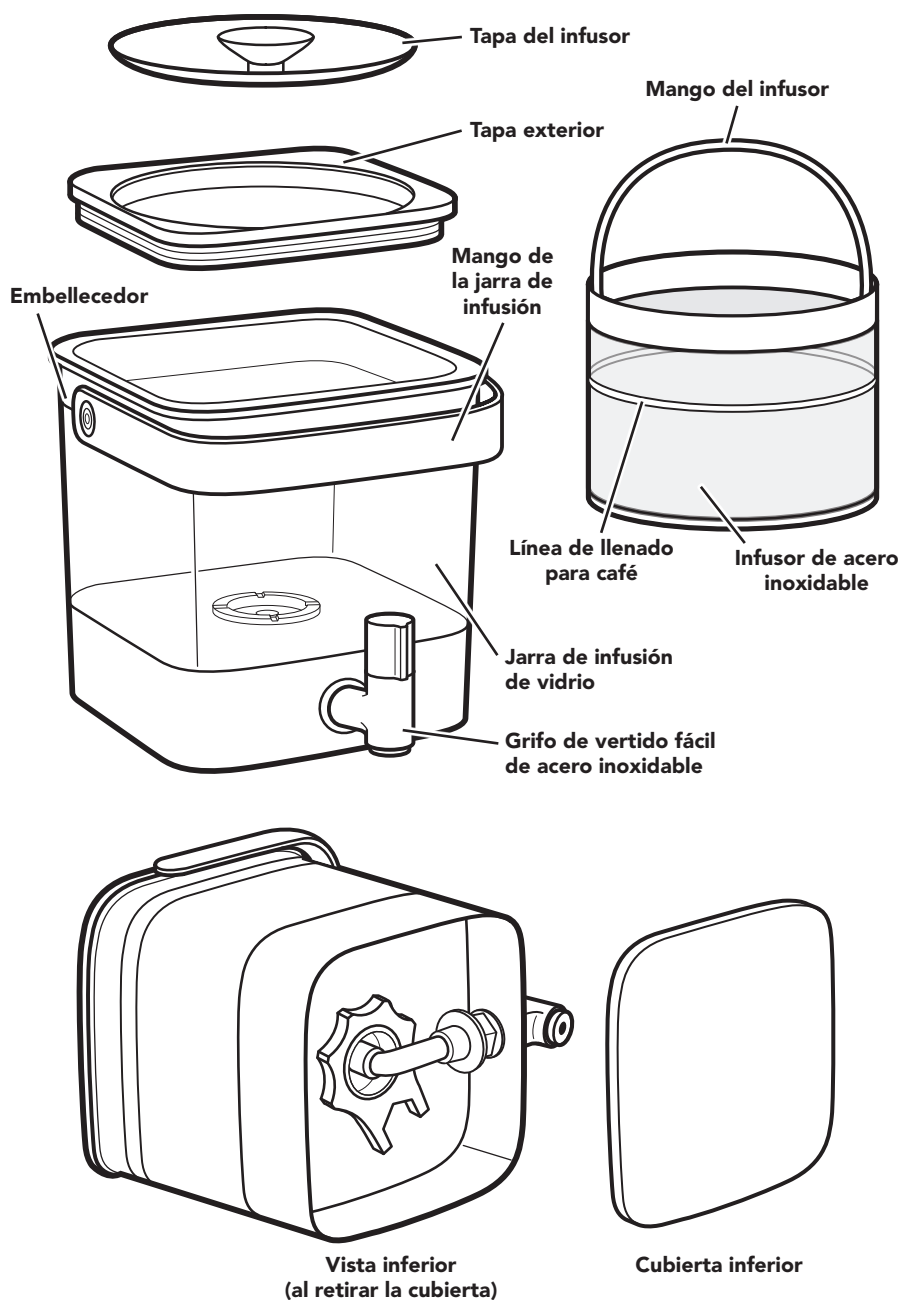
PRODUCTREGISTRATIE

Registreer je nieuwe KitchenAid-apparaat: <http://www.kitchenaid.eu/register>





COMPONENTES Y FUNCIONES



ESPAÑOL





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Este aparato puede ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, siempre que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso.
3. Solo Unión Europea: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
4. Solo Unión Europea: Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y de conocimientos, siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.
5. Mantenga a los niños vigilados y no permita que jueguen con el aparato.
6. No utilice ningún aparato después de un funcionamiento defectuoso o si ha sufrido algún tipo de daño. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
7. No utilice el aparato al aire libre.
8. No utilice el aparato junto a un quemador caliente (de gas o eléctrico) ni en un horno caliente.
9. No utilice el aparato para un uso distinto al que está destinado.
10. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
11. No utilice la cafetera si la tapa no está bien cerrada.
12. No utilice la cafetera si el asa está suelta o en malas condiciones.
13. No limpie la cafetera con limpiadores abrasivos, estropajos de lana de acero ni otros materiales abrasivos.
14. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
15. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico en interiores. No está diseñado para uso profesional.
16. No llene demasiado la cafetera.
17. Utilice exclusivamente una molienda de café gruesa.
18. Coloque la cafetera en una superficie antideslizante.
19. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos.





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

20. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:

- áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
- casas rurales;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- hostales en los que se ofrecen desayunos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Las instrucciones también están disponibles en línea. Visite nuestro sitio web en:

www.KitchenAid.es o www.KitchenAid.eu

TRATAMIENTO DE RESIDUOS

Tratamiento del material del paquete

El material del paquete es reciclable y viene etiquetado con el símbolo que así lo indica . Por lo tanto, todos y cada uno de los componentes del paquete deben desecharse con responsabilidad y de acuerdo con las normativas locales para el tratamiento de residuos.

Cómo desechar el producto

- El reciclaje apropiado de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

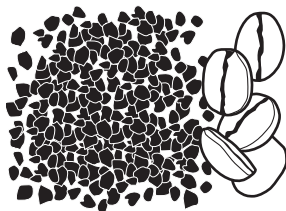
Este aparato ha sido diseñado, construido y distribuido de conformidad con los requisitos de seguridad de las siguientes Directivas de la CE: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC y 2011/65/EU (Directiva RoHS).

ESPAÑOL



INTRODUCCIÓN A LA INFUSIÓN EN FRÍO

CAFÉ PREPARADO EN FRÍO

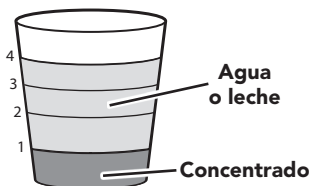


Ejemplo de molienda gruesa de café recomendada.

El método clásico de infusión de café en frío utiliza café con una molienda gruesa remojado en agua fría durante 12-24 horas. Este método de infusión sin calor produce un sabor suave, equilibrado y menos ácido.

La cafetera de infusión en frío KitchenAid prepara aproximadamente 840 ml de concentrado de café.

Para servir el café preparado en frío, recomendamos que utilice una proporción de café y agua/leche de 1:3. Esto significa que debe añadir 1 parte de concentrado de café por 3 partes de agua o leche.



RECETAS DE CONCENTRADO DE CAFÉ

60 ml de concentrado de café	+	Café frío: 180 ml de agua o leche fría; añadir hielo/edulcorantes al gusto
		Café caliente: 180 ml de agua caliente; añadir leche/edulcorantes al gusto

Ajuste la cantidad de café para conseguir el sabor deseado.

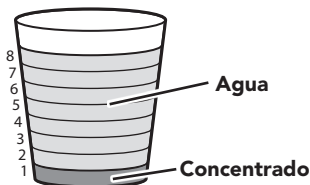
TÉ PREPARADO EN FRÍO

La cafetera de infusión en frío también puede utilizarse para preparar concentrado de té (aproximadamente 960-1020 ml). Para preparar té en frío, se remoja en agua fría durante 6-12 horas.

Para servir el té preparado en frío, recomendamos que utilice una proporción de té y agua de 1:7. Esto significa que debe añadir 1 parte de concentrado de té por 7 partes de agua.

Disfrute su té preparado en frío de la manera que más le guste, combinando el concentrado de té con hielo, agua, leche o edulcorantes.

NOTA: cuanto más tiempo remoje el té y mayor sea la cantidad que utilice, mayor será su acidez.



RECETAS DE CONCENTRADO DE TÉ

30 ml de concentrado de té	+	Té frío: 210 ml de agua fría; añadir hielo/edulcorantes al gusto
		Té caliente: 210 ml de agua caliente; añadir leche/edulcorantes al gusto

Ajuste la cantidad de té para conseguir el sabor deseado.

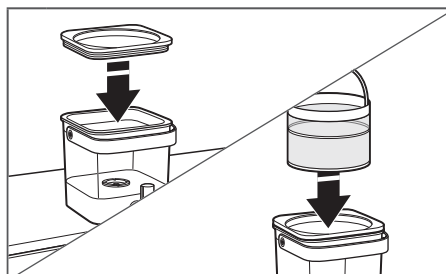




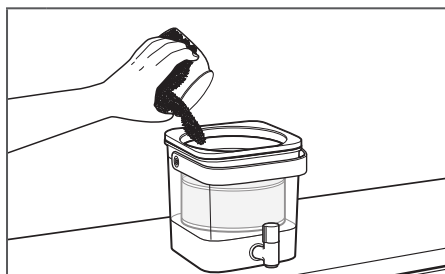
USO DEL PRODUCTO

FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERA DE INFUSIÓN EN FRÍO

IMPORTANTE: antes de utilizar la cafetera, lave todas las piezas a mano en agua caliente y jabonosa, asegurándose de enjuagar y escurrir el tubo de café antes de utilizarlo. A continuación, séquelo todo bien. Para evitar daños, no lave las piezas en el lavavajillas.



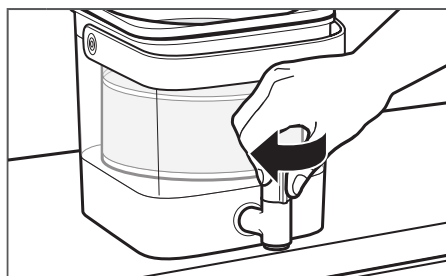
1 Para montar la cafetera: coloque la tapa exterior en la jarra de infusión y, a continuación, inserte el infusor. Asegúrese de que el mango del infusor está recostado.



2 Incorpore 250 gramos de café con una molienda gruesa en el infusor. El café debe tocar prácticamente la línea de llenado del infusor.

NOTA: la altura del café molido en relación a la línea de llenado puede variar en función del tostado del café. 250 gramos de un tueste ligero pueden quedar por debajo de la línea, mientras que si son de un tueste oscuro pueden quedar por encima.

SUGERENCIA: si va a preparar té, incorpore 120 gramos de hojas de té en el infusor.



3 Asegúrese de que el grifo de la jarra de infusión está cerrado.



4 Vierta aproximadamente 1 L de agua fría sobre el café molido, aplicando un movimiento circular y asegurándose de queda bien cubierto. Espere durante 1 minuto para dejar que florezca el café.

NOTA: la etapa del proceso de infusión del café en la que se liberan gases del mismo al entrar en contacto con el agua se denomina “floración”, ya que durante la misma el café crece y sube.

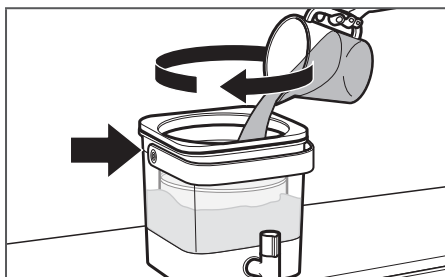




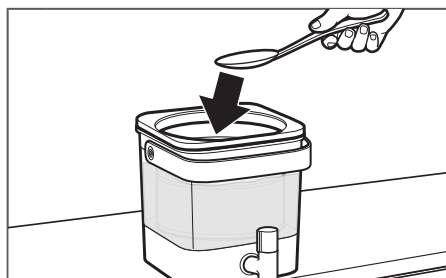
USO DEL PRODUCTO



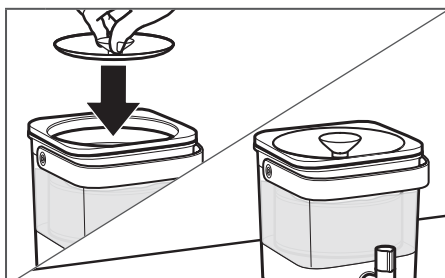
- 5** Tras la floración del café, vierta 1/4 L de agua más sobre el café molido.



Cuando se sienta cómodo con el proceso, puede utilizar el embellecedor como referencia visual de vertido. En el primer vertido, llene la jarra hasta que el nivel de agua esté aproximadamente 2,5 cm por debajo del embellecedor. A continuación, deje florecer el café y añada agua hasta que el nivel alcance la parte inferior del embellecedor.



- 6** Utilice una cuchara para presionar el café en el agua, asegurándose de que toda la molienda está bien empapada. No debe quedar café seco.



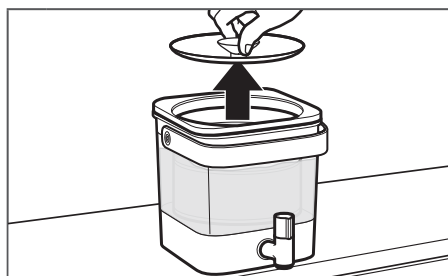
- 7** Coloque la tapa en el infusor y deje infusionar el café durante 12-14 horas. Infusione a temperatura ambiente o en el frigorífico.



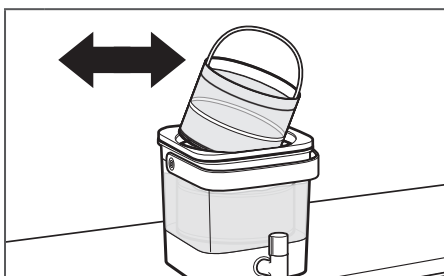


USO DEL PRODUCTO

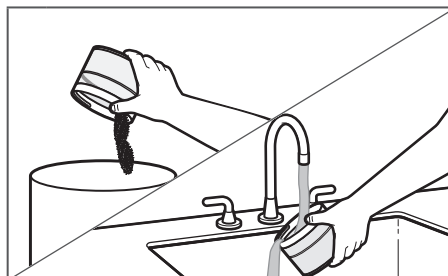
PREPARACIÓN DE CAFÉ EN FRÍO



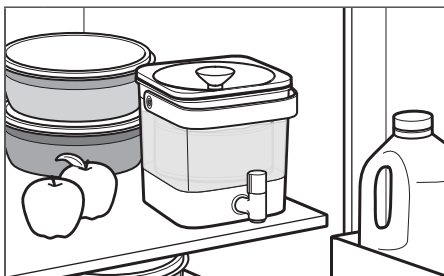
- 1** Tras infusionar el café durante 12-24 horas, retire la tapa del infusor.



- 2** Con la ayuda del mango del infusor, sáquelo de la jarra de infusión. Deje el infusor inclinado sobre la jarra de infusión para que escurra durante 3 minutos y, a continuación, cambie el ángulo de inclinación del infusor y déjelo escurrir durante 2 minutos más.



- 3** Saque el infusor completamente de la jarra de infusión y utilice los posos como abono o deséchelos. Lave el infusor según las instrucciones de la sección "Cuidado y limpieza".



- 4** Vuelva a poner la tapa del infusor en la jarra de infusión y guarde el concentrado de café en el frigorífico.

NOTA: el concentrado de café permanece frío y fresco durante 2 semanas en el frigorífico.

ESPAÑOL





USO DEL PRODUCTO



- 5** Para suministrar el concentrado, abra el grifo dando un cuarto de giro hacia la izquierda.

NOTA: gracias a su diseño compacto, puede colocarse perfectamente en la puerta o en una estantería del frigorífico.



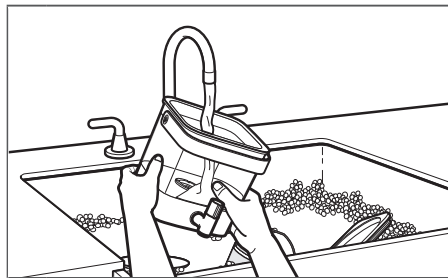
- 6** Para servir el café preparado en frío, utilice 1 parte de concentrado de café por 3 partes de agua o leche (con o sin lácteos) según prefiera. Añada hielo y endulce al gusto.

NOTA: no mezcle ingredientes en la jarra de infusión. Vierta el concentrado en un vaso y entonces añada agua o leche.

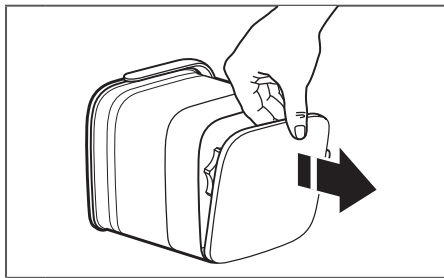
CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LA CAFETERA DE INFUSIÓN EN FRÍO

IMPORTANTE: es fundamental limpiar a fondo la cafetera después de cada uso. Para evitar daños, no lave las piezas en el lavavajillas. El sabor del café podría verse afectado si no se han eliminado completamente de la jarra y del infusor todos los posos del café, los residuos de aceite de café o el jabón después de cada uso.



- 1** Lave todas las piezas de la cafetera a mano solamente. Elimine los residuos de café de todas y cada una de las piezas. Lávelas con agua caliente jabonosa y, a continuación, abra el grifo y deje correr agua hasta que el tubo y el grifo estén vacíos. Sequé todas las piezas con un paño suave.

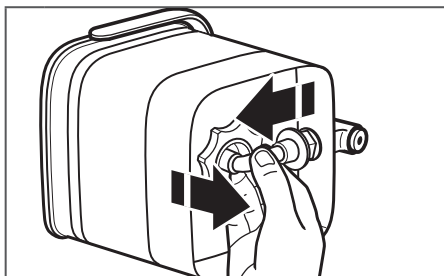


- 2** Para realizar un lavado más intenso de forma ocasional: en primer lugar, empuje la presilla para liberar la puerta ubicada en la parte inferior de la jarra de infusión.

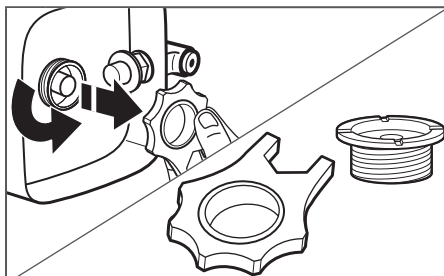




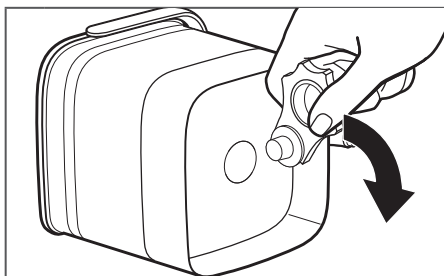
CUIDADO Y LIMPIEZA



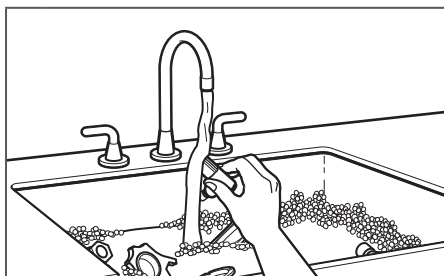
- 3** A continuación, afloje la boquilla de la manguera por ambos extremos para retirarla.



- 4** Luego gire la tuerca/llave que sujeta el sumidero de café y retire ambas piezas.



- 5** Por último, con la tuerca/llave como herramienta, afloje el grifo y retírelo.



- 6** Lave las piezas a mano en agua caliente jabonosa. Séquelas bien y vuelva a montarlas. Asegúrese de que el cierre hermético del sumidero de café está puesto cuando vuelva a montar las piezas.

ESPAÑOL





SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si su cafetera de infusión en frío funciona incorrectamente o no funciona, por favor compruebe lo siguiente:

- Si el café es demasiado fuerte: utilice un nivel de molienda más gruesa y/o infusione durante menos tiempo. La cafetera produce concentrado de café. Para servirlo con la intensidad adecuada, diluya el concentrado de café con agua o leche (con o sin lácteos) según prefiera.
- Si el café es demasiado suave: utilice una molienda más fina o infusione durante más tiempo. En la preparación de café en frío se emplea más café que con otros métodos. Asegúrese de utilizar 250 gramos de café.

- Si el café tiene un sabor amargo o desagradable tras el uso: el sabor del café puede verse afectado si la cafetera no se ha lavado bien. Asegúrese de que ha enjuagado bien todos los componentes para eliminar todo el jabón, los posos y el residuo aceitoso. Para obtener más información, consulte la sección "Cuidado y limpieza".

Si el problema no se debe a uno de los motivos anteriormente mencionados, consulte la sección "Atención al cliente" incluida en "Condiciones de garantía de KitchenAid (en lo sucesivo, la "Garantía")".

No devuelva la cafetera al minorista; ellos no proporcionan servicio técnico.





CONDICIONES DE GARANTÍA DE KITCHENAID (EN LO SUCESIVO, LA "GARANTÍA")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica
(en lo sucesivo, el "**Garante**") otorga la Garantía al cliente final, el consumidor, de conformidad con las siguientes condiciones.

La Garantía se aplica junto a los derechos de garantía reglamentarios del consumidor final, sin que esto suponga límite alguno a los mismos ni afecte para nada al vendedor del producto. En resumen, según lo estipulado en Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios (2007) los productos deben cumplir lo que se ha estipulado en su descripción, ser adecuados para los fines estipulados y contar con un nivel de calidad satisfactorio. En caso de que el producto sea defectuoso, el consumidor tendrá el derecho legal durante dos años a que su producto sea reparado o sustituido o, llegado el caso, a disfrutar de un descuento con respecto al precio pagado o a "resolver" el contrato, en función de las circunstancias. No obstante, estos derechos están sujetos a ciertas limitaciones.

1) ÁMBITO DE APLICACIÓN Y CONDICIONES DE LA GARANTÍA

a) El Garante concede la Garantía para los productos mencionados en la sección 1.b) que el consumidor haya adquirido de un vendedor o a una empresa de KitchenAid-Group en alguno de los países del Espacio Económico Europeo, Moldavia, Montenegro, Rusia, Suiza o Turquía.

b) El periodo de garantía varía en función del producto adquirido, tal y como se indica a continuación:

5KCM4212SX Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.

c) El periodo de garantía comienza en la fecha de compra, es decir, el día en que el consumidor adquirió el producto de un distribuidor o de una empresa de KitchenAid-Group.

d) La Garantía cubre la naturaleza no defectuosa del producto.

e) De conformidad con la presente Garantía y a su entera discreción, el Garante proporcionará al consumidor los siguientes servicios en caso de que el defecto se produzca en el periodo de garantía estipulado:

- Reparación del producto o de la pieza defectuosos

- Sustitución del producto o de la pieza defectuosos Si un producto ya no está disponible, el Garante podrá cambiar dicho producto por otro de igual o mayor valor.

f) Si el consumidor quisiera realizar alguna reclamación relacionada con la Garantía, deberá ponerse en contacto con el centro de servicio técnico de KitchenAid del país en cuestión en www.kitchenaid.es (dirección de correo electrónico: kitchenaid@riverint.com; número de teléfono: **+34 93 201 37 77**) o directamente con el Garante en la dirección postal de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.

g) El Garante asumirá los costes de reparación, incluidos los inherentes a las piezas de repuesto, además de los gastos de envío por la entrega de un producto o una pieza sin defectos. Asimismo, deberá asumir los gastos de envío por la devolución del producto o de la pieza defectuosos en caso de que el Garante o el centro de atención al cliente de KitchenAid del país en cuestión soliciten dicha devolución. Aun así, el consumidor asumirá los costes del embalaje adecuado para la devolución del producto o pieza defectuosos.

h) Para poder realizar una reclamación amparándose en la Garantía, el consumidor debe presentar el recibo o la factura de compra del producto.





CONDICIONES DE GARANTÍA DE KICHENAID (EN LO SUCESIVO, LA "GARANTÍA")

2) LIMITACIONES DE GARANTÍA

a) La Garantía será únicamente válida para los productos utilizados con fines privados y no con fines profesionales ni comerciales.

b) La Garantía no es válida en caso de que el defecto sea debido al desgaste normal, al uso inadecuado o abusivo, al incumplimiento de las instrucciones de uso, al uso incorrecto del producto a una tensión eléctrica incorrecta, a la instalación o funcionamiento sin cumplir con las normativas eléctricas aplicables o tras el uso de fuerza (p. ej.: golpes).

c) La Garantía no es válida si el producto ha sido modificado o transformado en algún modo para su funcionamiento, por ejemplo, si se ha convertido un producto de 120 V a otro de 220-240 V.

d) La prestación de servicios de Garantía no amplía su duración estipulada ni supone el inicio de uno nuevo. El periodo de garantía de las piezas de repuesto instaladas es el mismo que el del producto en sí.

Tras el vencimiento del periodo de garantía o para aquellos productos para los que la garantía ya no es válida, los centros de atención al cliente de KitchenAid siguen estando a disposición de los consumidores para cualquier pregunta o información adicional. Tiene a su disposición información adicional en nuestro sitio web:

www.kitchenaid.eu

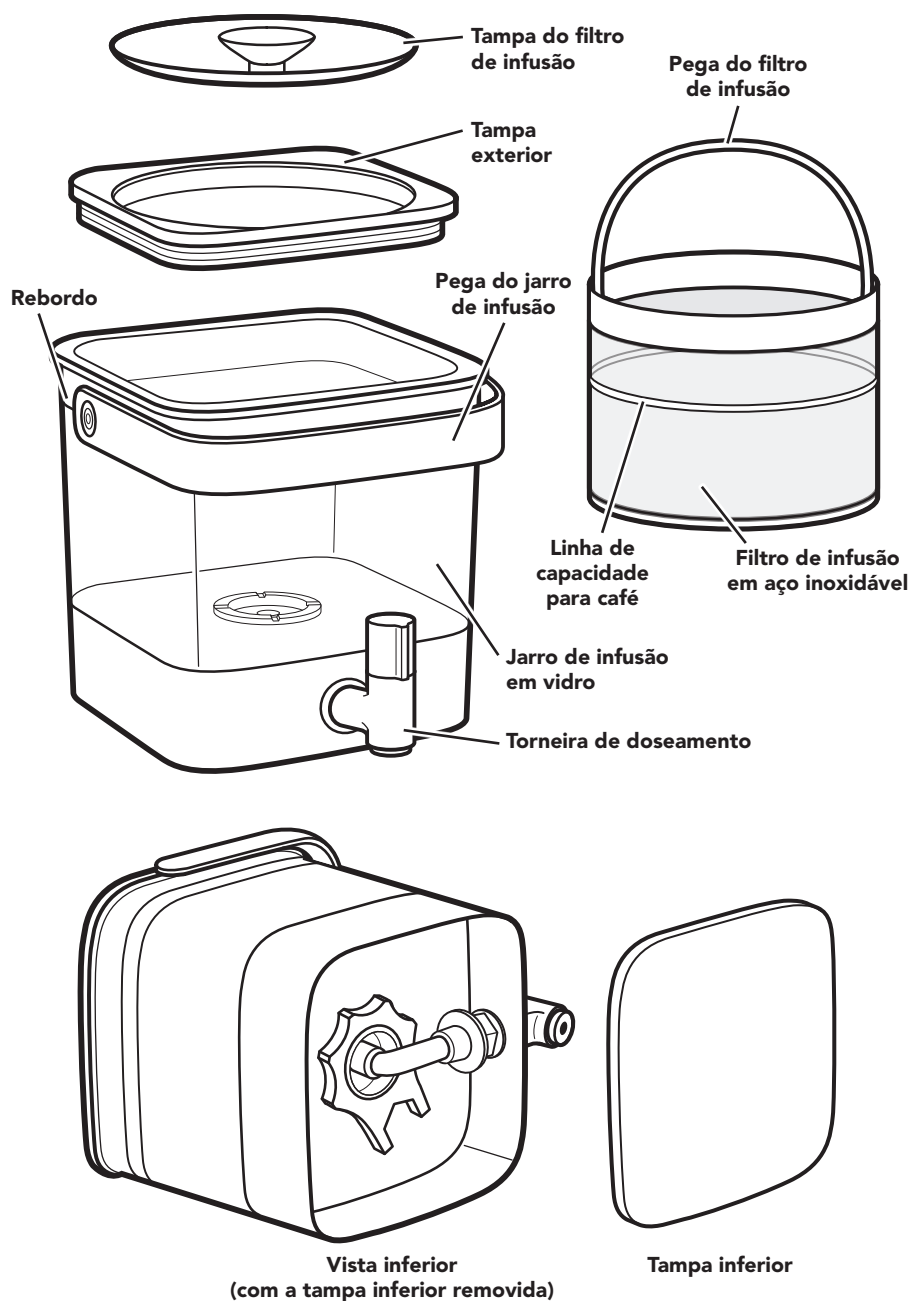
REGISTRO DEL PRODUCTO

Registre su nuevo aparato KitchenAid ahora: <http://www.kitchenaid.eu/register>





PEÇAS E CARACTERÍSTICAS





SEGURANÇA DO PRODUTO

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A utilização de aparelhos exige que sejam sempre respeitadas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções. A utilização incorreta do aparelho poderá originar ferimentos pessoais.
2. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, bem como com falta de experiência e conhecimentos, a menos que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
3. Apenas União Europeia: Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho do alcance das crianças.
4. Apenas União Europeia: Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, desde que tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.
5. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
6. Não utilize qualquer aparelho se este estiver avariado ou danificado. Devolva o aparelho ao Centro de Assistência Autorizada mais próximo para controlo, reparação ou regulação.
7. Não utilize o aparelho ao ar livre.
8. Não utilize o aparelho sobre ou perto de um fogão elétrico ou a gás ou de um forno ligado.
9. Não utilize este aparelho para outra finalidade que não aquela para a qual foi concebido.
10. Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
11. Não utilize a Cafeteira sem que a tampa esteja corretamente fechada.
12. Não utilize a Cafeteira se a pega estiver solta ou enfraquecida.
13. Não limpe a Cafeteira com produtos de limpeza abrasivos, palha de aço ou outros materiais abrasivos.
14. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque elétrico ou ferimentos.
15. Este produto foi concebido apenas para utilização doméstica interior. Este produto não foi concebido para utilização profissional.
16. Não encha demasiado a Cafeteira.
17. Utilize apenas café de moagem grossa.
18. Coloque a Cafeteira numa superfície que não deslize.
19. Consulte a secção “Manutenção e limpeza” para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contacto com os alimentos.





SEGURANÇA DO PRODUTO

20. Este aparelho foi concebido para ser utilizado no âmbito doméstico e também:
- em zonas de cozinha destinadas ao pessoal de lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
 - explorações agrícolas;
 - por clientes de hotéis, motéis e outros estabelecimentos residenciais;
 - em hospedarias.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

As instruções também estão disponíveis online, visite o nosso website em:
www.KitchenAid.eu

ELIMINAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

Eliminar o material de embalagem

O material de embalagem é reciclável e devidamente rotulado com o símbolo de reciclagem . Consequentemente, os vários componentes da embalagem devem ser eliminados de forma responsável e de acordo com os regulamentos locais para a eliminação de desperdícios.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte a Câmara Municipal, o serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Eliminação do produto

- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

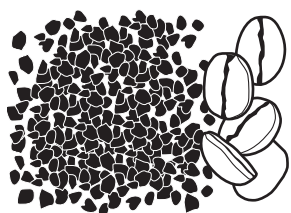
Este aparelho foi concebido, fabricado e distribuído em conformidade com as Diretivas da CE: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/CE e 2011/65/UE (Diretiva RoHS).





INTRODUÇÃO AO MÉTODO DE INFUSÃO A FRIO

CAFÉ PREPARADO ATRAVÉS DO MÉTODO DE INFUSÃO A FRIO

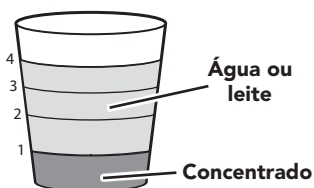


Exemplo da moagem de café recomendada (moagem grossa).

O método clássico de infusão a frio utiliza café de moagem grossa infundido em água fria durante um período de 12-24 horas. Este método de infusão sem aquecimento produz um aroma suave, equilibrado e ligeiramente menos amargo.

A Cafeteira de Infusão a Frio KitchenAid permite preparar aproximadamente 840 ml de concentrado de café.

Para servir a bebida de infusão a frio, recomendamos que utilize uma relação de café para água de 1:3. Tal significa que deve adicionar 1 parte de concentrado de café para 3 partes de água ou leite.



RECEITAS COM CONCENTRADO DE CAFÉ

60 ml de concentrado de café	+	Café frio: 180 ml de água fria ou leite, adicionar gelo/adoçante a gosto
		Café quente: 180 ml de água quente, adicionar leite/adoçante a gosto

Ajuste a quantidade de concentrado de café para obter o aroma desejado.

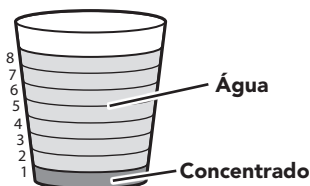
CHÁ PREPARADO ATRAVÉS DO MÉTODO DE INFUSÃO A FRIO

A Cafeteira de Infusão a Frio também pode ser utilizada para preparar concentrado de chá (aproximadamente 960-1020 ml). O chá preparado através do método de infusão a frio é infundido em água fria durante um período de 6-12 horas.

Para servir a bebida de chá, recomendamos que utilize uma relação de chá para água de 1:7. Tal significa que deve adicionar 1 parte de concentrado de chá para 7 partes de água.

Adicione gelo, leite ou adoçantes a gosto e desfrute da sua bebida de chá da sua forma preferida.

SUGESTÃO: Quanto mais longo for o período de infusão e quanto mais chá utilizar, mais amargo será o aroma do chá.



RECEITAS COM CONCENTRADO DE CHÁ

30 ml de concentrado de chá	+	Chá frio: 210 ml de água fria, adicionar gelo/adoçante a gosto
		Chá quente: 210 ml de água quente, adicionar leite/adoçante a gosto

Ajuste a quantidade de concentrado de chá para obter o aroma desejado.

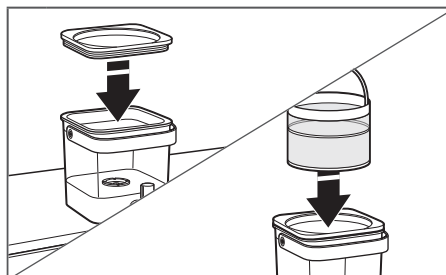




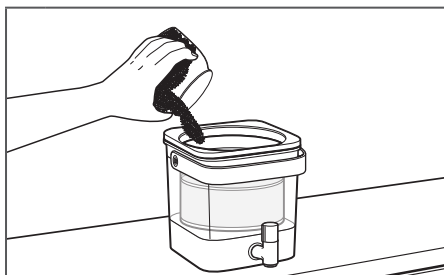
UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

UTILIZAR A CAFETEIRA DE INFUSÃO A FRIO

IMPORTANTE: Antes de utilizar a Cafeteira, lave todas as peças manualmente em água tépida com detergente líquido, certificando-se de que enxagua e esvazia o tubo de café antes de utilizar o aparelho. Seque cuidadosamente. Para evitar danos, não deve lavar o aparelho na máquina de lavar loiça.



1 Para montar a Cafeteira: Coloque a tampa exterior no jarro de infusão e, em seguida, introduza o filtro de infusão. Certifique-se de que a pega do filtro de infusão está posicionada de forma plana.



2 Com a ajuda de uma colher, coloque 250 g de café de moagem grossa no filtro de infusão. O café moído deve aproximar-se da linha de capacidade existente no filtro de infusão.

NOTA: A altura do café moído em relação à linha de capacidade varia consoante a torragem do café. 250 g de café de torragem clara poderão ficar um pouco abaixo da linha, enquanto que uma torragem mais escura poderá ficar acima da linha.

SUGESTÃO: Ao preparar chá, utilize uma colher para colocar 120 g de chá solto no filtro de infusão.



3 Certifique-se de que a torneira do jarro de infusão se encontra na posição fechada.



4 Verta aproximadamente 1 L de água fria sobre o café moído, utilizando movimentos circulares e certificando-se de que o café fica totalmente revestido de água. Interrompa o processo durante 1 minuto para que o café seja impregnado.

NOTA: A parte do processo de infusão em a água toca nos grãos de café e os gases existentes no café são libertados é muitas vezes referida como "impregnação", fazendo com que os grãos cresçam e subam.

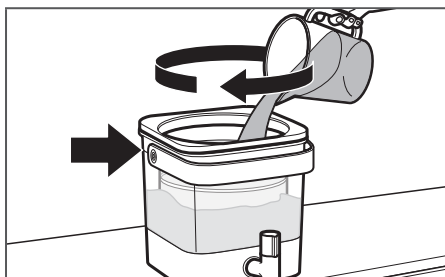




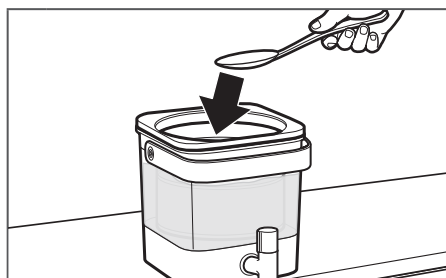
UTILIZAÇÃO DO PRODUTO



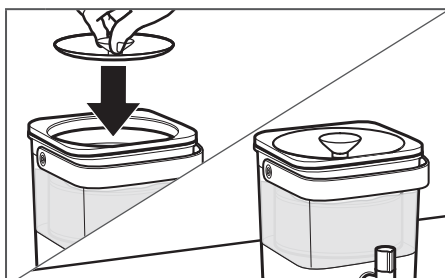
- 5** Após a impregnação do café, verta 1/4 L de água adicional sobre o café moído.



Quando estiver familiarizado com o processo poderá utilizar o rebordo como um guia visual para o vertimento de água. No primeiro vertimento, encha o jarro até que o nível da água esteja a cerca de 2,5 cm do rebordo. Deixe que o café seja impregnado e, em seguida, adicione água até que o nível da água toque na parte inferior do rebordo.



- 6** Utilize uma colher para premir o café moído contra a água, assegurando-se de que todos os grãos estão totalmente saturados. Não deverão existir grãos secos.



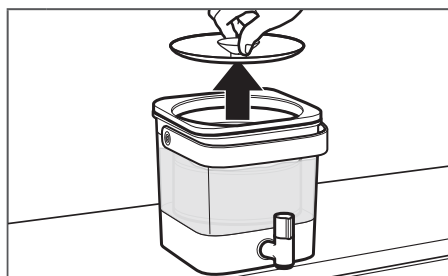
- 7** Coloque a tampa no filtro de infusão e deixe o café infundir durante 12-24 horas. O processo de infusão deve ser efetuado à temperatura ambiente ou no frigorífico.



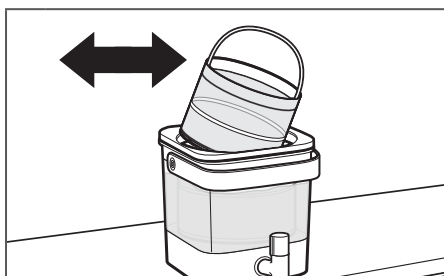


UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

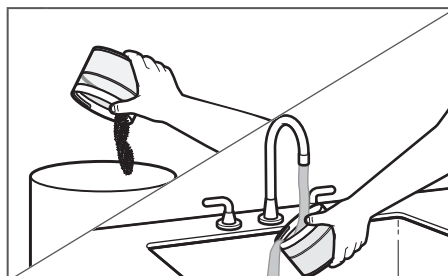
PREPARAR CAFÉ ATRAVÉS DO MÉTODO DE INFUSÃO A FRIO



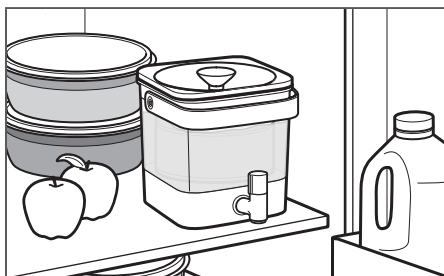
- 1** Após um período de infusão de 12-24 horas, remova a tampa do filtro de infusão.



- 2** Utilizando a pega do filtro de infusão, levante o filtro de infusão acima do jarro de infusão. Deixe o filtro de infusão repousar sobre o jarro de infusão ligeiramente inclinado durante 3 minutos e, em seguida, altere o ângulo de repouso do filtro de infusão e deixe escorrer durante mais 2 minutos.



- 3** Puxe o filtro de infusão para fora do jarro de infusão e elimine as borras (ou utilize-as como fertilizante). Lave o filtro de infusão de acordo com as instruções existentes na secção "Manutenção e limpeza".



- 4** Volte a colocar a tampa do filtro de infusão no jarro de infusão e armazene o concentrado de café no frigorífico.

NOTA: O concentrado de café pode ser armazenado no frigorífico durante um período máximo de 2 semanas, mantendo-se fresco.

PORTUGUÊS





UTILIZAÇÃO DO PRODUTO



5

Para dispensar concentrado, rode a torneira um quarto de volta para a esquerda.



6

Para servir o café preparado através do método de infusão a frio, utilize uma parte de concentrado de café para 3 partes de água ou leite/bebida sem lactose da sua preferência. Adicione gelo e adoce a gosto.

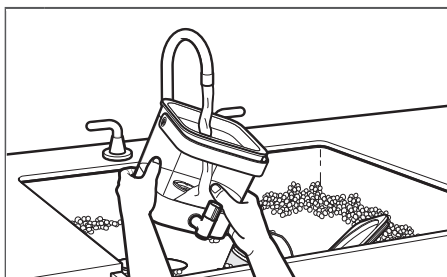
NOTA: Devido ao seu design compacto, este aparelho pode ser colocado no frigorífico onde pretendido, na prateleira ou na porta.

NOTA: Não misture ingredientes no jarro de infusão. Verta o concentrado num copo e, em seguida, adicione água ou leite.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

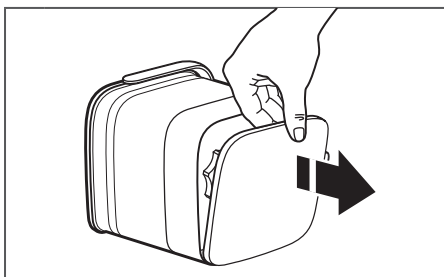
LIMPAR A CAFETEIRA DE INFUSÃO A FRIO

IMPORTANTE: É necessário efetuar uma limpeza cuidadosa da Cafeteira após cada utilização. Para evitar danos, não deve lavar o aparelho na máquina de lavar loiça. O aroma do café pode ser afetado se o jarro de infusão e o filtro infusão não forem cuidadosamente limpos após cada utilização, removendo todas as borras de café, resíduos de óleo e detergente.



1

Todas as peças da Cafeteira devem ser lavadas manualmente. Enxague quaisquer resíduos de café existentes em cada peça. Lave com água tépida com detergente líquido e, em seguida, abra a torneira e enxague o tubo e a torneira em água corrente até ambos estarem vazios. Seque cada peça com um pano seco e macio.



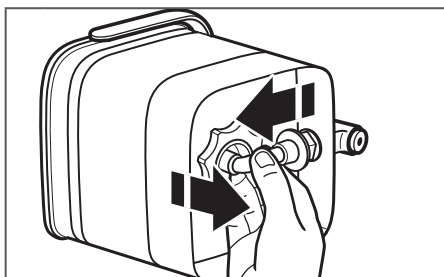
2

Para efetuar uma limpeza profunda ocasional: Comece por empurrar o gancho para libertar a porta localizada na parte inferior do jarro de infusão.

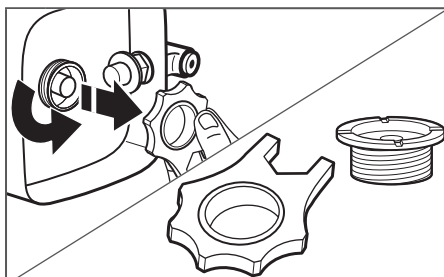




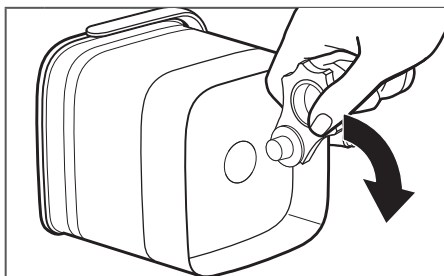
MANUTENÇÃO E LIMPEZA



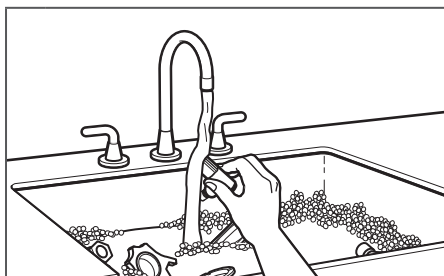
- 3** Em seguida, desaperte ligeiramente os bocais da mangueira em ambas as extremidades para a remover.



- 4** Em seguida, rode a porca/chave que fixa o orifício de drenagem de café e remova ambas as peças.



- 5** Finalmente, utilizando a porca/chave como ferramenta, desaperte a torneira e remova-a.



- 6** Lave todas as peças em água tépida com detergente líquido. Seque cuidadosamente todas as peças e volte a montá-las. Assegure-se que a anilha de vedação do orifício de drenagem de café se encontra corretamente posicionada.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se a Cafeteira de Infusão a Frio não funcionar como esperado, verifique o seguinte:

- Se o café estiver demasiado forte: Efetue uma moagem mais grossa do café ou diminua o tempo de infusão. A Cafeteira produz concentrado de café. Para servir o café com uma intensidade adequada, dilua o concentrado de café em água, leite ou qualquer outra bebida sem lactose da sua preferência.
- Se o café estiver demasiado fraco: Efetue uma moagem mais fina do café ou aumente o tempo de infusão. O café preparado através do método de infusão a frio utiliza mais café do que os outros métodos. Certifique-se de que utiliza 250 g de café.

- Se o café apresentar um aroma amargo ou desagradável: O aroma do café pode ser afetado se a Cafeteira não for cuidadosamente limpa. Certifique-se que enxagua quaisquer resíduos de detergente, borras de café e óleo das peças do aparelho após cada utilização. Para mais informações, consulte a secção "Manutenção e limpeza".

Se o problema não for provocado por nenhum dos pontos referidos anteriormente, consulte o capítulo "Serviço de assistência" da secção "Termos da garantia da KitchenAid ("Garantia")".

Não entregue a Cafeteira ao revendedor, este não fornece assistência.





TERMOS DA GARANTIA DA KITCHENAID ("GARANTIA")

A KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica ("**Garantidor**") concede ao cliente final, que é um consumidor, uma Garantia de acordo com os termos a seguir descritos.

- A Garantia aplica-se para além de e não limita nem afeta os direitos legais de garantia do cliente final relativamente ao vendedor do produto. Em resumo, o Quadro Jurídico sobre Vendas e Garantia de Bens de Consumo diz que os produtos devem corresponder à sua descrição, ser adequados à sua finalidade e ser de qualidade satisfatória. Os seus direitos legais conferem-lhe o direito a: disponibilização dos produtos em conformidade de forma gratuita por reparação ou substituição, ou a uma redução adequada do preço ou rescisão do contrato relativamente a esses produtos;
- A reparação ou substituição deve ser efetuada no prazo máximo de 30 dias;
- Os direitos de reparação ou substituição, ou de redução adequada do preço ou rescisão do contrato, devem ser exercidos no prazo de 2 anos a contar da data de entrega dos produtos;
- Comunicar a falta de conformidade num prazo de 2 meses a contar da data em que o utilizador se apercebe da falta de conformidade. Caso tenha comunicado a falta de conformidade, os direitos acima descritos expiram no prazo de 2 anos a contar da data da comunicação.

Estes direitos estão sujeitos a determinadas exceções. A este respeito, não haverá falta de conformidade se o utilizador tiver conhecimento da falta de conformidade ou se não puder razoavelmente não ter conhecimento da falta de conformidade no momento da celebração do contrato, ou se a falta de conformidade tiver origem nos materiais fornecidos por si. Para obter informações detalhadas, visite o website da "Direção Geral do Consumidor" em <https://www.consumidor.gov.pt/> ou ligue para o número 213 564 600.

1) ÂMBITO E TERMOS DA GARANTIA

a) O Garantidor concede a Garantia para os produtos referidos na secção 1.b) que um consumidor tenha adquirido a um vendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid nos países do Espaço Económico Europeu, na Moldávia, no Montenegro, na Rússia, na Suíça ou na Turquia.

b) O período de Garantia depende do produto adquirido e de acordo com o seguinte:

5KCM4212SX Dois anos de garantia total a partir da data de aquisição.

c) O período de Garantia tem início na data de compra, ou seja, na data em que um consumidor comprou o produto a um revendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid.

d) A Garantia cobre a natureza de isenção de defeitos do produto.

e) O Garantidor presta ao consumidor os seguintes serviços ao abrigo da presente Garantia, à escolha do Garantidor, caso ocorra um defeito durante o período de Garantia:

- Reparação do produto ou da peça do produto com defeito, ou
- Substituição do produto ou da peça do produto com defeito. Se um produto já não estiver disponível, o Garantidor tem o direito de trocar o produto por um produto de valor igual ou superior.





TERMOS DA GARANTIA DA KITCHENAID ("GARANTIA")

f) Se o consumidor pretender apresentar uma reclamação ao abrigo da Garantia, o consumidor tem de contactar os centros de assistência KitchenAid específicos do país (endereço de e-mail: info@cleverhouse.pt; número de telefone: **+351 228 310 796**) ou o Garantidor diretamente através do endereço KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.

g) As despesas de reparação, incluindo de peças sobressalentes, bem como as despesas de porte para a entrega de um produto ou de uma peça isenta de defeitos serão suportadas pelo Garantidor. O Garantidor deve igualmente suportar as despesas de porte para a devolução do produto ou da peça do produto com defeito, se o Garantidor ou o centro de assistência ao cliente KitchenAid específico do país solicitar a devolução do produto ou da peça do produto com defeito. Todavia, o consumidor suportará os custos de embalagem adequado para a devolução do produto ou da peça do produto com defeito.

h) Para poder apresentar uma reclamação ao abrigo da Garantia, o consumidor tem de apresentar o recibo ou a fatura da compra do produto.

2) LIMITAÇÕES DA GARANTIA

a) A Garantia aplica-se apenas a produtos utilizados para fins privados e não para fins profissionais ou comerciais.

b) A Garantia não se aplica em caso de desgaste normal, utilização indevida ou abusiva, incumprimento das instruções de utilização, utilização do produto com uma tensão elétrica incorreta, instalação e funcionamento em violação dos regulamentos elétricos aplicáveis, e utilização de força (por exemplo, pancadas).

c) A Garantia não se aplica se o produto tiver sido modificado ou convertido, por exemplo, conversões de produtos de 120 V em produtos de 220-240 V.

d) A prestação de serviços de Garantia não prolonga o período de Garantia nem inicia um novo período de Garantia. O período de Garantia das peças sobressalentes instaladas termina com o período de Garantia de todo o produto.

Após a expiração do período de Garantia ou para produtos para os quais a Garantia não se aplique, os centros de assistência ao cliente KitchenAid continuam disponíveis para o cliente final para perguntas e informações. Estão também disponíveis mais informações no nosso website: www.kitchenaid.eu

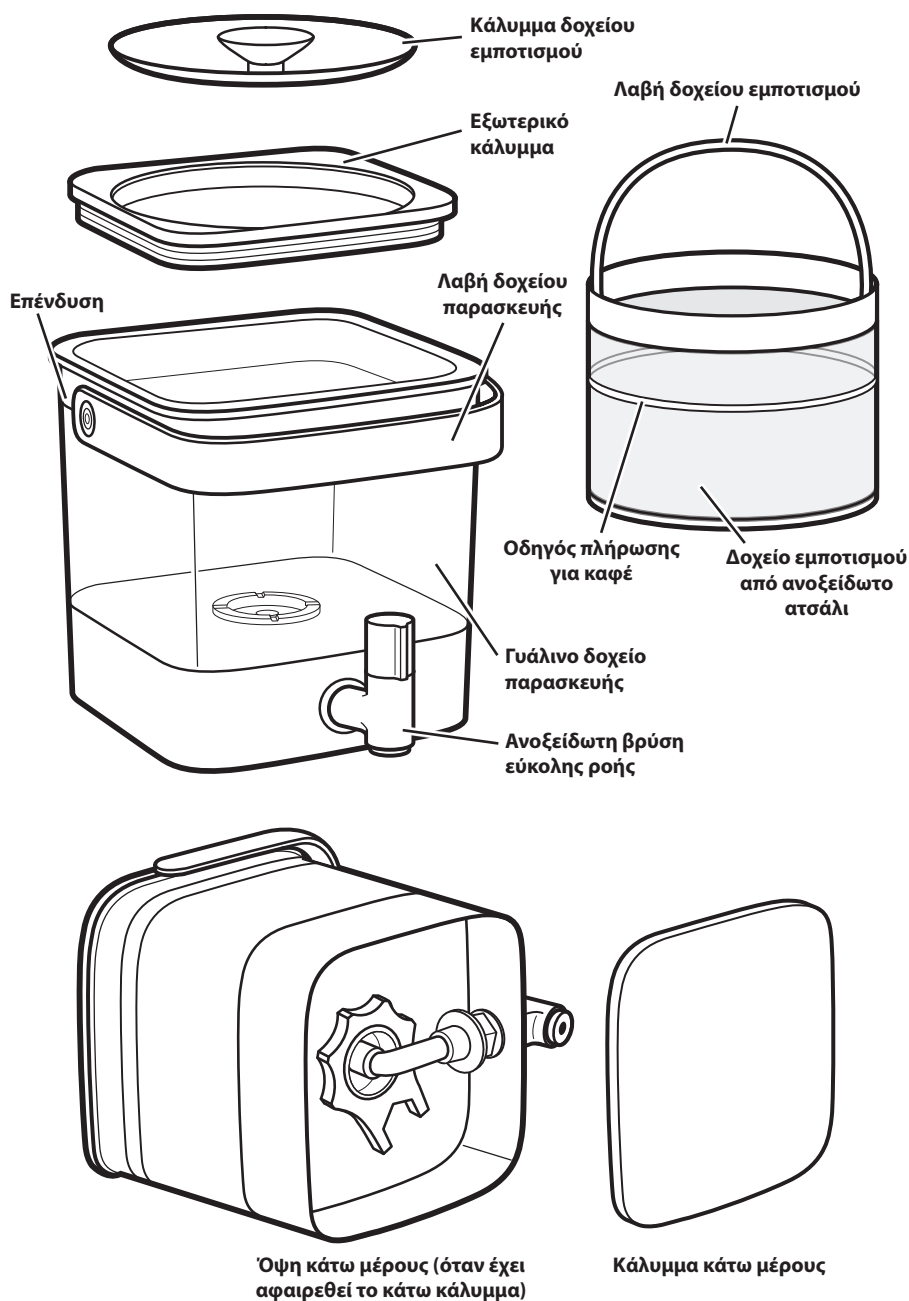
REGISTO DO PRODUTO

Registe já o seu novo aparelho KitchenAid: <http://www.kitchenaid.eu/register>





ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση συσκευών, θα πρέπει να τηρούνται πάντα οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες. Η μη ορθή χρήση της συσκευής ενδέχεται να οδηγήσει σε τραυματισμό.
2. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
3. Μόνο για την Ευρωπαϊκή Ένωση: Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
4. Μόνο για την Ευρωπαϊκή Ένωση: Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
5. Πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά ώστε να εξασφαλίζετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
6. Μη χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε συσκευή εάν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει υποστεί βλάβη με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση.
7. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
8. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά ή πάνω σε ζεστή εστίαγ καζιού ή ηλεκτρική εστία ή σε ζεστό φούρνο.
9. Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για το σκοπό για τον οποίο προορίζεται.
10. Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ λειτουργεί.
11. Μην χρησιμοποιείτε την καφετιέρα αν δεν βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει κλείσει σωστά.
12. Μην χρησιμοποιείτε την καφετιέρα εάν έχει χαλαρώσει ή φθαρεί η χειρολαβή.
13. Μην καθαρίζετε την καφετιέρα με λειαντικά καθαριστικά, συρμάτινο βουρτσάκι ή άλλα διαβρωτικά υλικά.
14. Η χρήση των εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή που δεν πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να οδηγήσουν στην πρόκληση πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού.
15. Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση μέσα στο σπίτι. Δεν είναι σχεδιασμένο για εμπορική χρήση.
16. Μην γεμίζετε υπερβολικά την καφετιέρα.
17. Χρησιμοποιείτε μόνο χοντροκομμένο καφέ.
18. Τοποθετήστε την καφετιέρα σε μια αντιολισθητική επιφάνεια.
19. Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός» για οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

20. Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
- σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας;
 - αγροικίες;
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλους χώρους διαμονής;
 - σε πανδοχεία τύπου «bed and breakfast».

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Οι οδηγίες είναι επίσης διαθέσιμες μέσω διαδικτύου, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στη διεύθυνση: www.KitchenAid.eu

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Απόρριψη της συσκευασίας

Το υλικό της συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμο και φέρει το σύμβολο ανακύκλωσης . Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και με πλήρη συμμόρφωση με τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με τη διάθεση των απορριμμάτων.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την αποκομιδή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής δημοτικής αρχής, την τοπική υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

Απόρριψη του προϊόντος

- Εξασφαλίζοντας ότι αυτό το προϊόν απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη του προϊόντος.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

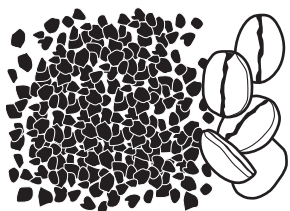
Η παρούσα συσκευή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διανεμηθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας των Οδηγιών της Ε.Ε.: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC και 2011/65/EU (Οδηγία RoHS).





ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΑΠΟΣΤΑΞΗ ΚΡΥΩΝ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ

ΠΑΓΩΜΕΝΟΣ ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ



Παράδειγμα συνιστώμενου χοντροκομμένου καφέ.

Η κλασική μέθοδος απόσταξης κρύων ροφημάτων χρησιμοποιεί χοντροκομμένο καφέ εμποτισμένο σε κρύο νερό για διάστημα μεγαλύτερο από 12-24 ώρες. Η μέθοδος απόσταξης χωρίς θέρμανση παράγει απαλή, ισορροπημένη γεύση με λιγότερο πικρό αποτέλεσμα.

Η καφετιέρα κρύων ροφημάτων KitchenAid παρασκευάζει περίπου 840 ml συμπυκνώματος καφέ.

Για να σερβίρετε το κρύο ρόφημά σας, συνιστούμε αναλογία καφέ προς νερό/γάλα 1:3. Αυτό σημαίνει ότι προσθέτετε 1 μέρος συμπυκνώματος καφέ σε 3 μέρη νερού ή γάλακτος.



ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΑΤΟΣ ΚΑΦΕ

60 ml συμπύκνωμα καφέ	+	Παγωμένος καφές: 180 ml κρύο νερό ή γάλα, προσθέστε πάγο/γλυκαντικά σύμφωνα με τις γευστικές σας προτιμήσεις
		Ζεστός καφές: 180 ml ζεστό νερό, προσθέστε γάλα/γλυκαντικά σύμφωνα με τις γευστικές σας προτιμήσεις

Προσαρμόστε το ποσοστό συμπυκνώματος καφέ για να πετύχετε την επιθυμητή γεύση.

ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΤΣΑΪ ΦΙΛΤΡΟΥ

Η καφετιέρα κρύων ροφημάτων μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή συμπυκνώματος τσαγιού (περίπου 960-1020 ml). Το παγωμένο τσάι φίλτρου εμποτίζεται σε κρύο νερό για πάνω από 6-12 ώρες.

Για να σερβίρετε το κρύο τσάι σας, συνιστούμε αναλογία τσαγιού προς νερό 1:7. Αυτό σημαίνει ότι προσθέτετε 1 μέρος συμπυκνώματος τσαγιού σε 7 μέρη νερού.

Απολαύστε το κρύο τσάι σας όπως σας αρέσει, αναμιγνύοντας το συμπύκνωμα με πάγο, νερό, γάλα ή γλυκαντικά.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Όσο μεγαλύτερη η διάρκεια εμποτισμού και όσο περισσότερο τσάι χρησιμοποιείτε, τόσο πιο πικρό αποτέλεσμα θα έχετε.



ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΑΤΟΣ ΤΣΑΓΙΟΥ

30 ml συμπύκνωμα τσαγιού	+	Παγωμένο τσάι: 210 ml κρύο νερό, προσθέστε πάγο/γλυκαντικά σύμφωνα με τις γευστικές σας προτιμήσεις
		Ζεστό τσάι: 210 ml ζεστό νερό, προσθέστε γάλα/γλυκαντικά σύμφωνα με τις γευστικές σας προτιμήσεις

Προσαρμόστε το ποσοστό συμπυκνώματος τσαγιού για να πετύχετε την επιθυμητή γεύση.

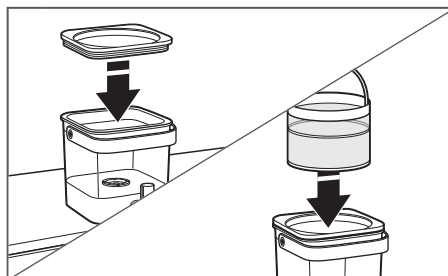




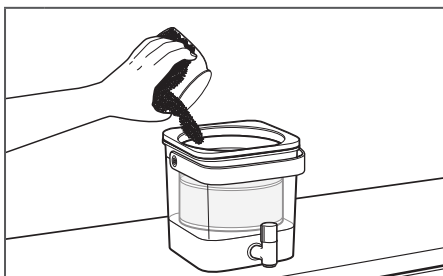
ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΚΑΦΕΤΙΕΡΑΣ ΚΡΥΩΝ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Πριν χρησιμοποιήσετε την Καφετιέρα, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα στο χέρι με ζεστό νερό και σαπούνι και βεβαιωθείτε ότι έχετε ξεπλύνει και στεγνώσει τον σωλήνα καφέ πριν τη χρήση. Στεγνώστε τα καλά. Για να αποφευχθούν τυχόν βλάβες, μην πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.



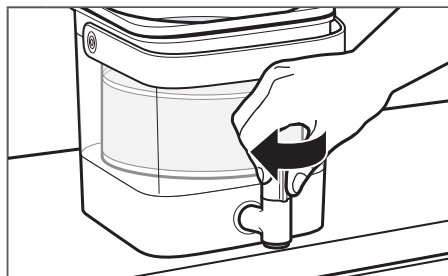
1 Για να συναρμολογήσετε την καφετιέρα: Τοποθετήστε το εξωτερικό κάλυμμα στο δοχείο παρασκευής και έπειτα εισαγάγετε το δοχείο εμποτισμού. Βεβαιωθείτε ότι η λαβή του δοχείου εμποτισμού βρίσκεται σε επίπεδη θέση.



2 Προσθέστε 250 γραμμάρια χοντροκομμένου καφέ στο δοχείο εμποτισμού. Το μείγμα καφέ πρέπει να βρίσκεται κοντά, έτσι ώστε να ακουμπά τον οδηγό πλήρωσης στο δοχείο εμποτισμού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το ύψος των κόκκων καφέ σε σχέση με τον οδηγό πλήρωσης μπορεί να ποικίλει ανάλογα με το καβουρντίσμα του καφέ σας. 250 γραμμάρια καφέ ελαφρού καβουρντίσματος μπορεί να είναι κάτω από τη γραμμή, ενώ έντονου καβουρντίσματος μπορεί να είναι πάνω από τη γραμμή.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Εάν φτιάχνετε τσάι, προσθέστε 120 γραμμάρια φύλλων τσαγιού στο δοχείο εμποτισμού.



3 Βεβαιωθείτε ότι η βρύση του δοχείου παρασκευής είναι στην κλειστή θέση.



4 Προσθέστε περίπου 1 L κρύο νερό πάνω από τους κόκκους με κυκλική κίνηση και βεβαιωθείτε ότι έχουν καλυφθεί καλά. Περιμένετε για 1 λεπτό, έτσι ώστε να αναδειχθεί το άρωμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το τμήμα της διαδικασίας παρασκευής καφέ, κατά το οποίο τα αέρια του καφέ απελευθερώνονται ενώ το νερό διαβρέχει τους κόκκους ονομάζεται «ανάδειξη αρωμάτων», γιατί αναδεικνύει τα αρώματά τους.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



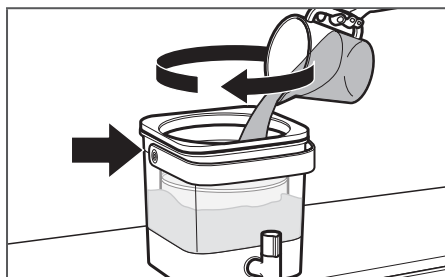


ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

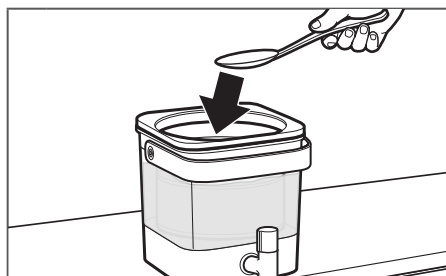


5

Αφού αναδειχθούν τα αρώματα του καφέ, προσθέστε 1/4 L νερό πάνω στους κόκκους.

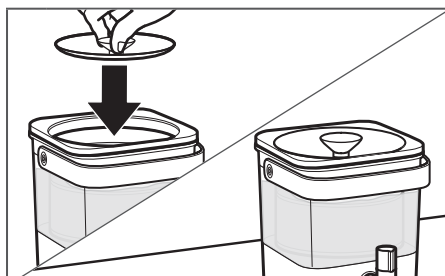


Όταν εξοικειωθείτε με τη διαδικασία, μπορείτε να χρησιμοποιείτε την επένδυση ως οδηγό πλήρωσης. Μετά την πρώτη προσθήκη νερού, γεμίστε το δοχείο το επίπεδο του νερού να φτάσει 2,5 εκατοστά κάτω από την επένδυση. Στη συνέχεια αφήστε τον καφέ να αναδείξει τα αρώματά του και προσθέστε νερό μέχρι το κάτω μέρος της επένδυσης.



6

Χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι για να πιάσετε τους κόκκους μέσα στο νερό, αφού έχετε βεβαιωθεί ότι έχουν διαποτιστεί πλήρως. Δεν πρέπει να υπάρχουν στεγνοί κόκκοι.



7

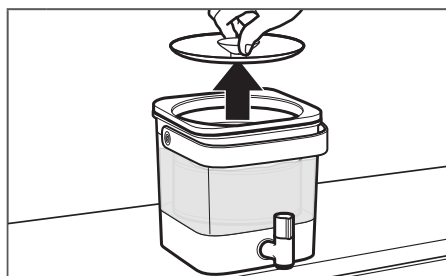
Τοποθετήστε το κάλυμμα στο δοχείο εμποτισμού και αφήστε τον καφέ να ετοιμαστεί για 12-24 ώρες. Παρασκευάστε είτε σε θερμοκρασία δωματίου είτε στο ψυγείο.





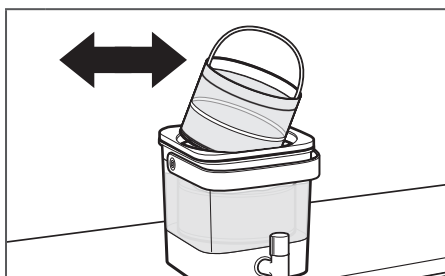
ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΑΓΩΜΕΝΟΥ ΚΑΦΕ



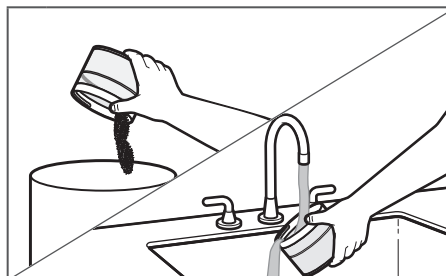
1

Μετά την απόσταξη για 12-24 ώρες, απομακρύνετε το κάλυμμα του δοχείου εμποτισμού.



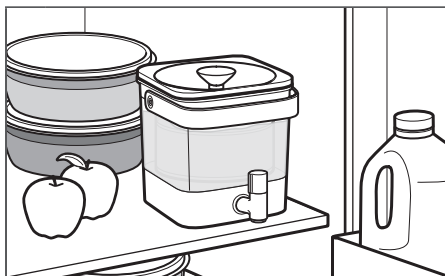
2

Χρησιμοποιώντας τη λαβή του δοχείου, ανασηκώστε το δοχείο εμποτισμού πάνω από το δοχείο παρασκευής. Τοποθετήστε το δοχείο εμποτισμού υπό κλίση πάνω από το δοχείο παρασκευής και αφήστε το να στραγγίξει για 3 λεπτά, έπειτα αλλάξτε γωνία κλίσης και αφήστε το να στραγγίξει για άλλα 2 λεπτά.



3

Τραβήξτε το δοχείο εμποτισμού έξω από το δοχείο παρασκευής και κομποστοποιήστε ή απορρίψτε τους χρησιμοποιημένους κόκκους. Πλύνετε το δοχείο παρασκευής σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας «Φροντίδα και καθαρισμός».



4

Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα του δοχείου εμποτισμού στο δοχείο παρασκευής και διατηρήστε το συμπύκνωμα καφέ σας στο ψυγείο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το συμπύκνωμα καφέ διατηρείται παγωμένο και φρέσκο στο ψυγείο για διάστημα έως 2 εβδομάδων.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ





ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



5

Για να τρέξει το συμπύκνωμα, γυρίστε τη βρύση ένα τέταρτο της στροφής προς τα αριστερά.



6

Για να σερβίρετε τον παγωμένο καφέ σας, χρησιμοποιήστε 1 μέρος συμπυκνώματος καφέ προς 3 μέρη νερού ή γάλακτος/γάλακτος χωρίς λακτόζη, ανάλογα με την προτίμησή σας. Προσθέστε πάγο ή γλυκαντικό σύμφωνα με τις γευστικές σας προτιμήσεις.

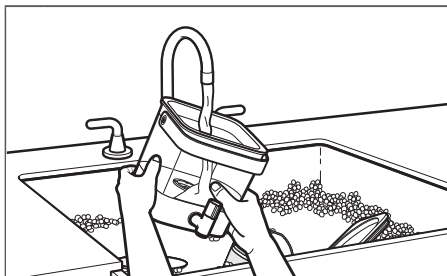
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λόγω του μικρού σχεδιασμού του, τοποθετείται άσφραγα στο ράφι ή στην πόρτα του ψυγείου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην αναμιγνύετε τα συστατικά στο δοχείο παρασκευής. Σερβίρετε το συμπύκνωμα στο ποτήρι και έπειτα προσθέστε νερό ή γάλα.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

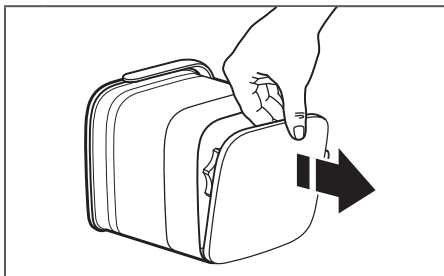
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΑΦΕΤΙΕΡΑΣ ΚΡΥΩΝ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Είναι ζωτικής σημασίας να καθαρίζετε καλά την Καφετιέρα μετά από κάθε χρήση. Για να αποφευχθούν τυχόν βλάβες, μην πλένετε στο πλυντήριο πιάτων. Η γεύση του καφέ σας μπορεί να επηρεαστεί αν το δοχείο παρασκευής και το δοχείο εμποτισμού δεν έχουν καθαριστεί επιμελώς από τους κόκκους καφέ, τα ελαιώδη κατάλοιπα ή το σαπούνι μετά από κάθε χρήση.



1

Καθαρίζετε όλα τα μέρη της μηχανής καφέ πίεσης μόνο στο χέρι. Ξεπλένετε τα υπολείμματα καφέ από κάθε εξάρτημα. Πλένετε με ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ανοίγετε τη βρύση και αφήνετε το ζεστό νερό να τρέξει μέχρι το κάλυμμα και η βρύση να αδειάσουν τελείως. Στεγνώνετε κάθε εξάρτημα με μια στεγνή, απαλή πετσέτα.



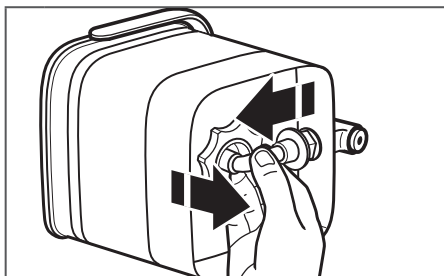
2

Για περιστασιακό βαθύ καθαρισμό: Πρώτα τραβήξτε το κούμπωμα για να απελευθερώσετε το πορτάκι που βρίσκεται στο κάτω μέρος του δοχείου παρασκευής.

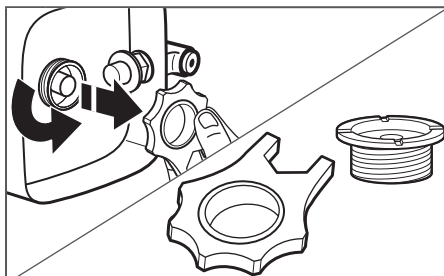




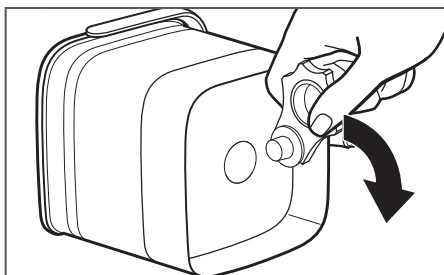
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



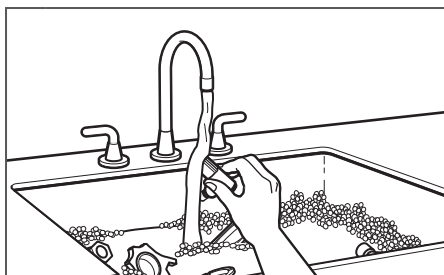
- 3** Κατόπιν, χαλαρώστε απαλά το στόμιο του σωλήνα και από τα δυο άκρα και αφαιρέστε το.



- 4** Στρέψτε το περικόχλιο/κλειδί που συγκρατεί τη διάταξη αποστράγγισης καφέ στη θέση της και αφαιρέστε και τα δυο μέρη.



- 5** Τέλος, χρησιμοποιώντας το περικόχλιο ως εργαλείο, ξεσφίξτε και αφαιρέστε το κάλυμμα.



- 6** Πλύνετε στο χέρι όλα τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και σαπούνι. Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα καλά και συναρμολογήστε τα ξανά. Βεβαιωθείτε ότι το στεγανοποιητικό αποστράγγισης καφέ είναι στη θέση του κατά την επανασυναρμολόγηση.





ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

**Στην περίπτωση που η καφετιέρα κρύων
ροφημάτων δεν λειτουργεί σωστά,
παρακαλούμε ελέγξτε τα ακόλουθα:**

- Αν ο καφές είναι πολύ δυνατός: Αλέστε το καφέ σας λιγότερο και/ή αφήστε τον να μουλιάσει για λιγότερο χρόνο. Η καφετιέρα παράγει συμπύκνωμα καφέ. Για να σερβίρετε στην κατάλληλη ένταση, αραιώστε το συμπύκνωμα καφέ με νερό ή γάλα/γάλα χωρίς λακτόζη, ανάλογα με την προτίμησή σας.
- Αν ο καφές είναι πολύ ελαφρύς: Αλέστε το καφέ σας περισσότερο και/ή αφήστε τον να μουλιάσει για περισσότερο χρόνο. Η παρασκευή παγωμένου καφέ γίνεται με τη χρήση περισσότερης ποσότητας καφέ από άλλες μεθόδους. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε 250 γραμμάρια καφέ.

- Αν ο καφές έχει πικρή γεύση ή δυσάρεστη μετά τη χρήση: Η γεύση μπορεί να επηρεαστεί αν η καφετιέρα δεν έχει καθαριστεί επιμελώς. Βεβαιωθείτε ότι το σαπούνι, οι κόκκοι καφέ και τα ελαιώδη κατάλοιπα ξεπλένονται σχολαστικά από όλα τα μέρη μετά από κάθε χρήση. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός».

Αν το πρόβλημα δεν οφείλεται σε κάποια από τις παραπάνω αιτίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Κέντρα service» της ενότητας «Όροι της Εγγύησης KitchenAid ("Εγγύηση")».

Μην επιστρέψετε την καφετιέρα στο κατάστημα λιανικής πώλησης, καθώς τα καταστήματα λιανικής πώλησης δεν παρέχουν service.



ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ KITCHENAID ("ΕΓΓΥΗΣΗ")

Η KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium ("Εγγυητής") εκχωρεί στον τελικό καταναλωτή, ο οποίος είναι καταναλωτής, μια Εγγύηση σύμφωνα με τους ακόλουθους όρους (εμπορική εγγύηση).

Η Εγγύηση ισχύει επιπλέον των καταστατικών δικαιωμάτων της εγγύησης τελικού καταναλωτή σε σχέση με τον πωλητή του προϊόντος, τα οποία και δεν περιορίζει ή επηρεάζει. Συνοπτικά, ο Νόμος περί προστασίας των καταναλωτών 2251/1994 (άρθρο 5 περί της πώλησης και των εγγυήσεων καταναλωτικών αγαθών που υπόκεινται σε νομική εγγύηση) προβλέπει ότι τα προϊόντα πρέπει να είναι όπως περιγράφονται/συμφωνήθηκε, χωρίς ελαττώματα. Στο πλαίσιο της εκτιμώμενης διάρκειας ζωής του προϊόντος σας, τα νομικά σας δικαιώματα σας επιτρέπουν να προβαίνετε στα εξής:

- Εάν, στο πλαίσιο ισχύος της εμπορικής εγγύησης, η επισκευή του ελαττωματικού προϊόντος διαρκεί περισσότερες από δεκαπέντε (15) εργάσιμες ημέρες, έχετε το δικαίωμα προσωρινής αντικατάστασης του προϊόντος, για όσο διάστημα διαρκέσει η επισκευή.

- Για τουλάχιστον δύο έτη: συνεχής παροχή τεχνικών υπηρεσιών συντήρησης και επισκευής, καθώς και άμεση διάθεση ανταλλακτικών και άλλων (συμπληρωματικών) αγαθών, τα οποία απαιτούνται για τη χρήση του προϊόντος, ανάλογα με τον σκοπό χρήσης του.

- Έως και δεκατέσσερις (14) ημερολογιακές ημέρες από την παράδοση: Σε περιπτώσεις πώλησης εξ αποστάσεως (π.χ. διαδικτυακά/ηλεκτρονικό εμπόριο), δικαιούστε να ανακαλέσετε την πώληση χωρίς κυρώσεις και χωρίς αιτιολόγηση

Τα δικαιώματα που σχετίζονται με τις πωλήσεις εξ αποστάσεων υπόκεινται σε ορισμένες εξαιρέσεις. Για αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με όλα τα παραπάνω, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία του Υπουργείου Ανάπτυξης και Επενδύσεων/Γενική Γραμματεία Προστασίας του Καταναλωτή στη διεύθυνση www.mindev.gov.gr ή καλέστε τη γραμμή καταναλωτών, στον αριθμό 1520.

1) ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΚΑΙ ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

a) Ο Εγγυητής εκχωρεί την Εγγύηση για τα προϊόντα που αναφέρονται στην Ενότητα 1.β), τα οποία αγόρασε ο καταναλωτής από έναν πωλητή ή εταιρεία του Ομίλου KitchenAid, σε μια από τις χώρες του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου, τη Μολδαβία, το Μαυροβούνιο, τη Ρωσία, την Ελβετία ή την Τουρκία.

b) Η περίοδος της Εγγύησης εξαρτάται από το αγορασθέν προϊόν και έχει ως εξής:

5KCM4212SX Δύο χρόνια πλήρους εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς.

c) Η περίοδος της Εγγύησης ξεκινάει την ημερομηνία αγοράς, δηλ. την ημερομηνία κατά την οποία ένας καταναλωτής αγόρασε το προϊόν από έναν αντιπρόσωπο ή μια εταιρεία του Ομίλου KitchenAid.

d) Η Εγγύηση καλύπτει την χωρίς ελαττώματα λειτουργία του προϊόντος.

e) Ο Εγγυητής παρέχει στον καταναλωτή τις ακόλουθες υπηρεσίες δυνάμει της παρούσας Εγγύησης, κατ' επιλογή του Εγγυητή, σε περίπτωση που προκύψει ελάττωμα στη διάρκεια ισχύος της Εγγύησης:

- Επισκευή του ελαττωματικού προϊόντος ή του εξαρτήματος προϊόντος ή

- Αντικατάσταση του ελαττωματικού προϊόντος ή του εξαρτήματος προϊόντος. Εάν ένα προϊόν δεν είναι πλέον διαθέσιμο, ο Εγγυητής δικαιούται να ανταλλάξει το προϊόν με ένα προϊόν ίσης ή υψηλότερης αξίας.

f) Εάν ο καταναλωτής επιθυμεί να απαιτήσει αποζημίωση δυνάμει της Εγγύησης, θα πρέπει να επικοινωνήσει με τα κέντρα επισκευών της KitchenAid για τη συγκεκριμένη χώρα, στη διαδικτυακή τοποθεσία www.kitchenaid.eu (Διεύθυνση email: vrettos@sarafidisgroup.gr, Αριθμός τηλεφώνου: +00302 1094 78100) ή απευθείας με τον Εγγυητή, στη διεύθυνση KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium.





ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ KITCHENAID ("ΕΓΓΥΗΣΗ")

g) Το κόστος επισκευής, συμπεριλαμβανομένων των ανταλλακτικών, καθώς και το κόστος αποστολής για την παράδοση ενός μη ελαττωματικού προϊόντος ή ενός εξαρτήματος προϊόντος βαρύνουν τον Εγγυητή. Ο Εγγυητής αναλαμβάνει επίσης το κόστος αποστολής για την επιστροφή του ελαττωματικού προϊόντος ή εξαρτήματος προϊόντος, εφόσον ο Εγγυητής ή το κέντρο επισκευών της KitchenAid για τη συγκεκριμένη χώρα ζητήσει την επιστροφή του ελαττωματικού προϊόντος ή εξαρτήματος προϊόντος. Ωστόσο, ο καταναλωτής αναλαμβάνει το κόστος της κατάλληλης συσκευασίας για την επιστροφή του ελαττωματικού προϊόντος ή εξαρτήματος προϊόντος.

h) Για να μπορέσει να απαιτήσει αποζημίωση δυνάμει της Εγγύησης, ο καταναλωτής πρέπει να προσκομίσει την απόδειξη ή το τιμολόγιο αγοράς του προϊόντος.

2) ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

a) Η Εγγύηση ισχύει μόνο για προϊόντα που χρησιμοποιούνται για ιδιωτικούς σκοπούς και όχι για επαγγελματικούς ή εμπορικούς σκοπούς.

b) Η Εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση φυσιολογικής φθοράς, ακατάλληλης χρήσης ή κατάχρησης, αδυναμίας τήρησης των οδηγιών χρήσης, χρήσης του προϊόντος σε λανθασμένη τιμή ηλεκτρικής τάσης, εγκατάσταση και λειτουργία κατά παράβαση των ισχυόντων ηλεκτρολογικών κανονισμών και άσκησης καταπόνησης (π.χ. χτυπήματα).

c) Η Εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση τροποποίησης ή μετατροπής του προϊόντος, π.χ. μετατροπές προϊόντων 120 V σε προϊόντα 220-240 V.

d) Η παροχή των υπηρεσιών της Εγγύησης δεν παρατείνει την περίοδο της Εγγύησης ούτε συνιστά την έναρξη μιας νέας περιόδου Εγγύησης. Η περίοδος της Εγγύησης για εγκατεστημένα ανταλλακτικά λήγει ταυτόχρονα με τη λήξη της περιόδου Εγγύησης ολόκληρου του προϊόντος.

Μετά την λήξη της περιόδου Εγγύησης ή για προϊόντα για τα οποία δεν ισχύει η Εγγύηση, τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών της KitchenAid εξακολουθούν να είναι διαθέσιμα για ερωτήσεις και πληροφορίες των τελικών καταναλωτών. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε επίσης στη διαδικτυακή τοποθεσία μας: www.kitchenaid.eu

ΔΗΛΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

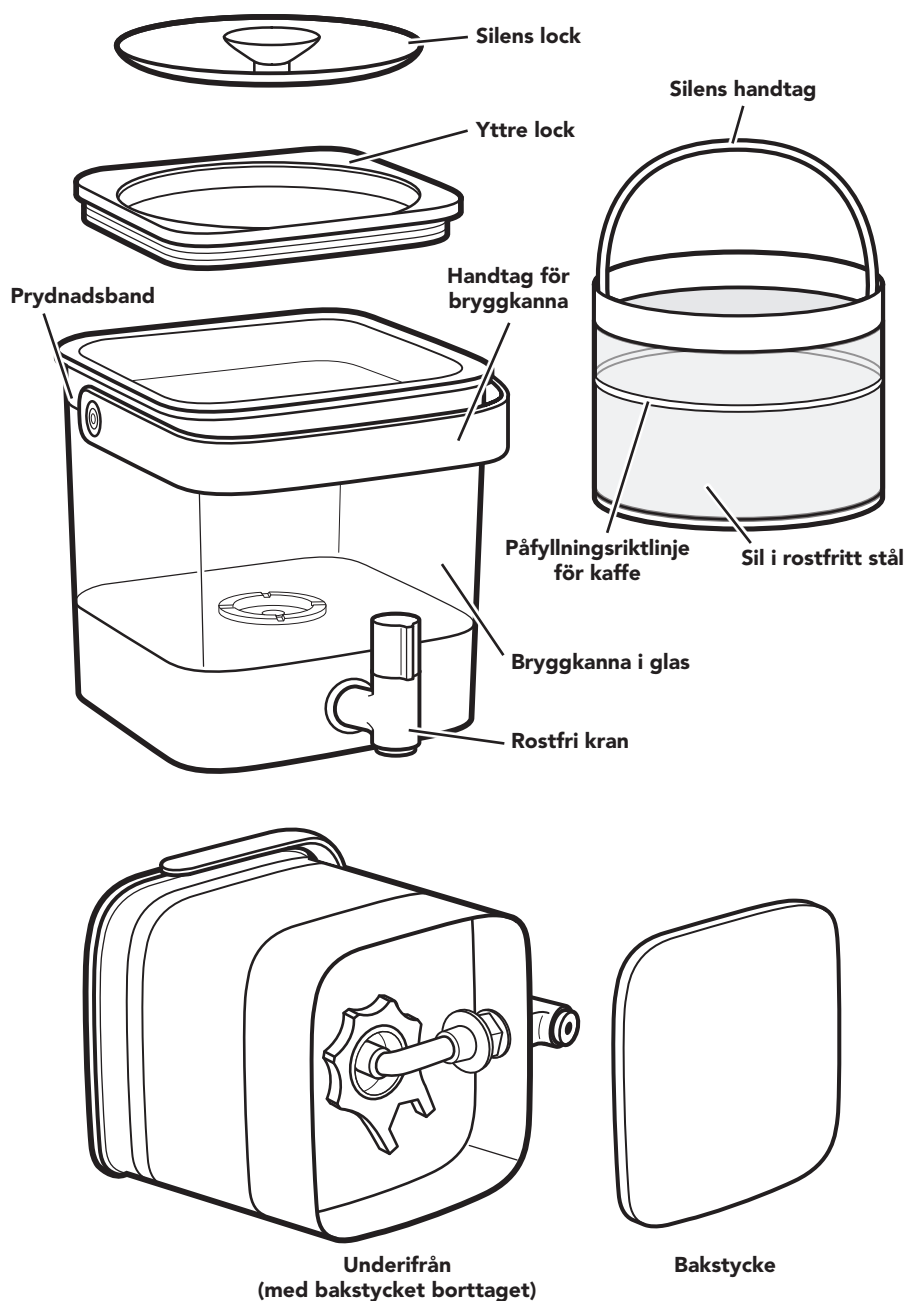
Δηλώστε τώρα τη νέα σας συσκευή KitchenAid στη διεύθυνση:

<http://www.kitchenaid.eu/register>





DELAR OCH FUNKTIONER





PRODUKTSÄKERHET

VIKTIGA

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av apparater ska alltid grundläggande säkerhetsregler följas, bland annat följande:

1. Läs alla instruktioner. Om apparaten används felaktigt kan det leda till personskada.
2. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer med fysiska, sensoriska eller mentala handikapp eller andra (såsom barn) som saknar erfarenhet eller kunskap såvida inte dessa övervakas eller handleds av någon säkerhetsansvarig.
3. Endast EU: Denna apparat får inte användas av barn. Håll apparaten utom räckhåll för barn.
4. Endast EU: Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, och av personer utan erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras i en säker användning av apparaten och förstår de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten.
5. Barn ska hållas under uppsikt så att apparaten inte används som leksak.
6. Använd inte en apparat som det uppstått tekniskt fel på eller som skadats på något sätt. Lämna in apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller justering.
7. Använd inte apparaten utomhus.
8. Använd inte nära eller på en varm gas- eller elspis eller i en varm ugn.
9. Använd inte maskinen till något annat än den är avsedd för.
10. Lämna aldrig produkten obevakad när den är i drift.
11. Använd inte kaffebryggaren om locket inte är ordentligt stängt.
12. Använd inte kaffebryggaren om handtaget är löst eller försvagat.
13. Rengör inte kaffebryggaren med slipande rengöringsmedel, stålull eller andra slipande material.
14. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
15. Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk inomhus. Den är inte avsedd för kommersiellt bruk.
16. Fyll inte på kaffebryggaren över gränsen.
17. Använd endast grovmalet kaffe.
18. Placera kaffebryggaren på en halksäker yta.
19. Se avsnittet "Skötsel och rengöring" för instruktioner på hur du rengör de ytor som vidrör livsmedel.
20. Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar, såsom:
 - ersonalkök i affärer, på kontor eller i andra arbetsmiljöer.
 - Bondgårdar.
 - Hotell- och motellrum och andra boendemiljöer.
 - Bed & breakfast-miljöer.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Instruktioner finns också tillgängliga online, besök vår webbplats på:

www.KitchenAid.eu





PRODUKTSÄKERHET

AVFALLSHANTERING AV UTRUSTNING

Sopsortering av förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialet består av återvinningsbart material och är märkt med återvinningssymbolen . De olika beståndsdelarna bör därför sopsorteras i enlighet med anvisningarna på den lokala återvinningsstationen.

Kassering av produkten

- Genom att slänga denna produkt på ett riktigt sätt bidrar du till att värna om miljö och hälsa.

Mer detaljerad information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du få från lokala myndigheter, avfallsentreprenör eller från butiken där du köpte produkten.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

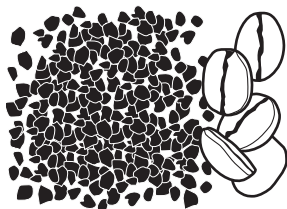
Den här apparaten har designats, tillverkats och distribuerats i enlighet med säkerhetskraven i EU-direktiven: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EG och 2011/65/EU (RoHS-direktivet).





INTRODUKTION TILL KALLBRYGGNING

KALLBRYGGT KAFFE

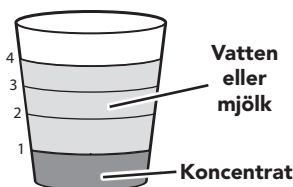


Exempel på rekommenderat grovmalet kaffe.

Med den klassiska metoden för kallbryggt kaffe (cold brew) använder man grovmalet kaffe som har stått i kallt vatten i 12–24 timmar. Den här bryggningsmetoden utan värme ger en jämn, balanserad smak som är mindre bitter.

KitchenAids Cold Brew-kaffebryggare gör cirka 840 ml kaffekonscentrat.

När du serverar din kallbryggda dryck rekommenderar vi att du använder ett förhållande på 1:3 mellan kaffe och vatten/mjölk. Det innebär att du tar 1 del kaffekonscentrat till 3 delar vatten eller mjölk.



RECEPT MED KAFFEKONCENTRAT

60 ml kaffekonscentrat	+	Kallt kaffe: 180 ml kallt vatten eller mjölk. Tillsätt is/sötningsmedel efter egen smak.
		Varmt kaffe: 180 ml hett vatten. Tillsätt mjölk/sötningsmedel efter egen smak.

Justera mängden kaffekonscentrat för att få den smak du vill ha.

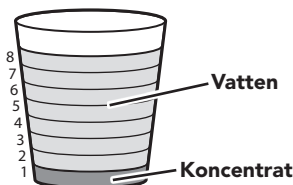
KALLBRYGGT TE

Cold Brew-kaffebryggaren kan även användas för att göra tekoncentrat (ungefär 960–1 020 ml). Kallbryggt te ska ligga i kallt vatten i 6–12 timmar.

När du serverar ditt te rekommenderar vi ett förhållande på 1:7 mellan te och vatten. Det innebär att du tar 1 del tekoncentrat till 7 delar vatten.

Få det kallbryggda teet så som du vill ha det genom att blanda koncentratet med is, vatten, mjölk eller sötningsmedel.

TIPS: Ju längre teet får dra och ju mer te du använder, desto bittrare blir den färdiga drycken.



RECEPT MED TEKONCENTRAT

30 ml tekoncentrat	+	Kallt te: 210 ml kallt vatten. Tillsätt is/sötningsmedel efter egen smak.
		Varmt te: 210 ml hett vatten. Tillsätt mjölk/sötningsmedel efter egen smak.

Justera mängden tekoncentrat för att få den smak du vill ha.

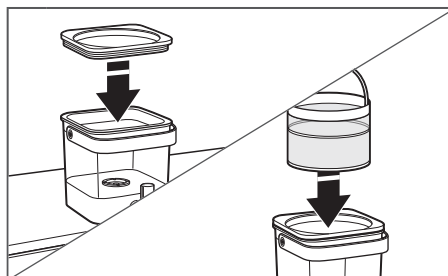




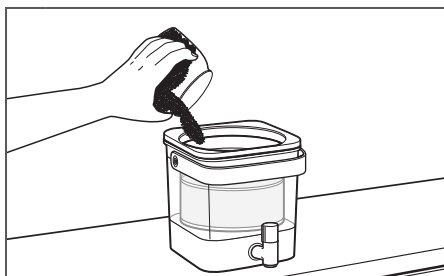
PRODUKTANVÄNDNING

ANVÄNDA DIN COLD BREW-KAFFEBRYGGARE

VIKTIGT: Innan du använder kaffebryggaren ska du handdiska alla delar i varmt vatten och diskmedel. Se till att du sköljer kaffeslangen och låter den rinna av innan användning. Låt alla delar torka grundligt. För att undvika att något skadas ska du inte diska i maskin.



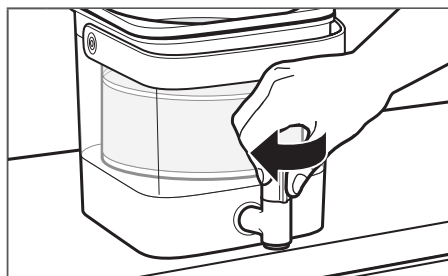
- 1** Sätta ihop kaffebryggaren: Sätt det yttre locket på bryggkannan, och sätt sedan i silen. Se till att silens handtag ligger platt.



- 2** Lägg 250 gram grovmalet kaffe i silen. Kaffet ska komma nära att vidröra silens påfyllningsriktlinje.

OBS: Höjden på det malda kaffet i förhållande till påfyllningsriktlinjen kan variera beroende på kaffets rostning. 250 gram av en ljus rostning kan vara under linjen, medan en mörk rostning kan vara ovanför linjen.

TIPS: Om du vill göra te lägger du 120 gram teblad i silen.



- 3** Se till att kranen på bryggkannan är i stängt läge.



- 4** Häll ca 1 liter kallt vatten över kaffet, i en cirkulär rörelse. Se till att täcka kaffet väl. Vänta 1 minut för att låta kaffet "blomma".

OBS: Den del i kaffets bryggprocess när gaser från kaffet frigörs då vatten träffar det kallas för "blomningen", eftersom det får kaffet att växa och stiga.

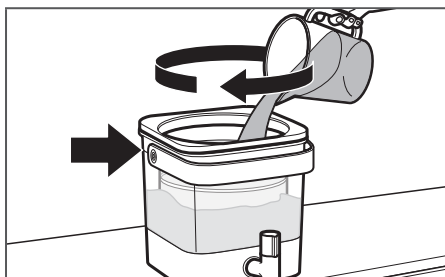




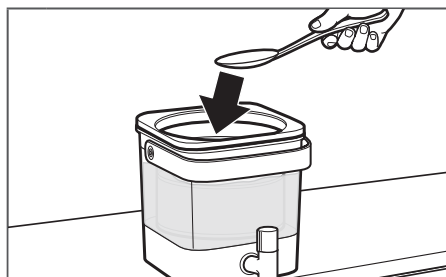
PRODUKTANVÄNDNING



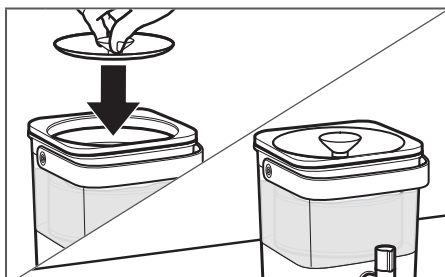
- 5** När kaffet har blommat håller du ytterligare 1/4 liter vatten över det.



När du har vant dig vid processen kan du använda prydnadsbandet som en riktlinje för att hälla. Vid den första hällningen fyller du kannan tills vattennivån är ca 2,5 cm under prydnadsbandet. Därefter låter du kaffet blomma och fyller sedan på vatten så att nivån ligger vid prydnadsbandets nederkant.



- 6** Använd en sked för att trycka ner kaffet i vattnet så att allt kaffe blir helt genomdränkt. Det får inte finnas något torrt kaffepulver.



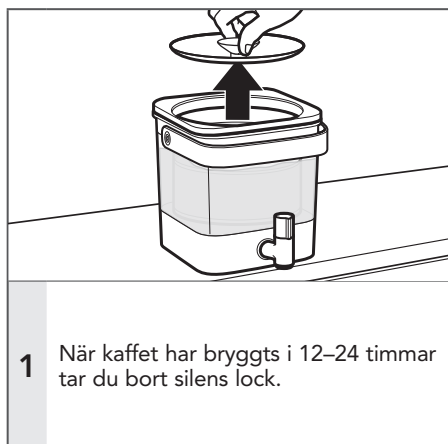
- 7** Sätt locket på silen och låt kaffet brygga i 12–24 timmar. Brygg antingen i rumstemperatur eller i kylskåpet.





PRODUKTANVÄNDNING

FÖRBEREDA COLD BREW-KAFFEBRYGGGAREN



OBS: Kaffekonscentratet håller sig kallt och fräscht upp till 2 veckor i kylskåpet.



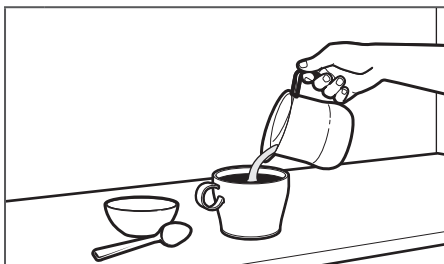


PRODUKTANVÄNDNING



- 5** För att hälla upp koncentrat vrider du kranen ett kvarts varv moturs.

OBS: Tack vare sin kompakta design passar kaffebryggaren bra var du vill, på kylskåpshyllan eller i dörren.



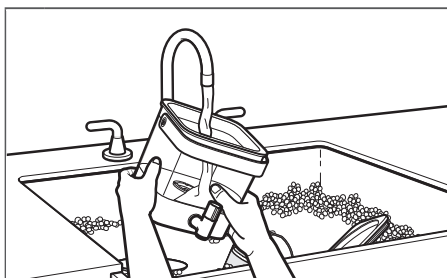
- 6** För att servera ditt kallbryggda kaffe tar du 1 del kaffekonscentrat till 3 delar vatten, mjölk eller valfri mjölkfri dryck. Tillsätt is och sötningsmedel efter egen smak.

OBS: Blanda inte ingredienser i bryggkannan. Häll koncentratet i ett glas och tillsätt sedan vatten eller mjölk.

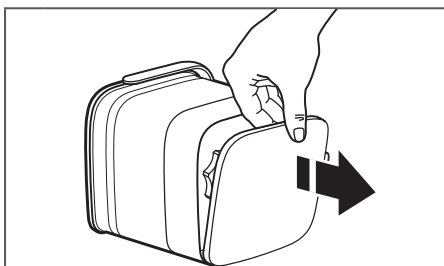
SKÖTSEL OCH RENGÖRING

RENGÖRA COLD BREW-KAFFEBRYGGAREN

VIKTIGT: Det är mycket viktigt att noggrant rengöra kaffebryggaren efter varje användning. För att undvika att något skadas ska du inte diska i maskin. Kaffesmaken kan påverkas om botten-satser, oljerester från kaffet och diskmedel inte avlägsnas noggrant från bryggkannan och silen efter varje användning.



- 1** Kaffebryggarens delar får endast diskas för hand. Skölj bort kafferesster från varje del. Diska med varmt vatten och diskmedel. Öppna sedan kranen och skölj igenom med varmt vatten tills slangen och kranen är tomma. Torka alla delar med en torr, mjuk handduk.

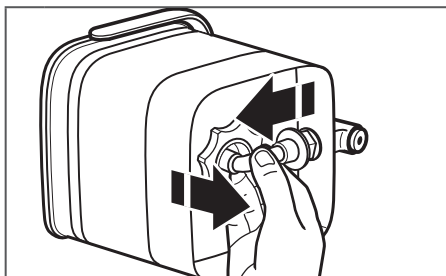


- 2** För enstaka djupare rengöring: Tryck först på spännet för att öppna luckan på undersidan av bryggkannan.

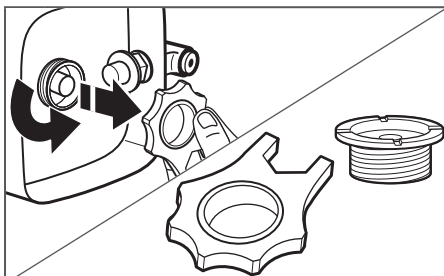




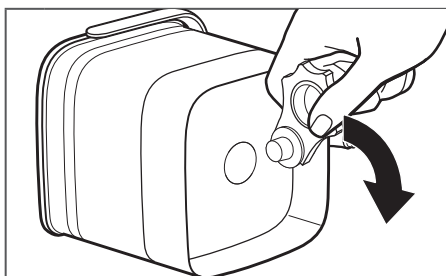
SKÖTSEL OCH RENGÖRING



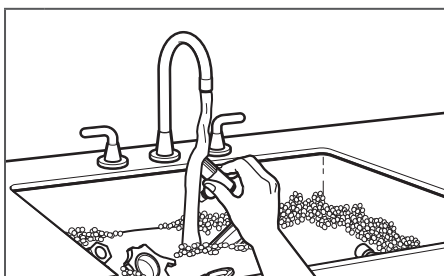
- 3** Lossa försiktigt slangens munstycke i båda ändar för att ta bort den.



- 4** Vrid sedan muttern/skruvnyckeln som håller avtappningsventilen på plats och ta bort båda dessa delar.



- 5** Använd slutligen muttern/skruvnyckeln som ett verktyg för att lossa kranen och ta bort den.



- 6** Handdiska alla delar i varmt vatten och diskmedel. Torka alla delar noggrant och sätt ihop kaffebyggaren igen. Kontrollera att avtappningsventilen är ordentligt på plats när du monterar.





FELSÖKNING

Om Cold Brew-kaffebryggaren inte fungerar som väntat ska du kontrollera följande:

- Om kaffet är för starkt: Mal kaffet ännu grövre och/eller förkorta dragningstiden. Kaffebryggaren gör ett kaffekonscentrat. För att få rätt styrka spär du ut kaffekonscentratet med vatten, mjölk eller valfri mjölkfri dryck.
- Om kaffet är för svagt: Mal antingen bönorna till en finare konsistens eller brygg kaffet längre. Till kallbryggt kaffe används mer kaffe än andra metoder för att brygga. Se till att du använder 250 gram kaffe när du brygger.

- Om kaffet smakar bittert eller illa efter användning: Smaken kan påverkas om kaffebryggaren inte har rengjorts ordentlig. Se till att allt diskmedel samt alla bottensatser och oljerester noga sköljs bort från alla delar efter varje användning. Mer information finns i avsnittet "Skötsel och rengöring".

Se kapitlet "Servicecenter" i avsnittet "Garantivillkor för KitchenAid ("Garanti")" om problemet inte beror på något av ovanstående.

Lämna inte tillbaka kaffebryggaren till återförsäljaren eftersom de inte utför service.





GARANTIVILLKOR FÖR KITCHENAID ("GARANTI")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Stromik-Bever, Belgien
("garantiutfärdare") beviljar slutkunden, som är konsument, en garanti i enlighet med följande villkor.

Garantin gäller utöver och påverkar inte slutanvändarens lagstadgade garantirättigheter gentemot återförsäljaren av produkten. I korthet gäller Konsumentköpslagen (1990:932) som anger att produkter vid leverans måste vara ändamålsenliga, lämpligt förpackade och av tillfredsställande kvalitet enligt beskrivning. Dina juridiska rättigheter berättigar dig till följande om produkten har några defekter och anses vara felaktig (dvs. inte i enlighet med vad som beskrivs ovan vid tidpunkten för leveransen):

- Upp till sex månader: Eventuella defekter som uppstår inom sex månader antas i allmänhet ha funnits vid leveranstillfället och i de flesta fall har du rätt att få din produkt reparerad, levererad på nytt eller få ersättning för reparation eller upphävande av köpet. Du kan också ha rätt att hålla inne betalningen eller få skadestånd.

- Upp till tre år: När ett fel uppstår måste du meddela säljaren om detta inom rimlig tid och visa att felet fanns när produkten levererades (därför följer att produkten var felaktig). Då har du i de flesta fall rätt att få produkten reparerad, levererad eller få ersättning för reparation eller upphävande av köpet. Du kan också ha rätt att hålla inne betalningen eller få skadestånd.

Dessa rättigheter gäller med vissa undantag. Mer information finns på Konsumentverkets webbplats www.konsumentverket.se eller på 0771-42 33 00.

1) OMFATTNING OCH VILLKOR FÖR GARANTI

a) Garantiutfärdaren beviljar garanti för de produkter som nämns i avsnitt 1.b) som en konsument har köpt från en återförsäljare eller ett företag i KitchenAid Group inom länderna i Europeiska ekonomiska samarbetsområdet, Moldavien, Montenegro, Ryssland, Schweiz eller Turkiet.

b) Garantitiden beror på vilken produkt som köpts och är följande:

5KCM4212SX Två års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.

c) Garantiperioden inleds på inköpsdatum, dvs. det datum då en kund köpte produkten från en återförsäljare eller ett företag i KitchenAid-Group.

d) Garantin omfattar produkt utan defekter.

e) Garantiutfärdaren ska tillhandahålla följande tjänster till kunden enligt denna garanti, enligt garantiutfärdarens gottfinnande, om en defekt uppstår under garantiperioden:

- Reparation av den defekta produkten eller produktdelen, eller

- utbyte av den defekta produkten eller produktdelen. Om en produkt inte längre är tillgänglig har garantiutfärdaren rätt att byta ut produkten mot en produkt med samma eller högre värde.

f) Om kunden vill göra anspråk enligt garantin måste kunden kontakta den landsspecifika kundtjänsten för KitchenAid eller garantiutfärdaren direkt på KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strobeeck-Bever, Belgien, e-postadress: CONSUMERCARE.SE@kitchenaid.eu/ telefonnummer: **00 800 381 040 26**

SVENSKA





GARANTIVILLKOR FÖR KITCHENAID ("GARANTI")

g) Kostnaderna för reparation, inklusive reservdelar samt portokostnader för leverans av en felfri produkt eller produkt del ska betalas av garantiutfärdaren. Garantiutfärdaren ska också betala portokostnaderna för retur av den defekta produkten eller produkt delen om den defekta produkten om garantiutfärdaren eller den landsspecifika kundtjänsten för KitchenAid begär att den defekta produkten eller produkt delen returneras. Kunden ska dock betala kostnader för lämplig förpackning för retur av den defekta produkten eller produkt delen.

h) För att kunna göra anspråk enligt garantin måste kunden visa upp kvitto eller faktura för inköp av produkten.

2) BEGRÄNSNINGAR AV GARANTIN

a) Garantin gäller endast produkter som används för privat bruk och inte för yrkesmässiga eller kommersiella ändamål.

b) Garantin gäller inte vid normalt slitage, felaktig eller olämplig användning, underlåtenhet att följa anvisningarna för användning, användning av produkten vid fel elektrisk spänning, installation och drift i strid med gällande elektriska föreskrifter och hårdhänt hantering (t.ex. slag).

c) Garantin gäller inte om produkten har modifierats eller konverterats, t.ex. konvertering av 120 V-produkter till 220–240 V-produkter.

d) Tillhandahållandet av garantitjänster förlänger inte garantiperioden och initierar inte heller början på en ny garantiperiod. Garantiperioden för installerade reservdelar upphör samtidigt som garantiperioden för hela produkten.

Efter att garantiperioden löpt ut eller för produkter där garantin inte gäller är har slutkunden fortfarande tillgång till kundtjänst för KitchenAid vid frågor och för information. Mer information finns även på vår webbplats: www.kitchenaid.eu

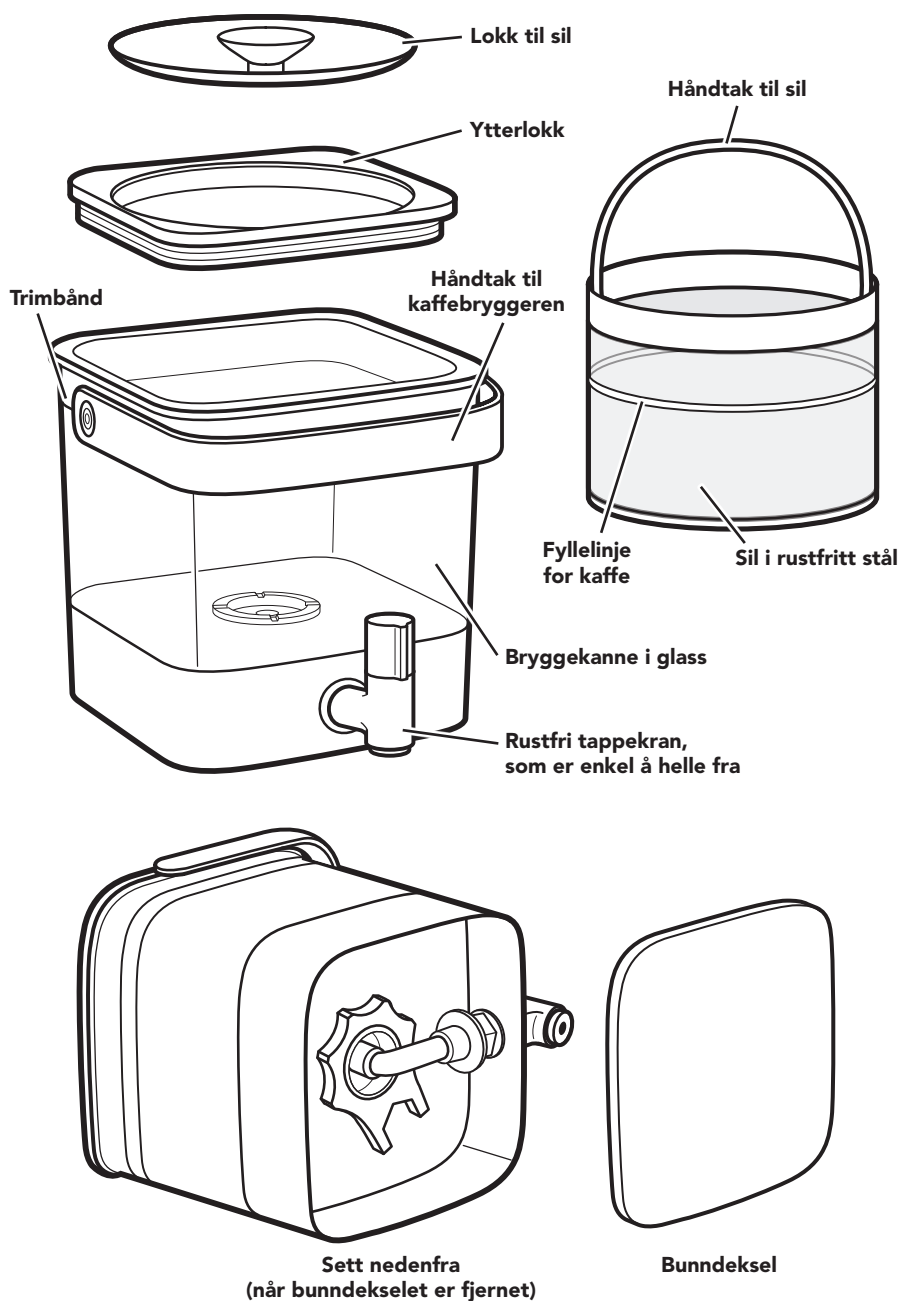
PRODUKTREGISTRERING

Registrera din nya KitchenAid-apparat nu: <http://www.kitchenaid.eu/register>





DELER OG FUNKSJONER





PRODUKTSIKKERHET

VIKTIGE FORHÅNDSREGLER

Grunnleggende forholdsregler skal alltid etterfølges ved bruk av apparater, inkludert følgende:

1. Les gjennom alle instruksjoner. Feil bruk av apparatet kan føre til personskader.
2. Denne maskinen er ikke laget for å brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller uten nødvendig erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring i bruk av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.
3. Kun Den europeiske union: Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparat utilgjengelig for barn.
4. Kun Den europeiske union: Apparatene kan brukes personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har blitt innført i eller fått anvisninger om sikker bruk av apparatet, og forstår farene vedrørende bruken. Barn skal ikke leke med apparatet.
5. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
6. Apparatet må ikke brukes hvis det har en feil eller er skadet på annen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for feilsøking, reparasjon, eller justering.
7. Må ikke brukes utendørs.
8. Ikke bruk den i nærheten av eller på gassovn eller elektrisk ovn, eller i en oppvarmet stekeovn.
9. Bruk ikke apparatet til annet enn det er beregnet på.
10. La aldri apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
11. Ikke bruk kaffebryggeren uten at lokket er forsvarlig lukket.
12. Ikke bruk kaffebryggeren hvis håndtaket er løst eller svekket.
13. Ikke rengjør kaffebryggeren med sterke rengjøringsmidler, stålull og annet skurende materiale.
14. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
15. Dette produktet er kun beregnet til innendørs husholdningsbruk. Ikke beregnet til kommersiell bruk.
16. Ikke fyll for mye vann i kaffebryggeren.
17. Bruk kun grovmalt kaffe.
18. Plasser kaffebryggeren på et sklisikkert underlag.
19. Se avsnittet "Pleie og rengjøring" for anvisninger om rengjøring av overflatene i kontakt med mat.
20. Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende omgivelser, som:
 - i kjøkkenområder på arbeidsplasser, i butikker eller kontorer;
 - gårder;
 - av klienter på hoteller, moteller og andre innkvarteringssteder;
 - pensjonatliggende miljøer.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

Instruksjoner er også tilgjengelige på Internett. Gå til nettsiden vår på:

www.KitchenAid.eu





PRODUKTSIKKERHET

KASSERING AV UTSTYR

Kassering av innpakningsmaterialet

Innpakningsmaterialet er resirkulerbart, og er merket med resirkulerings-symbolet . De forskjellige delene av innpakningen må derfor kasseres på en ansvarlig måte, og i henhold til lokale forskrifter for avfallsdeponering.

Kassering av produktet

- Ved å sikre at dette produktet blir kassert på riktig måte, vil du bidra til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljø og helse som ellers kunne forårsakes av u hensiktsmessig avfallshåndtering av dette produktet.

For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

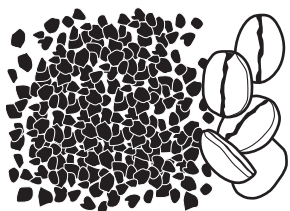
SAMSVARSERKLÆRING

Dette apparatet har blitt utformet, konstruert og distribuert i henhold til sikkerhetskravene i følgende EU-direktiver: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EF og 2011/65/EU (RoHS-direktivet).



INTRODUKSJON TIL KALDBYGGING

KALDBRYGGET KAFFE



Eksempel på anbefalt grovmalt kaffe.

Den klassiske metoden for kaldbrygging av kaffe bruker grovmalt kaffe som har ligget i kaldt vann i en periode på 12-24 timer. Bryggemetoden krever ingen form for varme og gir en jevn, balansert smak som ikke er så bitter.

KitchenAid kaldbrygger for kaffe gir omtrent 840 ml kaffekonsentrat.

Ved servering av den kaldbryggede drikken, anbefaler vi at du bruker forholdet 1:3 med kaffe og vann/melk. Dette betyr at du tilsetter 1 del kaffekonsentrat per 3 deler vann eller melk.



OPPSKRIFTER MED BRUK AV KAFFEKONSENTRAT

60 ml kaffekonsentrat	+	Kald kaffe: 180 ml kaldt vann eller melk, tilsett is/søtningsmidler etter smak
		Varm kaffe: 180 ml varmt vann, tilsett melk/søtningsmidler etter smak

Juster mengden kaffekonsentrat for å oppnå ønsket smak.

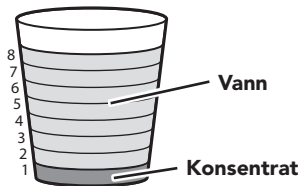
KALDBRYGGET TE

Kaldbryggeren kan også brukes til å lage tekonsentrat (omtrent 960-1020 ml). Kaldbrygget te legges i kaldt vann i en periode på 6-12 timer.

Ved servering anbefaler vi at du bruker forholdet 1:7 med te og vann. Dette betyr at du tilsetter 1 del tekonsentrat per 7 deler vann.

Nyt den kaldbryggede teen slik du ønsker ved å blande konsentrat med is, vann, melk eller søtningsmidler.

TIPS: Jo lenger du lar bladene ligge og jo mer te du bruker, desto bitrere blir teen.



OPPSKRIFTER MED TEKONSENTRAT

30 ml tekonsentrat	+	Kald te: 210 ml kaldt vann, tilsett is/søtningsmidler etter smak
		Varm te: 210 ml varmt vann, tilsett melk/søtningsmidler etter smak

Juster mengden tekonsentrat for å oppnå ønsket smak.

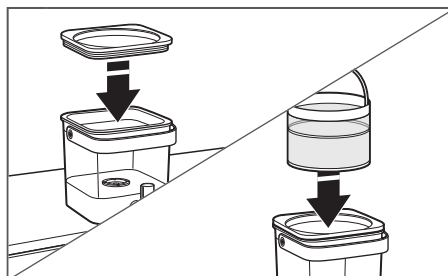




BRUKE PRODUKTET

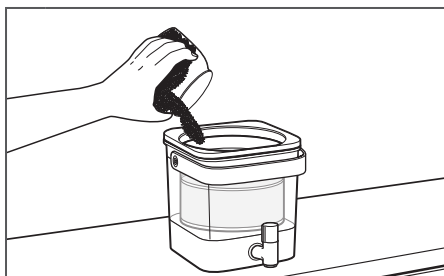
BETJENING AV KALDBRYGGEREN

VIKTIG: Før du bruker kaldbryggeren bør du vaske alle deler for hånd i varmt såpevann, og skylle og tømme kafferøret før bruk. Tørk grundig. For å unngå skade bør bryggeren ikke vaskes i oppvaskmaskinen.



1

Montering av kaffebryggeren:
Plasser ytterlokket på bryggekanen, og sett deretter inn silen. Sørg for at silens håndtak ligger flatt.

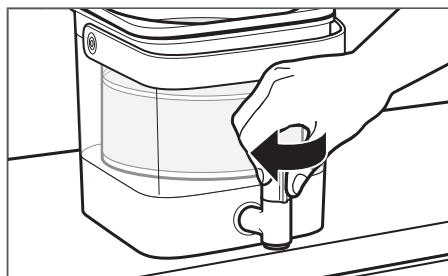


2

Fyll silen med 250 gram grovmalt kaffe. Kaffen bør være i nærheten av fyllelinjen på silen.

MERK: Høyden på den malte kaffen i forhold til fyllelinjen, kan variere etter hvordan den er brent. 250 gram lysbrent kaffe kan være under linjen, mens samme mengde mørkbrent kaffe kan være over linjen.

TIPS: Skal du lage te, fyller du silen med 120 gram teblader.



3

Sørg for at lokket til bryggekanen er i lukket posisjon.



4

Hell ca. 1 liter kaldt vann over kaffen med en sirkulær bevegelse, og sørg for at kaffen dekkes godt. Vent i 1 minutt for å la kaffen blomstre.

MERK: I den delen av kaffebryggingsprosessen der vannet kommer i kontakt med kaffen, frigjøres gasser. Dette kalles «blomstring» ettersom kaffen begynner å vokse og stige.

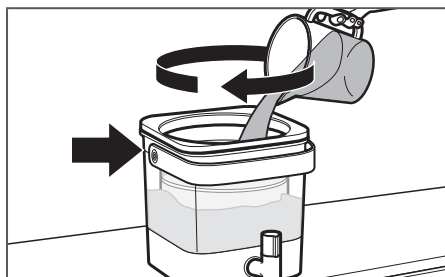




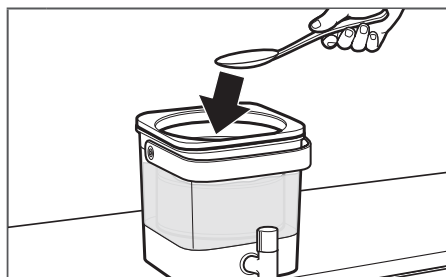
BRUKE PRODUKTET



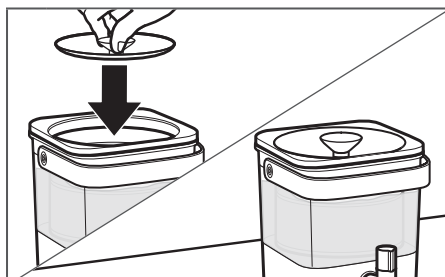
- 5** Etter at kaffen blomstrer, heller du ytterligere 1/4 liter vann over kaffen.



Når du har blitt komfortabel med prosessen, kan du bruke trimbåndet som en visuell guide. Første gang du heller, fyller du silen til vannnivået er omtrent 2,5 cm under trimbåndet. La deretter kaffen blomstre og tilsett vann til nivået er ved bunnen av trimbåndet.



- 6** Sørg for at all kaffen har absorbert vann ved å trykke den ned i vannet med en skje. Det skal ikke være noe tørr kaffe.



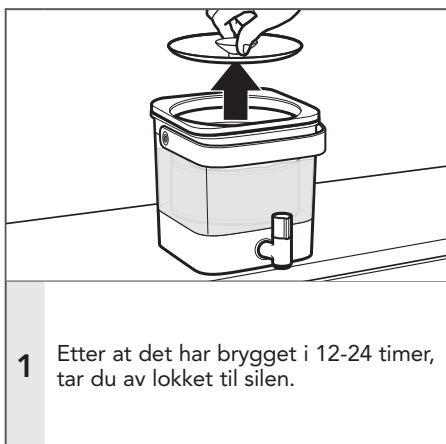
- 7** Legg lokket på silen og la kaffen brygge i 12-24 timer. Du kan brygge ved romtemperatur eller i kjøleskapet.





BRUKE PRODUKTET

FORBEREDE KALDBRYGGET KAFFE



MERK: Kaffekonsentratet holder seg kald og fersk i opptil 2 uker i kjøleskapet.





BRUKE PRODUKTET



- 5** Vri tappen en kvart omdreining mot klokken for å helle ut konsentratet.

MERK: Det kompakte designet gjør at den får plass både på kjøleskapshyllen og i kjøleskapsdøren.



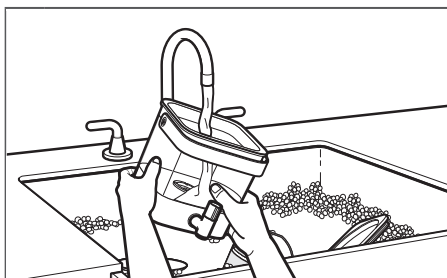
- 6** Ved servering av den kaldbryggede drikken, kan du bruke 1 del kaffe-konsentrat per 3 deler vann eller kumelk / annen type melk. Tilsett is og søtningsmidler etter smak.

MERK: Ikke bland ingrediensene i bryggekannen. Hell konsentratet i et glass, og tilsett deretter vann eller melk.

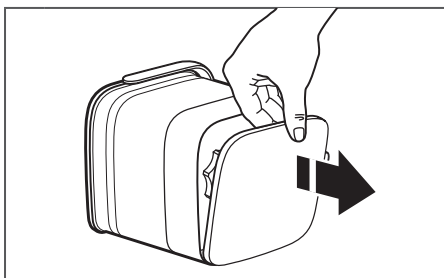
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

RENGJØRING AV KALDBRYGGEREN

VIKTIG: Det er svært viktig å rengjøre kaffebryggeren grundig etter hver bruk. For å unngå skade bør bryggeren ikke vaskes i oppvaskmaskinen. Kaffesmaken kan påvirkes hvis bryggekannen og silen ikke er helt rengjort for all kaffeegrut, rester av kaffeolje eller såpe etter hver bruk.



- 1** Rengjør alle delene til kaffebryggeren for hånd. Skyll av kafferester fra hver del. Vask med varmt, såpevann, og deretter åpner du kranen og lar varmt vann renne gjennom til slangen og kranen er tomme. Tørk av hver del med et tørt, mykt håndkle.

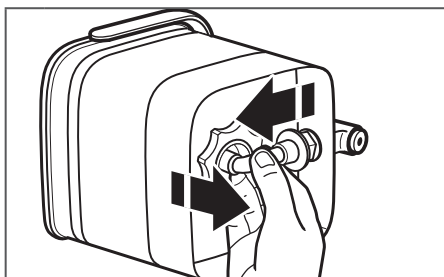


- 2** For grundigere rengjøring en gang i blant: Trykk først på klemmen for å frigjøre døren som finnes på undersiden av bryggekannen.

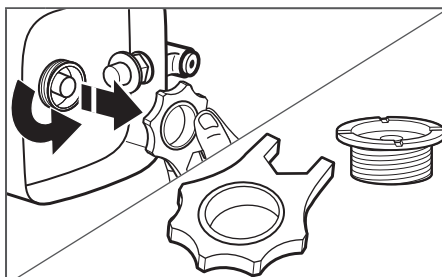




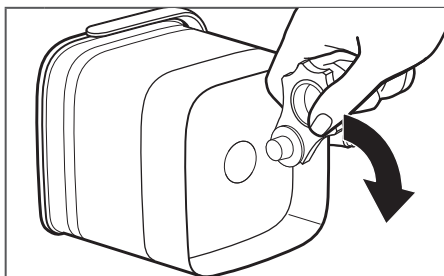
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



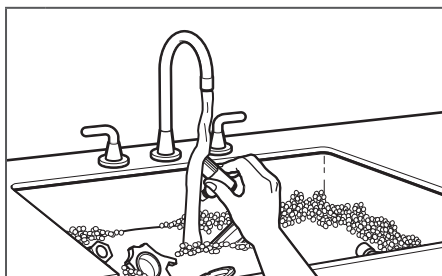
- 3** Løsne så forsiktig slangedysen fra begge ender for å fjerne den.



- 4** Vri deretter mutteren/skruen som holder kaffedreneringen på plass, og fjern begge delene.



- 5** Bruk til slutt mutteren/skruen til å løsne og fjerne kranen.



- 6** Vask alle delene for hånd i varmt såpevann. Tørk alle delene grundig og sett dem sammen igjen. Sørg for at forseglingen til kaffedreneringen sitter riktig når du setter delene sammen igjen.



FEILSØKING

Hvis kaldbryggeren ikke fungerer som forventet, kan du sjekke følgende:

- Hvis kaffen er for sterk: Mal kaffen grovere, og/eller la den trekke i kortere tid. Kaffebryggeren produserer kaffekonsentrat. For å servere med riktig styrke fortynner du kaffekonsentratet med vann eller kumelk / annen type melk.
- Hvis kaffen er for svak: Mal kaffen finere, eller la kaffen trekke lenger. Kaldbrygget kaffe bruker mer kaffe for å brygge enn andre metoder. Sørg for at du bruker 250 gram kaffe når du brygger.

- Hvis kaffen smaker bittert eller ubehagelig: Smaken kan påvirkes hvis kaffebryggeren ikke er grundig rengjort. Sørg for at all såpe, grut og oljerester er grundig vasket bort fra alle deler etter hver bruk. Se avsnittet «Vedlikehold og rengjøring» for mer informasjon.

Hvis problemet ikke skyldes noen av punktene over, se avsnittet «Kundeservice» i «Vilkår for KitchenAid Garantien («Garanti»)-delen.

Ikke returner kaffetrakteren til forhandleren, da denne ikke utfører service.





VILKÅR FOR KITCHENAID GARANTIE («GARANTI»)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia
(«Garantist») gir sluttkunden, som er en forbruker, en garanti i henhold til følgende vilkår.

Garantien gjelder i tillegg til og verken begrenser eller påvirker de lovbestemte garantirettighetene til sluttkunden mot selgeren av produktet. Loven datert 21. juni 2002 nr. 34 om forbrukerkjøp sier i korthet at produktene må være som beskrevet i innkjøpsavtalen. Dersom det ikke fremgår i avtalen, skal produktet passe til sitt vanlige formål, i henhold til forbrukerens rimelige forventning, passe til et bestemt formål som selgeren var eller skal være klar over, samsvare med prøver og ha en tilstrekkelig innpakning, være i samsvar med offentlige lovkrav og være fri for tredjeparts rettigheter. Du har rettigheter under loven til en delvis eller fullstendig refusjon eller reparasjon, avhengig av omstendighetene. Du finner mer informasjon her www.forbrukerradet.no/

1) GARANTIENS OMFANG OG VILKÅ

a) Garantisten gir Garantien for produktene nevnt under del 1.b), som en forbruker har kjøpt fra en selger eller et selskap i KitchenAid-Group i landene innen Det europeiske økonomiske samarbeidsområdet, Moldova, Montenegro, Russland, Sveits eller Tyrkia.

b) Garantiperioden avhenger av det innkjøpte produktet og er som følger:

5KCM4212SX To års full garanti fra kjøpsdato.

c) Garantiperioden begynner fra kjøpsdatoen. Det vil si datoen da en forbruker kjøpte produktet fra en forhandler eller et selskap i KitchenAid-Group.

d) Garantien dekker produktets defektfrie funksjon.

e) Garantisten skal gi forbrukeren følgende tjenester under denne garantien, i henhold til Garantistens valg, dersom det oppstår en feil i garantiperioden:

- Reparasjon av det defekte produktet eller den defekte produktdelen, eller

- Erstatning av det defekte produktet eller den defekte produktdelen. Hvis et produkt ikke lenger er tilgjengelig, har Garantisten rett til å bytte ut produktet med et produkt av lik eller høyere verdi.

f) Hvis forbrukeren ønsker å reise et krav under garantien, må forbrukeren kontakte det landsspesifikke KitchenAid-servicesenteret eller Garantisten direkte på KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia;
E-postadresse: CONSUMERCARE.NO@kitchenaid.eu /
Telefonnummer: **00 800 381 040 26**

g) Reparasjonskostnadene, inkludert reservedeler og leveringskostnader av det defektfrie produktet eller den defektfrie produktdelen, skal dekkes av Garantisten. Garantisten skal også dekke leveringskostnadene for retur av det defekte produktet eller den defekte produktdelen hvis Garantisten eller det landsspesifikke KitchenAid-kundeservicesenteret ba om retur av det defekte produktet eller den defekte produktdelen. Forbrukeren skal imidlertid dekke kostnadene ved hensiktsmessig innpakning for returen av det defekte produktet eller den defekte produktdelen.

h) For å kunne reise et krav under garantien må forbrukeren fremvise kvitteringen eller fakturaen for kjøpet av produktet.





VILKÅR FOR KITCHENAID GARANTIE («GARANTI»)

2) GARANTIENS BEGRENSNINGER

- a) Garantien gjelder bare for produkter som brukes til private formål, og ikke til profesjonelle eller kommersielle formål.
- b) Garantien gjelder ikke ved normal slitasje, feil eller ødeleggende bruk, manglende overholdelse av instruksjonene for bruk, bruk av produktet ved feil elektrisk spenning, montering og bruk i strid med gjeldende elektriske forskrifter, og maktbruk (f.eks. slag).
- c) Garantien gjelder ikke hvis produktet er endret eller konvertert, f.eks. konverteringer av produkter på 120 V til produkter på 220–240 V.
- d) Bestemmelsen for Garantitjenester utvider ikke Garantiperioden og starter heller ikke en ny Garantiperiode. Garantiperioden for monterte reservedeler slutter med Garantiperioden for hele produktet.

Etter utløpet av Garantiperioden eller for produkter der Garantien ikke gjelder, er KitchenAid-kundeservicesentrene fortsatt tilgjengelige for sluttkunden for spørsmål og informasjon. Du finner også mer informasjon på hjemmesiden vår:

www.kitchenaid.eu

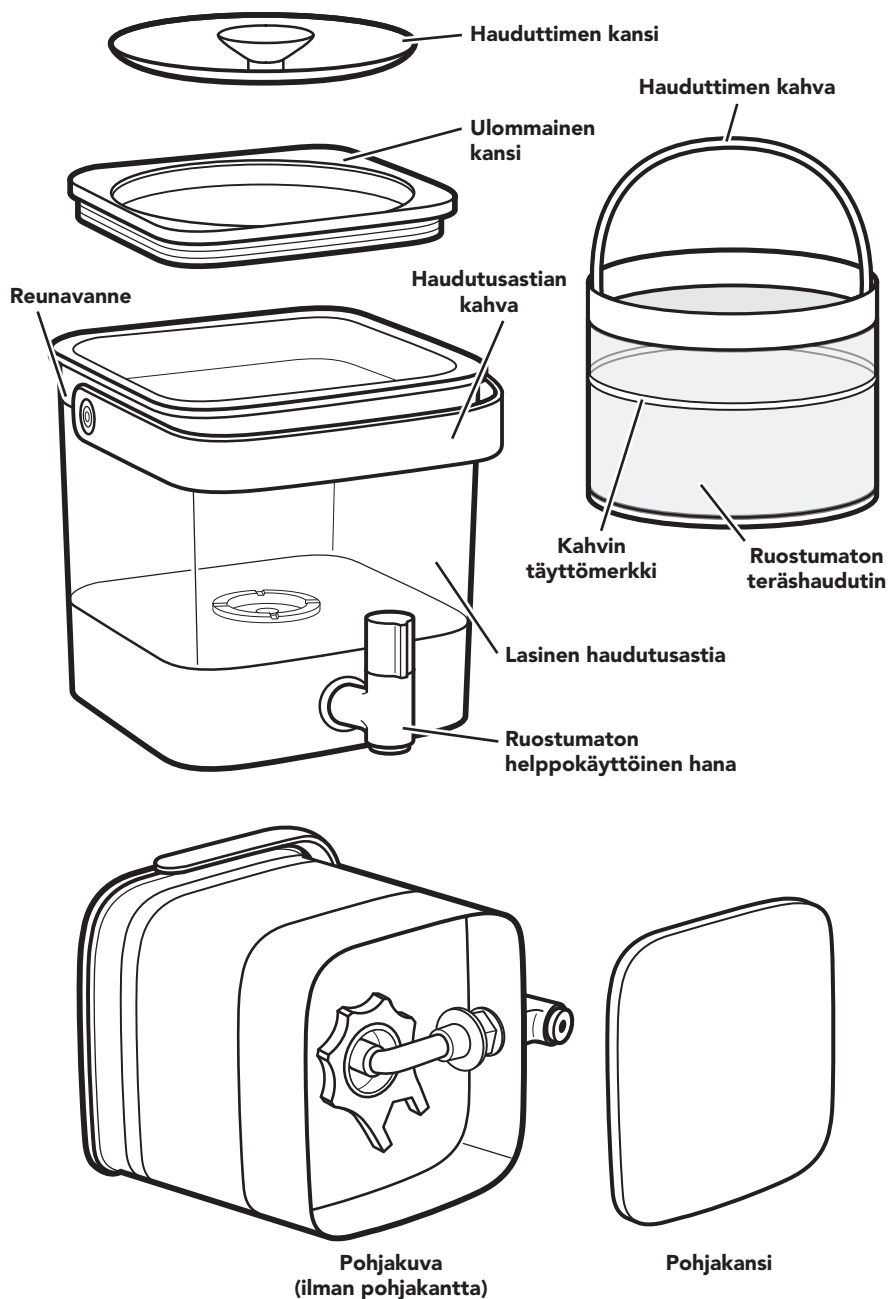
PRODUKTREGISTRERING

Registrer det nye KitchenAid-apparatet ditt nå: <http://www.kitchenaid.eu/register>





OSAT JA OMINAISUUDET





TUOTTEEN TURVALLISUUS

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Laitteita käytettäessä on aina noudatettava tavallisia turvatoimia, joihin kuuluvat seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen väärinkäyttö voi johtaa henkilövahinkoon.
2. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan luettuna lapset), joiden fyysinen toimintakyky, aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus sekä tiedot eivät riitä laitteen käyttöön. He saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja opastamana.
3. Vain Euroopan unioni: Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Pidä laite ja poissa lasten ulottuvilta.
4. Vain Euroopan unioni: Henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, saavat käyttää laitteita, jos heitä valvotaan tai heille on opetettu miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
5. Lapsia on valvottava, jotta voidaan varmistaa, etteivät he pääse leikkimään laitteella.
6. Älä käytä laitetta, jos se on epäkunnossa tai vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastettavaksi, korjattavaksi tai toimintojen säätöä varten.
7. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
8. Älä käytä kuumaa kaasu- tai sähkölieden päällä tai lähellä äläkä kuumassa uunissa.
9. Käytä laitetta ainoastaan sen omaan käyttötarkoitukseen.
10. Älä koskaan jätä toiminnassa olevaa laitetta ilman valvontaa.
11. Älä käytä kahvipannua, jos sen kansi ei ole kunnolla kiinni.
12. Älä käytä kahvipannua, jos sen kahva on löystynyt tai heikentynyt.
13. Älä puhdista kahvipannua hankaavilla puhdistusaineilla, teräsvillalla tai muilla hankaavilla materiaaleilla.
14. Muiden kuin KitchenAid-yhtiön suosittelemien tai myymien lisälaitteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
15. Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön sisätiloissa. Ei tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
16. Älä ylitä kahvipannua.
17. Käytä ainoastaan karkeaksi jauhettua kahvia.
18. Aseta kahvipannu liukumattomalle pinnalle.
19. Kohdassa Huolto ja puhdistus on ohjeet elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen puhdistamiseen.
20. Tämä laite on tarkoitettu kotitalouksiin ja vastaaviin tarkoituksiin, esim:
 - henkilökunnan keittiötilat kauppoissa, toimistoissa tai muissa työympäristöissä;
 - maatilat;
 - hotellien ja motellien asiakaskäyttöön ja muihin asuinympäristöihin;
 - aamiaismajoituskäyttöön.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

Ohjeet ovat saatavana osoitteessa: www.kitchenaid.fi tai www.kitchenaid.eu





TUOTTEEN TURVALLISUUS

LAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätysymbolilla  . Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltoa koskevien säästöjen mukaisesti.

Tuotteen hävittäminen

- Kun huolehdit tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä, ehkäiset osaltasi ympäristö- ja terveyshaittoja, joita tuotteen virheellinen jätekäsittely voisi aiheuttaa.

Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

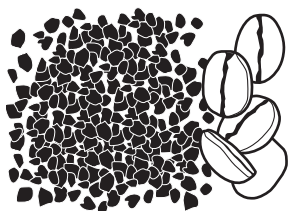
VAATIMUSTENMUKAISUUSLAUSEKE

Laite suunnitellaan, valmistetaan ja toimitetaan seuraavien EY-/EU-direktiivien turvallisuusvaatimusten mukaisesti: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EY ja 2011/65/EU (RoHS-direktiivi).



KYLMÄHAUDUTTAMISEN ESITTELY

KYLMÄHAUDUTETTU KAHVI



Esimerkki suositellusta karkeaksi jauhetusta kahvista.

Perinteisessä kahvin kylmähaudutuksessa karkeaksi jauhetta kahvia haudutetaan kylmässä vedessä 12–24 tuntia. Kahvia ei kuumenneta missään vaiheessa, ja tuloksena on pehmeä, tasapainoinen ja vähemmän kitkerä maku.

KitchenAid-kylmähaudutuskahvipannussa voi valmistaa noin 840 ml kahvitiivistettä.

Suosittelemme kylmähaudutetun kahvin tarjoilemista niin, että siinä on yksi osa kahvia ja kolme osaa vettä tai maitoa. Tarjoillusta kahvista 1/4 on näin kahvitiivistettä ja 3/4 vettä tai maitoa.



KAHVITIIVISTETTÄ KÄYTTÄVIÄ RESEPTJEJÄ

60 ml kahvitiivistettä	+	Kylmä kahvi: 180 ml kylmää vettä tai maitoa. Lisää jäitä ja/tai makeutusaineita maun mukaan.
		Kuuma kahvi: 180 ml kuumaa vettä. Lisää maitoa ja/tai makeutusaineita maun mukaan.

Vaihtelee kahvitiivisteiden määrää maun mukaan.

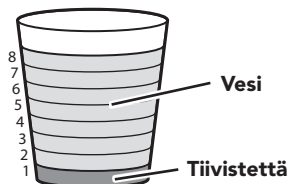
KYLMÄHAUDUTETTU TEE

Kylmähaudutuskahvipannulla voi valmistaa myös teetiivistettä (noin 960 – 1 020 ml). Kylmähaudutettu tee valmistetaan hauduttamalla teetä kylmässä vedessä 6–12 tuntia.

Suosittelemme kylmähaudutetun teen tarjoilemista niin, että siinä on yksi osa teetä ja seitsemän osaa vettä. Tarjoillusta teestä 1/8 on näin teetiivistettä ja 7/8 vettä.

Lisää kylmähaudutettuun teetiivisteeseen jäitä, vettä, maitoa ja/tai makeutusaineita oman maun mukaan.

VINKKI: Mitä kauemmin haudutat ja mitä enemmän teetä käytät, sitä kitkerämpää teestä tulee.



TEETIIVISTETTÄ KÄYTTÄVIÄ RESEPTJEJÄ

30 ml teetiivistettä	+	Kylmä tee: 210 ml kylmää vettä. Lisää kylmää vettä sekä jäitä ja/tai makeutusaineita maun mukaan.
		Kuuma tee: 210 ml kuumaa vettä. Lisää maitoa ja/tai makeutusaineita maun mukaan.

Vaihtelee teetiivisteiden määrää maun mukaan.

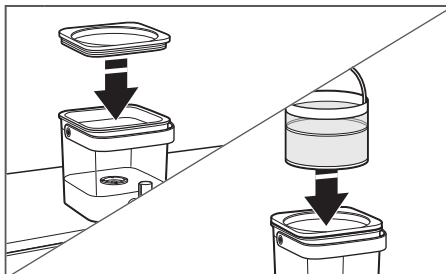




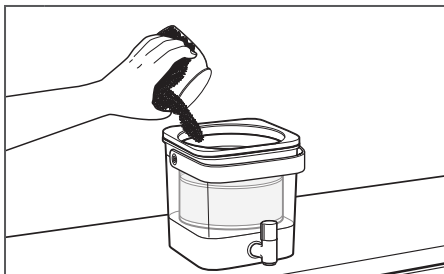
TUOTTEEN KÄYTTÖ

KYLMÄHAUDUTUSKAHVIPANNUN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ: Pese ennen käyttöä kaikki kahvipannun osat lämpimässä vedessä, johon on lisätty tiskinpesuainetta. Muista huuhdella ja valuttaa kahviputki ennen käyttöä. Kuivaa huolella. Älä pese astianpesukoneessa, jotta kahvipannu ei vioitu.

**1**

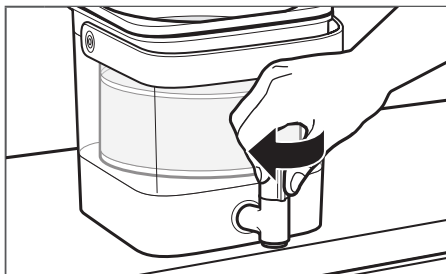
Kahvipannun kokoaminen: Aseta ulommainen kansi haudutusastian päälle ja laita sen jälkeen haudutin paikalleen. Varmista, että hauduttimen kahva on vaakatasossa kantta vasten.

**2**

Lisää hauduttimeen 250 grammaa karkeasti jauhattua kahvia. Kahvijauheen pinta on oltava suurin piirtein hauduttimen täyttömerkin kohdalla.

HUOM.: Kahvijauheen määrä täyttömerkkiin nähden vaihtelee kahvin paahdon mukaan. 250 grammaa vaaleapaahtoista kahvia voi ulottua täyttömerkin alapuolelle, kun taas tumma paahdotus saattaa ylittää sen.

VINKKI: Kun valmistat teetä, lisää 120 grammaa teelehtiä hauduttimeen.

**3**

Varmista, että haudutusastian hana on suljettu.

**4**

Kaada kiertävällä liikkeellä noin 1 litra kylmää vettä kahvijauheen päälle niin, että jauhe kastuu kokonaan. Keskeytä minuutin ajaksi ja anna jauheen vaahdottaa.

HUOM.: Kahvinhaudutuksen vaihetta, jossa kaasut vapautuvat kahvista jauheiden kastuessa, kutsutaan vaahdottumiseksi. Englanniksi sitä kutsutaan nimellä "bloom" eli kukkia, koska vesi saa kahvijauheen turpoamaan ja nousemaan.



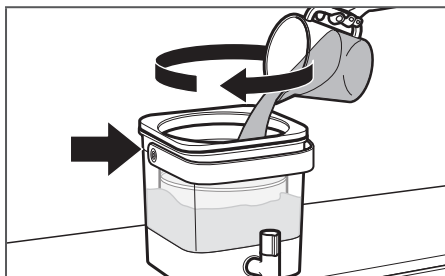


TUOTTEEN KÄYTTÖ

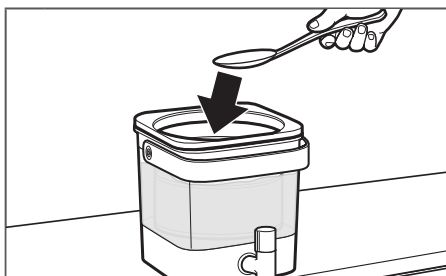


5

Kun kahvi on vaahdottunut, kaada kahvijauheen päälle vielä 1/4 litraa lisää vettä.

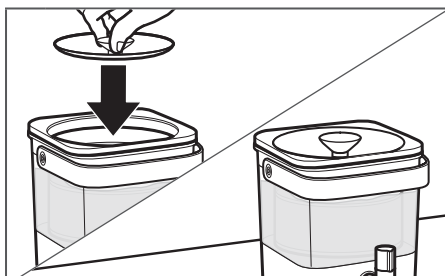


Kun valmistusprosessi on tullut tutuksi, voit käyttää reunavannetta visuaalisena kaato-oppaana. Täytä astia ensimmäisen kaadon aikana niin, että veden pinta on 2,5 cm reunavanteen alapuolella. Anna kahvin vaahdottua hetki ja lisää sen jälkeen vettä, kunnes sen pinta on reunavanteen alareunan kohdalla.



6

Paina kahvijauhe lusikalla veteen niin, että mikään kohta ei jää kuivaksi. Kahvijauheen on oltava kauttaaltaan märkää.



7

Aseta kansi hauduttimen päälle ja anna kahvin hautua 12–24 tuntia. Hauduta huoneenlämmössä tai jääkaapissa.

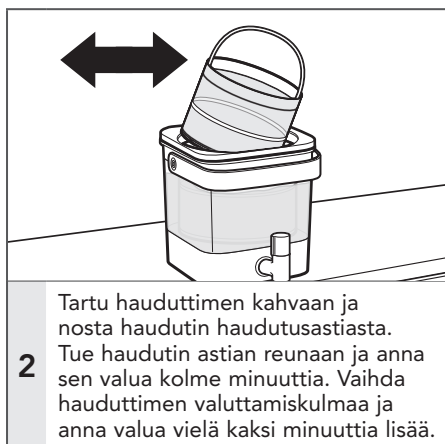
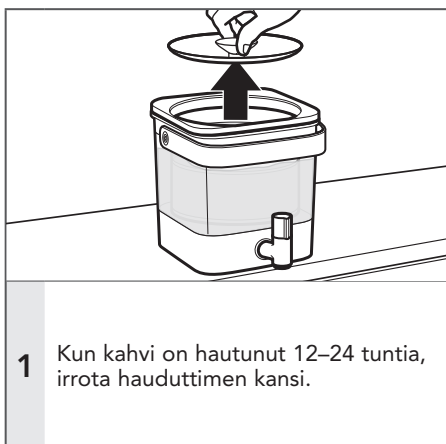




TUOTTEEN KÄYTTÖ

KYLMÄHAUDUTETUN KAHVIN VALMISTAMINEN

SUOMI



HUOM.: Kahvitiiviste säilyy jääkaapissa kylmänä ja tuoreena jopa kaksi viikkoa.





TUOTTEEN KÄYTTÖ



- 5** Annostele tiivistettä kääntämällä hanaa neljäsosakierros vastapäivään.

HUOM.: Kahvipannu on pienikokoinen, joten se sopii helposti haluamaasi paikkaan jääkaapin hyllylle tai oveen.



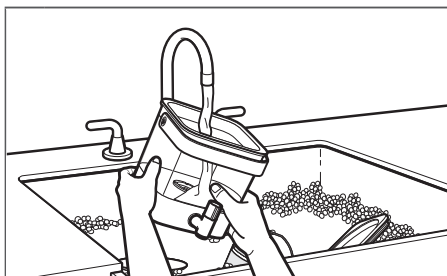
- 6** Tarjoile kylmähaudutettu kahvi sekoittamalla yksi osa kahvitiivistettä ja kolme osaa vettä tai maitoa/maidoton juoma. Lisää jäitä ja makeutusaineita oman maun mukaan.

HUOM.: Älä sekoita ainesosia haudutusastiassa. Kaada tiivistettä lasiin ja lisää sitten vesi tai maito.

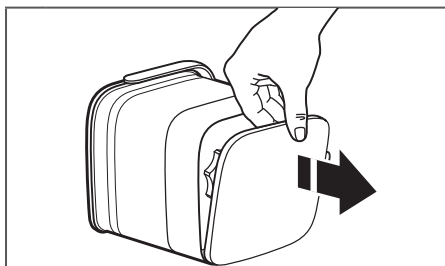
HOITO JA PUHDISTUS

KYLMÄHAUDUTUSKAHVIPANNUN PUHDISTAMINEN

TÄRKEÄÄ: On erittäin tärkeää puhdistaa kahvipannu huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Älä pese astianpesukoneessa, jotta kahvipannu ei vioitu. Kahvin maku voi muuttua, jos et puhdistaa haudutusastiaa ja haudutinta huolellisesti kaikista kahvijauhe-, kahviöljy- ja pesuainejäämistä jokaisen käyttökerran jälkeen.



- 1** Pese kaikki kahvipannun osat käsin. Huuhtelee kahvinjäämät kaikista osista. Pese lämpimässä vedessä, johon on lisätty tiskinpesuainetta. Avaa lopuksi hana ja juoksuta lämmintä vettä putken ja hanan läpi, kunnes ne ovat tyhjiä. Kuivaa kaikki osat kuivalla ja pehmeällä pyyhkeellä.

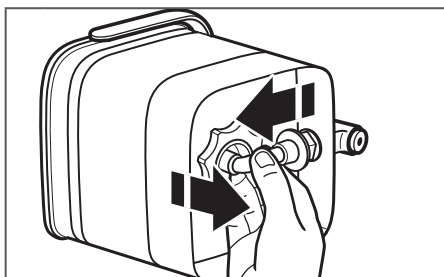


- 2** Ajoittainen syväpuhdistus: Irrota ensin haudutusastian pohjassa oleva luukku painamalla sen vapautussalppaa.

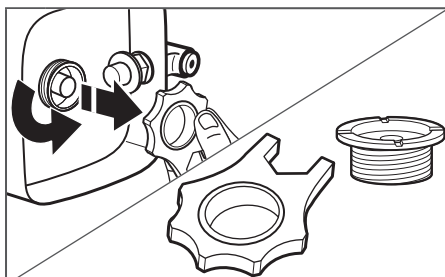




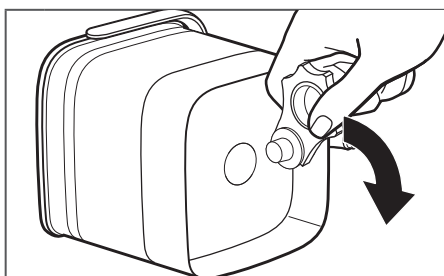
HOITO JA PUHDISTUS



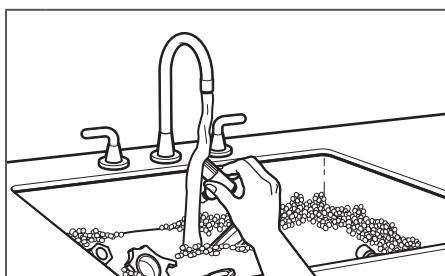
- 3** Seuraavaksi irrota letkun suutin löysäämällä varovasti molemmista päistä.



- 4** Kierrä sen jälkeen kahvihanan kiinnitysmutteria ja irrota molemmat osat.



- 5** Lopuksi löysää ja irrota hana jokoavaimella.



- 6** Pese kaikki osat käsin lämpimässä vedessä, johon on lisätty tiskinpesuainetta. Kuivaa kaikki osat huolellisesti ja kokoa ne jälleen yhteen. Varmista, että laitat myös kahvihanan tiivisteen takaisin paikalleen.

SUOMI



VIANETSINTÄ

Jos kahvipannu ei toimi odotetulla tavalla, tarkista seuraavat seikat:

- Jos kahvi on liian vahvaa: Jauha kahvi karkeammaksi ja/tai hauduta sitä lyhyemmän aikaa. Kahvipannu tuottaa kahvitiivistettä. Jotta kahvi olisi tarjoiluun sopivan vahvuista, laimenna kahvitiiviste vedellä, maidolla tai kasvimaidolla oman makusi mukaan.
- Jos kahvi on liian laimeaa: Jauha kahvipavut hienommiksi tai hauduta kahvia pidemmän aikaa. Kylmähaudutetun kahvin valmistamisessa tarvitaan enemmän kahvia kuin muita kahvinvalmistustapoja käytettäessä. Varmista, että käytät hauduttamiseen 250 grammaa kahvia.

– Jos kahvi maistuu kitkerältä tai epämiellyttävältä: Maku voi muuttua, jos kahvipannua ei ole puhdistettu kunnolla. Varmista, että kaikki pesuaine-, kahvi- ja öljyjäämät huuhdellaan huolellisesti pois kaikista osista jokaisen käytön jälkeen. Katso lisätietoa osiosta "Hoito ja puhdistus".

Jos ongelma ei johdu yllä mainituista seikoista, katso kohta "Asiakaspalvelu" osiossa "KitchenAid takuuehdot ("Takuu")".

Älä palauta kahvipannua jälleenmyyjälle, koska jälleenmyyjät eivät tarjoa huoltopalvelua.





KITCHENAID TAKUUEHDOT ("TAKUU")

KitchenAid Europa, Inc., jonka osoite on Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium ("**Takuun antaja**") myöntää loppuasiakkaalle, joka on kuluttaja, seuraavien ehtojen mukaisen Takuun.

Takuu täydentää loppukäyttäjän lakisääteisiä takuuoikeuksia suhteessa tuotteen myyjään eikä rajoita niitä eikä vaikuta niihin, Suomen kuluttajansuojalain mukaisesti (38/1978).

1) TAKUUN LAAJUUS JA EHDOT

a) Takuun antaja myöntää takuun takuunsaajan tuotteille, jotka on mainittu osassa 1.b) ja jotka kuluttaja on ostanut KitchenAid-Groupiin kuuluvalta myyjältä tai yritykseltä Euroopan talousalueen maassa, Moldovassa, Montenegrossa, Venäjällä, Sveitsissä tai Turkissa.

b) Takuuaika määräytyy ostetun tuotteen mukaan seuraavasti:

5KCM4212SX Kahden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.

c) Takuuaika alkaa ostospäivästä eli päivästä, jolloin kuluttaja osti tuotteen KitchenAid-Groupiin kuuluvalta myyjältä tai yritykseltä.

d) Takuu kattaa tuotteen virheettömyyden.

e) Takuun antaja tarjoaa kuluttajalle tämän Takuun puitteissa seuraavia palveluja takuun antajan valinnan mukaan, jos virhe ilmenee Takuuajan kuluessa:

- viallisen tuotteen tai tuotteen osan korjaus tai

- viallisen tuotteen tai tuotteen osan vaihto. Jos tuotetta ei ole enää saatavilla, Takuun antajalla on oikeus vaihtaa tuote arvoltaan vastaavaan tai kalliimpaan.

f) Jos kuluttaja haluaa tehdä takuuvaatimuksen, hänen on otettava yhteys maakohtaiseen KitchenAidin asiakaspalvelukeskukseen tai suoraan Takuun antajaan, jonka osoite on KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium; sähköpostiosoite: CONSUMERCARE.FI@kitchenaid.eu / puhelin: **00 800 381 040 26**

g) Takuun antaja vastaa korjauskuluista, kuten varaosista ja virheettömän tuotteen tai tuotteen osan toimituskuluista. Lisäksi Takuun antaja vastaa viallisen tuotteen tai tuotteen osan palautuskuluista, jos Takuun antaja tai maakohtainen KitchenAid-asiakaspalvelukeskus on pyytänyt viallisen tuotteen tai tuotteen osan palauttamista.

h) Asiakkaan on esitettävä tuotteen ostokuitti tai -lasku voidakseen tehdä takuuvaatimuksen.

2) TAKUUN RAJOITUKSET

a) Takuu koskee ainoastaan tuotteiden yksityiskäyttöä, ei ammattikäyttöä eikä kaupallista käyttöä.

b) Takuu ei kata normaalia kulumista, virheellistä käyttöä tai väärinkäyttöä, käyttöohjeiden laiminlyöntiä, tuotteen käyttöä väärällä jännitteellä, asennusta ja käyttöä sovellettavien sähkövaatimusten vastaisesti eikä liiallisen voiman käyttöä (kuten iskuja).

c) Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on muokattu tai muunneltu esimerkiksi 120 voltin tuotteesta 220–240 voltin tuotteeksi.





KITCHENAID TAKUUEHDOT ("TAKUU")

d) Takuuhuollot eivät jatku Takuuajan jälkeen eikä takuhuollosta ala uusi Takuuaika. Asennettujen varaosien Takuuaika päättyy koko tuotteen Takuuajan päättyessä.

Loppuasiakas voi edelleen esittää kysymyksiä ja pyytää lisätietoja KitchenAid-asiakaspalvelukeskuksista, kun Takuuaika on päättynyt, tai niiden tuotteiden yhteydessä, joita Takuu ei kata. Lisätietoja on myös sivustossamme:

www.kitchenaid.eu

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

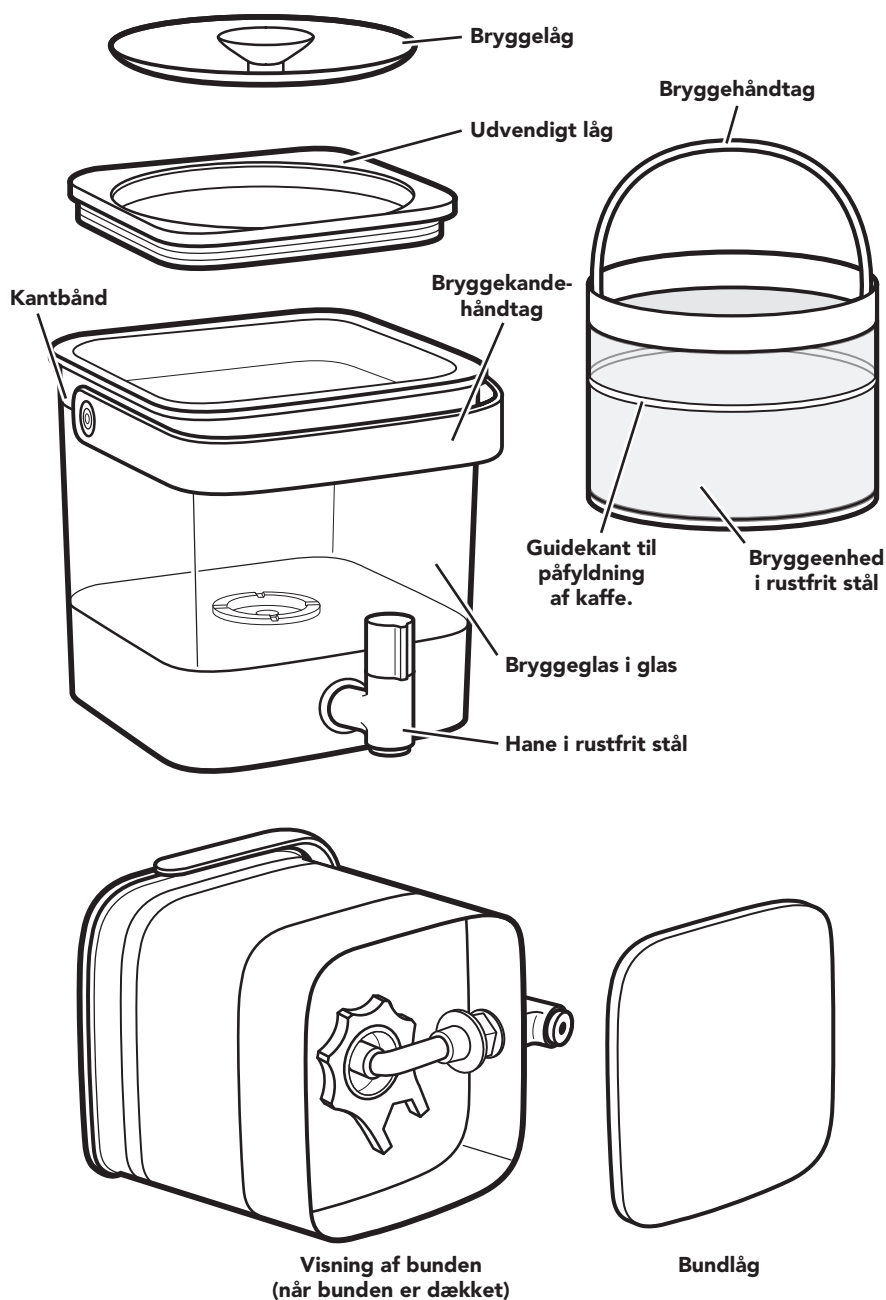
Rekisteröi uusi KitchenAid-tuotteesi nyt: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2020 Kaikki oikeudet pidätetään.





DELE OG FUNKTIONER





PRODUKTSIKKERHED

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Når du bruger husholdningsapparater, skal du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsanvisninger, herunder:

1. Læs alle instruktioner. Misbrug af apparatet kan resultere i personskade.
2. Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, medmindre de er instrueret i sikker brug af apparatet eller er under opsyn af en person, der har ansvaret for dem.
3. Kun EU: Dette apparat må ikke anvendes af børn. Hold apparatet utilgængeligt for børn.
4. Kun EU: Apparatene kan bruges af personer, der er fysisk, sensorisk eller mentalt funktionshæmmede eller uden forudgående erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af apparatet samt forstår farerne ved forkert brug. Børn må ikke lege med apparatet.
5. Hold børn under opsyn og lad dem ikke lege med apparatet.
6. Anvend ikke apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt eller på nogen måde er beskadiget. Returner apparatet til eftersyn, reparation eller justering på det nærmeste autoriserede servicecenter.
7. Brug ikke apparatet udendørs.
8. Må ikke bruges på eller i nærheden af et varmt gasblus, en varm elkogeplade, eller i en opvarmet ovn.
9. Brug ikke apparatet til andet end det, det er beregnet til.
10. Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug.
11. Brug ikke kaffemaskinen, hvis låget ikke er ordentligt lukket.
12. Brug ikke kaffemaskinen med et løstsiddende eller beskadiget håndtag.
13. Kaffemaskinen må ikke rengøres med skuremidler, ståluld eller andre slibende materialer.
14. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, da dette kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
15. Dette produkt er kun beregnet til privat brug indendørs. Produktet er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
16. Kaffemaskinen må ikke overfyldes.
17. Brug kun groftmalet kaffe.
18. Placér kaffemaskinen på en skridsikker overflade.
19. Der henvises til afsnittet "Vedligeholdelse og rengøring" vedrørende anvisninger om rengøring af overflader, der kommer i kontakt med levnedsmidler.
20. Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug samt til brug:
 - i køkkenet på arbejdspladser, kontorer eller forretninger;
 - landbrugsejendomme;
 - på hoteller, moteller og ferielejligheder til brug for den enkelte gæst;
 - på steder med bed & breakfast.

GEM DENNE VEJLEDNING

Vejledning er også tilgængelig online. Gå til vores website på: www.KitchenAid.eu





PRODUKTSIKKERHED

BORTSKAFFELSE AF APPARATER

Bortskaffelse af indpakkingsmaterialer

Indpakkingsmaterialet er genanvendeligt og er mærket med genbrugssymbolet . De forskellige indpakkingsdele skal derfor bortskaffes på forsvarlig vis og i fuld overensstemmelse med lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

Bortskaffelse af produktet

- Ved at sikre at dette produkt bortskaffes korrekt, er du med til at undgå de potentielle negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kan være resultatet af uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

DANSK

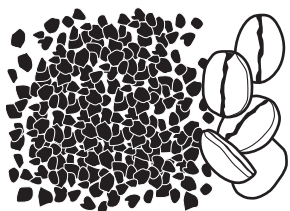
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Dette apparat er designet, konstrueret og distribueret i overensstemmelse med sikkerhedskravene i EU-direktiverne: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC og 2011/65/EU (RoHS-direktiv).

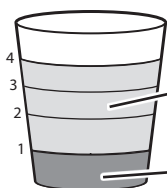


INTRODUKTION TIL KOLDBRYGGET KAFFE

KOLDBRYGGET KAFFE



Eksempel på anbefalet groftmalet kaffe.



Vand
eller
mælk

Koncentrat

Den klassiske metode til koldbrygget kaffe bruger groftmalet kaffe, som brygges i koldt vand i 12-24 timer. Denne bryggemetode uden varme frembringer en blød og afbalanceret aroma, som er mindre bitter.

KitchenAids kaffemaskine til koldbrygning laver ca. 840 ml kaffekonzentrat.

Server din kolde kaffedrik med vand/mælk i forholdet 1:3. Det betyder, at du tilsætter 1 del kaffekonzentrat til 3 dele vand eller mælk.

OPSKRIFTER MED KAFFEKONCENTRAT

60 ml kaffekonzentrat	+	Kold kaffe: 180 ml koldt vand eller mælk, tilsæt isterninger/sødemiddel efter smag
		Varm kaffe: 180 ml varmt vand, tilsæt mælk/sødemiddel efter smag

Justér mængden af kaffekonzentrat for at opnå den ønskede smag.

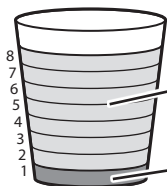
KOLDBRYGGET TE

Kaffemaskinen til koldbrygning kan også bruges til at lave tekonzentrat (960-1020 ml). Koldbrygget te brygges i koldt vand i 6-12 timer.

Server din tedrik med vand i forholdet 1:7. Det betyder, at du tilsætter 1 del tekonzentrat til 7 dele vand.

Ny din kolde tedrik ved at blande konzentrat med is, vand, mælk eller sødemiddel.

TIP: Jo længere, du brygger, og jo fler teblade, du bruger, jo mere bitter bliver teen.



Vand

Koncentrat

OPSKRIFTER MED TEKONCENTRAT

30 ml tekonzentrat	+	Kold te: 210 ml koldt vand, tilsæt isterninger/sødemiddel efter smag
		Varm te: 210 ml varmt vand, tilsæt mælk/sødemiddel efter smag

Justér mængden af tekonzentrat for at opnå den ønskede smag.

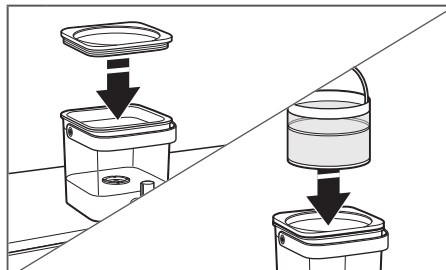




PRODUKTANVENDELSE

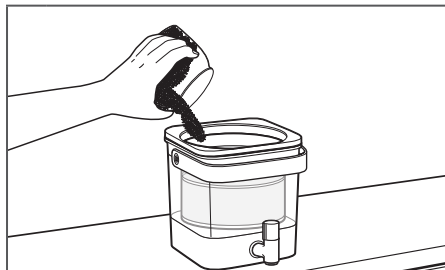
BETJENING AF KAFFEMASKINEN TIL KOLDBRYGNING

VIGTIGT: Før brug af kaffemaskinen skal alle dele vaskes i varmt sæbevand, skylles og tørres. Tør omhyggeligt. Undgå beskadigelse ved ikke at vaske i opvaskemaskine.



1

Sådan samles kaffemaskinen: Placer det udvendige låg på bryggeglasset, og indsæt derefter bryggeenheden. Sørg for, at bryggehåndtaget ligger fladt.

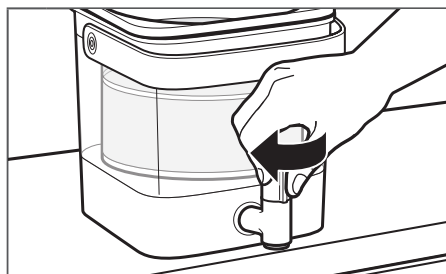


2

Hæld 250 g groftmalet kaffe i bryggeenheden. Kaffen skal næsten berøre guidelinjen på bryggeenheden.

BEMÆRK: Højden af kaffen i forhold til guidelinjen kan variere efter din kaffes ristning. 250 letristet kaffe kan være under guidelinjen, mens en mørkristet kaffe kan være over linjen.

TIP: Ved tebrygning bruges 120 g teblade i bryggeenheden.



3

Sørg for at hanen på bryggeglasset er lukket.



4

Hæld ca. 1 L koldt vand over kaffen med en cirkelbevægelse, og sørg for, at kaffen er godt vædet. Stop i 1 minut for at lade kaffen "blomstre".

BEMÆRK: Det kaldes "blomstring", når luftarter fra kaffen frigives under kaffebrygningsprocessen, når vandet rammer kaffen, fordi det får kaffen til at svulme op og løftes.

DANSK

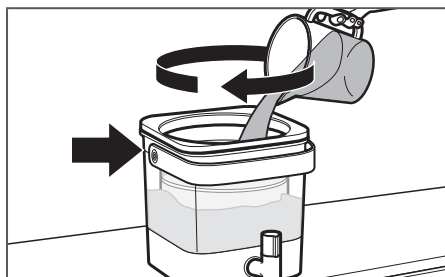




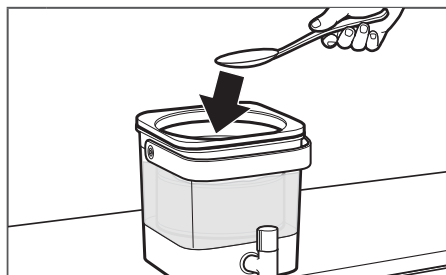
PRODUKTANVENDELSE



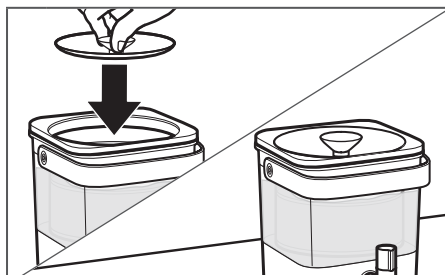
- 5** Når kaffen har "blomstret", hældes yderligere 1/4 L vand over kaffen.



Når du er lidt øvet, kan du bruge kantbåndet som en visuel påhældningsguide. Den første påhældning af vand skal være op til 2,5 cm under kantbåndet. Lad nu kaffen "blomstre", og tilsæt vand, indtil det når bunden af kantbåndet.



- 6** Brug en ske til at trykke kaffen ned i vandet, og sørg for, at al kaffen er gennemvædet. Der må ikke være noget tør kaffe.



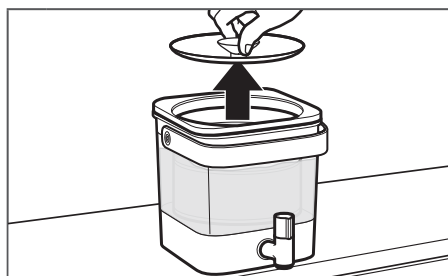
- 7** St låget på bryggeenheden, og lad kaffen brygge i 12-24 timer. Bryg enten ved stuetemperatur eller i køleskab.



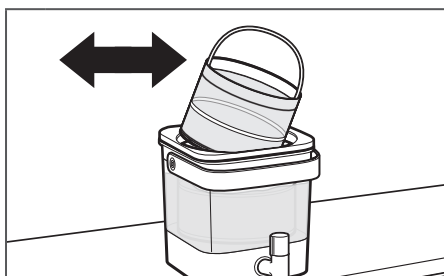


PRODUKTANVENDELSE

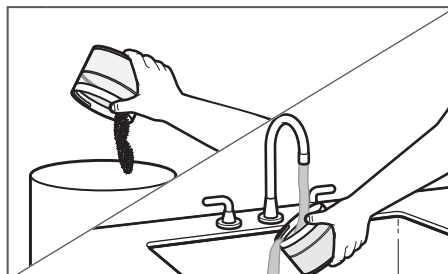
FORBEREDELSE AF KOLDBRYGGET KAFFE



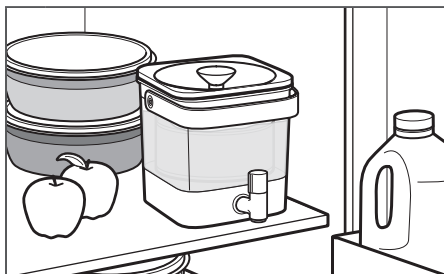
- 1** Efter 12-24 timers brygning tages låget af bryggeenheden.



- 2** Tag fat i bryggehåndtaget, og løft bryggeenheden over bryggeglasset. Lad bryggeenheden hvile på skrå på bryggeglasset, og lad trække i 3 min. Herefter sættes bryggeenheden på skrå i modsat retning, og lad trække i yderligere 3 min.



- 3** Træk bryggeenheden helt ud af bryggeglasset. Kaffegrumset kan komposteres eller smides i skraldespanden. Vask bryggeenheden efter vejledningen i "Vedligeholdelse og rengøring".



- 4** Sæt bryggelåget på bryggeglasset, og opbevar kaffekonzentratet i køleskab.

BEMÆRK: Kaffekonzentratet kan opbevares i køleskab i op til 2 uger.

DANSK





PRODUKTANVENDELSE



- 5** Hæld kaffekonzentrat op ved at dreje hanen en kvart omgang mod uret.

BEMÆRK: Det kompakte design betyder, at den passer nemt i dør eller på hyld i køleskabet.



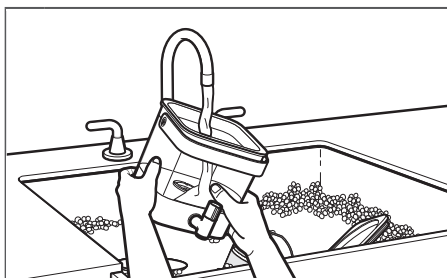
- 6** Server din koldbryggede kaffe med 1 del kaffekonzentrat til 3 dele vand eller mælk/mælkeerstatning efter eget valg. Tilst isterninger og sødemiddel efter smag.

BEMÆRK: Bland ikke ingredienser i bryggeglasset. Hæld koncentratet op i et glas, og tilsæt herefter vand eller mælk.

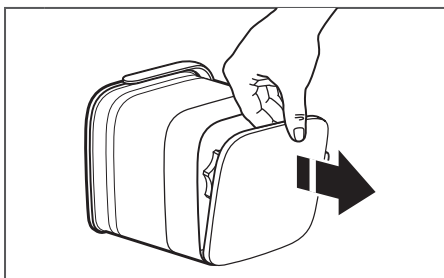
VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

RENGØRING AF KAFFEMASKINEN TIL KOLDBRYGGET KAFFE

VIGTIGT: Det er vigtigt at rengøre kaffemaskinen efter hvert brug. Undgå beskadigelse ved ikke at vaske i opvaskemaskine. Smagen af kaffen kan påvirkes, hvis bryggeglasset og bryggesamlingen ikke er helt rengjorte for kaffegrums, rester af kaffeolie eller sæbe efter hvert brug.



- 1** Vask alle kaffemaskinen dele op i hånden. Skyl kafferester af hver del. Vask med varmt sæbevand, og åbn derefter hanen og skyl varmt vand igennem, indtil slange og hane er tomme. Aftør hver del med et tørt, blødt klæde.

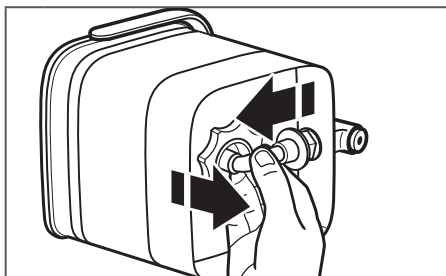


- 2** Lejlighedsvis grundigere rengøring: Først skubbes spændet for at åbne døren på bunden af bryggeglasset.

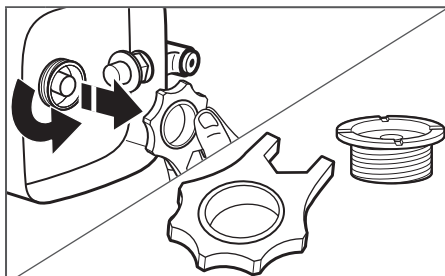




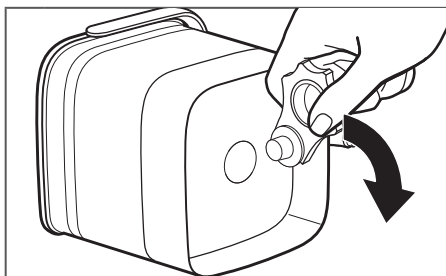
VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING



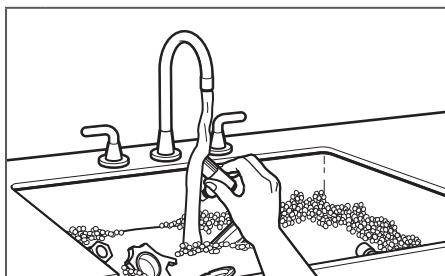
- 3** Herefter løsnes dysen på slangen forsigtigt i begge ender for at tage den af.



- 4** Drej nu møtrikken/skruenøglen, som holder kaffedrænet på plads, og tag begge dele af.



- 5** Brug nu møtrikken/skruenøglen som et redskab til at løsne hanen og tage den af.



- 6** Vask alle dele i hånden med varmt sæbevand. Alle dele tørres og samles. Sørg for, at forseglingen sidder på plads ved samling.

DANSK



FEJLFINDING

Hvis din kaffemaskine til koldbrygning ikke fungerer som forventet, skal du kontrollere følgende:

- Hvis kaffen er for stærk: Mal kaffen grovere og/eller lad den trække i kortere tid. Kaffemaskinen producerer et kaffekonzentrat. Server ved den rette styrke ved at fortynde kaffekonzentratet med vand eller enhver mælk/mælke-erstatning efter eget valg.
- Hvis kaffen ikke er stærk nok: Mal kaffen finere eller lad de trække i længere tid. Der skal bruges mere kaffe til koldbrygget kaffe end ved andre bryggemetoder. Sørg for at bruge 250 g kaffe til brygning.

- Hvis kaffen smager bittert eller ubehageligt efter brug: Smagen kan påvirkes, hvis kaffemaskinen ikke rengøres grundigt. Sørg for, at der ikke er rester af sæbe, kaffegrums og kaffeolie ved at skylle alle dele efter vask efter hver brug. Se "Vedligeholdelse og rengøring" for flere oplysninger.

Se "Servicecentre" under "Vilkår for KitchenAids Garanti ("Garanti")", hvis problemet ikke skyldes nogen af ovenstående punkter.

Send ikke kaffemaskinen retur til forhandleren. Her udføres ingen reparationer.





VILKÅR FOR KITCHENAIDS GARANTI ("GARANTI")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien ("Garant") giver slutkunden, som er forbruger, en Garanti i henhold til følgende vilkår.

Garantien gælder ud over og begrænser ikke slutkundens lovbestemte garantirettigheder over for sælgeren af produktet. I henhold til den danske købelov (Lbkg 2014-02-17 nr. 140) og den danske forbrugeraftalelov har forbrugeren ret til inden for en periode på 2 år at give meddelelse om mangler, i hvilket fald forbrugeren har ret til enten at kræve reparation eller udskiftning af et defekt produkt. I de første 6 måneder efter købet anses en defekt for at være eksisterende på købstidspunktet, medmindre sælgeren beviser andet.

1) GARANTIENS OMFANG OG BETINGELSER

a) Garantien giver garanti for de i sektion 1.b) nævnte produkter, som en forbruger har købt hos en sælger eller et firma i KitchenAid-gruppen i landene i det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde, Moldova, Montenegro, Rusland, Schweiz eller Tyrkiet.

b) Garantiperioden afhænger af det købte produkt og er som følger:

5KCM4212SX To års fuld garanti fra købsdatoen.

c) Garantiperioden begynder på købsdatoen, dvs. den dato, hvor en forbruger køber produktet hos en forhandler eller et firma i KitchenAid-gruppen.

d) Garantien dækker produktets fejlfrie beskaffenhed.

e) Garantien skal efter garantigiverens valg yde følgende tjenester for forbrugeren, hvis der opstår en fejl i garantiperioden:

- Reparation af det defekte produkt eller den defekte produkt-del eller

- Udskiftning af det defekte produkt eller den defekte produkt-del. Hvis et produkt ikke længere er tilgængeligt, er Garantien berettiget til at ombytte produktet til et produkt af samme eller højere værdi.

f) Hvis forbrugeren ønsker at fremsætte et krav i henhold til garantien, skal forbrugeren kontakte det landespecifikke KitchenAid-servicecenter eller Garantien direkte på KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, boks 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien.

E-mail-adresse: CONSUMERCARE.DK@kitchenaid.eu/telefonnummer:

00 800 381 040 26

g) Omkostningerne ved reparation, herunder reservedele, og portoomkostningerne ved levering af et mangelfrit produkt eller en mangelfuld produkt-del afholdes af Garantien. Garantien skal også afholde portoomkostningerne ved returnering af det defekte produkt eller den defekte produkt-del, hvis Garantien eller det landespecifikke KitchenAid-kundeservicecenter har anmodet om returnering af det defekte produkt eller den defekte produkt-del. Forbrugeren skal dog afholde omkostningerne ved passende emballage til returnering af det defekte produkt eller den defekte produkt-del.

h) For at kunne fremsætte et krav i henhold til garantien skal forbrugeren fremvise kvitteringen eller fakturaen for købet af produktet.

2) BEGRÆNSNINGER AF GARANTIEN

a) Garantien gælder kun for produkter, der anvendes til private formål og ikke til erhvervsmæssige eller kommercielle formål.





VILKÅR FOR KITCHENAIDS GARANTI ("GARANTI")

b) Garantien gælder ikke ved normal slitage, forkert brug eller misbrug, manglende overholdelse af brugsvejledningen, brug af produktet ved forkert elektrisk spænding, installation og drift i strid med gældende elektriske bestemmelser og brug af kraft (f.eks. slag).

c) Garantien gælder ikke, hvis produktet er blevet ændret eller konverteret, f.eks. fra 120 V-produkter til 220-240 V-produkter.

d) Tjenesteydelser i henhold til Garantien forlænger ikke garantiperioden og indleder heller ikke en ny garantiperiode. Garantien ophører efter udløbet af den oprindelige garantiperiode. Garantiperioden for installerede reservedele udløber med garantiperioden for hele produktet.

Efter udløbet af garantiperioden eller ved produkter, som garantien ikke gælder for, kan slutbrugeren stadig henvende sig til KitchenAids kundeservicecentre med spørgsmål og oplysninger. Yderligere oplysninger findes også på vores hjemmeside: www.kitchenaid.eu

PRODUKTREGISTRERING

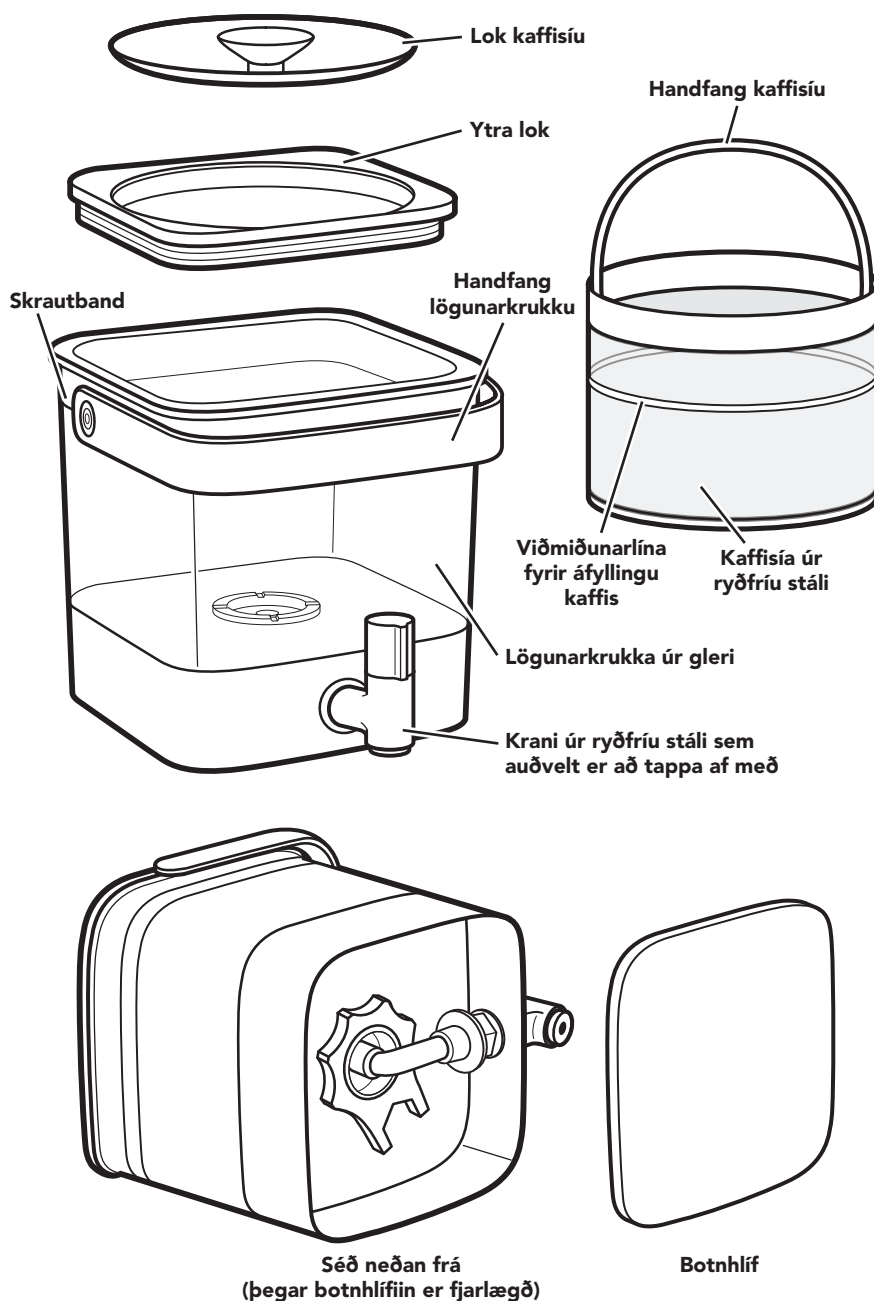
Registrer dit nye KitchenAid-apparat nu: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2020 Alle rettigheder forbeholdes.





HLUTAR OG EIGINLEIKAR





VÖRUÖRYGGI

MIKILVÆG ÖRYGGISATRIÐI

Við notkun heimilistækja ætti alltaf að fylgja grundvallaröryggisráðstöfunum, þar á meðal:

1. Lesa allar leiðbeiningar. Röng notkun heimilistækis kann að leiða til líkamstjóns.
2. Ekki er ætlast til að fólk (þar með talin börn) með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, noti þetta tæki, nema einhver, sem ber ábyrgð á öryggi þess, hafi eftirlit með því eða geti veitt leiðbeiningar varðandi notkun tækisins.
3. Aðeins Evrópusambandið: Börn mega ekki nota þetta tæki. Geymið tæki þess þar sem börn ná ekki til.
4. Aðeins Evrópusambandið: Einstaklingar sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu geta notað heimilistæki, ef þeir hafa verið undir eftirlit eða fengið leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilja hættur sem henni fylgja. Börn skulu ekki leika sér með tækið.
5. Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.
6. Ekki skal nota neitt heimilistæki eftir að það hefur bilað eða verið skemmt á einhvern hátt. Farðu með heimilistækið til næsta viðurkennda þjónustuaðila til skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf- eða vélhlutum.
7. Ekki nota utanhúss.
8. Ekki nota nálægt heitum gas- eða rafmagnshellum né í heitum ofni.
9. Ekki nota heimilistækið fyrir annað en tilætlaða notkun.
10. Yfirgefið aldrei tækið eftirlitslaust þegar það er í notkun.
11. Ekki skal nota kaffivélina nema lokið sé almennilega lokað.
12. Ekki skal nota kaffivélina með lausu eða lasburða handfangi.
13. Ekki skal þrifa kaffivélina með hreinsiefnum, stálull eða öðrum efnum sem geta rispað.
14. Notkun fylgihluta, sem KitchenAid mælir ekki með eða selur, getur valdið eldsvoða, raflosti eða meiðslum.
15. Þessi vara er eingöngu ætluð til heimilisnota innanhúss. Hún er ekki ætluð til nota í atvinnuskyni.
16. Ekki skal yfirfylla kaffivélina.
17. Notaðu aðeins grófmalað kaffi.
18. Settu kaffivélina á stamt yfirborð.
19. Skoðaðu kaflann „Umhirða og hreinsun“ fyrir leiðbeiningar um þrif á yfirborði þar sem matvæli hafa verið.
20. Þetta tæki er ætlað til notkunar á heimilum eða svipaðri notkun, eins og:
 - kaffistofum fyrir starfsfólk í verslunum, skrifstofum eða öðrum vinnustöðum;
 - sveitabæjum;
 - af viðskiptavinum hótela, gistihúsa og annars íbúðarhúsnæðis;
 - rúm og morgunverður gerð umhverfi.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Einnig má finna leiðbeiningar á netinu á vefsíðu okkar: www.KitchenAid.eu





VÖRUÖRYGGI

FÖRGUN BÚNAÐARÚRGANGS

Förgun umbúðaefnis

Umbúðaeefnið er endurvinnanlegt og er merkt með endurvinnslutákninu . Því verður að farga hinum ýmsu hlutum umbúðaefnisins af ábyrgð og í fullri fylgni við reglugerðir staðaryfirvalda sem stjórna förgun úrgangs.

Vörunni hent

- Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á réttan hátt hjálpar þú til við að koma í veg fyrir hugsanlegar neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna, sem annars gætu orsakast af óviðeigandi meðhöndlun við förgun þessarar vöru.

Fyrir ítarlegri upplýsingar um meðhöndlun, endurheimt og endurvinnslu þessarar vöru skaltu vinsamlegast hafa samband við bæjarstjórnarskrifstofur í þínum heimabæ, heimilissorpförgunarbýðunustu eða verslunina þar sem þú keyptir vöruna.

SAMRÆMISYFIRLÝSING

Þetta heimilistæki hefur verið hannað, smíðað og því dreift í fylgni við öryggiskröfur tilskipana ESB: 2014/35/ESB, 2014/30/ESB, 2009/125/EB og 2011/65/ESB (RoHS-tilskipun).

ÍSLENSKA



KYNNING Á KALDLÖGUN

KALDLAGAÐ KAFFI

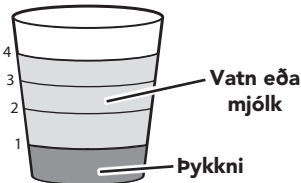


Dæmi um ráðlagt grófmalað kaffi.

Hin sígilda kaffilögunaraðferð, kaldlögun, notar grófmalað kaffi sem látið er liggja í bleyti í köldu vatni í 12-24 klukkustundir. Þessi hitalaus aðferð skapar mjúkt bragð með jafnvægi, sem er ekki eins biturt.

KitchenAid kaldlögunarkaffivélina býr til um það bil 840 ml af kaffiþykkni.

Til að bera fram kaldlagaða drykkinn mælum við með hlutfallinu 1:3 af kaffi á móti vatni/mjólk. Þetta þýðir að þú setur 1 hluta af kaffiþykkni í 3 hluta af vatni eða mjólk.



UPPSKRIFTIR SEM NOTA KAFFIÞYKKNI

60 ml kaffiþykkni	+	Kalt kaffi: 180 ml kalt vatn eða mjólk, bættu við ís/sætuenum eftir smekk
		Heitt kaffi: 180 ml heitt vatn, bættu við mjólk/sætuenum eftir smekk

Aðlagaðu magn kaffiþykkis til að ná óskuðu bragði.

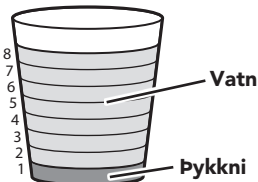
KALDLAGAÐ TE

Kaldlögunarkaffivélina má einnig nota til að búa til teþykkni (um það bil 960-1020 ml). Kaldlagað te er látið liggja í bleyti í köldu vatni í 6-12 klukkustundir.

Til að bera fram tedrykkinn mælum við með hlutfallinu 1:7 af tei á móti vatni. Þetta þýðir að þú setur 1 hluta af teþykkni í 7 hluta af vatni.

Njóttu kaldlagaða tesins eins og þú vilt með því að blanda ís, vatni, mjólk, eða sætuenum saman við þykknið.

ÁBENDING: Því lengur sem þú lætur liggja og því meire te sem þú notar, því bitrara verður teið.



UPPSKRIFTIR SEM NOTA TEÞYKKNI

30 ml teþykkni	+	Kalt te: 210 ml kalt vatn, bættu við ís/sætuenum eftir smekk
		Heitt te: 210 ml heitt vatn, bættu við mjólk/sætuenum eftir smekk

Aðlagaðu magn teþykkis til að ná óskuðu bragði.

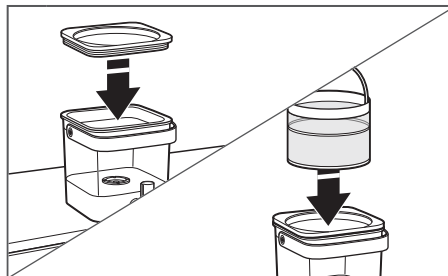




NOTKUN VÖRUNNAR

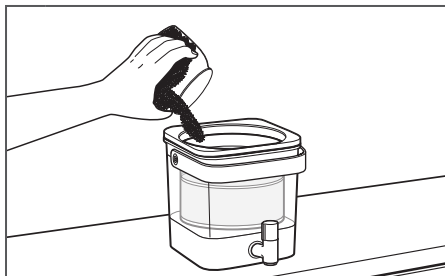
KALDLÖGUNARKAFFIVÉLINNI BEITT

MIKILVÆGT: Áður en þú notar kaffivélina skaltu þvo alla hluta hennar í höndunum í volgu sápuvatni og gæta þess að skola og tæma kaffirörið fyrir notkun. Þurrkaðu vandlega. Til að forðast skemmdir skal ekki þvo í uppþvottavél.



1

Áð setja saman kaffivélina: Settu ytra lokið á lögunarkönnuna, settu síðan kaffisiuna í. Gættu þess að handfang kaffisiunnar liggi flatt.

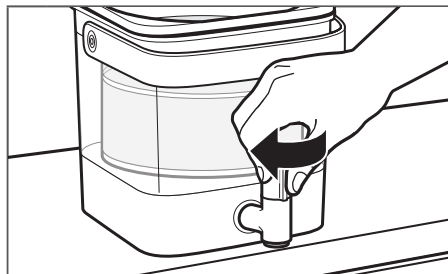


2

Settu 250 grömm af grófmöluðu kaffi í kaffisiuna. Malaða kaffið ætti að ná næstum upp að viðmiðunarlínu fyrir áfyllingu á kaffisiunni.

ATH.: Hæð malaða kaffisins í hlutfalli við viðmiðunaráfyllingu kann að vera breytileg eftir því hversu mikið kaffið er brennt. 250 grömm af léttbrenndu kunna að vera neðan við línuna á meðan dökkbrennt kann að vera ofan við línuna.

ÁBENDING: Ef þú ert að búa til te skaltu setja 120 grömm af telaufum í tesíuna.



3

Gættu þess að lok lögunarkrúkkunnar sé í lokaðri stöðu.



4

Helltu um það bil 1 lítra af köldu vatni yfir kaffiduftið, með hringlaga hreyfingu og gættu þess að þekja duftið vel. Gerðu hlé í 1 mínútu til að láta malaða kaffið blómstra.

ATH.: Sá hluti kaffilögunarferlisins þegar lofttegundirnar úr kaffinu losna við að vatnið snertir kaffiduftið er kallaður að „blómstra“ vegna þess að það veldur því að duftið vex og hækkar.

ÍSLENSKA



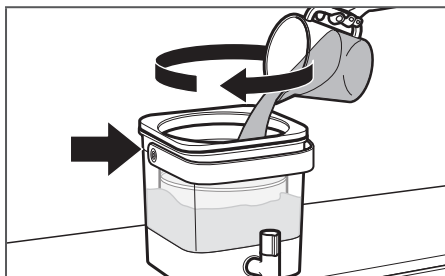


NOTKUN VÖRUNNAR

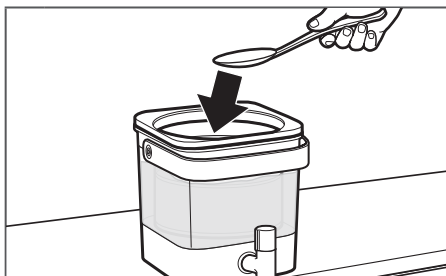


5

Eftir að kaffið blómstrar skal hella 1/4 lítra af vatni til viðbótar yfir kaffiduftið.

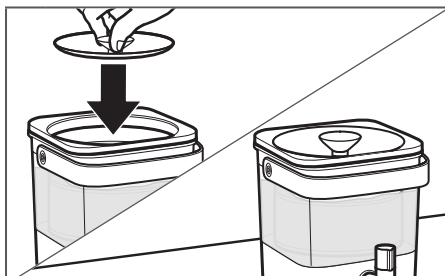


Þegar ferlið er orðið kunnuglegt getur þú notað skrautbandið sem sjónræna viðmiðun þegar þú hellir. Við fyrstu hellingu skaltu fylla krukkuna þar til vatnsborðið er um 2,5 cm fyrir neðan skrautbandið. Láttu kaffið síðan blómstra og bættu við vatni þar til borðið er við neðri brún skrautbandsins.



6

Notaðu skeið til að þrýsta kaffiduftinu niður í vatnið, til að tryggja að duftið sé að fullu vatnsmettað. Það ætti ekki að vera neitt þurrk kaffiduft.



7

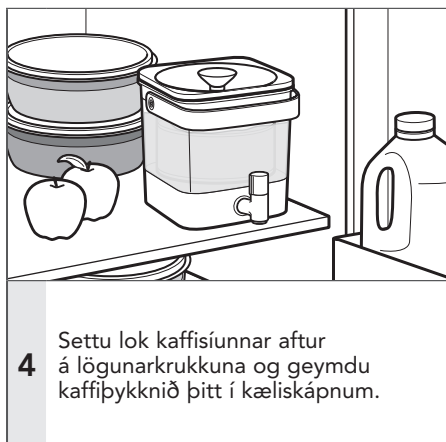
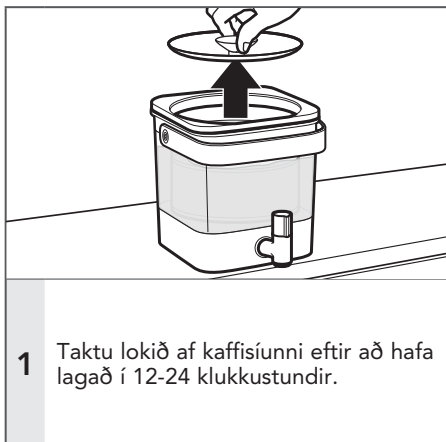
Settu lokið á kaffisiuna og leyfðu kaffinu að lagast í 12-24 klukkustundir. Lagaðu annaðhvort við stofuhita eða í kælskápnum.





NOTKUN VÖRUNNAR

KALDLÖGUNARKAFFI UNDIRBÚIÐ



ATH.: Kaffipykkni helst kalt og ferskt í allt að 2 vikur í kælikápnunum.

ÍSLENSKA



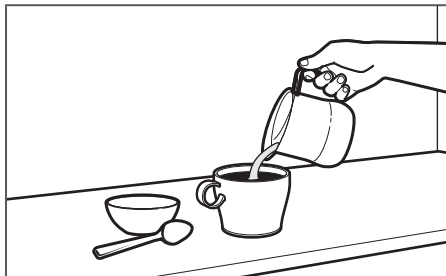


NOTKUN VÖRUNNAR



- 5** Til að skammta kaffiþykki skaltu snúa krananum fjórðung úr hring rangsælis.

ATH.: Vegna þess hversu fyrirferðarlítill hönnunin er smellpassar vélin þar sem þú vilt, í hillu eða hurð kælinkápsins.



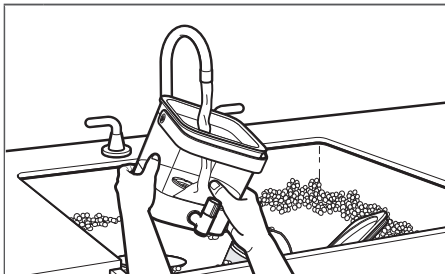
- 6** Til að bera fram kaldlagaða kaffið skaltu nota 1 hluta af kaffiþykki á móti 3 hlutum af vatni eða mjólk/kaffirjóma að eigin vali. Bættu við ís og sætuefnum eftir smekk.

ATH.: Ekki blanda hráefnum í lögunkrúkkunni. Helltu þykki í glas, bættu síðan við vatni eða mjólk.

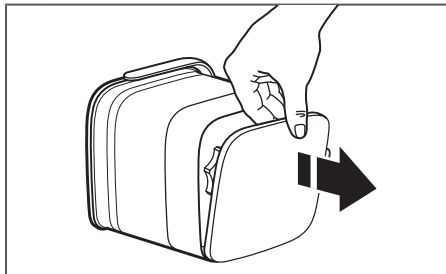
UMHIRÐA OG HREINSUN

KALDLÖGUNARKAFFIVÉLIN HREINSUÐ

MIKILVÆGT: Mikilvægt er að hreinsa kaffivélina vandlega eftir hverja notkun. Til að forðast skemmdir skal ekki þvo í uppþvottavél. Það getur haft áhrif á bragðið af kaffinu ef allur korgur, kaffilíuleifar eða sápa eru ekki vandlega hreinsuð úr lögunkrúkku- og kaffisúsamstæðunni eftir hverja notkun.



- 1** Hreinsaðu alla hluta kaffivélarinnar aðeins í höndunum. Skolaðu kaffileifar af hverjum hlut. Þvoðu með volgu sápuvatni, skrúfaðu síðan frá krananum og láttu volgt vatn renna í gegn þar til rör og krani eru tóm. Þurrkaðu hvern hlut með þurri, mjúkri þurrku.

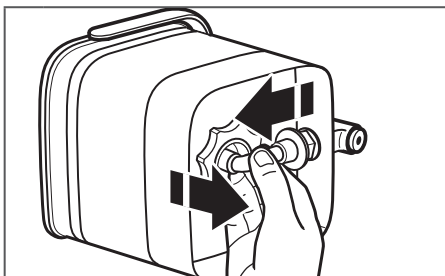


- 2** Fyrir djúphreinsun af og til: Þrýstu fyrst á klemmuna til að losa hurðina neðan á lögunkrúkkunni.

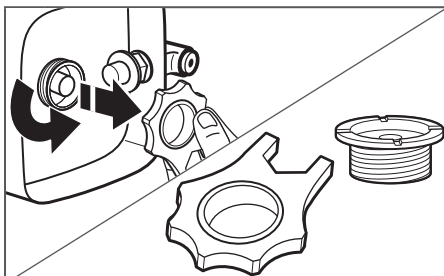




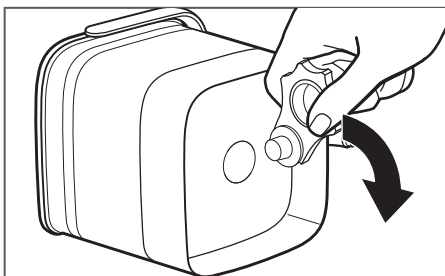
UMHIRÐA OG HREINSUN



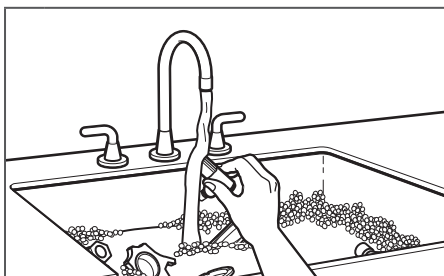
- 3** Næst skaltu losa varlega slöngustútinn af báðum endum til að fjarlægja.



- 4** Snúðu síðan rónni/skrúfunni sem heldur kaffiaffallinu á sínum stað og fjarlægðu báða þessa hluti.



- 5** Að lokum skaltu nota róna/skrúfuna sem verkfæri til að losa og fjarlægja kranann.



- 6** Þvoðu alla hluti í höndunum í volgu sápuvatni. Þurrkaðu alla hluti vandlega og settu saman aftur. Tryggðu að þétting kaffiaffallsins sé á sínum stað þegar þú setur saman aftur.

ÍSLENSKA



BILANALET

Ef kaldlögunarkaffivélin virkar ekki eins og skyldi skaltu vinsamlegast athuga eftirfarandi:

- Ef kaffi er of sterkt: Malaðu kaffið grófara og/eða láttu liggja styttri tíma í bleyti. Kaffivélin býr til kaffiþykkni. Til að bera fram með réttum styrk skaltu þynna kaffiþykknið með vatni eða mjólkurbúsmjólk/annarskonar mjólk að eigin vali.
- Ef kaffi er of veikt: Annaðhvort mala baunirnar finna eða laga í lengri tíma. Kaldlagað kaffi notar meira kaffi í lögun en aðrar aðferðir. Gakktu úr skugga um að þú notir 250 grömm af kaffi til að laga.

- Ef kaffi bragðast biturt eða ógeðfellt eftir notkun: Það getur haft áhrif á bragð ef kaffivélin er ekki vandlega hreinsuð. Vertu viss um að öll sápa, korgur og olíuleifar hafi verið vandlega skolaðar af öllum hlutum eftir notkun. Sjá hlutann „Umhirða og hreinsun“ til að fá frekari upplýsingar.

Ef vandamálið er ekki vegna neins af ofangreindum atriðum, sjá kaflann „Þjónusta við viðskiptavinum“ í hlutanum „Ábyrgðarskilmálar KitchenAid („Ábyrgð“)“.

Farðu ekki með kaffivélinu aftur til söluaðilans - hann veitir ekki þjónustu.





ÁBYRGÐARSKILMÁLAR KITCHENAID („ÁBYRGÐ“)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgíu („ábyrgðaraðili“) veitir lokakaupanda, sem er neytandi, ábyrgð samkvæmt eftirfarandi skilmálum.

Ábyrgðin er viðbót við lögbundin ábyrgðaréttindi lokakaupanda gagnvart seljanda vörunnar og hefur engar takmarkanir eða áhrif á þau. Í stuttu máli kemur fram í lögum nr. 48/2003 um neytendakaup að vörur verði að vera í því ástandi sem þeim er lýst, hæfar fyrir tilgang sinn og af fullnægjandi gæðum. Ef í ljós kemur að varan er gölluð verður neytandi að tilkynna seljanda um gallann án óþarfa tafa. Neytandi hefur aldrei skemmri tíma en tvo mánuði til að leggja fram kvörtun.

Lög númer 48/2003 um neytendakaup skýra einnig frá ákveðnum ráðstöfunum sem neytandi getur notað til að vernda rétt sinn, svo sem:

- Að halda aftur af greiðslu.
- Val á milli leiðréttingar eða nýrrar afhendingar.
- Beiðni um afslátt.
- Beiðni um riftun.
- Bótakröfur.

Þessi réttindi eru háð ákveðnum undantekningum. Hægt er að nálgast nánari upplýsingar á vefsíðu Neytendastofunnar á www.neytendastofa.is eða með því að hringja í **00354 510 1100**.

1) UMFANG OG SKILMÁLAR ÁBYRGÐARINNAR

a) Ábyrgðaraðili veitir ábyrgð á vörum sem eru taldar upp í hluta 1.b) sem neytandi hefur keypt frá seljanda eða fyrirtæki frá KitchenAid-samsteypunni í landi innan evrópska efnahagssvæðisins, eða í Moldóvu, Svartfjallalandi, Rússlandi, Sviss eða Tyrklandi.

b) Ábyrgðartímabilið fer eftir vörunni sem er keypt og er sem hér segir:

5KCM4212SX Full ábyrgð í tvö ár frá kaupdegi.

c) Ábyrgðartímabilið hefst á kaupdegi, þ.e. daginn sem kaupandi keypti vöruna frá söluaðila eða fyrirtæki frá KitchenAid-samsteypunni.

d) Ábyrgðin tryggir að varan skuli vera gallalaus.

e) Ábyrgðaraðili skal veita neytanda eftirfarandi þjónustu undir þessari ábyrgð, eftir ákvörðun ábyrgðaraðila, ef galli kemur í ljós á ábyrgðartímabilinu:

- Viðgerð á gölluðu vörunni eða íhlutnum, eða

- Skipti á gölluðu vörunni eða íhlutnum fyrir nýja. Ef varan er ekki lengur í boði er ábyrgðaraðila heimilt að skipta út vörunni fyrir jafn dýra eða dýrari vöru.

f) Ef neytandi vill leggja fram kröfu undir ábyrgðinni verðu hann að hafa samband við innlendan þjónustuaðila KitchenAid á www.kitchenaid.is (Netfang: sala@rafland.is ; Símanúmer +354 520 7900) eða beint við ábyrgðaraðilann í KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgíu.

g) Ábyrgðaraðili skal bera kostnað vegna viðgerðar ásamt varahlutum og sendingarkostnað vegna afhendingar á gallalausri vöru eða íhlut. Ábyrgðaraðili skal einnig bera sendingarkostnað vegna skila á gölluðu vörunni eða íhlutnum ef ábyrgðaraðilinn eða innlendi KitchenAid þjónustuaðilinn bað um að gölluðu vörunni eða íhlutnum yrði skilað. Hins vegar skal neytandi bera kostnað vegna viðeigandi umbúða fyrir örugg skil á gölluðu vörunni eða íhlutnum.

h) Neytandi verður að framvísa kvittun eða reikning sem sönnun fyrir kaupum á vörunni ef hann vill leggja fram kröfu undir ábyrgðinni.





ÁBYRGÐARSKILMÁLAR KITCHENAID („ÁBYRGÐ“)

2) TAKMARKANIR Á ÁBYRGÐINNI

- a) Ábyrgðin á eingöngu við um vörur sem eru notaðar í heimilistilgangi og ekki um faglegar vörur eða vörur notaðar í atvinnuskyni.
- b) Ábyrgðin á ekki við um eðlilegt slit, ranga notkun eða misnotkun, ef ekki er farið eftir notkunarleiðbeiningunum, ef varan er notuð við ranga rafspennu, ef uppsetning eða notkun brjóta gegn viðeigandi reglugerðum um rafmagn, og ef óhóflegt afl er notað (t.d. högg).
- c) Ábyrgðin á ekki við ef vörunni hefur verið breytt eða skipt um spennu, t.d. ef 120 V vörum er breytt til að nota 220-240 V.
- d) Veitt þjónusta samkvæmt ábyrgðinni framlengir ekki ábyrgðartímabilið né heldur markar hún upphaf nýs ábyrgðartímabils. Ábyrgðartímabilinu fyrir ísetta varahluti lýkur á sama tíma og ábyrgðartímabilið fyrir alla vöruna.

Þjónustuaðilar KitchenAid geta enn aðstoðað neytendur með spurningar og veitingu upplýsinga eftir að ábyrgðin er útrunnin, eða fyrir vörur sem falla ekki undir ábyrgð. Hægt er að nálgast frekari upplýsingar á vefsíðu okkar: www.kitchenaid.eu

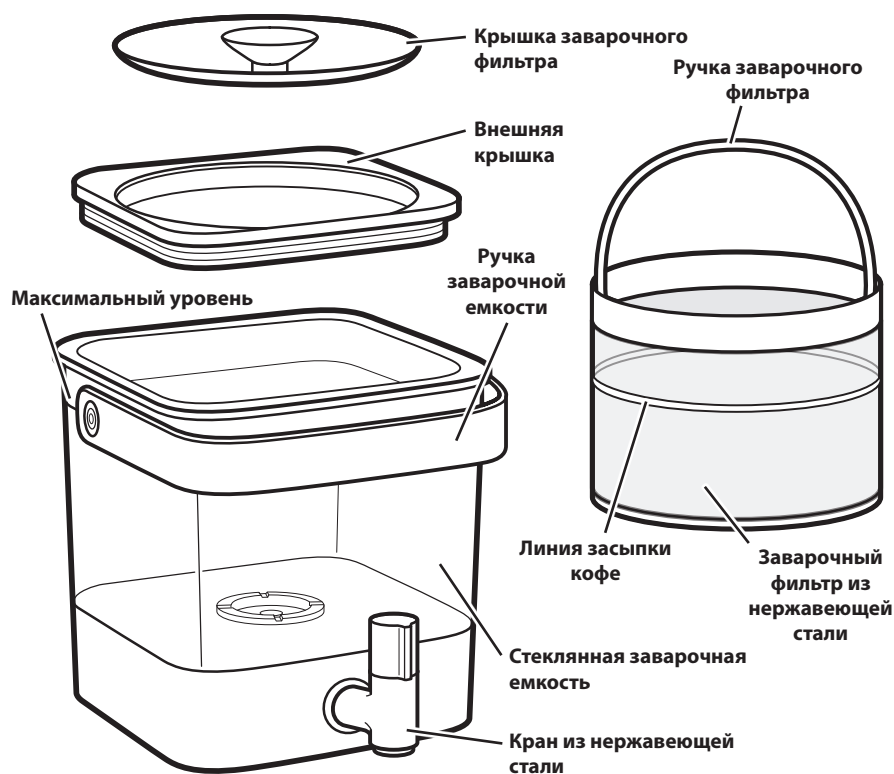
VÖRUSKRÁNING

Skráðu nýja KitchenAid tækið þitt núna: <http://www.kitchenaid.eu/register>

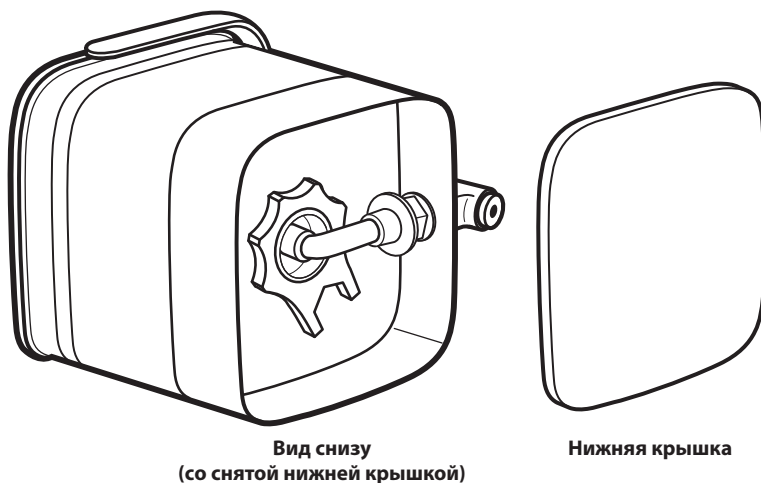




ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ



РУССКИЙ





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании бытовых приборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в частности:

1. Прочтите все инструкции. Неправильное использование устройства может привести к серьезным травмам.
2. Данное устройство не предназначено для использования лицами (в т.ч. детьми) с пониженной остротой органов чувств или пониженными умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда они используют устройство под наблюдением или руководством лица, отвечающего за их безопасность.
3. Только для Европейского Союза: Данный прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор в местах, недоступных для детей.
4. Только для Европейского Союза: Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо не имеющие надлежащего опыта использования и знаний, могут пользоваться электробытовыми приборами только в том случае, если они находятся под присмотром или проинструктированы по вопросу безопасного использования электробытового прибора и осознают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с прибором.
5. Присматривайте за детьми. Не позволяйте им играть с устройством.
6. Не используйте устройство в случае нарушения его нормальной работы, а также после любого повреждения. Отнесите устройство в ближайший Авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или настройки.
7. Не используйте прибор на открытом воздухе.
8. Не ставьте устройство вблизи газовой или электрической печи, а также в нагретую духовку.
9. Не используйте устройство не по назначению.
10. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
11. Не используйте кофеварку, если ее крышка не закрыта надлежащим образом.
12. Не используйте кофеварку с шатающейся или неплотно прилегающей ручкой.
13. При очистке кофеварки не следует использовать абразивные моющие средства, металлическую мочалку и другие абразивные материалы.
14. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
15. Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Кофеварка не предназначена для коммерческого использования.
16. Не переполняйте кофеварку.
17. Используйте только кофе крупного помола.
18. Поместите кофеварку на нескользящую поверхность.
19. Инструкции по очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, см. раздел «Уход и чистка».





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА

20. Данный прибор предназначен для эксплуатации в быту и аналогичных условиях, например:
- на кухнях для персонала в магазинах, офисных или других рабочих помещениях;
 - центрах агротуризма;
 - для использования клиентами в отелях, мотелях и других местах временного проживания;
 - в пансионатах типа Bed and Breakfast.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

Инструкции также доступны в Интернете на нашем веб-сайте по адресу:
www.KitchenAid.ru или www.KitchenAid.eu

УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ КТРИЧЕСКОГО

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак . Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

Утилизация изделия

- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.

Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора, пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.

РУССКИЙ

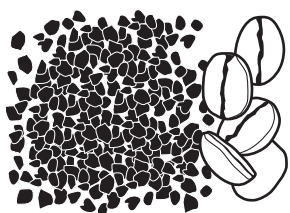
ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

Данный прибор разработан, сконструирован и произведен в соответствии с требованиями директив ЕС по безопасности: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC и 2011/65/EU (директива RoHS).



ЗНАКОМСТВО С ЗАВАРИВАНИЕМ ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ

КОФЕ КОЛД-БРЮ



Пример рекомендуемого кофе грубого помола.

В классическом способе колд-брю кофе грубого помола замачивается в холодной воде в течение 12-14 часов. При этом способе без использования нагревания получается насыщенный вкус кофе с меньшей горечью.

С помощью кофеварки KitchenAid колд-брю можно приготовить около 840 мл кофейного концентрата.

Перед подачей кофе рекомендуется разбавлять его водой или молоком в соотношении 1:3. Это означает, что на 1 часть кофейного концентрата надо добавить 3 части воды или молока.



РЕЦЕПТЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КОФЕЙНОГО КОНЦЕНТРАТА

60 мл кофейного концентрата	+	Холодный кофе: 180 мл холодной воды или молока, добавить лед/подсластители по вкусу
		Горячий кофе: 180 мл горячей воды, добавить молоко/подсластители по вкусу

Варьируйте объем кофейного концентрата, чтобы добиться желаемого вкуса.

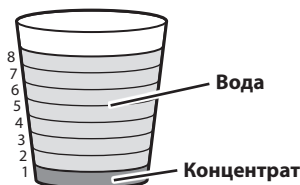
ЧАЙ КОЛД-БРЮ

Кофеварку колд-брю можно также использовать для приготовления концентрата чая (примерно 960 - 1020 мл). В этом случае чай настаивается в холодной воде в течение 6 - 12 часов.

Перед подачей чая рекомендуется разбавлять его водой в соотношении 1:7. Это означает, что на 1 часть чайного концентрата надо добавить 7 частей воды.

Наслаждайтесь чаем холодной заварки, добавляя лед, воду, молоко или подсластители по желанию.

СОВЕТ: Чем дольше настаивается чай и чем его больше, тем более горьким чай будет на вкус.



РЕЦЕПТЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЧАЙНОГО КОНЦЕНТРАТА

30 мл чайного концентрата	+	Холодный чай: 210 мл холодной воды, добавить лед/подсластители по вкусу
		Горячий чай: 210 мл горячей воды, добавить молоко/подсластители по вкусу

Варьируйте объем чайного концентрата, чтобы добиться желаемого вкуса.

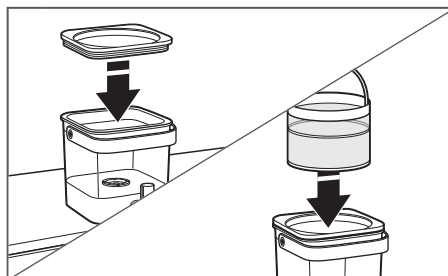




ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

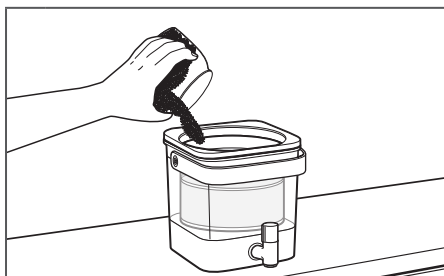
ЭКСПЛУАТАЦИЯ КОФЕВАРКИ КОЛД-БРЮ

ВНИМАНИЕ: Перед использованием кофеварки вымойте все ее части вручную в теплой мыльной воде, затем тщательно сполосните. Высушите их. Во избежание повреждений не мойте в посудомоечной машине.



1

Сборка кофеварки: Вставьте внешнюю крышку в заварочную емкость, затем поместите в нее заварочный фильтр. Убедитесь, что ручка заварочного фильтра легла на свое место.

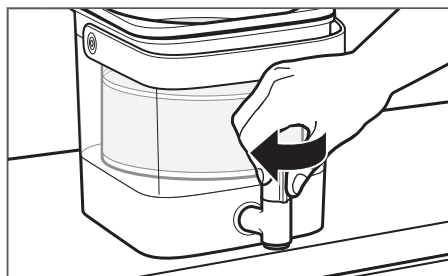


2

Насыпьте в заварочный фильтр 250 г кофе грубого помола. Верхний уровень кофе должен оказаться примерно на отмеченной линии засыпки кофе.

ПРИМЕЧАНИЕ: Верхний уровень засыпки кофе может быть разным в зависимости от обжарки кофе. 250 г кофе светлой обжарки может оказаться ниже отмеченной линии засыпки, тогда как кофе темной обжарки может оказаться над этой линией.

СОВЕТ: Для приготовления чая всыпьте 120 г чайного листа в заварочный фильтр.



3

Убедитесь, что кран заварочной емкости закрыт.



4

Влейте примерно 1 л холодной воды по кругу, равномерно покрывая кофе. Выждите примерно 1 минуту, пока кофе не начнет набухать.

ПРИМЕЧАНИЕ: По мере пропитки кофе водой из него испускаются газы, из-за чего молотый кофе немного набухает.

РУССКИЙ

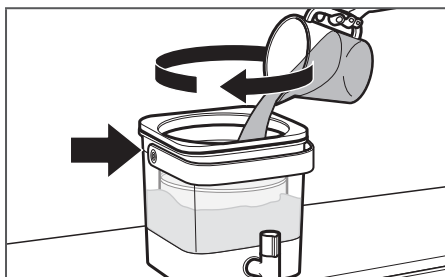




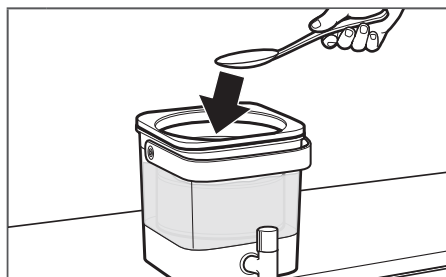
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА



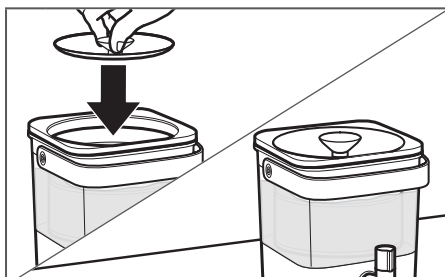
- 5** После того, как кофе набухнет, влейте еще около 1/4 л воды.



Приноровившись к процессу приготовления, вы можете использовать видимый максимальный уровень в качестве ориентира для добавления воды. В первый раз заливайте воду до уровня на 2,5 см ниже максимального. Затем, дав кофе набухнуть, долейте воду до максимального уровня.



- 6** Возьмите ложку и надавливайте ею на кофе, чтобы он весь полностью пропитался водой. Не должно остаться сухого кофе.



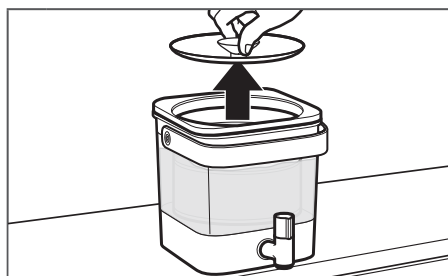
- 7** Закройте заварочный фильтр крышкой и дайте кофе настояться в течение 12-24 часов. Настаивайте при комнатной температуре или в холодильнике.



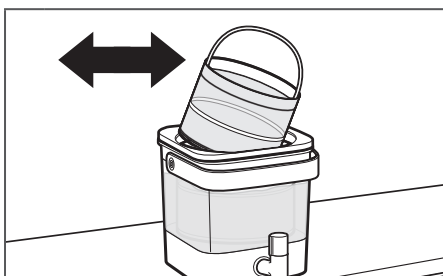


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

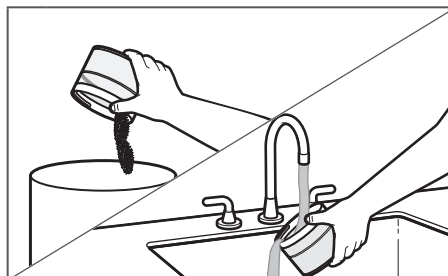
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ КОЛД-БРЮ



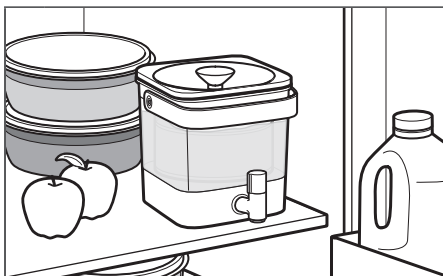
1 Замочив кофе в течение 12-24 часов, снимите крышку заварочного фильтра.



2 Поднимите заварочный фильтр за ручку над заварочной емкостью. Поставьте заварочный фильтр под углом к заварочной емкости и дайте кофейному концентрату стечь в течение 3 минут, затем смените угол опоры и дайте стечь еще 2 минуты.



3 Полностью выньте заварочный фильтр из заварочной емкости и освободите его от использованного молотого кофе. Вымойте заварочный фильтр согласно указаниям из раздела «Уход и чистка».



4 Накройте заварочную емкость крышкой заварочного фильтра и поставьте ее в холодильник для хранения кофейного концентрата.

ПРИМЕЧАНИЕ: Кофейный концентрат остается холодным и свежим в течение 2 недель при хранении в холодильнике.

РУССКИЙ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА



- 5** Чтобы налить концентрат, поверните кран против часовой стрелки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Благодаря компактным размером кофеварку легко уместить на полке холодильника или поставить в дверцу холодильника.



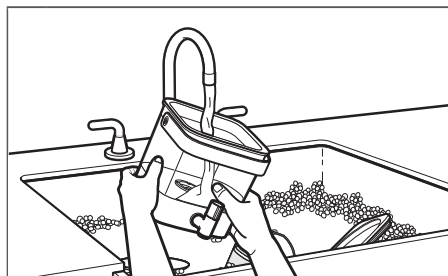
- 6** Перед подачей кофе разбавьте 1 часть кофейного концентрата 3 частями воды или молока на выбор. Добавьте лед и подсластите по вкусу.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не смешивайте ингредиенты в заварочной емкости. Наливайте концентрат в чашку, затем добавляйте воду или молоко.

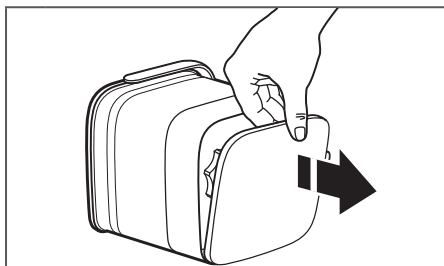
УХОД И ЧИСТКА

ЧИСТКА КОФЕВАРКИ КОЛД-БРЮ

ВНИМАНИЕ: Очень важно тщательно очищать кофеварку после каждого использования. Во избежание повреждений не мойте в посудомоечной машине. Если заварочный фильтр и заварочная емкость не будут очищены от всех кофейных частиц, остатков кофейного масла или мыла, это может отрицательно повлиять на вкус кофе.



- 1** Мойте все части кофеварки только вручную. Смойте остатки кофе со всех частей. Мойте в теплой мыльной воде, затем откройте кран и слейте через него всю воду. Вытрите все части насухо мягким полотенцем.

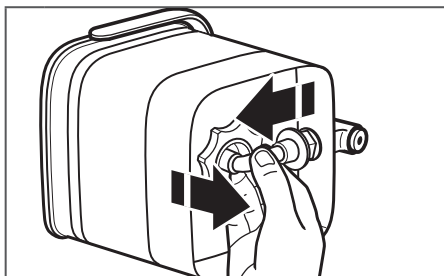


- 2** Время от времени проводите полную чистку. Прежде всего, нажмите на защелку нижней крышки заварочной емкости и снимите крышку.



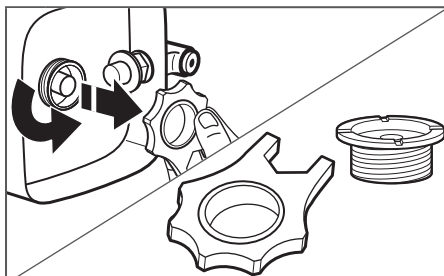


УХОД И ЧИСТКА



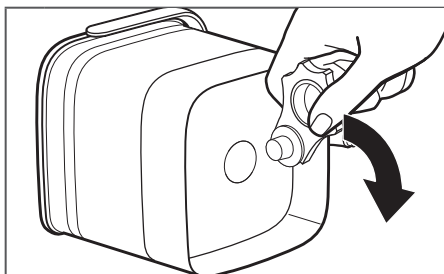
3

Затем осторожно ослабьте шланговые наконечники с обеих сторон и снимите шланг.



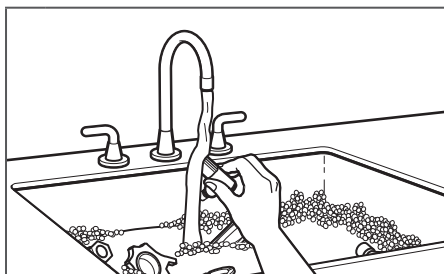
4

Открутите гайку-ключ, удерживающую сток, и снимите обе эти детали.



5

Наконец, с помощью гайки-ключа ослабьте крепление крана и снимите кран.



6

Вымойте все детали вручную в теплой мыльной воде. Полностью высушите все детали и соберите их вновь. При сборке убедитесь, что сток встал на место и не будет пропускать воду.

РУССКИЙ



ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если кофеварка работает не так, как вы ожидаете, проверьте следующее:

- Если кофе слишком крепкий: выбирайте более крупный помол кофе и/или настаивайте его в течение менее длительного времени. С помощью кофеварки получается концентрат кофе. Чтобы приготовить кофе нужной крепости, разбавьте кофейный концентрат водой или молоком по выбору.
- Если кофе слишком слабый: либо выбирайте более тонкий помол кофе, либо заваривайте кофе в течение более длительного времени. При холодном заваривании расходуется больше кофе, чем при других способах заваривания. Убедитесь, что вы берете 250 г кофе для заваривания.

- Если кофе имеет горький или неприятный вкус: на вкус может влиять недостаточно тщательная очистка кофеварки. После каждого использования убедитесь, что на всех частях прибора не осталось мыла, кофейных частиц и масла. Более подробную информацию вы найдете в разделе «Уход и чистка»

Если причина в другом, см. пункт «Обслуживание клиентов» в разделе «Условия предоставления гарантии KitchenAid («Гарантия»)».

Не возвращайте кофеварку продавцу, так как он не проводит техническое обслуживание.



УСЛОВИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИИ KITCHENAID («ГАРАНТИЯ»)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, (КитченЭйд Европа, Корпорация, Нейвехейдслан 3, Бокс 5, 1853 Стромбеек-Бевеер) Бельгия («Гарант») предоставляет конечному клиенту, который является потребителем, гарантию на территории Российской Федерации («РФ») в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» РФ через организации, уполномоченные производителем на прием претензий от потребителей:

ООО «Вирлпул РУС», 127018, г. Москва, ул. Двинцев, д. 12, корп.1, литера В, этаж 5
ООО «Деловая Русь», 125319, Москва, ул. Черняховского, д. 5, стр 1

1) ОБЪЕМ И УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

а) Гарант предоставляет гарантию на продукты, упомянутые в разделе 1.b), которые потребитель приобрел у продавца или компании группы KitchenAid в странах Европейской экономической зоны, Молдове, Черногории, России, Швейцарии и Турции.

б) Гарантийный срок зависит от приобретенного продукта и составляет:

- **Модель кофеварки колд-брю (5KCM4212SX): гарантия на 2 года**

- **Дополнительные аксессуары для планетарного миксера, блендера, тостера, кухонного комбайна, кулинарного процессора и погружного блендера: гарантия на 2 года.**

с) Гарантийный срок исчисляется со дня передачи продукта потребителю. Если день передачи установить невозможно, срок исчисляется с даты изготовления товара. В случае отсутствия документа, подтверждающего факт продажи, эти сроки начинают исчисляться от даты производства изделия, которая может быть вычислена из серийного номера:

S/N: AAywwxxxxx

где, xxxxx - номер товара в течение недели производства (последние 5 цифр)

ww - неделя производства товара (2 цифры)

y - код года производства (1 буква или цифра)

AA - код места производства (одна или две буквы)

Код года производства устанавливается в соответствии с таблицей:

Код	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Год	1980 2010	1981 2011	1982 2012	1983 2013	1984 2014	1985 2015	1986 2016	1987 2017	1988 2018	1989 2019
Код	X	A	B	C	D	E	F	G	H	J
Год	1990 2020	1991 2021	1992 2022	1993 2023	1994 2024	1995 2025	1996 2026	1997 2027	1998 2028	1999 2029
Код	K	L	M	P	R	S	T	U	W	Y
Год	2000 2030	2001 2031	2002 2032	2003 2033	2004 2034	2005 2035	2006 2036	2007 2037	2008 2038	2009 2039

РУССКИЙ



УСЛОВИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИИ KITCHENAID («ГАРАНТИЯ»)

d) Гарантия распространяется на продукт без приобретенных дефектов.

е) Все действия потребителя в случае обнаружения в товаре недостатков регулируются Законом “О защите прав потребителей” РФ. Полный список сервисных центров и порядок оказания услуг указан в гарантийном талоне и на страницах сайта в сети Интернет: <https://mixer.ru/informaciya-o-garantii/> и <https://mixer.ru/adresa-servisnyh-centrov/>. Дополнительную информацию по сервисному обслуживанию можно получить по телефону 8-800-200-40-00 (звонок бесплатный на территории РФ).

2) ОГРАНИЧЕНИЯ ГАРАНТИИ

a) Гарантия распространяется на продукты, используемые в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации.

b) Гарантия не действует в случае нормального износа, использования с несоблюдением инструкции по эксплуатации, использования продукта при неправильном напряжении, установки и эксплуатации в нарушение действующих электротехнических норм и применения силы (например, ударов).

с) Гарантия не распространяется на продукты, которые были модифицированы или преобразованы, например при модификации прибора на 120 В для работы в сетях с напряжением 220–240 В.

d) Гарантийный срок на установленные запасные части заканчивается с окончанием гарантийного срока всего продукта в отсутствии дополнительных уточнений.

После истечения гарантийного срока или для продуктов, на которые гарантия не установлена, сервисные центры KitchenAid по-прежнему доступны конечному клиенту для обслуживания в соответствии с Законом “О защите прав потребителей” РФ.

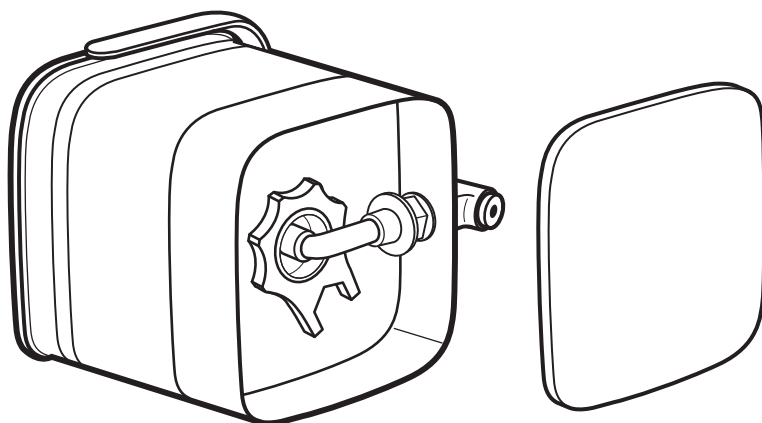
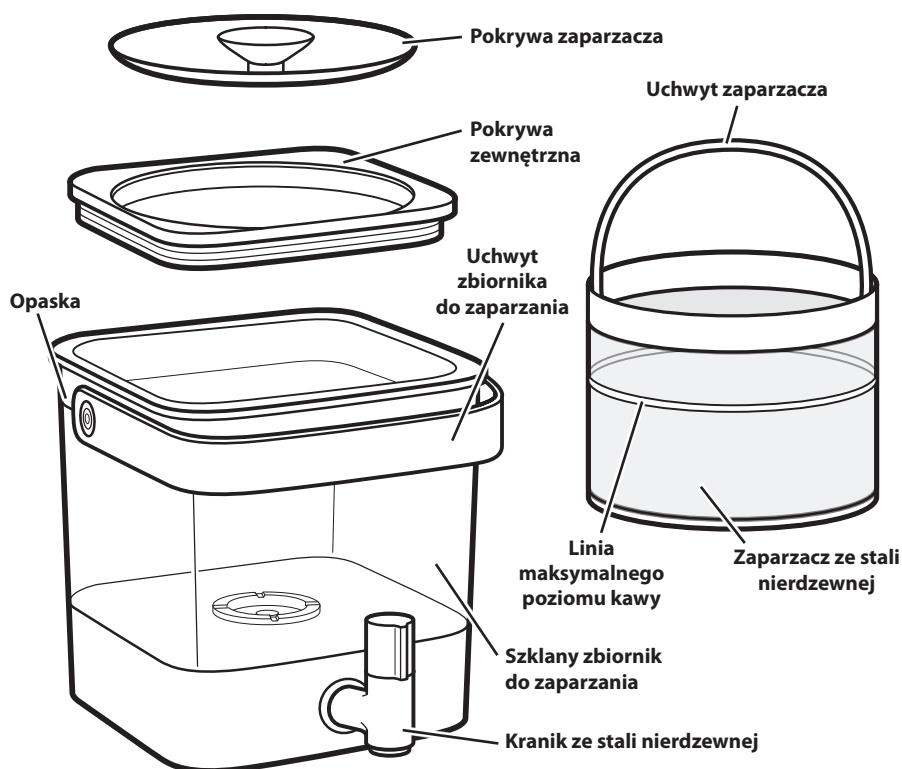
РЕГИСТРАЦИЯ ПРОДУКТА

Зарегистрируйте свой новый прибор KitchenAid: <http://www.kitchenaid.eu/register>





CZĘŚCI I FUNKCJE



POLSKI





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE ZALECENIA

DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Korzystając z urządzeń, należy każdorazowo przestrzegać następujących podstawowych zasad bezpieczeństwa:

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności sensorycznej lub umysłowej, a także pozbawione doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi. Osoby takie winny otrzymać bezpośredni stały nadzór oraz zostać poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
3. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
4. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz rozumieją zagrożenia z nim związane. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
5. Konieczne nadzorować obsługę urządzenia przez dzieci, aby nie traktowały go jak zabawki.
6. Nie należy używać urządzenia niedziałającego prawidłowo lub w jakikolwiek sposób zniszczonego. W takim wypadku należy odesłać urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu dokonania przeglądu, naprawy lub regulacji.
7. Nie należy używać urządzenia poza pomieszczeniami zamkniętymi.
8. Nie należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu palnika czy też nagrzanego piekarnika.
9. Nie używać urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
10. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
11. Nie należy używać kawiarki, jeśli pokrywa nie jest odpowiednio zamknięta.
12. Nie należy używać kawiarki, jeśli uchwyt jest poluzowany.
13. Nie należy czyścić kawiarki detergentami zawierającymi środki ścierne, zmywakami z wełny stalowej lub innymi materiałami ściernymi.
14. Stosowanie akcesoriów niezalecanych lub niesprzedawanych przez producenta może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
15. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie może być używane w celach komercyjnych.
16. Nie należy przepelniać kawiarki.
17. Należy stosować jedynie grubo mieloną kawę.
18. Kawiarkę należy umieścić na nieśliskiej powierzchni.
19. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w rozdziale „Pielęgnacja i czyszczenie”.





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

20. Omawiane urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz w podobnych zastosowaniach, takich jak:

- pomieszczenia socjalne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- budynki gospodarskie;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zamieszkania;
- miejsca oferujące noclegi i wyżywienie.

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

Instrukcje są również dostępne w Internecie, na naszej stronie internetowej:

www.KitchenAid.eu

UTYLIZACJA ODPADÓW

Utylizacja opakowania

Materiał, z którego wykonano opakowanie w nadaje się do recyklingu oraz oznaczony jest odpowiednim symbolem .

Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

Złomowanie urządzenia

- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony naturalnego środowiska a tym samym poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.

W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz odzyskiwania surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia, należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

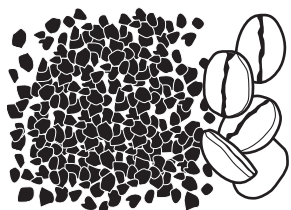
Urządzenie zostało zaprojektowane, wytworzone i dystrybuowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa zawartymi w dyrektywach: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/WE oraz 2011/65/UE (Dyrektywa RoHS).

POLSKI



WPROWADZENIE DO PRZYGOTOWANIA KAWY NA ZIMNO

KAWA PRZYGOTOWANA METODĄ NA ZIMNO

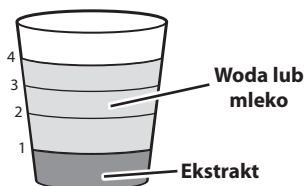


Przykład zalecanej grubo mielonej kawy.

Klasyczna metoda przygotowania kawy metodą na zimno (cold brew) polega na namaczaniu grubo mielonej kawy w zimnej wodzie przez 12–24 godzin. Ta niewykorzystująca obróbki cieplnej metoda umożliwia uzyskanie delikatnego, zrównoważonego aromatu o mniejszej goryczy.

Kawiarka do zaparzania na zimno KitchenAid pozwala przygotować około 840 ml ekstraktu kawy.

Zaleca się podawanie przygotowanej na zimno kawy w proporcji kawy do wody/mleka wynoszącej 1:3. Oznacza to, że na 1 część ekstraktu kawy należy dodać 3 części wody lub mleka.



PRZEPISY Z WYKORZYSTANIEM EKSTRAKTU KAWY

60 ml ekstraktu kawy	+	Kawa na zimno: 180 ml zimnej wody lub mleka, dodać lodu/substancji słodzących do smaku
		Kawa na ciepło: 180 ml gorącej wody, dodać mleka/substancji słodzących do smaku

Aby uzyskać pożądany smak, dostosować ilość ekstraktu kawy.

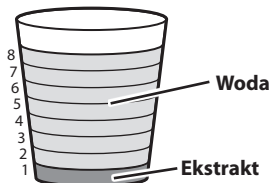
HERBATA PRZYGOTOWANA METODĄ NA ZIMNO

Kawiarkę do zaparzania na zimno można wykorzystać do przygotowania ekstraktu herbaty (około 960–1020 ml). Herbata przygotowana metodą na zimno (cold brew) jest namaczana przez 6–12 godzin.

Zaleca się podawanie herbaty w proporcji herbaty do wody wynoszącej 1:7. Oznacza to, że na 1 część ekstraktu herbaty należy dodać 7 części wody.

Do ekstraktu herbaty przygotowanej metodą na zimno można według własnego uznania dodać lodu, wody, mleka lub substancji słodzących.

WSKAZÓWK: Wraz ze wzrostem długości namaczania oraz ilości użytej herbaty wzrasta gorycz herbaty.



PRZEPISY Z WYKORZYSTANIEM EKSTRAKTU HERBATY

30 ml ekstraktu herbaty	+	Herbata na zimno: 210 ml zimnej wody, dodać lodu/substancji słodzących do smaku
		Herbata na gorąco: 210 ml gorącej wody, dodać mleka/substancji słodzących do smaku

Aby uzyskać pożądany smak, dostosować ilość ekstraktu herbaty.

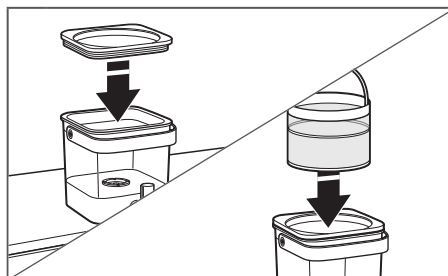




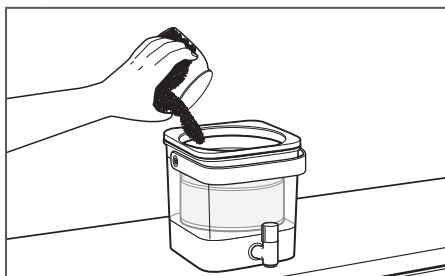
KORZYSTANIE Z PRODUKTU

UŻYWANIE KAWIARKI DO ZAPARZANIA NA ZIMNO

UWAGA: Przed użyciem kawiarki należy umyć wszystkie części ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem oraz wypłukać i osuszyć rurkę, przez którą przepływać będzie kawa. Wysuszyć dokładnie. Nie myć w zmywarce, aby uniknąć uszkodzenia.



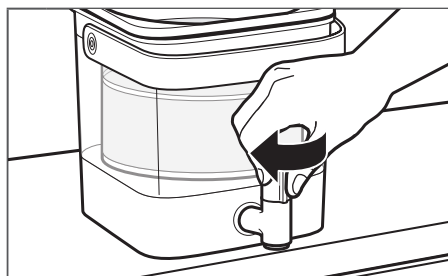
- 1** W celu zmontowania kawiarki:
Umieścić pokrywę zewnętrzną na zbiorniku do zaparzania, a następnie włożyć zaparzaczkę do środka. Upewnić się, że uchwyt zaparzacza pozostaje w pozycji poziomej.



- 2** Do zaparzacza nasypać 250 gramów grubo mielonej kawy. Ilość mielonej kawy powinna nie przekraczać linii poziomu kawy na zaparzaczu.

UWAGA: Wysokość zmielonej kawy względem linii poziomu kawy może się różnić zależnie od rodzaju palenia kawy. 250 gramów jasno palonej kawy może nie wykraczać poza linię, jednak taka sama ilość mocno palonej kawy może ją przekroczyć.

WSKAZÓWKA: W przypadku namaczania herbaty do zaparzacza wsypać 120 gramów liści herbaty.



- 3** Upewnić się, że kranik zbiornika do zaparzania jest zamknięty.



- 4** Zalać zmieloną kawę około 1 L zimnej wody, wykonując koliste ruchy i pilnując, aby cała kawa została pokryta wodą. Odczekać 1 minutę, aby umożliwić preinfuzję (blooming) zmielonej kawy.

UWAGA: Etap procesu namaczania, w trakcie którego w wyniku kontaktu z wodą ze zmielonych ziaren uwalnia się dwutlenek węgla, nazywany jest rozkwitaniem (ang. blooming), ponieważ prowadzi do powiększenia się zmielonych ziaren i uniesienia się ich poziomu.



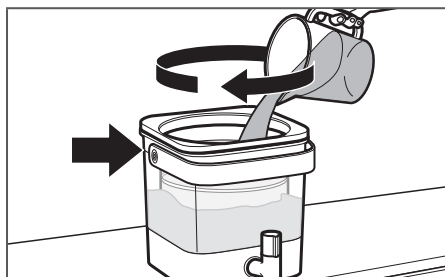


KORZYSTANIE Z PRODUKTU

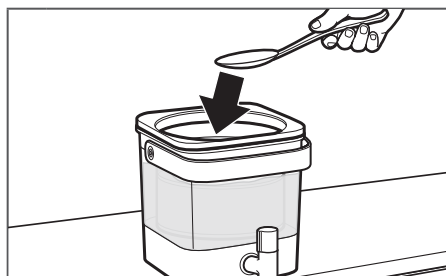


5

Po zakończeniu wstępnego namaczania, zalać zmielone ziarna dodatkowo 1/4 L wody.

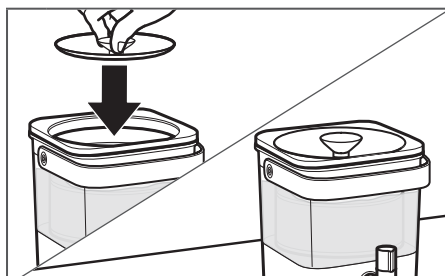


Po dojściu do wprawy w zalewaniu kawy wodą oraz zapoznaniem się z właściwościami tego procesu można używać opaski jako wskaźnika. Podczas pierwszego zalewania kawy dolewać wody, dopóki jej poziom nie znajdzie się 2,5 cm poniżej opaski. Pozwolić kawie rozkwitnąć, a następnie dodać wody, dopóki jej poziom nie znajdzie się na wysokości opaski.



6

Upewnić się, że cała mielona kawa jest w pełni nasączona. Żadna część mielonej kawy nie powinna być sucha.



7

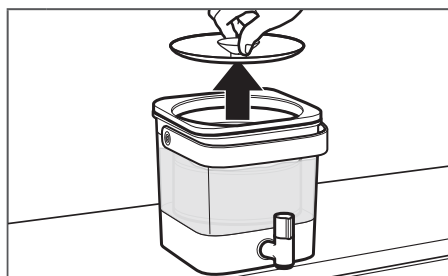
Umieścić pokrywę na zaparzaczu i namaczać kawę przez 12–24 godzin. Proces namaczania powinien przebiegać w temperaturze pokojowej lub w lodówce.



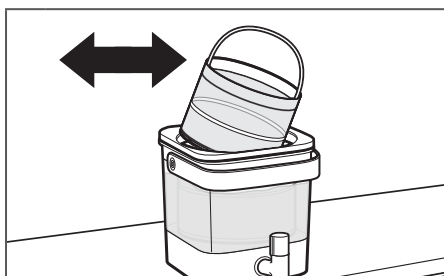


KORZYSTANIE Z PRODUKTU

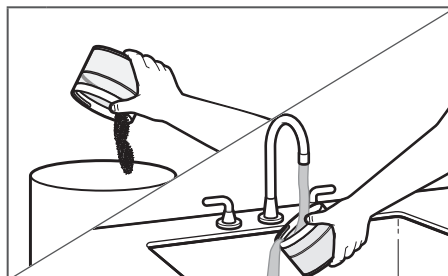
PRZYGOTOWANIE KAWY Z EKSTRAKTU



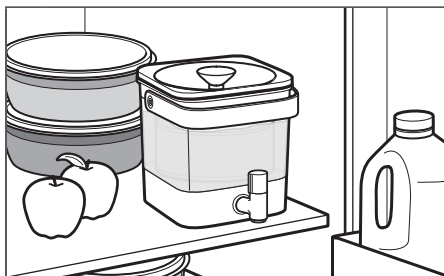
- 1** Po 12–24 godzinach namaczania zdjąć pokrywę zaparzacza.



- 2** Używając uchwytu zaparzacza, unieść go nad zbiornikiem do zaparzania. Umieścić zaparzacza pod kątem na 3 minuty, w celu odsączenia kawy, następnie zmienić kąt ułożenia zaparzacza i zostawić do odsączenia na kolejne 2 minuty.



- 3** Wyjąć zaparzacza ze zbiornika do zaparzania; fusy umieścić w kompostowniku lub wyrzucić. Umyć zaparzacza zgodnie z instrukcjami z rozdziału „Mycie i konserwacja”.



- 4** Ponownie umieścić pokrywę zaparzacza na zbiorniku do zaparzania i przechowywać w lodówce.

UWAGA: Ekstrakt przechowywany w lodówce zachowuje świeżość przez okres do 2 tygodni.

POLSKI





KORZYSTANIE Z PRODUKTU



- 5** Aby nalać ekstrakt, należy przekręcić kranik o jedną czwartą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

UWAGA: Dzięki niewielkim rozmiarom urządzenie do zaparzania kawy zmieści się zarówno na półkach, jak i na drzwiach lodówki.



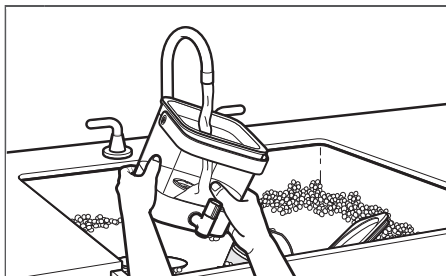
- 6** Aby podać kawę przygotowaną metodą na zimno, użyć 1 części koncentratu kawy na 3 części wody lub wybranego mleka bądź jego substytutu. Według uznania dodać lodu i/lub substancji słodzących.

UWAGA: Nie mieszać składników w zbiorniku do zaparzania. Wlać ekstrakt do szklanki, a następnie dodać wodę lub mleko.

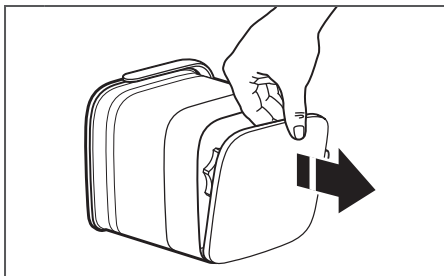
MYCIE I KONSERWACJA

CZYSZCZENIE KAWIARKI DO ZAPARZANIA NA ZIMNO

UWAGA: Dokładne wyczyszczenie kawiarki po każdym użyciu jest niezwykle ważne. Nie myć w zmywarce, aby uniknąć uszkodzenia. Jeśli po każdym użyciu zbiornik do zaparzania i zaparzacznik nie zostaną oczyszczone z ziaren, oleistego osadu po kawie lub mydła, może to znacząco wpłynąć na smak kawy.



- 1** Wszystkie części kawiarki myć ręcznie. Sflukać osad po kawie z każdej części. Myć ciepłą wodą z detergentem, następnie odkręcić kranik, przepłukać ciepłą wodą i poczekać, aż rurka i kranik będą puste. Wytrzeć każdą część suchym, miękkim ręcznikiem.

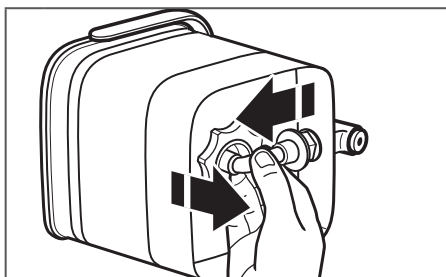


- 2** W przypadku okresowego dokładniejszego czyszczenia: Najpierw wcisnąć zatrzask, aby zwolnić pokrywę znajdującą się na dole zbiornika do zaparzania.

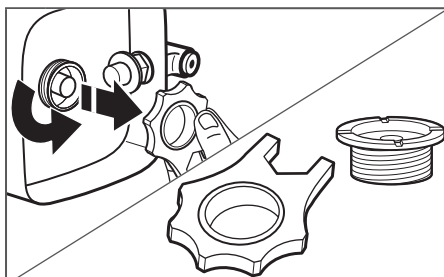




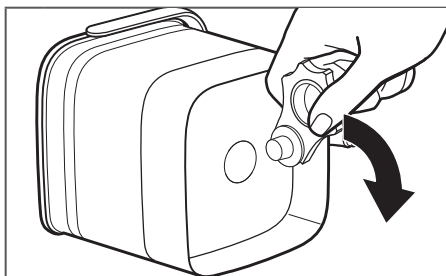
MYCIE I KONSERWACJA



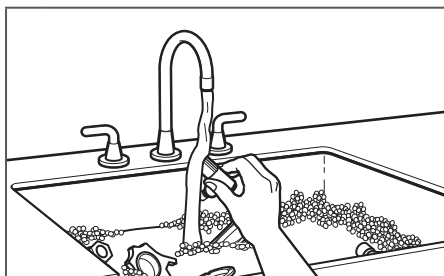
- 3** Delikatnie poluzować dyszę wężyka na obu końcach, aby usunąć przewód.



- 4** Następnie przekręcić nakrętkę/kłucz mocujący odpływ kawy i zdemontować obie części.



- 5** Na koniec używając nakrętki/kłucza jako narzędzia, poluzować i zdemontować kranik.



- 6** Umyć wszystkie części ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem. Dokładnie wysuszyć wszystkie części i ponownie zmontować urządzenie. W trakcie ponownego montowania upewnić się, że uszczelka odpływu kawy jest poprawnie zamocowana.

POLSKI



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli kawiarka do zaparzania na zimno nie funkcjonuje prawidłowo lub nie działa, należy sprawdzić:

- Jeśli kawa jest zbyt mocna: Należy stosować grubiej mieloną kawę lub namaczać ziarna przez krótszy czas. Kawiarka przygotowuje koncentrat kawy. Aby podać napój o odpowiedniej intensywności, należy rozcieńczyć ekstrakt wodą lub mlekiem bądź jego substytutem.
- Jeśli kawa jest zbyt słaba: Należy stosować drobniej mieloną kawę lub wydłużyć czas parzenia. Podczas przygotowania kawy metodą na zimno używa się więcej kawy niż za pomocą innych metod. Do zaparzania należy użyć 250 gramów kawy.

- Jeśli kawa jest gorzka lub niesmaczna:

Jeśli kawiarka nie została dokładnie umyta po poprzednim użyciu, może to znacząco wpływać na smak kawy. Należy upewnić się, że po każdym użyciu mydło, ziarna i oleisty osad są dokładnie wypłukane z urządzenia. Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Mycie i konserwacja”.

Jeśli powyższe czynności nie rozwiążą problemu, należy zapoznać się z informacjami z sekcji „Serwis” w rozdziale „Warunki Gwarancji KitchenAid („Gwarancja)”.

Kawiarki nie należy zwracać do punktu sprzedaży — sprzedawcy nie świadczą usług serwisowania.



WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia („Gwarant”) zapewnia użytkownikowi końcowemu, czyli klientowi, prawo do Gwarancji na poniższych warunkach.

Gwarancja jest stosowana dodatkowo i nie wyklucza, nie ogranicza i nie zawiesza ustawowych praw gwarancyjnych użytkownika końcowego wynikających z postanowień ustawowej gwarancji dotyczących defektów sprzedawanego przedmiotu, ani nie wpływa na nie w żaden sposób.

1) ZAKRES I WARUNKI GWARANCJI

a) Gwarant obejmuje Gwarancją produkty wymienione w Sekcji 1.b), które klient zakupił od sprzedawcy bądź firmy należącej do KitchenAid-Group i znajdującej się na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego, Mołdawii, Czarnogóry, Rosji, Szwajcarii lub Turcji.

b) Okres obowiązywania Gwarancji zależy od zakupionego produktu i jest następujący:

5KCM4212SX Dwa lata pełnej gwarancji od daty zakupu.

c) Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu, tj. w dniu, w którym klient zakupił produkt u sprzedawcy lub w firmie należącej do KitchenAid-Group.

d) Gwarancja dotyczy produktu pozbawionego wad ukrytych.

e) Gwarant świadczy dla klienta poniższe usługi w ramach niniejszej Gwarancji, według uznania Gwaranta, w przypadku pojawienia się wady w okresie obowiązywania Gwarancji:

- naprawę wadliwego produktu bądź jego części; lub

- wymianę wadliwego produktu bądź jego części. Jeśli produkt nie jest już dostępny, Gwarant ma obowiązek wymienić produkt na model o takiej samej lub wyższej wartości.

f) W przypadku, gdy klient chce zgłosić roszczenie w ramach Gwarancji, musi skontaktować się z centrum obsługi KitchenAid w danym kraju wymienionym na stronie www.kitchenaid.pl (numer telefonu: 22 812 56 64) lub bezpośrednio z Gwarantem, pisząc na adres KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia.

g) Koszt naprawy, łącznie z wymienionymi częściami, oraz koszty wysyłki produktu pozbawionego wad ukrytych lub jego części, ponosi Gwarant. Gwarant ponosi również koszty wysyłki za zwrot wadliwego produktu lub części produktu, jeżeli Gwarant lub centrum obsługi KitchenAid w danym kraju zażądał zwrotu wadliwego produktu lub części produktu, o ile nie obejmuje to okoliczności, w których wadę należy usunąć w miejscu, w którym produkt znajdował się w momencie jej ujawnienia.

h) Gwarant odpowiada na roszczenie klienta i wykonuje swoje zobowiązania nie później niż [...]

2) OGRANICZENIA GWARANCJI

a) Gwarancja ma zastosowanie wyłącznie do produktów wykorzystywanych do celów prywatnych, a nie do celów zawodowych lub komercyjnych.

b) Gwarancja nie ma zastosowania w przypadku normalnego zużycia, nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, używania produktu przy nieprawidłowym napięciu elektrycznym, montażu i eksploatacji z naruszeniem obowiązujących przepisów elektrycznych oraz używania siły (np. uderzenia).



WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

c) Gwarancja nie obowiązuje, jeżeli produkt został zmodyfikowany lub przekształcony, np. z produktów 120 V na produkty 220–240 V.

Po upływie okresu Gwarancji lub w przypadku produktów, które nie są objęte niniejszą Gwarancją, centra obsługi KitchenAid są nadal dostępne dla klienta końcowego w celu uzyskania informacji i odpowiedzi na pytania. Więcej informacji można również znaleźć na naszej stronie internetowej: www.kitchenaid.eu

REJESTRACJA PRODUKTU

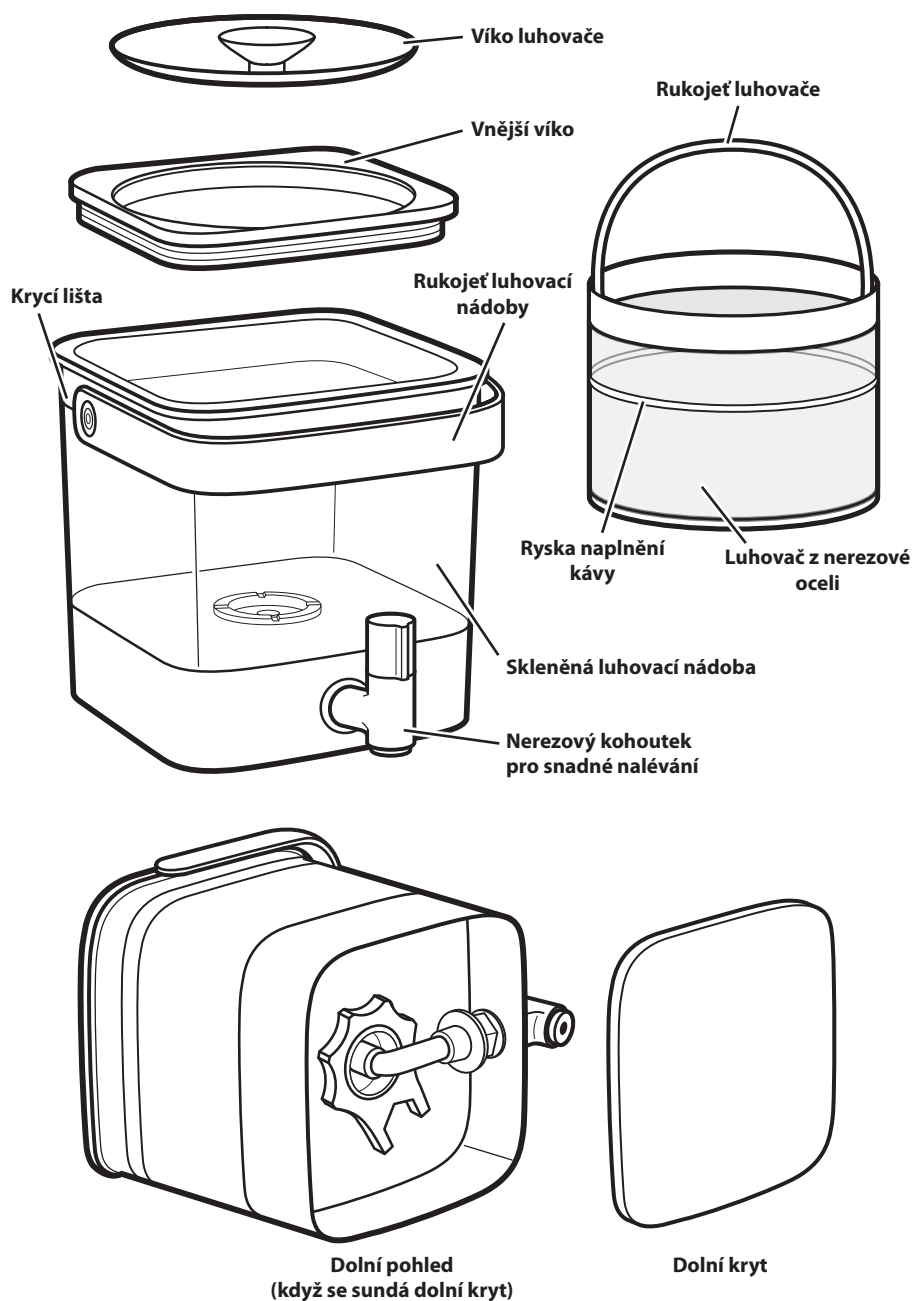
Zarejestruj swoje nowe urządzenie KitchenAid już teraz na stronie:
<http://www.kitchenaid.eu/register>

©2020 Wszelkie prawa zastrzeżone.





SOUČÁSTI A FUNKCE



ČESKY





BEZPEČNOST PRODUKTU

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používáte-li spotřebiče, vždy dbejte na dodržování základních bezpečnostních opatření včetně těchto:

1. Přečtete si všechny pokyny. Zneužití spotřebiče může mít za následek osobní zranění.
2. Tento přístroj nesmí používat osoby (včetně dětí) s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud nejsou pod dozorem anebo nebyly poučeny o užívání tohoto přístroje osobou, která odpovídá za jejich bezpečnost.
3. Pouze Evropská unie: Tento spotřebič nesmí používat děti. Uchovávejte spotřebič mimo dosah dětí.
4. Pouze Evropská unie: Tento spotřebič smí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez patřičných zkušeností a znalostí používat pouze za podmínky, že nejsou bez dozoru či byly poučeny o jeho bezpečném používání a uvědomují si možná nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
5. Je potřeba dávat pozor na děti, aby si s přístrojem nehrály.
6. Spotřebič nepoužívejte, pokud přístroj nefunguje správně nebo byl nějak poškozen. V těchto případech předejte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního centra, kde ho zkontrolují, opraví nebo provedou úpravy.
7. Nepoužívejte přístroj ve venkovním prostředí.
8. Spotřebič nepoužívejte poblíž horkého plynového nebo elektrického sporáku ani horké trouby.
9. Nepoužívejte konvici pro jiný účel, než pro který je určena.
10. Při použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
11. Kávovar nepoužívejte bez řádně uzavřeného víka.
12. Kávovar nepoužívejte, pokud má uvolněné nebo porušené držadlo.
13. Nečistěte kávovar abrazivními čisticími prostředky, drátěnkou ani jinými abrazivními materiály.
14. Použití nástavců, které neschválil nebo neprodává výrobce spotřebiče, může vést ke vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem či fyzickému zranění.
15. Tento výrobek je určen pro domácí použití v interiéru. Není určen pro komerční použití.
16. Kávovar nepřeplyňte.
17. Používejte pouze nhrubo pomletou kávu.
18. Umístěte kávovar na protiskluzovou plochu.
19. V sekci „Péče a čištění“ se seznámte s pokyny o čištění povrchu v kontaktu s potravinami.
20. Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a k podobným účelům jako např.:
 - v kuchyňských koutech pro zaměstnance v obchodech, kancelářích nebo jiných pracovištích;
 - ve venkovských ubytovacích zařízeních;
 - zákaznicky v hotelích, motelech a ubytovacích zařízeních jiného typu;
 - v prostředí typu bed and breakfast.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

Pokyny jsou také k dispozici online. Navštivte naše webové stránky na adrese:
www.KitchenAid.eu





BEZPEČNOST PRODUKTU

LIKVIDACE ODPADU

Likvidace obalového materiálu

Obalový materiál je recyklovatelný a je označen symbolem recyklace . Různé části tohoto obalu je tedy nutno zlikvidovat odpovědně a plně v souladu s místními zákonnými předpisy o likvidaci odpadů.

Likvidace výrobku

- Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku.

Bližší informace ohledně manipulace, regenerace a recyklace tohoto výrobku si vyžádejte od místních úřadů, služby likvidace domovních odpadů nebo prodejny, kde jste produkt koupili.

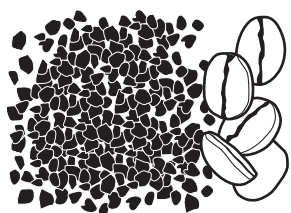
PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento spotřebič byl navržen, vyroben a distribuován v souladu s bezpečnostními požadavky směrnic ES: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/ES a 2011/65/ES (směrnice RoHS).

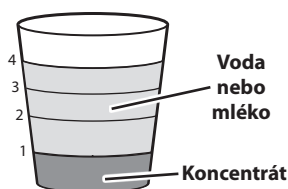


ÚVOD DO PŘÍPRAVY KÁVY ZA STUDENA

KÁVA PŘIPRAVOVANÁ ZA STUDENA



Příklad doporučené nahrubo pomleté kávy.



Voda
nebo
mléko

Koncentrát

Klasický způsob přípravy kávy za studena používá hrubě namletou kávu luhanou ve studené vodě po dobu 12-24 hodin. Tato metoda luhoání bez použití tepla produkuje jemnou, vyváženou chuť, která je méně hořká.

Kávovar na přípravu kávy za studena KitchenAid vyrobí přibližně 840 ml kávového koncentrátu.

K podávání nápoje připravovaného za studena doporučujeme použít poměr kávy a vody/mléka 1:3. To znamená, že přidáte 1 část kávového koncentrátu ke 3 částem vody nebo mléka.

RECEPTY VYUŽÍVAJÍCÍ KÁVOVÝ KONCENTRÁT

60 ml kávového koncentrátu	+	Studená káva: 180 ml studené vody nebo mléka, přidejte led/sladidla k ochucení
		Horká káva: 180 ml horké vody, přidejte mléko/sladidla k ochucení

Přizpůsobte množství kávového koncentrátu k dosažení požadované chuti.

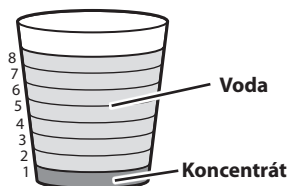
ČAJ PŘIPRAVOVANÝ ZA STUDENA

Kávovar na přípravu kávy za studena lze také použít k přípravě čajového koncentrátu (přibližně 960-1020 ml). Čaj luhaný za studena se luhuje ve studené vodě po dobu 6-12 hodin.

K podávání čajového nápoje doporučujeme použít poměr kávy a vody 1:7. To znamená, že přidáte 1 část čajového koncentrátu k 7 částem vody.

Vychutnejte si čaj luhaný za studena, jak ho máte rádi, smícháním koncentrátu s ledem, vodou, mlékem nebo sladidly.

TIP: Čím déle čaj luhujete a čím více čaje použijete, tím více hořký čaj bude.



Voda

Koncentrát

RECEPTY VYUŽÍVAJÍCÍ ČAJOVÝ KONCENTRÁT

30 ml čajového koncentrátu	+	Studený čaj: 210 ml studené vody, přidejte led/sladidla k ochucení
		Horký čaj: 210 ml horké vody, přidejte mléko/sladidla k ochucení

Přizpůsobte množství čajového koncentrátu k dosažení požadované chuti.

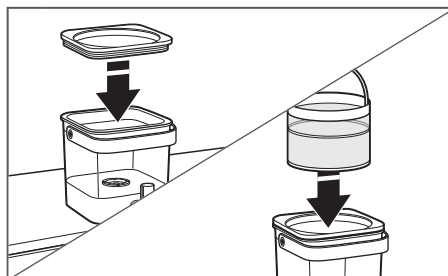




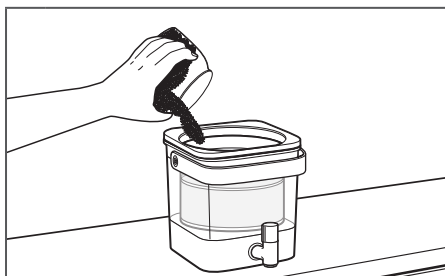
POUŽITÍ PRODUKTU

JAK POUŽÍVAT KÁVOVAR NA PŘÍPRAVU KÁVY ZA STUDENA

DŮLEŽITÉ: Před použitím kávovaru umyjte všechny části ručně v teplé vodě s čistícím prostředkem, důkladně je opláchněte a před použitím nechte kávovou trubici okapat. Dobře osušte. Abyste zabránili poškození, nemyjte v myčce na nádobí.



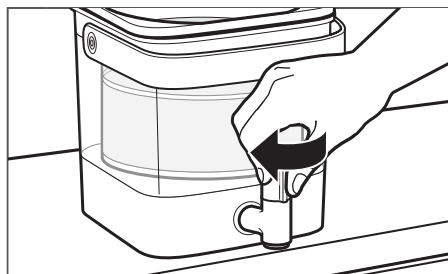
1 Sestavení kávovaru: Umístěte vnější víko na luhovací nádobu, poté vložte luhovač. Dbejte na to, aby rukojeť luhovače ležela rovně.



2 Naberte 250 gramů hrubě namleté kávy do luhovače. Namletá káva by se měla téměř dotýkat rysky naplnění kávy na luhovači.

POZNÁMKA: Hladina namleté kávy ve vztahu k rysce naplnění se může lišit v závislosti na pražení kávy. 250 jemně pražené kávy může být pod ryskou, zatímco tmavě pražená káva může být nad ryskou.

TIP: Když připravujete čaj, naberte 120 gramů čajových lístků do luhovače.



3 Ujistěte se, že je kohoutek luhovací nádoby v uzavřené pozici.



4 Nalijte přibližně 1 L studené vody na mletou kávu a pomocí krouživých pohybů zajistěte, aby voda dobře mletou kávu pokryla. Zastavte na 1 minutu a nechte mletou kávu rozkvést.

POZNÁMKA: Část procesu luhování kávy, kdy se uvolňují plyny z kávy poté, co se voda dotkne mleté kávy, se nazývá „rozkvetení“, protože během ní mletá káva vyrostе a zvedne se.

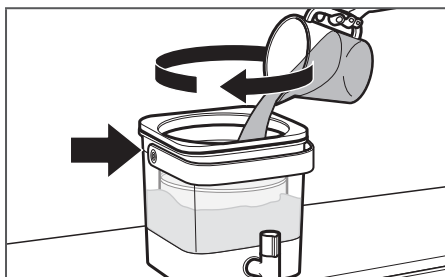




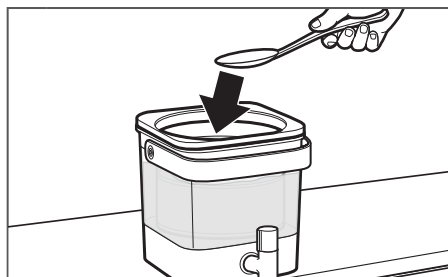
POUŽITÍ PRODUKTU



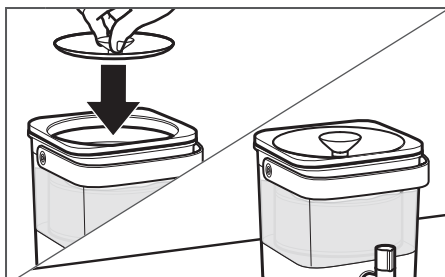
- 5** Poté, co káva rozkvete, nalijte 1/4 L vody na mletou kávu.



Až budete s procesem obeznámeni, můžete použít krycí lištu jako vizuální pomůcku pro nalévání. Při prvním nalití naplňte nádobu, dokud nebude hladina vody asi 2,5 cm pod krycí lištou. Poté nechte kávu vykvést a přidejte vodu, dokud nebude hladina v dolní části krycí lišty.



- 6** Použijte lžici k zatlačení mleté kávy do vody a ujistěte se, že je veškerá káva zcela nasáklá. Žádná mletá káva by neměla zůstat suchá.



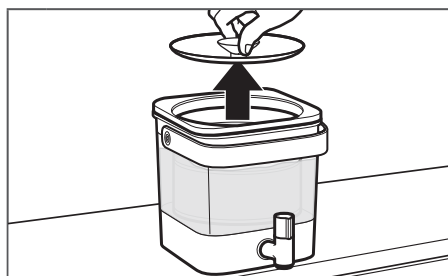
- 7** Umístěte víko na luhovač a nechte kávu luhovat po dobu 12-24 hodin. Luhujte buďto při pokojové teplotě nebo v lednici.



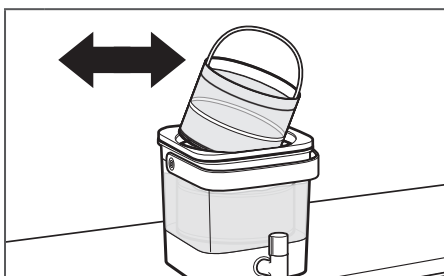


POUŽITÍ PRODUKTU

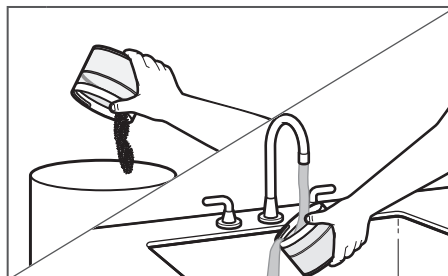
PŘÍPRAVA KÁVY LUHOVÁNÍM ZA STUDENA



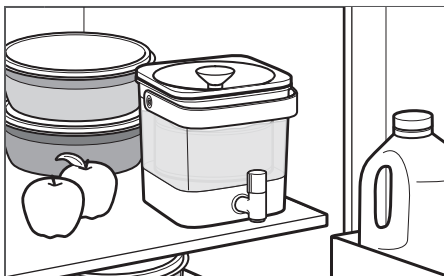
- 1** Po luhování po dobu 12-24 hodin sundejte víko luhovače.



- 2** Pomocí rukojeti luhovače zvedněte luhovač nad luhovací nádobu. Uložte luhovač v úhlu luhovací nádoby a nechte kapat po dobu 3 minut, poté změňte úhel uložení luhovače a nechte kapat po dobu dalších 2 minut.



- 3** Vytáhněte celý luhovač z luhovací nádoby a použitou sedlinu uložte na kompost nebo ji vyhodte. Umyjte luhovač podle pokynů v části „Péče a čištění“.



- 4** Vraťte víko luhovače na luhovací nádobu a uložte kávový koncentrát do lednice.

POZNÁMKA: Kávový koncentrát zůstane v lednici v chladu a čerstvý až 2 týdny.

ČESKY





POUŽITÍ PRODUKTU



- 5** K rozdělení koncentrátu otočte víčkem o čtvrt otočení proti směru hodinových ručiček.

POZNÁMKA: Z důvodu kompaktního designu dosedne přesně tam, kde ho chcete mít na polici nebo ve dvířkách lednice.



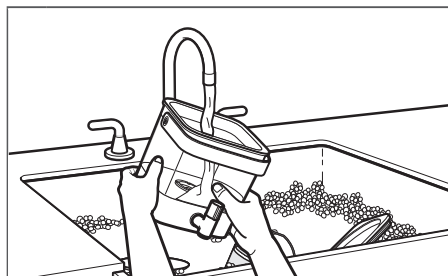
- 6** K podávání kávy luhované za studena použijte 1 část kávového koncentrátu na 3 části vody nebo mléka/rostlinného mléka dle vašeho výběru. Přidejte led a oslaďte podle chuti.

POZNÁMKA: Nemíchejte suroviny v luhovací nádobě. Nalijte koncentrát do sklenice, poté přidejte vodu nebo mléko.

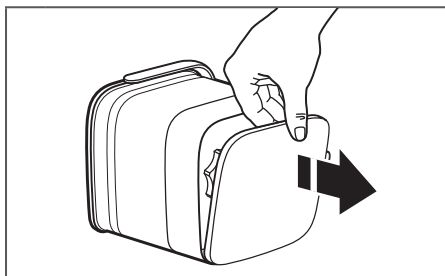
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

ČIŠTĚNÍ KÁVOVARU NA PŘÍPRAVU KÁVY ZA STUDENA

DŮLEŽITÉ: Je zásadní důkladně kávovar vyčistit po každém použití. Abyste zabránili poškození, nemyjte v myčce na nádobí. Chuť kávy může být ovlivněna tím, že luhovací nádoba a luhovač nebudou řádně očištěny od veškeré sedliny, zbytku kávového oleje nebo mycího prostředku, a to po každém použití.



- 1** Všechny části kávovaru očištěte pouze rukou. Opláchněte zbytky kávy z každé části. Umyjte teplou vodou s mycím prostředkem, poté otevřete kohoutek a nechte projít teplou vodu, dokud se hadice a kohoutek nevyprázdní. Osušte každou součást suchou měkkou utěrkou.

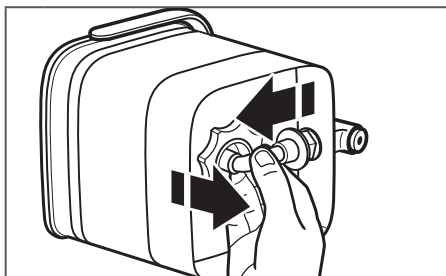


- 2** Pro občasné hlubší čištění: Nejprve zatlačte na phezku k uvolnění dvířek umístěných na dně luhovací nádoby.

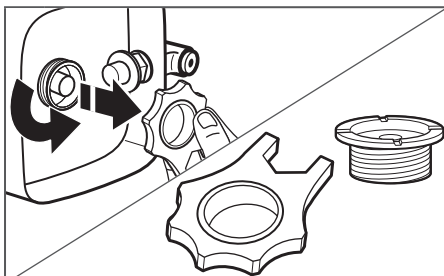




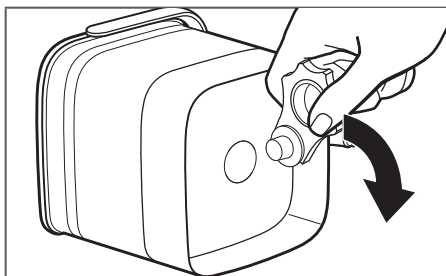
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



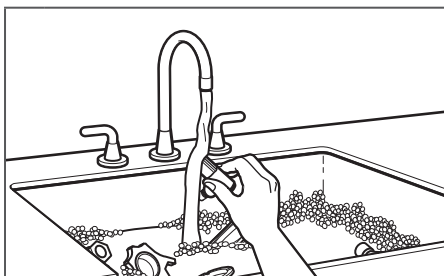
- 3** Dále jemně uvolněte hubici hadice a na obou stranách ji sundejte.



- 4** Poté otočte matici/klíčem, který drží luhovací zařízení na svém místě, a obě tyto části sundejte.



- 5** Nakonec použijte matici/klíč jako nástroj, uvolněte kohoutek a sundejte ho.



- 6** Všechny části umyjte ručně v teplé vodě s mycím prostředkem. Důkladně všechny části vysušte a znovu nasadte. Při nasazování dbejte na to, aby bylo těsnění luhovacího zařízení na svém místě.



ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Jestliže kávovar na přípravu kávy za studena nepracuje, jak by měl, zkontrolujte prosím následující:

- Pokud je káva příliš silná: Pomelte kávu na hrubší stupeň a/nebo nechejte namáčet kratší dobu. Kávovar vytváří kávový koncentrát. K podávání nápoje vhodné síly rozředte kávový koncentrát ve vodě nebo v jakémkoliv mléku/rostlinném mléku dle vašeho výběru.
- Pokud je káva příliš slabá: Budťo kávová zrna pomelte na jemnější konzistenci nebo kávu déle spařujte. Káva luhaná za studena používá více kávy k luhování než jiné metody. Dbejte na to, abyste k luhování kávy použili 250 gramů.

- Pokud má káva po použití hořkou nebo nepříjemnou chuť: Chuť může být ovlivněna tím, že kávovar nebyl důkladně vyčištěn. Před každým použitím zajistěte, aby byly všechny čisticí prostředky, sedlina a olejové zbytky řádně ze všech částí opláchnuty. Více informací najdete v části „Údržba a čištění“.

Jestliže není problém způsoben ani jednou z výše uvedených možností a závada není odstraněna, nahlédněte do kapitoly „Zákaznické služby“ v části „Podmínky záruky společnosti KitchenAid („záruka“)“.

Nevracejte kávovar prodejci – ten neprovádí servis.





PODMÍNKY ZÁRUKY SPOLEČNOSTI KITCHENAID („ZÁRUKA“)

Společnost KitchenAid Europa, Inc. na adrese Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgie („**poskytovatel záruky**“) poskytuje koncovému zákazníkovi, kterým je spotřebitel, záruku podle následujících podmínek.

Tato záruka doplňuje a nijak nezkracuje ani neovlivňuje práva ze záruky náležející ze zákona koncovému zákazníkovi ve vztahu k prodejci výrobku. Zákon č. 89/2012 Sb., občanský zákoník v platném znění („občanský zákoník“), stanovuje záruku na spotřební zboží v délce 24 měsíců od převzetí zboží kupujícím. Práva vyplývající ze zákonné záruky lze uplatnit, pokud se vada vyskytla a byla oznámena prodávajícímu během této 24měsíční záruční doby (tj. spotřebitel není povinen prokázat, že vada existovala v době převzetí zboží). Je-li vada odstranitelná, spotřebitel má obecně právo požadovat opravu zboží nebo přiměřenou slevu z kupní ceny. Je-li vada neodstranitelná, má spotřebitel právo požadovat výměnu vadného zboží za zboží bezvadné nebo přiměřenou slevu z kupní ceny nebo může odstoupit od kupní smlouvy a požadovat vrácení kupní ceny. Z těchto práv existují určité výjimky. Podrobnější údaje najdete na webových stránkách České obchodní inspekce www.coi.cz.

1) ROZSAH PLATNOSTI A PODMÍNKY ZÁRUKY

a) Poskytovatel záruky poskytuje záruku na výrobky uvedené v odstavci 1.b), které spotřebitel zakoupil od prodejce nebo společnosti patřící do skupiny KitchenAid-Group v Evropském hospodářském prostoru nebo na území Moldávie, Černé Hory, Ruska, Švýcarska nebo Turecka.

b) Záruční doba závisí na druhu zakoupeného výrobku takto:

SKCM4212SX Dva roky plná záruka od data prodeje.

c) Záruční doba začíná běžet dnem nákupu, tj. dnem, kdy spotřebitel zakoupil výrobek od prodejce nebo od společnosti ze skupiny KitchenAid-Group.

d) Výrobky, na které se záruka vztahuje, budou po výše uvedenou dobu způsobilé k běžnému používání nebo si zachovávají obvyklé vlastnosti.

e) Poskytovatel záruky zajistí na základě této záruky spotřebiteli při výskytu vady podle své volby následující služby, pokud se vada vyskytne v záruční době:

- Opravu vadného výrobku nebo jeho části, nebo

- výměnu vadného výrobku nebo jeho části. Pokud již výrobek není dostupný, má poskytovatel záruky právo namísto předmětného výrobku nabídnout výrobek stejné nebo vyšší hodnoty.

f) Jestliže chce spotřebitel na základě záruky podat reklamaci, musí se obrátit na servisní středisko společnosti KitchenAid v příslušné zemi uvedené na adrese www.kitchenaid.eu (e-mailová adresa: info@kitchenaid.cz; telefonní číslo: +420 517 346 256) nebo přímo na poskytovatele záruky na adrese KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgie.

g) Náklady na opravu včetně náhradních dílů a poštovné za přepravu bezvadného výrobku nebo jeho části hradí poskytovatel záruky. Poskytovatel záruky hradí také poštovné za vrácení vadného výrobku nebo jeho části, jestliže poskytovatel záruky nebo středisko služeb zákazníkům společnosti KitchenAid v příslušné zemi požádá o vrácení tohoto vadného výrobku nebo jeho části. Spotřebitel však hradí náklady na vhodný obal pro vrácení vadného výrobku nebo jeho části.

h) Při reklamaci podle této záruky musí spotřebitel předložit účtenku nebo fakturu za nákup výrobku.





PODMÍNKY ZÁRUKY SPOLEČNOSTI KITCHENAID („ZÁRUKA“)

2) OMEZENÍ ZÁRUKY

a) Tato záruka se vztahuje pouze na výrobky určené pro soukromé účely, a nikoli na výrobky pro profesionální či komerční použití.

b) Záruka neplatí v případě běžného opotřebení, nevhodného použití či zneužití výrobku, při nedodržení pokynů k použití, při použití výrobku s napájením nesprávným napětím, v případě instalace nebo provozu v rozporu s příslušnými elektrotechnickými předpisy a v případech, kdy došlo k použití síly (např. úderů).

c) Záruka neplatí, pokud došlo k pozměnění nebo úpravě výrobku, např. přestavbě výrobků určených pro napětí 120 V na výrobky pro napětí 220–240 V.

d) Prováděním záručního servisu se záruční doba neprodlužuje ani nezačíná běžet nová záruční doba. Záruční doba na instalované náhradní díly končí se skončením záruční doby na celý výrobek.

Také po vypršení záruční doby nebo u výrobků, na které se záruka nevztahuje, jsou koncovým zákazníkům k dispozici střediska služeb zákazníkům, která mohou zodpovídat jejich případné dotazy a podávat jim informace. Upozorňujeme také, že spotřebitel může mít i další práva plynoucí ze zákonné záruky. Další informace najdete rovněž na naší webové stránce: www.kitchenaid.cz

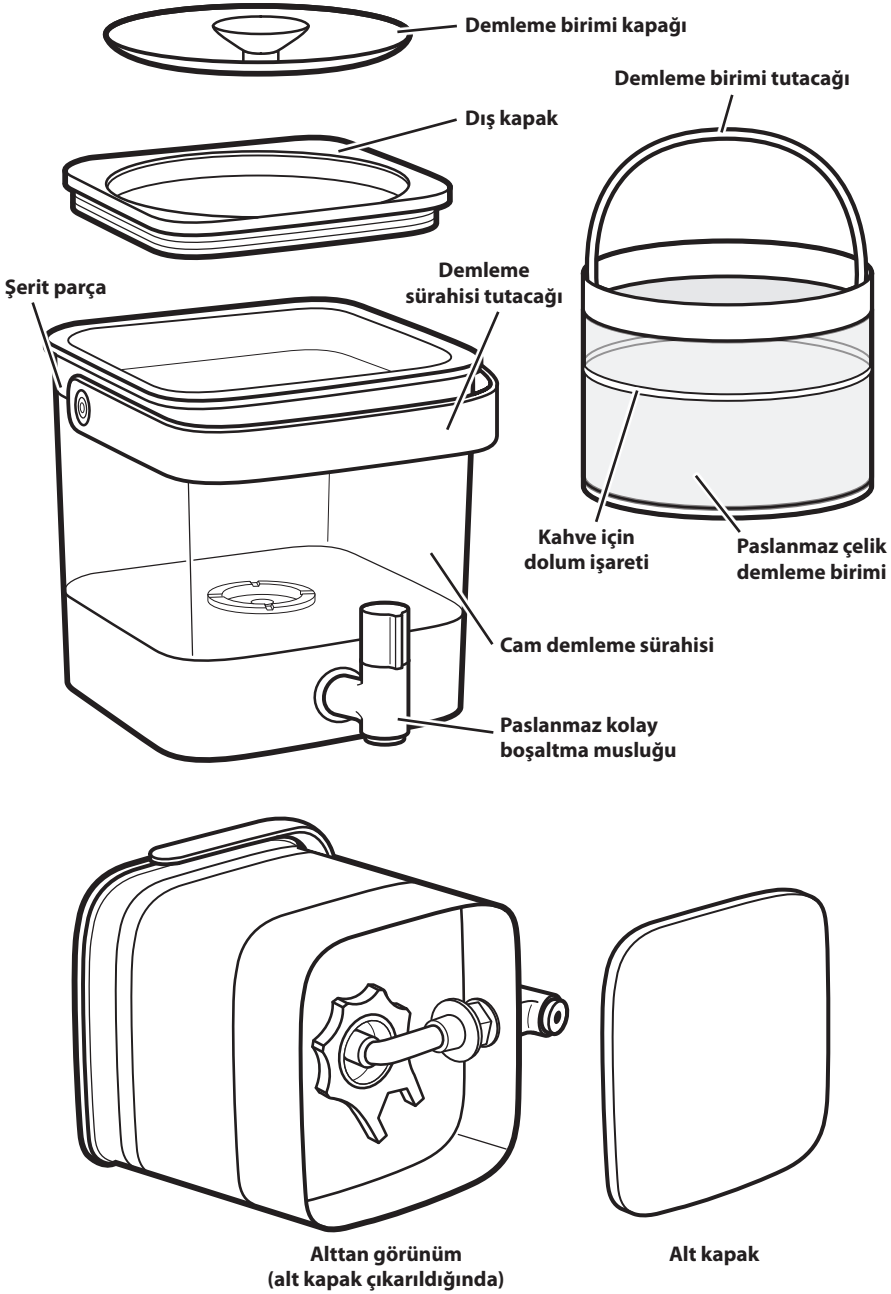
REGISTRACE VÝROBKU

Zaregistrujte svůj nový spotřebič KitchenAid již teď: <http://www.kitchenaid.eu/register>





PARÇALAR VE ÖZELLİKLER



TÜRKÇE





ÜRÜN GÜVENLİĞİ

ÖNEMLİ KORUYUCU TEDBİRLER

Ev aletlerini kullanırken aşağıdakileri de içeren temel güvenlik tedbirlerinin daima gözetilmesi gerekmektedir:

1. Tüm talimatları okuyun. Mutfak aletinin yanlış kullanımı kişisel yaralanmalara neden olabilir.
2. Bu cihaz, aletin kullanımı hakkında bu kişinin güvenliğinden sorumlu birey tarafından gözetim ya da talimat sağlanmadığı durumlarda fiziksel, duyuşsal veya ruhsal kapasitesi sınırlı ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
3. Sadece Avrupa Birliği: Bu cihaz, çocuklar tarafından kullanılamaz. Cihazı çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayınız.
4. Sadece Avrupa Birliği: Cihazlar, fiziksel, duyuşsal veya mental kapasiteleri kısıtlı kişiler ya da deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, bu kişiler gözetim altında tutulduğu veya cihazın güvenli kullanımı hakkında önceden bilgilendirildiği ve ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandığı taktirde kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.
5. Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olmak üzere çocukların gözetim altında tutulması gerekmektedir.
6. Cihazı, cihaz arızalandıktan ya da herhangi bir şekilde hasar gördükten sonra çalıştırmayın. Kontrol, onarım veya ayarlama için aygıtı en yakın Yetkili Servise geri götürün.
7. Açık havada kullanmayın.
8. Bir sıcak gaz kaynağı veya elektrikli ocak yakınında veya üzerinde ya da ısıtılmış fırın içinde kullanmayın.
9. Cihazı kullanım amacı dışında bir amaca yönelik olarak kullanmayın.
10. Cihaz kullanımdayken, asla gözetimsiz durumda bırakmayınız.
11. Kahve Makinesini kapağı düzgün şekilde kapatılmadan kullanmayın.
12. Tutacağı gevşemiş ya da zayıflamış olan Kahve Makinelerini kullanmayın.
13. Kahve Makinesini aşındırıcı temizleyiciler, bulaşık teli veya diğer aşındırıcı malzemeleri kullanarak temizlemeyin.
14. Önerilmeyen veya KitchenAid tarafından satılmayan eklentilerin kullanılması yangın, elektrik çarpması veya yaralanmaya neden olabilir.
15. Bu ürün yalnızca evde, kapalı alanda kullanım için tasarlanmıştır. Ticari kullanıma uygun olarak tasarlanmamıştır.
16. Kahve Makinesini fazladan doldurmayın.
17. Yalnızca kalın öğütülmüş kahve kullanın
18. Kahve Makinesini kaymayan bir yüzeye yerleştirin.
19. Gıda ile temas eden yüzeylerin temizliği hakkında talimatlar için "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakınız.
20. Bu cihaz, evde ve aşağıdakiler gibi benzer uygulamalarda kullanım tasarlanmıştır:
 - mağazalar, ofisler veya diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfakları;
 - çiftlik evleri;
 - oteller, moteller ve diğer ikamet tipi ortamlarda müşteriler tarafından;
 - yatak ve kahvaltı odası tipi ortamlar.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

Talimatlar çevrimiçi olarak da sunulmuştur. Şu adresten web sitemizi ziyaret edin:

www.KitchenAid.eu





ÜRÜN GÜVENLİĞİ

ATIK TASFİYESİ

Ambalajlama materyalinin atılması

Ambalajlama materyali geri dönüştürülebilir malzemeden yapılmış ve geri dönüşüm işareti ile işaretlenmiştir . Bu nedenle ambalajın farklı kısımlarının sorumlu bir şekilde, atık tasfiyesini yöneten yerel yönetim düzenlemelerine tamamen uygun olarak tasfiye edilmesi gerekmektedir.

Ürünün hurdaya çıkarılması

- Bu ürünün doğru bir şekilde tasfiye edilmesini sağlayarak, bu ürünün uygunsuz şekilde atığa ayrılmasından kaynaklanan, çevreye ve insan sağlığının maruz kalacağı olası olumsuz sonuçları önlemiş olacaksınız.

Bu ürünün işlem görmesi, geri kazandırılması ve geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel kurumlara, ev atığı tasfiye hizmetleri veya ürünü satın aldığınız mağaza ile irtibata geçin.

UYGUNLUK BEYANI

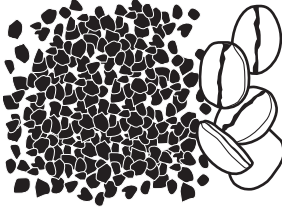
Bu cihaz aşağıdaki EC Direktiflerinin güvenlik gerekliliklerine uygun şekilde tasarlanmış, oluşturulmuş ve dağıtılmıştır: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC ve 2011/65/EU (RoHS Direktifi).

TÜRKÇE

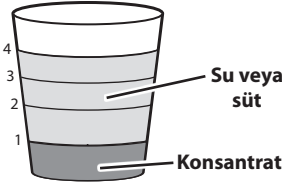


SOĞUK DEMLEME TANITIMI

SOĞUK DEMLİ KAHVE



Önerilen kalın öğütülmüş kahve örneği.



Klasik soğuk kahve demleme yönteminde, 12-24 saatlik bir süre boyunca soğuk suda demlemeye bırakılmış kalın öğütülmüş kahve kullanılır. Isı kullanılmayan bu demleme yönteminde, acılığı daha az, yumuşak, dengeli bir aroma elde edilir.

KitchenAid Soğuk Demleme Kahve Makinesi, temel olarak 840 ml kahve konsantratu kullanır.

Soğuk demlenmiş içeceği servis etmek için 1:3 oranda su/süt kullanılmasını öneririz. Bu, 1 ölçü kahve konsantratına 3 ölçü su veya süt eklenmesi anlamına gelir.

KAHVE KONSANTRATI KULLANILAN TARİFLER

60 ml kahve konsantratu	+	Soğuk kahve: 180 ml soğuk su veya süt, zevkinize göre buz/tatlandırıcı ekleyebilirsiniz
		Sıcak kahve: 180 ml sıcak su, zevkinize göre süt/tatlandırıcı ekleyebilirsiniz

İstenilen lezzete ulaşmak için kahve konsantratu miktarını ayarlayın.

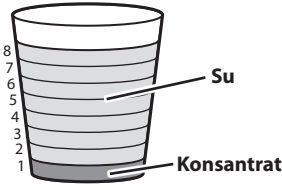
SOĞUK DEMLİ ÇAY

Soğuk Demleme Kahve Makinesi, çay konsantratu yapmak için de kullanılabilir (yaklaşık 960-1020 ml). Soğuk demlenmiş çay, 6-12 saat boyunca soğuk suda demlenir.

Soğuk demlenmiş çayı servis etmek için 1:7 oranda su kullanılmasını öneririz. Bu, 1 ölçü çay konsantratına 7 ölçü su eklenmesi anlamına gelir.

Konsantratu buz, su, süt veya tatlandırıcı ile karıştırarak soğuk demleme çayınızı dilediğiniz şekilde hazırlayın.

İPUCU: Ne kadar fazla çay kullanırsanız ve çayı ne kadar uzun süreyle demlerseniz, çayın acılığı o kadar artacaktır.



ÇAY KONSANTRATI KULLANILAN TARİFLER

30 ml çay konsantratu	+	Soğuk çay: 210 ml soğuk su, zevkinize göre buz/tatlandırıcı ekleyebilirsiniz
		Sıcak çay: 210 ml sıcak su, zevkinize göre süt/tatlandırıcı ekleyebilirsiniz

İstenilen lezzete ulaşmak için çay konsantratu miktarını ayarlayın.

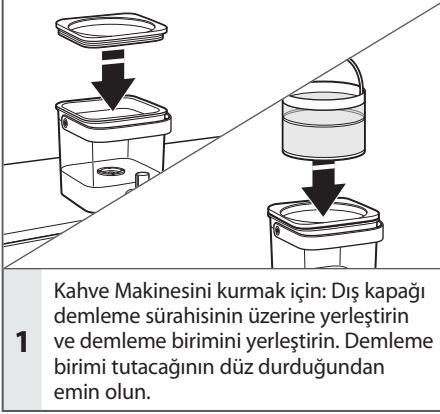




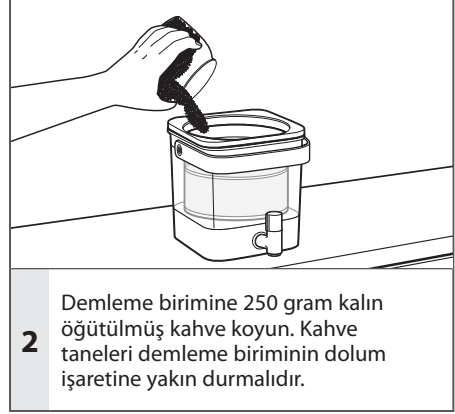
ÜRÜN KULLANIMI

SOĞUK DEMLEME KAHVE MAKİNESİNİN ÇALIŞTIRILMASI

ÖNEMLİ: Kahve Makinesini kullanmadan önce tüm parçaları ılık, sabunlu su ile elde yıkayın ve kullanım öncesinde kahve tüpünü duruladığınızdan ve boşalttığınızdan emin olun. İyice kurulaşın. Hasar vermekten kaçınmak için bulaşık makinesinde yıkamayın.



1 Kahve Makinesini kurmak için: Dış kapağı demleme sürahisinin üzerine yerleştirin ve demleme birimini yerleştirin. Demleme birimi tutacağına düz durduğundan emin olun.



2 Demleme birimine 250 gram kalın öğütölmüş kahve koyun. Kahve taneleri demleme biriminin dolum işaretine yakın durmalıdır.

NOT: Kahve taneciklerinin yüksekliğinin dolum çizgisi ile ilişkisi kahvenizin kavrulma düzeyine göre değişiklik gösterir. 250 gramlık hafif kavrulmuş kahve çizginin altında kalabilirken daha yoğun kavrulmuş kahve çizgi üzerinde yer alabilir.

İPUÇU: Çay yapıyorsanız, demleme birimine 120 gram çay yaprağı koyun.



3 Demleme sürahisinin kapağının kapalı durumda olduğundan emin olun.



4 Dairesel hareketle 1 L soğuk suyu taneciklerin üzerine dökün ve taneciklerin kaplandığından emin olun. Taneciklerin açılması için 1 dakika kadar bekleyin.

NOT: Kahve demleme sürecinde kahveden gazların açığa çıktığı ve suyun taneciklere çarptığı süreç, taneciklerin büyüyerek üst yüzeye çıkması nedeniyle "açılma" olarak adlandırılır.

TÜRKÇE

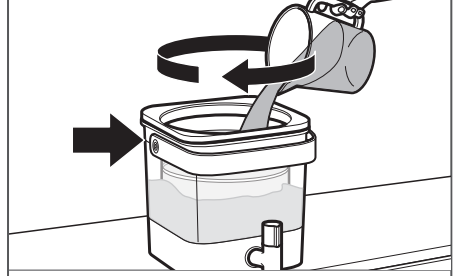




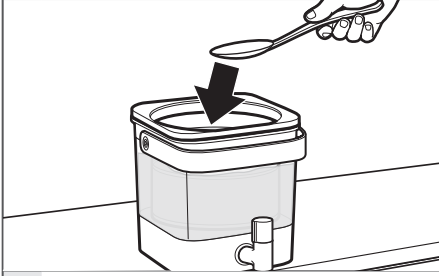
ÜRÜN KULLANIMI



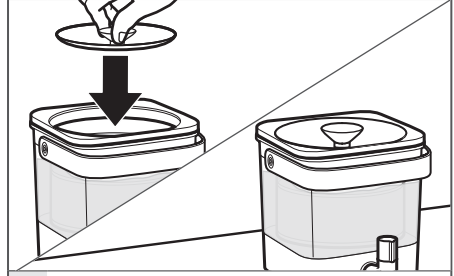
- 5** Kahve açıldıktan sonra taneciklerin üzerine 1/4 su ekleyin.



Sürece alıştıktan sonra görsel doldurma rehberliği için şerit parçadan faydalanabilirsiniz. İlk doldurma işleminde, sürahiyi su seviyesi şerit parçanın yaklaşık 2,5 cm altında olacak şekilde doldurun. Daha sonra kahvenin açılmasını bekleyin ve seviye şerit parçanın altına gelene kadar su ekleyin.



- 6** Tüm taneciklerin tamamen doygunluğa ulaştığından emin olacak şekilde tanecikleri suda aşağı bastırmak için bir kaşık kullanın. Kuru kahve taneciği kalmamalıdır.



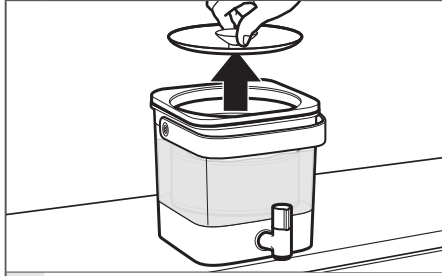
- 7** Demleme biriminin kapağını takın ve 12-24 saat süreyle kahvenin demlenmesini bekleyin. Demleme işlemini oda sıcaklığında ya da buzdolabında gerçekleştirin.



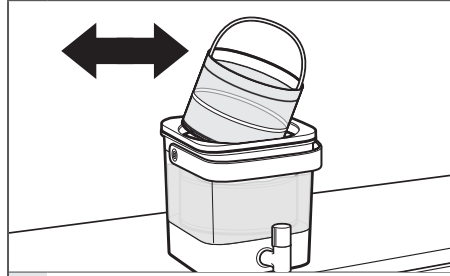


ÜRÜN KULLANIMI

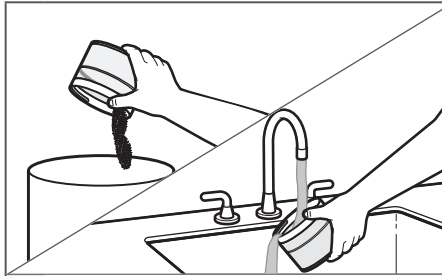
SOĞUK DEMLİ KAHVE HAZIRLAMA



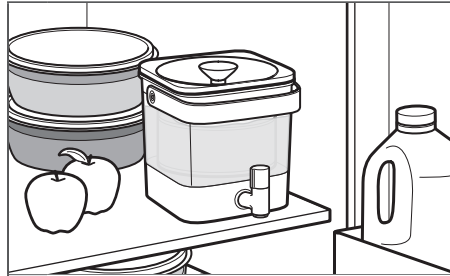
- 1** 12-24 saatlik demleme sonrasında demleme birimi kapağını çıkarın.



- 2** Demleme birimi tutacağıni kullanarak demleme birimini demleme sürahisı seviyesinin üzerine kaldırın. Demleme birimini demleme sürahisinde açılı olarak bırakın ve 3 dakika boyunca süzülmesini bekleyin, daha sonra demleme birimi duruş açısını değiştirerek 2 dakika kadar daha bekleyin.



- 3** Demleme birimini demleme sürahisinden tamamen dışarı çıkarın ve kullanılan tanecikleri atık olarak değerlendirin ya da atın. Demleme birimini "Bakım ve temizleme" kısmındaki talimatlara uygun şekilde yıkayın.



- 4** Demleme birimi kapağını demleme sürahisine takın ve kahve konsantratınızı buzdolabında saklayın.

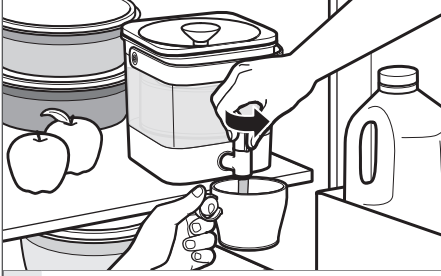
NOT: Kahve konsantratı buzdolabında saklandığı sürece 2 hafta boyunca soğuk ve taze kalır.

TÜRKÇE





ÜRÜN KULLANIMI



5

Konsantratu dağıtmak için musluğu saat yönünün tersinde dörtte bir oranda çevirin.

NOT: Kompakt tasarımı nedeniyle, buzdolabı rafı veya kapısında istediğiniz yere uyar.



6

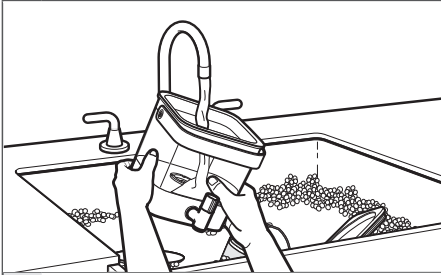
Soğuk demli kahvenizi servis etmek için 1 ölçü kahve konsantratına 3 ölçü su veya hayvansal/bitkisel süt kullanın. Zevkinize göre buz ve tatlandırıcı ekleyebilirsiniz.

NOT: Malzemeleri demleme sürahisinde karıştırmayın. Konsantratu bir bardağa doldurun ve daha sonra su ya da süt ekleyin.

BAKIM VE TEMİZLEME

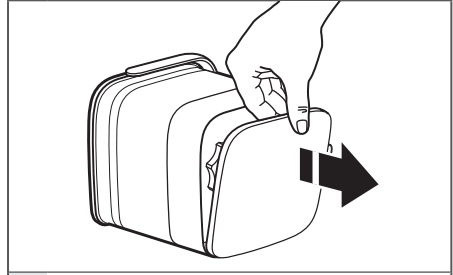
SOĞUK DEMLEME KAHVE MAKİNESİNİN TEMİZLENMESİ

ÖNEMLİ: Kahve Makinesinin her kullanım sonrasında dikkatlice temizlenmesi kritik önem taşımaktadır. Hasar vermektan kaçınmak için bulaşık makinesinde yıkamayın. Demleme sürahis ve demleme biriminin tüm taneciklerden, kahve yağı kalıntılarından veya sabundan arındırılacak şekilde düzgünce temizlenmemesi, kahvenizin tadını etkileyebilir.



1

Kahve Makinesinin tüm parçalarını elde temizleyin. Her bir parçadaki kahve kalıntılarını durulayın. Ilık, sabunlu su ile yıkayın, daha sonra musluğu açın ve tüp ile musluk boşalana kadar ılık su geçirin. Tüm parçaları kuru, yumuşak bir havlu ile kurulayın.



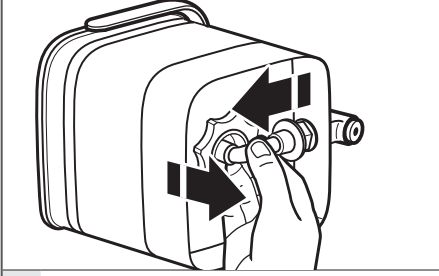
2

Aralıklı olarak yapılacak derin temizlik için: Öncelikle demleme sürahisinin altındaki kapağı açmak için kancayı çekin.

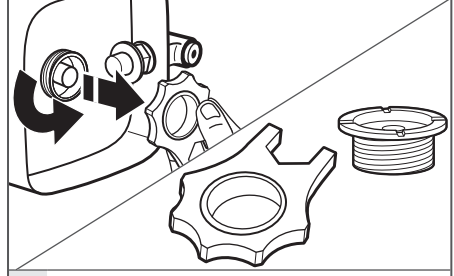




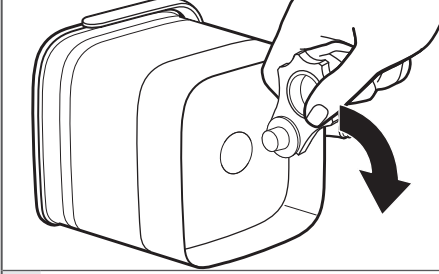
BAKIM VE TEMİZLEME



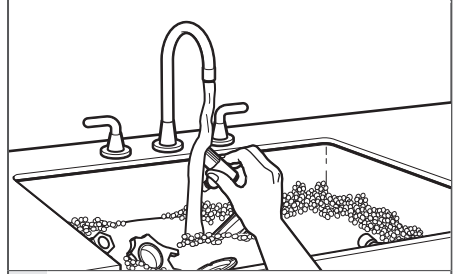
- 3** Daha sonra, çıkarmak için hortum ağzını her iki taraftan da hafifçe gevşetin.



- 4** Daha sonra kahve süzgecini yerinde tutan somunu/anahtarı çevirin ve bu parçaların her ikisini de çıkarın.



- 5** Son olarak, somunu/anahtarı araç olarak kullanarak musluğu gevşetin ve çıkarın.



- 6** Tüm parçaları ılık, sabunlu suda elinizde yıkayın. Tüm parçaların iyice kurumasını bekleyin ve makineyi yeniden kurun. Yeniden monte etmeden önce kahve süzgeci contasının yerinde olduğundan emin olun.



SORUN GİDERME

Soğuk Demleme Kahve Makineniz beklenen şekilde çalışmazsa lütfen aşağıdaki kontrolleri yapın:

- Kahve fazla koyuysa: Kahvenizi daha kalın tanecikli olarak öğütün ve/veya daha az süre suya daldırın. Kahve Makinesi bir kahve konsantratu oluşturur. İstedığınız kuvvette kahve servis etmek için kahve konsantrenizi su veya tercih ettiğiniz hayvansal/bitkisel süt ile seyreltin.
- Kahve fazla açıkksa: Kahvenizi daha ince tanecikli olarak öğütün ve/veya daha uzun süre suya daldırın. Soğuk demli kahvede diğer yöntemlerde kullanılandan daha fazla kahve kullanılır. Demleme işleminde 250 gram kahve kullandığınızdan emin olun.

- Kullanım sonrasında kahvede acılık ya da hoş olmayan bir tat varsa: Kahve Makinesinin iyice temizlenmemesi kahvenin tadını etkileyebilir. Her kullanım sonrasında tüm parçalardaki sabun, kahve taneciği ve yağ kalıntılarının tamamen giderildiğinden emin olun. Daha fazla bilgi için "Bakım ve temizlik" bölümüne başvurun.

Sorun yukarıdakilerden herhangi biri değilse "KitchenAid Garantisi ("Garanti") Hükümleri" bölümündeki "Müşteri hizmetleri" kısmına bakın.

Kahve Makinesini perakende satıcıya iade etmeyin - perakende satıcılar teknik servis sunmamaktadır.





KITCHENAİD GARANTİSİ ("GARANTİ") HÜKÜMLERİ

Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belçika adresli KitchenAid Europa, Inc. ("**Garanti Veren**"), tüketici olan son müşteriye aşağıdaki hükümler uyarınca bir Garanti verir.

Garanti; (i) ürünün değiştirilmesini talep etme, (ii) ürünün ücretsiz olarak onarılmasını talep etme veya (iii) üründeki kusurla orantılı indirim talep etme ve (iv) imalatçı/ithalatçıya ürünü iade etmeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden cayma dahil olmak üzere 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun uyarınca son müşterinin ürünün imalatçısına veya ithalatçısına karşı sahip olduğu yasal garanti haklarına ek olarak uygulanır ve bunları sınırlandırmaz veya etkilemez.

1) KAPSAM VE GARANTİ HÜKÜMLERİ

a) Garanti Veren, bir tüketicinin Avrupa Ekonomik Alanı, Moldova, Karadağ, Rusya, İsviçre veya Türkiye ülkelerindeki bir KitchenAid-Group satıcısından veya şirketinden satın aldığı Bölüm 1.b) kapsamında belirtilen ürünler için Garanti verir.

b) Garanti süreleri satın alınan ürüne bağlıdır ve aşağıdaki şekildedir:

5KCM4212SX Satın alım tarihinden itibaren geçerli olmak üzere iki yıllık tam garanti.

c) Garanti süresi, satın alma tarihinde, yani bir tüketicinin ürünü bir KitchenAid-Group bayisinden veya şirketinden satın aldığı tarihte başlar.

d) Garanti, ürünün hatasız niteliğini kapsar.

e) Garanti süresi boyunca bir kusur meydana gelirse Garanti Veren, tüketiciye bu Garanti kapsamında kendi tercihiyle bağlı olarak aşağıdaki hizmetleri sağlayacaktır:

- Kusurlu ürünün veya ürün parçasının onarımı veya

- Kusurlu ürünün veya ürün parçasının değiştirilmesi. Bir ürün artık mevcut değilse Garanti Veren, ürünü eşdeğer veya daha yüksek değerli bir ürünle değiştirme hakkına sahiptir.

f) Tüketici, Garanti kapsamında bir talepte bulunmak isterse www.kitchenaid.com.tr (Telefon numarası: +90 312 397 35 17) adresinde bulunan ülkeye özel KitchenAid servis merkezleri veya doğrudan KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belçika adresinde bulunan Garanti Veren ile iletişime geçmelidir.

İTHALATÇI BİLGİSİ:

İPEK GIDA DTM. ELK. EŞYA TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.

Macun Mah. Batı Bulvarı ATB İş Mrkz.

No:1 C Blok 49

Yenimahalle/ANKARA 06105

SSHYB Tarih/No: 27.07.2017 / 52253

+90 312 397 83 70

g) Yedek parçalar da dahil olmak üzere onarım maliyetleri ve hatasız bir ürün veya ürün parçasının teslimatı için posta masrafları Garanti Veren tarafından karşılanacaktır. Garanti Veren veya ülkeye özgü KitchenAid müşteri hizmetleri merkezi kusurlu ürünün veya ürün parçasının iade edilmesini talep ederse Garanti Veren ayrıca kusurlu ürünün veya ürün parçasının iade edilmesine ilişkin posta maliyetlerini de karşılayacaktır.

h) Garanti kapsamında bir talepte bulunabilmek için tüketicinin, ürünü satın aldığını gösteren makbuzunu veya faturasını ibraz etmesi gerekir.

TÜRKÇE





KITCHENAİD GARANTİSİ ("GARANTİ") HÜKÜMLERİ

2) GARANTİNİN SINIRLANDIRILMASI

a) Garanti, yalnızca özel amaçlar için kullanılan ürünler için geçerlidir; profesyonel veya ticari amaçlar için kullanılan ürünler için geçerli değildir.

b) Garanti; normal aşınma ve yıpranma, yanlış veya kötü amaçlı kullanım, kullanım talimatlarına uyulmaması, ürünün yanlış elektrik voltajında kullanılması, geçerli elektrik yönetmeliklerine aykırı kurulum ve çalıştırma ile güç kullanma (ör. kaseler) durumunda geçerli değildir.

c) Garanti, değiştirilmiş veya dönüştürülmüş ürünler (ör. 120 V ürünlerin 220-240 V ürünlere dönüştürülmesi) için geçerli değildir.

d) Garanti hizmetlerinin sağlanması, Garanti süresini uzatmaz ve yeni bir Garanti süresi başlatmaz. Takılan yedek parçaların garanti süresi, komple ürün için geçerli Garanti süresi ile sona erer.

KitchenAid müşteri hizmetleri merkezleri, Garanti süresinin sona ermesinden sonra veya Garantinin geçerli olmadığı ürünler için soru sorma ve bilgi alma amacıyla son müşteri tarafından kullanılabilir. Web sitemizden daha fazla bilgiye erişebilirsiniz:

www.kitchenaid.eu

ÜRÜN KAYDI

Yeni KitchenAid cihazınızı hemen kaydedin: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2020 Tüm hakları saklıdır.







شروط ضمان KITCHENAID («الضمان»)

(2) حدود الضمان

- (a) لا ينطبق الضمان إلا على المنتجات المستخدمة لأغراض خاصة وليس لأغراض مهنية أو تجارية.
- (b) لا ينطبق الضمان في حال البلى والاستعمال العادي، والاستخدام غير الصحيح أو سوء الاستخدام، والفشل في اتباع إرشادات الاستخدام، واستخدام المنتج على فولتية كهربائية غير صحيحة، والتنشيط والتشغيل بما يتعارض مع اللوائح الكهربائية المطبقة، واستخدام القوة (على سبيل المثال، الضربات).
- (c) لا ينطبق الضمان في حال تم تعديل المنتج أو تحويله، على سبيل المثال، تحويل المنتجات بجهد 120 V إلى منتجات بجهد 220-240 V.
- (d) إن توفير خدمات الضمان لا يمدد فترة الضمان، كما أنه لا يبدأ فترة ضمان جديدة. تنتهي فترة ضمان قطع الغيار المركبة مع انتهاء فترة ضمان المنتج بأكمله.
- (e) يتم استبعاد المطالبات الإضافية أو الأخرى، لا سيما المطالبات المتعلقة بالأضرار، ما لم تكن المسؤولية إلزامية بموجب القانون.
- بعد انتهاء صلاحية فترة الضمان أو بالنسبة إلى المنتجات التي لا ينطبق عليها الضمان، تبقى مراكز خدمة العملاء من KitchenAid متوفرة للعميل النهائي للإجابة عن الأسئلة وتقديم المعلومات. تتوفر معلومات إضافية أيضًا على موقع الويب الخاص بنا: www.kitchenaid-eu & www.kitchenaid-mea.com

تسجيل المنتج

تسجيل جهاز KitchenAid الجديد الآن: <http://www.kitchenaid.eu/register>





شروط ضمان KITCHENAID («الضمان»)

إن KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever بلجيكا ("الضامن") تمنح العميل النهائي الذي يعتبر مستهلكاً، ضماناً وفقاً للشروط التالية.

ينطبق الضمان بالإضافة إلى حقوق الكفالة القانونية للعميل النهائي المقدمة من بائع المنتج ولا يحد منها أو يؤثر فيها.

1 نطاق الضمان وشروطه

(a) يمنح الضامن الضمان للمنتجات المذكورة في القسم ١.ب) التي اشتراها مستهلك من بائع أو شركة من مجموعة KitchenAid ضمن دول المنطقة الاقتصادية الأوروبية أو مولدوفا أو مونتينيغرو أو روسيا أو سويسرا أو تركيا. والشرق الأوسط.

(b) تستند مدة الضمان إلى المنتج الذي تم شراؤه وتكون على الشكل التالي:

5KCM4212SX ضمان كامل لمدة عامين من تاريخ الشراء.

(c) تبدأ مدة الضمان في تاريخ الشراء، أي في التاريخ الذي اشترى فيه المستهلك المنتج من تاجر أو شركة من مجموعة KitchenAid.

(d) يغطي الضمان طبيعة المنتج الخالية من العيوب.

(e) يتعين على الضامن تزويد المستهلك بالخدمات التالية بموجب هذا الضمان، بحسب اختيار الضامن، في حال حدوث خلل في المنتج أثناء فترة الضمان:

إصلاح المنتج أو الجزء المعيب منخ، أو استبدال المنتج أو الجزء المعيب منه. إذا لم يعد المنتج متوفراً، فيحق للضامن تبديل المنتج بمنتج آخر يعادله أو بقيمة أعلى.

(f) إذا أراد المستهلك تقديم مطالبة بموجب الضمان، فيتعين على المستهلك الاتصال بمراكز خدمة KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever الخاصة بالبلد أو بالضامن مباشرة بلجيكا عبر البريد الإلكتروني:

UAE:

AL GHANDI ELECTRONICS.

POST BOX NO. 9098,

DUBAI, UNITED ARAB EMIRATES

Toll free number: +971 4 2570007

(g) يتحمل الضامن تكاليف الإصلاح ، بما في ذلك قطع الغيار وأي تكاليف بريرية (إن وجدت) لتسليم منتج أو جزء منتج خال من العيوب. يتحمل الضامن أيضاً تكاليف البريد لإعادة المنتج المعيب أو جزء المنتج إذا طلب الضامن أو مركز خدمة عملاء KitchenAid الخاص بالبلد إعادة المنتج المعيب أو جزء المنتج المعيب. ومع ذلك ، يتحمل المستهلك تكاليف التغليف المناسب لإعادة المنتج المعيب أو جزء المنتج.

(h) يهدف التمكن من تقديم مطالبة بموجب الضمان، يتعين على المستهلك تقديم الإيصال أو الفاتورة التي حصل عليها عند شراء المنتج.





استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إذا لم يعمل "صانع القهوة بطريقة التخمير البارد" كما هو متوقع، فالرجاء التحقق من التالي:

- إذا كان مذاق القهوة مرًا أو غير محبب بعد الاستخدام: يمكن أن يتأثر المذاق إذا لم يتم تنظيف "صانع القهوة" بشكل كامل. لذا، تأكد من أن كل الصابون والرواسب وبقايا البن الدهنية قد تم شطفها من جميع الأجزاء بعد كل استخدام. راجعي قسم "العناية والتنظيف" للحصول على مزيد من المعلومات.

إذا لم تكن المشكلة بسبب أي من العناصر الواردة أعلاه، فراجعي فصل "خدمة العملاء" الموجود في قسم "شروط ضمان KitchenAid («الضمان»)».

لا تقومي بإعادة "صانع القهوة" إلى بائع التجزئة، حيث إن بائعي التجزئة لا يوفر خدمة الصيانة.

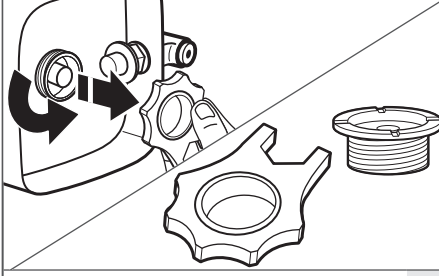
- إذا كانت القهوة مركزة للغاية: قومي بطحن البن لدرجة أعلى من الخشونة، و/أو اتركيها تتخمر لمدة أقل. صانع القهوة يُنتج قهوة مركزة. للتقديم مع التركيز المناسب، قومي بتخفيف القهوة المركزة بماء أو بلبين الحليب/الخاثر حسب رغبتك.

- إذا كانت القهوة مخففة للغاية: إما أن تقومي بطحن حبوب القهوة لدرجة ناعمة أكثر أو أن تتركها تتخمر لمدة أكبر. تستهلك القهوة المُعدة بالتخمير البارد كمية قهوة لتخميرها أكثر مما تستهلكه الطرق الأخرى. تأكدي من استخدامك ٢٥٠ جرامًا من القهوة لتخميرها.



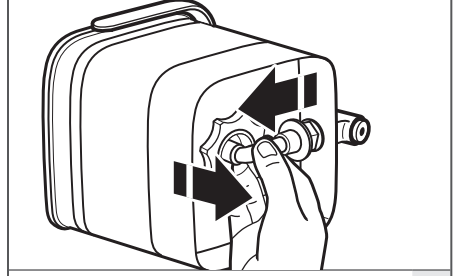


العناية والتنظيف



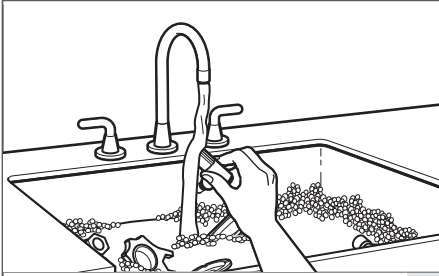
وبعد ذلك، قومي بلف الصامولة/مفتاح الربط الذي
يثبت مصرف القهوة في مكانه ثم قومي بإزالة
هذين الجزأين.

4



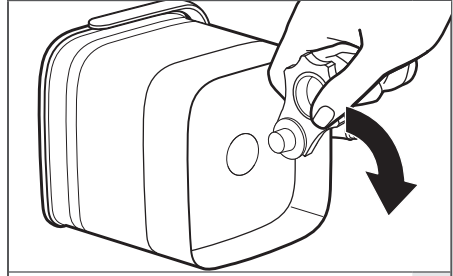
وبعد ذلك، قومي بفك فوهة الخرطوم من كلا
الطرفين لإزالته.

3



قومي بغسل جميع الأجزاء يدويًا بماء دافئ وصابون.
قومي بتجفيف جميع الأجزاء تمامًا ثم أعيدي تركيبها.
تأكدني من وضع مانع التسرب لمصرف القهوة في
مكانه عند إعادة التركيب.

6



وفي النهاية، باستخدام الصامولة/مفتاح الربط كأداة،
قومي بفك الصنبور وإزالته.

5



استخدام المنتج



لتقديم القهوة المُعدة بالتخمير البارد، قومي بإضافة جزء واحد من القهوة المركزة إلى ٣ أجزاء من الماء أو لبن الحليب/الخاثر حسب رغبتك. أضيفي الثلج والمُحليات حسب الرغبة.

6

ملاحظة: نظرًا لتصميمه الصغير، فإنه يتناسب بشكل مثالي مع المكان الذي تزيده في رف التلاجة أو بابها.



لصب التركيز، قومي بلف الصنبور ربع دورة عكس اتجاه عقارب الساعة.

5

ملاحظة: لا تقومي بخلط المكونات في إناء التخمير. قومي بصب المركز في الكوب، ثم أضيفي الماء أو اللبن.

العناية والتنظيف

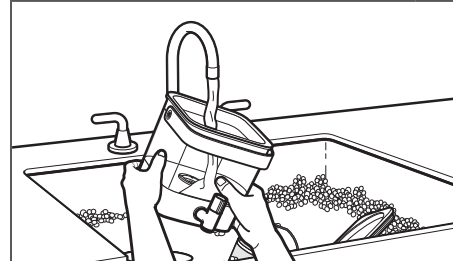
تنظيف "صانع القهوة بطريقة التخمير البارد"

هام: من الضروري القيام بتنظيف صانع القهوة بشكل كامل بعد كل استخدام. لتجنب حدوث تلف، لا تقومي بغسله في غسالة الأواني. قد يتأثر مذاق قهوتك إذا كانت مجموعة إناء التخمير ووعاء النقع لم يتم تنظيفها تمامًا من جميع بقايا البن المطحون أو زيوت القهوة أو الصابون بعد كل استخدام.



بالنسبة للتنظيف الشامل غير المنتظم: أولاً، ادفعي المشبك لتحرير الباب الموجود على الجزء السفلي من إناء التخمير.

2



قومي بتنظيف جميع أجزاء "صانع القهوة" يدويًا فقط. اشطفي بقايا القهوة من جميع الأجزاء. قومي بالغسيل باستخدام ماء دافئ وصابون، ثم قومي بفتح الصنبور وتمرير الماء الدافئ حتى يتم تفريغ الأنبوب والصنبور. قومي بتجفيف كل جزء باستخدام منشفة جافة وناعمة.

1

استخدام المنتج

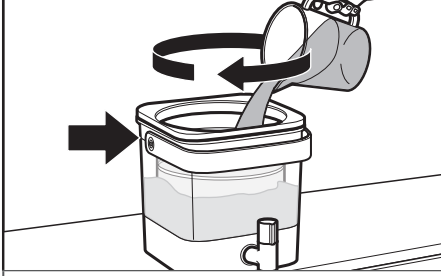
إعداد القهوة بطريقة التخمير البارد



ملاحظة: تظل القهوة المركزة باردة وطازجة لمدة تصل إلى أسبوعين في الثلاجة.



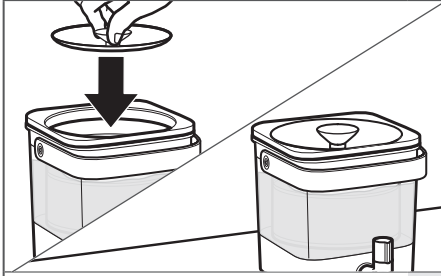
استخدام المنتج



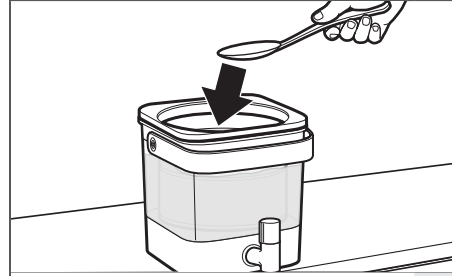
بمجرد التعود على العملية، يمكنك استخدام الطوق الأنبيق كعلامة مرئية للصب عند الصب للمرة الأولى، قومي بملء الإناء حتى يكون مستوى الماء أسفل الطوق الأنبيق بمقدار ٢,٥ سم تقريباً. وبعد ذلك، اتركي القهوة حتى تفور، ثم قومي بإضافة الماء حتى يكون المستوى عند الجزء السفلي من الطوق الأنبيق.



5 بعد فوران القهوة، قومي بصب ٤/١ لتر إضافي من الماء على البن المطحون.



7 ضعي الغطاء على وعاء النقع، ثم اتركي القهوة تتخمّر لمدة ١٢-٢٤ ساعة. قومي بالتخمير في درجة حرارة الغرفة أو في التلاجة.



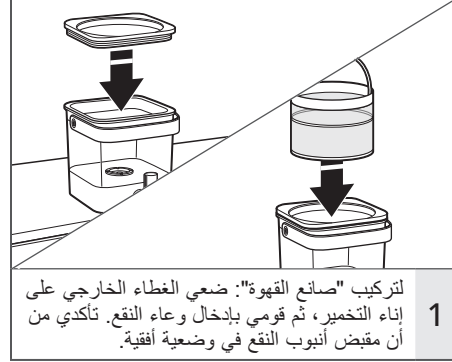
6 استخدمي ملعقة للضغط على البن المطحون للأسفل في الماء لضمان تشبع جميع أجزاء البن بالكامل. يجب ألا يوجد بن مطحون جاف.



استخدام المنتج

تشغيل "صانع القهوة بطريقة التخمير البارد"

هام: قبل استخدام "صانع القهوة بطريقة التخمير البارد"، قومي بغسل جميع الأجزاء يدويًا باستخدام ماء دافئ وصابون، مع التأكد من شطف أنبوب القهوة وتفريغه قبل الاستخدام. قومي بالتجفيف بشكل تام. لتجنب حدوث تلف، لا تقومي بغسله في غسالة الأواني.



ملاحظة: قد يختلف ارتفاع البن المطحون بالنسبة إلى علامة الماء حسب درجة تحميص القهوة. فقد تكون الكمية بمقدار ٢٥٠ جرامًا من القهوة خفيفة التحميص أسفل الخط، بينما القهوة المحمصة الداكنة أعلى الخط.

نصيحة: في حالة صنع الشاي، أضيفي ١٢٠ جرامًا من ورق الشاي في وعاء النقع.



ملاحظة: يُطلق على الجزء من عملية تخمير القهوة عندما تخرج الغازات من القهوة عند خلط الماء بالبن المطحون اسم "الفوران"، لأنه يتسبب في ازدياد حجم البن المطحون وارتفاعه.



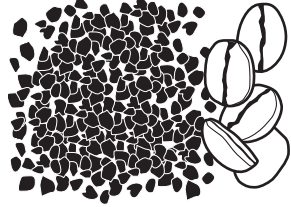
مقدمة عن التخمير البارد

القهوة بطريقة التخمير البارد

في الطريقة التقليدية لتخمير القهوة بالتخمير البارد يتم استخدام البن المطحون الخشن بحيث يُنقع في ماء بارد لمدة ١٢-٢٤ ساعة. وطريقة التخمير هذه بدون تسخين تُنتج مذاقًا لطيفًا ومتوازنًا بدرجة مرارة أقل.

يعمل "صانع القهوة بطريقة التخمير البارد" من KitchenAid على صنع ٨٤٠ مل تقريبًا من القهوة المركزة.

لتقديم المشروب المُعد بالتخمير البارد، نوصي بأن تكون نسبة القهوة إلى الماء/اللبن ٣:١. وهذا يعني إضافة جزء واحد من القهوة المركزة إلى ٣ أجزاء من الماء أو اللبن.



مثال على البن المطحون الخشن.

الوصفات باستخدام القهوة المركزة		
القهوة الباردة: ١٨٠ مل من الماء أو اللبن البارد، مع إضافة ثلج/مُحليات حسب الرغبة	+	٦٠ مل من القهوة المركزة
القهوة الساخنة: ١٨٠ مل من الماء الساخن، مع إضافة لبن/مُحليات حسب الرغبة		

قومي بتحديد كمية القهوة المركزة لتحقيق المذاق المرغوب.



الشاي بطريقة التخمير البارد

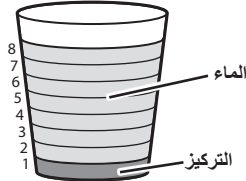
يمكن استخدام "صانع القهوة بطريقة التخمير البارد" أيضًا في صنع الشاي المركز (٩٦٠-١٠٢٠ مل تقريبًا). عند إعداد الشاي بطريقة التخمير البارد، يتم نقعه في ماء بارد لمدة ٦-١٢ ساعة.

لتقديم مشروب الشاي، نوصي بأن تكون نسبة الشاي إلى الماء ٧:١. وهذا يعني إضافة جزء واحد من الشاي المركز إلى ٧ أجزاء من الماء.

استمتعي بالشاي المُعد بالتخمير البارد بالطريقة التي ترغبين فيها من خلال خلط المركز مع الثلج أو الماء أو اللبن أو المُحليات. نصيحة: كلما طالت مدة النقع وزادت كمية الشاي المستخدمة، يصبح الشاي أكثر مرارة.

الوصفات باستخدام الشاي المركز		
الشاي البارد: ٢١٠ مل ماء بارد، مع إضافة ثلج/مُحليات حسب الرغبة	+	٣٠ مل من الشاي المركز
الشاي الساخن: ٢١٠ مل من الماء الساخن، مع إضافة لبن/مُحليات حسب الرغبة		

قومي بتحديد كمية الشاي المركز لتحقيق المذاق المرغوب.





سلامة المنتج

التخلص من نفايات

للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة هذا المنتج واستعادته وإعادة تدويره، يرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشترى منه المنتج.

التخلص من مواد التغليف

إن مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة ومميزة برمز إعادة التدوير (♻️). وبالتالي يجب التخلص من الأجزاء المختلفة لمواد التغليف بطريقة مسؤولة مع الامتثال التام لقواعد التخلص من النفايات الخاصة بالهيئة المحلية.

التخلص من المنتج

- وبالتأكيد من التخلص من هذا المنتج بصورة صحيحة، ستساعد في تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي قد تنتج بشكل آخر من خلال التعامل غير الصحيح مع نفايات هذا المنتج.

إعلان المطابقة

تم تصميم هذا الجهاز وإنتاجه وتوزيعه بالتوافق مع متطلبات السلامة بحسب توجيهات المجلس الأوروبي: 2014/35/EU و 2014/30/EU و 2009/125/EC و 2011/65/EU (التوجيهات المتعلقة بالقيود على استخدام المواد الخطرة).



إجراءات وقائية هامة

عند استخدام الأجهزة، يجب اتباع احتياطات السلامة الأساسية دائمًا، والتي تتضمن ما يلي:

1. اقرئي جميع الإرشادات. قد ينتج عن الاستخدام الخاطئ للجهاز حدوث إصابات شخصية.
2. هذا الجهاز غير معد للاستخدام من قبل أشخاص (بما في ذلك الأطفال) لديهم عجز في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم يكونوا تحت الإشراف أو الإرشاد - فيما يتعلق باستخدام الجهاز - من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.
3. الاتحاد الأوروبي فقط: هذا الجهاز لا يجب أن يستخدمه الأطفال. أبعد الجهاز بعيدًا عن الأطفال.
4. لاتحاد الأوروبي فقط: يستطيع استخدام الأجهزة الأشخاص الذين يعانون من ص ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة. ويجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز.
5. يجب مراقبة الأطفال لضمان أنهم لا يلعبون بالجهاز.
6. لا تقومي بتشغيل أي جهاز بعد تعطله أو تلفه بأي شكل من الأشكال. أعيدي الجهاز لأقرب مركز خدمة معتمد للفحص أو التصليح أو التعديل.
7. لا تستخدم في الهواء الطلق.
8. لا تستخدم في موقد غاز ساخن أو موقد كهربائي أو في فرن ساخن أو بالقرب من هذه الأشياء.
9. لا تستخدم في أي غرض آخر بخلاف المخصص له.
10. لا تترك الجهاز أبدًا بلا مراقبة أثناء تشغيله.
11. لا تستخدم "صانع القهوة" دون غلق الغطاء بشكل محكم.
12. لا تستخدم "صانع القهوة" عندما يكون المقبض غير مثبت أو ضعيف.
13. لا تقومي بتنظيف "صانع القهوة" باستخدام مواد تنظيف كاشطة أو ألياف سلكية أو أية مواد كاشطة أخرى.
14. أو التي KitchenAid قد يتسبب استخدام الملحقات التي لا توصي بها لا تتبعها في حدوث حريق، أو صدمة كهربائية، أو إصابة.
15. هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي فقط. وغير مصمم للاستخدام التجاري.
16. لا تفرطي في ملء "صانع القهوة".
17. لا تستخدم في سوي البن المطحون الخشن.
18. ضعي "صانع القهوة" على سطح مضاد للانزلاق.
19. راجع باب لمعرفة التعليمات الخاصة بتنظيف الأسطح « العناية والتنظيف » الملامسة للغذاء.
20. هذا الجهاز مصمم للاستخدام في المنزل والاستخدامات المماثلة مثل:
- الطبخ للموظفين في المحلات التجارية والمكاتب أو بيئات العمل الأخرى؛
- البيوت الريفية؛
- بواسطة العملاء في الفنادق والأوتيلات والبيئات الأخرى من النوع السكني؛
- البيئات التي بها أسرة وأماكن لتناول الطعام.

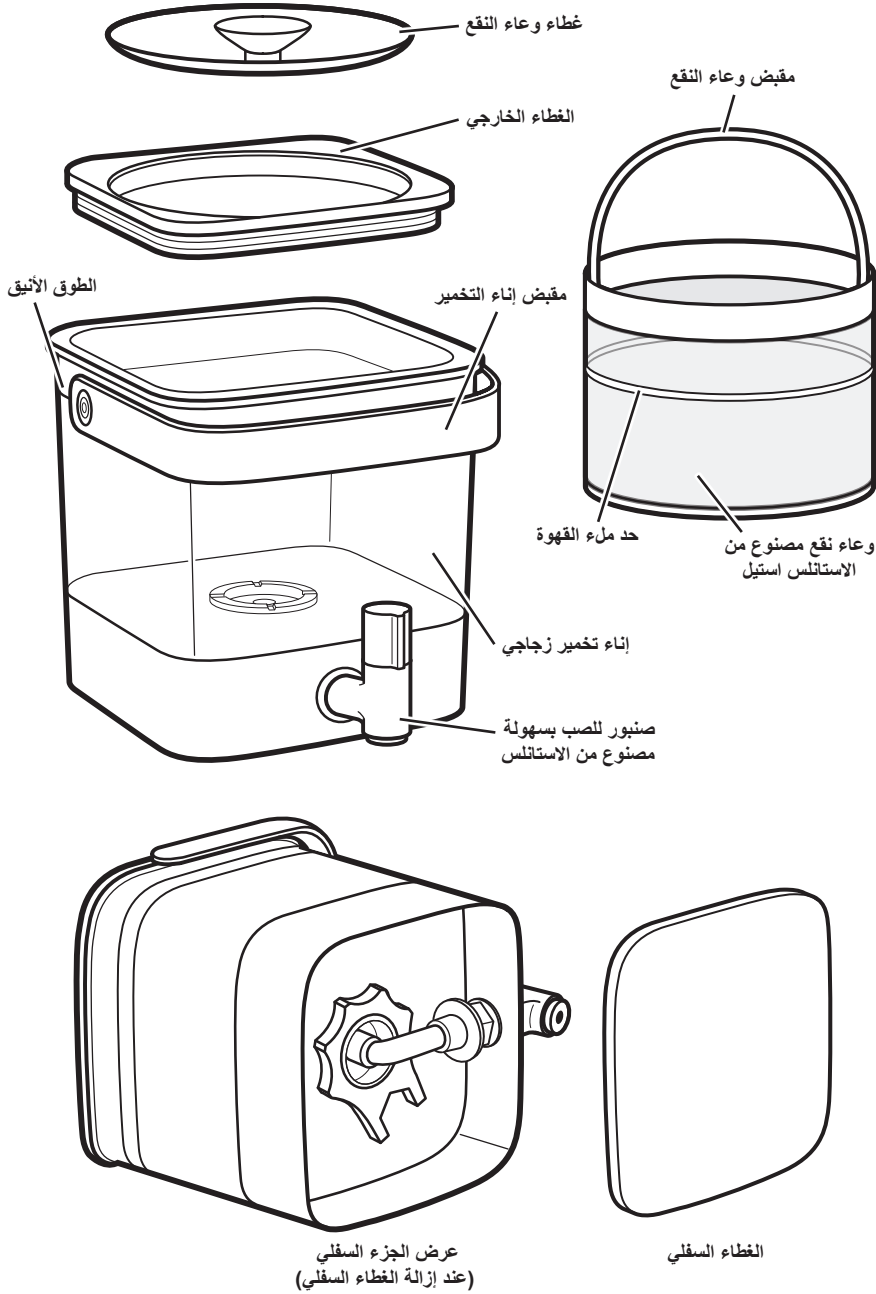
احتفظي بهذه الإرشادات

تتوفر التعليمات على الإنترنت أيضًا، لذا تفضل زيارة موقعنا الإلكتروني على:

www.KitchenAid.eu



الأجزاء والميزات





KitchenAid

©2020 All rights reserved.

