

5KCM4212SX



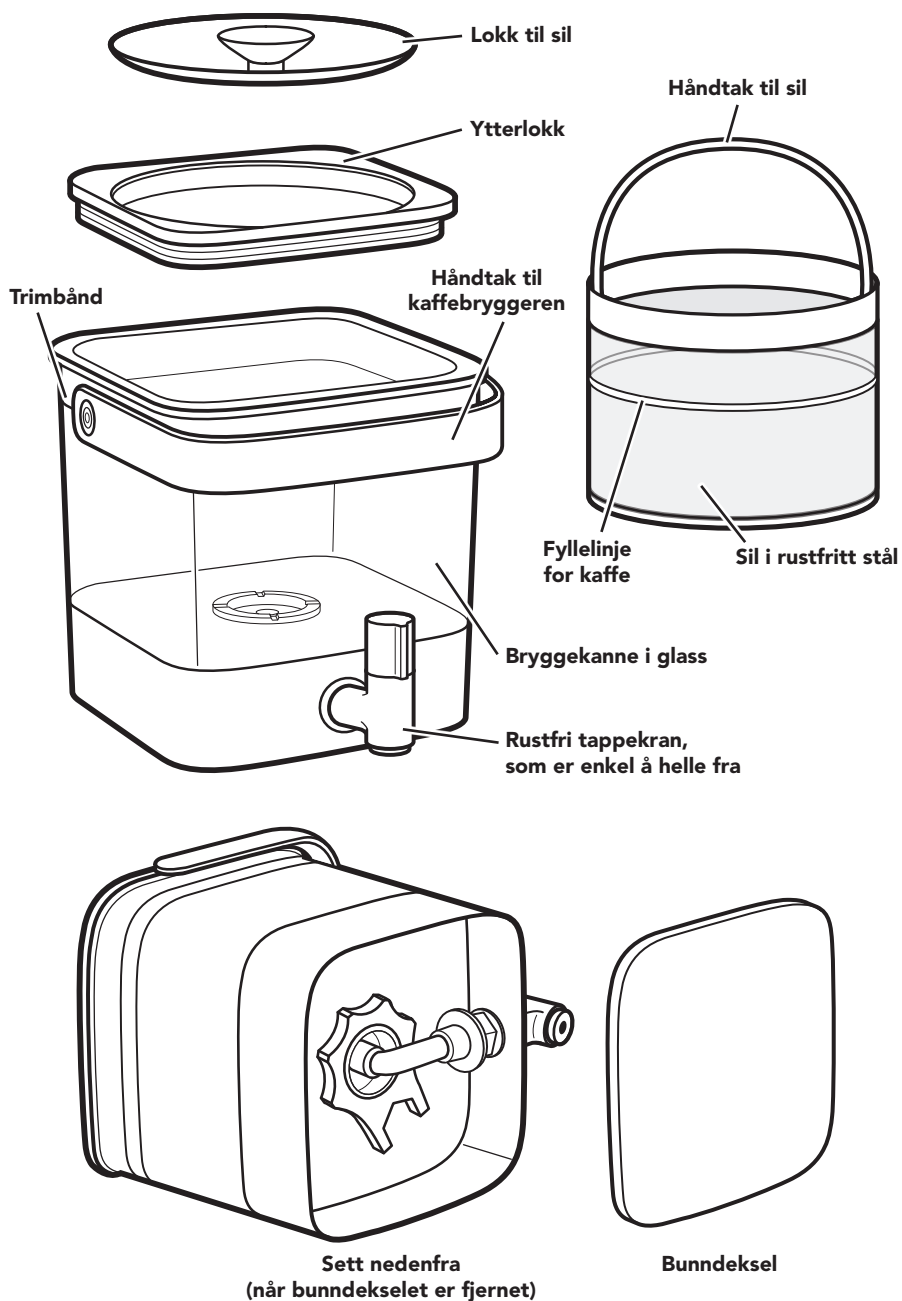
KitchenAid

INNHALDSFORTEGNELSE

DELER OG FUNKSJONER	114
Deler og tilleggsutstyr	114
SIKKERHET VED BRUK AV KALDBRYGGER FOR KAFFE	115
Viktige forhåndsregler	115
INTRODUKSJON TIL KALDBYGGING	116
Kaldbrygget kaffe	116
Kaldbrygget te	116
BRUKE KALDBRYGGEREN	117
Betjening av kaldbryggeren	117
Forberede kaldbrygget kaffe	119
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	120
Rengjøring av kaldbryggeren	120
FEILSØKING	122
GARANTI OG SERVICE	123

DELER OG FUNKSJONER

DELER OG TILLEGGSUTSTYR



SIKKERHET VED BRUK AV KALDBRYGGER FOR KAFFE

VIKTIGE FORHÅNDSREGLER

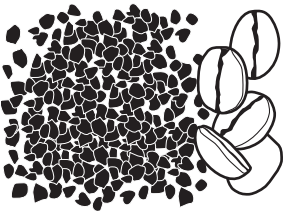
Grunnleggende forhåndsregler skal alltid etterfølges ved bruk av apparater, inkludert følgende:

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. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
4. 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.
5. Må ikke brukes utendørs.
6. Ikke bruk den i nærheten av eller på gassovn eller elektrisk ovn, eller i en oppvarmet stekeovn.
7. Bruk ikke apparatet til annet enn det er beregnet på.
8. Ikke bruk kaffebryggeren uten at lokket er forsvarlig lukket.
9. Ikke bruk kaffebryggeren hvis håndtaket er løst eller svekket.
10. Ikke rengjør kaffebryggeren med sterke rengjøringsmidler, stålull og annet skurende materiale.
11. Dette produktet er kun beregnet til innendørs husholdningsbruk. Ikke beregnet til kommersiell bruk.
12. Ikke fyll for mye vann i kaffebryggeren.
13. Bruk kun grovmalt kaffe.
14. Plasser kaffebryggeren på et sklisikkert underlag.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

INTRODUKSJON TIL KALDBYGGING

KALDBRYGGET KAFFE

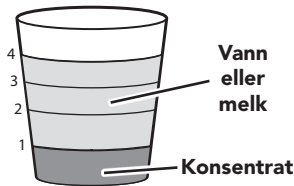


Eksempel på anbefalt grovmalt kaffe.

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.

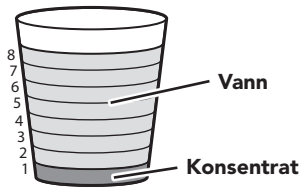
KALDBRYGGET TE

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.



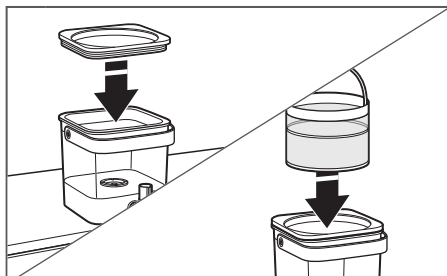
OPPSKRIFTER MED TEKONSENTRAT		
30 ml tekonsentrat	+	Kald te: 210 ml kaldt vann, tilsett is/søtningsmidler etter smak
		Varm te: 210 ml varmt vann, tilsett melk/søtningsmidler etter smak

Juster mengden tekonsentrat for å oppnå ønsket smak.

BRUKE KALDBRYGGEREN

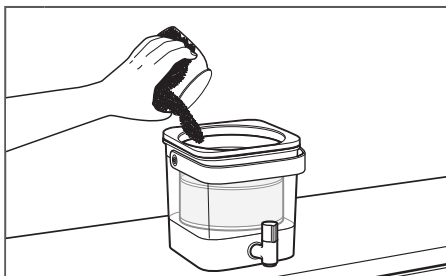
BETJENING AV KALDBRYGGEREN

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 bryggekannen, og sett deretter inn silen. Sørg for at silens håndtak ligger flatt.

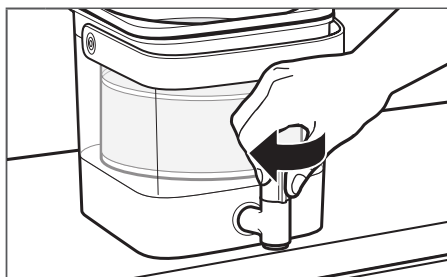


2

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 brenn. 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 bryggekannen er i lukket posisjon.



4

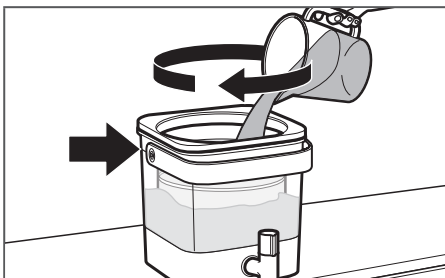
Hell ca. 1 liter kaldt vann over kaffen med en sirkulær bevegelse, og sørg for at kaffen dekkes godt. Vent i 1 minutt for å la kaffen blomstre.

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.

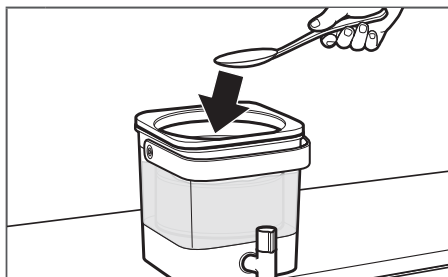
BRUKE KALDBRYGGEREN



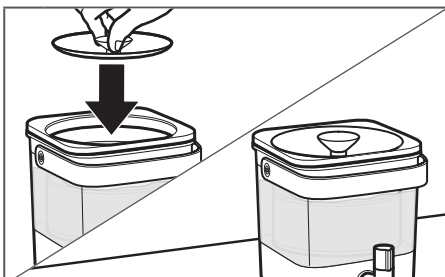
- 5** Etter at kaffen blomstrer, heller du ytterligere 1/4 liter vann over kaffen.



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.



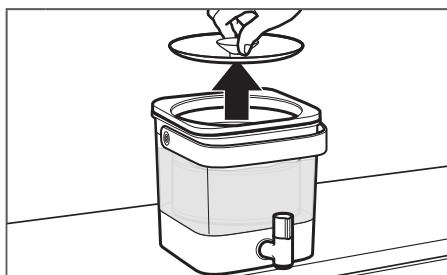
- 6** Sørg for at all kaffen har absorbert vann ved å trykke den ned i vannet med en skje. Det skal ikke være noe tørr kaffe.



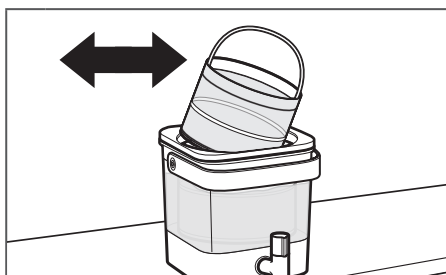
- 7** Legg lokket på silen og la kaffen brygge i 12-24 timer. Du kan brygge ved romtemperatur eller i kjøleskapet.

BRUKE KALDBRYGGEREN

FORBEREDE KALDBRYGGET KAFFE



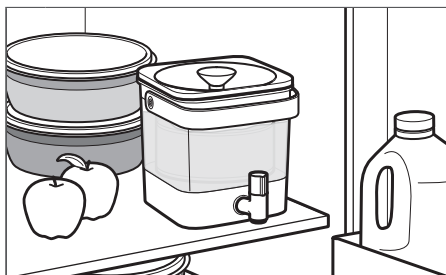
- 1** Etter at det har brygget i 12-24 timer, tar du av lokket til silen.



- 2** Bruk silens håndtak og løft silen over bryggekanen. La silen hvile i vinkel på bryggekanen og la den renne fra seg i 3 minutter. Deretter endrer du på vinkelen og lar det renne fra seg i ytterligere 2 minutter.



- 3** Dra silen helt ut av bryggekanen, og legg den brukte kaffen i komposten eller kast den. Rengjør silen i henhold til instruksjonene under «Vedlikehold og rengjøring».



- 4** Legg lokket til silen tilbake på bryggekanen, og oppbevar kaffekonsentratet i kjøleskapet.

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

BRUKE KALDBRYGGEREN



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



- 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.

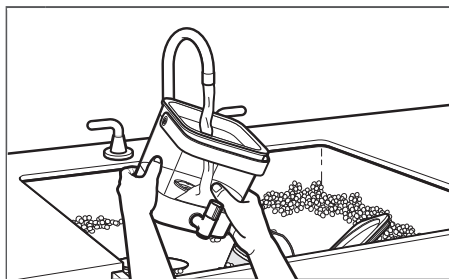
MERK: Det kompakte designet gjør at den får plass både på kjøleskapshyllen og i kjøleskapsdøren.

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

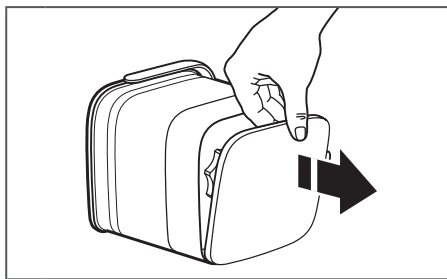
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

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 bryggekanen og silen ikke er helt rengjort for all kaffebrut, rester av kaffeolje eller såpe etter hver bruk.

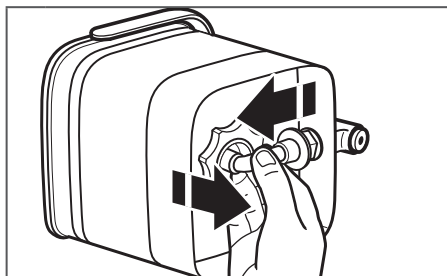


- 1** Rengjør alle delene til kaffebryggeren for hånd. Skyll av kafferester fra hver del. Vask med varmt, såpevann, og deretter åpner du kranen og lar varmt vann renne gjennom til slangen og kranen er tomme. Tørk av hver del med et tørt, mykt håndkle.

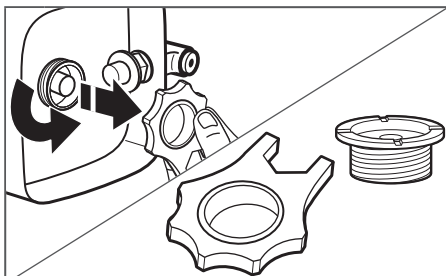


- 2** For grundigere rengjøring en gang i blant: Trykk først på klemmen for å frigjøre døren som finnes på undersiden av bryggekanen.

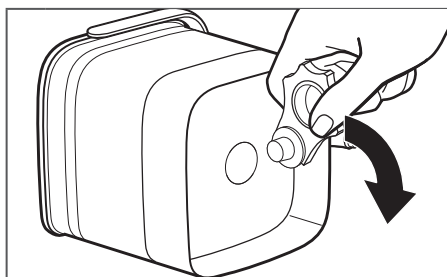
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



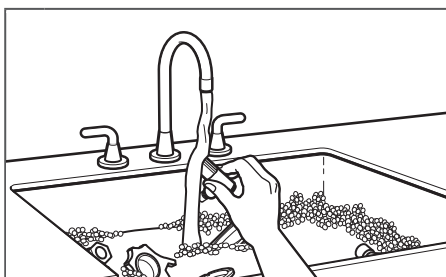
- 3** Løsne så forsiktig slangedysen fra begge ender for å fjerne den.



- 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 «Garanti og service»-delen.

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

GARANTI OG SERVICE

GARANTI FOR KITCHENAID KALDBRYGGER FOR KAFFE

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Midtøsten og Afrika: 5KCM4212SX To års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparasjoner når kaldbryggeren brukes til annet enn tilbereding av drikke i husholdningen. B. Skade som er resultat av uhell, modifiseringer, feilbruk, misbruk eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

SERVICESENTRER

All service bør utføres lokalt av et servicesenter som er autorisert av KitchenAid. Kontakt forhandleren som du kjøpte maskinen fra for å få navnet på ditt nærmeste servicesenter som er autorisert av KitchenAid.

ServiceCompaniet AS:

Gladengveien 8
0661 Oslo
NORWAY

Tel: +47 2389 7266
Fax: +47 2268 5400

Contact person: John K. Skaar
john@servicecompaniet.no

KUNDESERVICE

Direktelinje hovednummer:



00800 3810 4026

Hvis du vil ha mer informasjon, kan du besøke nettstedet vårt på:
www.kitchenaid.eu

Disse veiledningene er også tilgjengelig på nettstedet: **www.kitchenaid.eu**

©2017 Alle rettigheter forbeholdt.
Spesifikasjoner kan endres uten forvarsel.

KitchenAid

©2017 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.