

5KCM4212SX



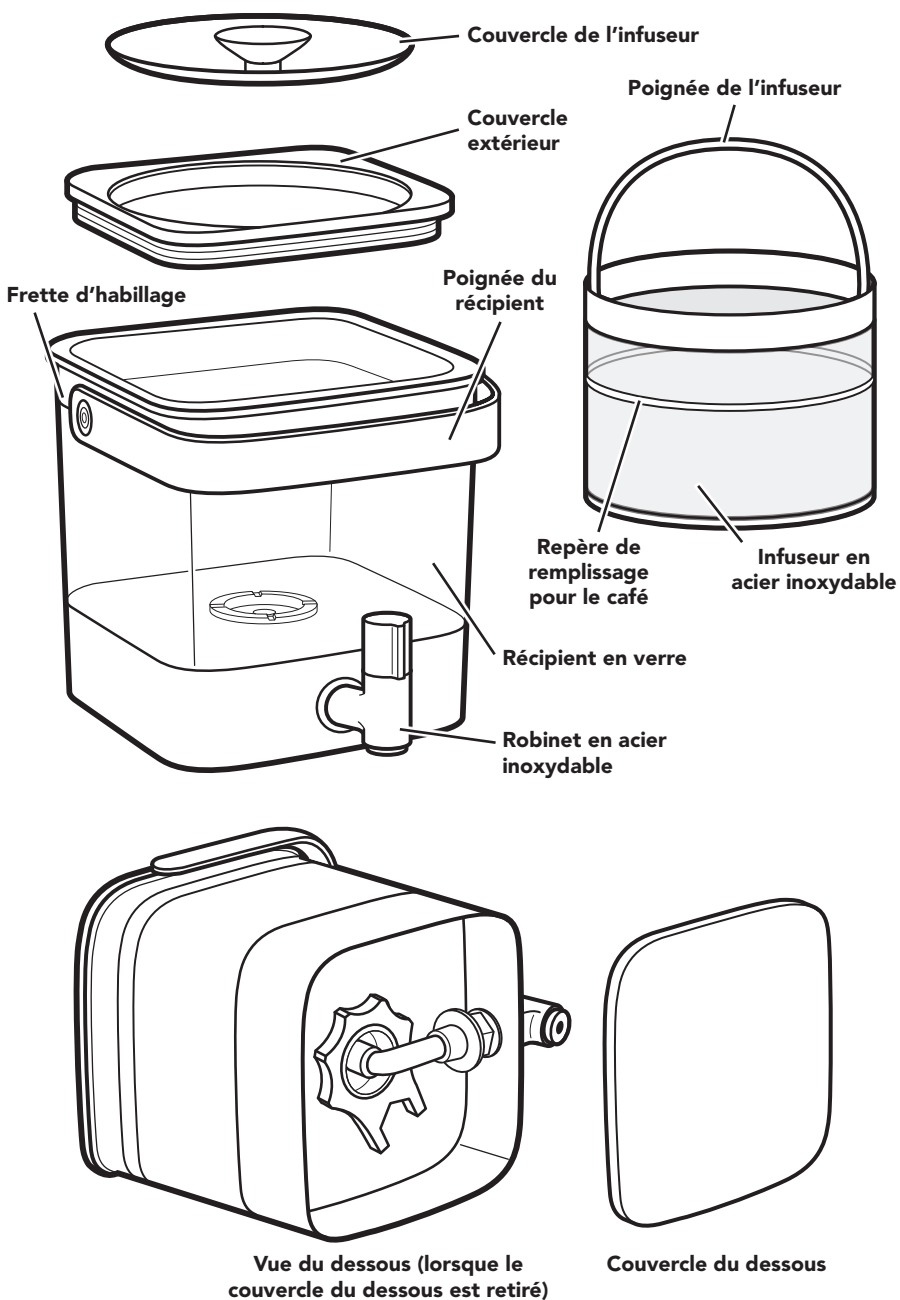
KitchenAid

TABLE DES MATIÈRES

PIÈCES ET FONCTIONS	30
Pièces et accessoires	30
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DE L'APPAREIL POUR INFUSION À FROID	31
Consignes de sécurité importantes.....	31
INTRODUCTION AU CAFÉ INFUSÉ À FROID	32
Café infusé à froid	32
Thé infusé à froid	32
UTILISATION DE L'APPAREIL POUR INFUSION À FROID	33
Fonctionnement de l'appareil pour infusion à froid.....	33
Préparation du café infusé à froid	35
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	36
Nettoyage de l'appareil pour infusion à froid	36
DÉPANNAGE	38
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	39

PIÈCES ET FONCTIONS

PIÈCES ET ACCESSOIRES



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. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. 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.
5. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
6. N'utilisez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson électrique ou à gaz chaude, ni dans un four chaud.
7. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
8. N'utilisez pas l'appareil pour infusion sans avoir correctement fermé le couvercle.
9. N'utilisez pas l'appareil pour infusion si sa poignée est desserrée ou fragilisée.
10. Ne nettoyez pas l'appareil pour infusion avec du détergent, de la laine d'acier ou d'autres matériaux corrosifs.
11. Ce produit est destiné à un usage strictement domestique. Il n'est pas conçu pour un usage professionnel.
12. Ne remplissez pas excessivement l'appareil pour infusion.
13. N'utilisez que du café grossièrement moulu.
14. Placez l'appareil pour infusion sur une surface antidérapante.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INTRODUCTION AU CAFÉ INFUSÉ À FROID

CAFÉ INFUSÉ À FROID

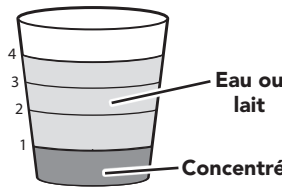


Exemple de café grossièrement moulu recommandé.

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.

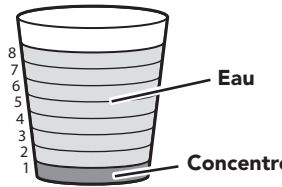
THÉ INFUSÉ À FROID

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.



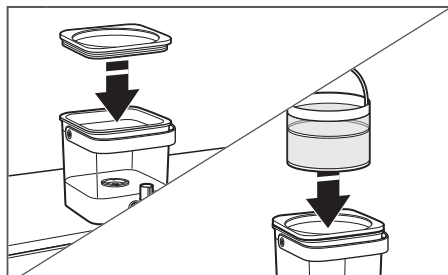
RECETTES AVEC DU CONCENTRÉ DE THÉ		
30 ml de concentré de thé	+	Thé glacé : 210 ml d’eau froide, ajoutez des glaçons et/ou des édulcorants selon votre goût
		Thé chaud : 210 ml d’eau chaude, ajoutez du lait et/ou des édulcorants, selon votre goût

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

UTILISATION DE L'APPAREIL POUR INFUSION À FROID

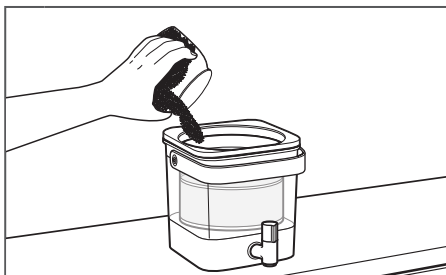
FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL POUR INFUSION À FROID

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.

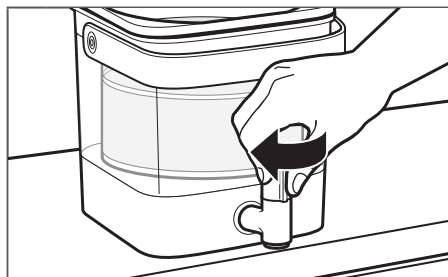


2

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

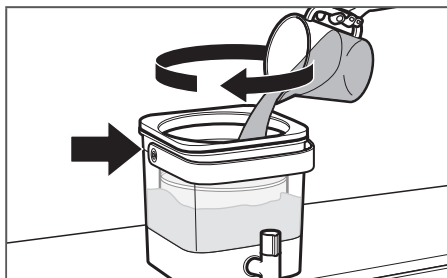
Versez environ 1 L d'eau froide sur la mouture, en effectuant des mouvements circulaires de façon à ce que tous les grains soient mouillés. Attendez une minute pour laisser le café remonter à la surface.

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.

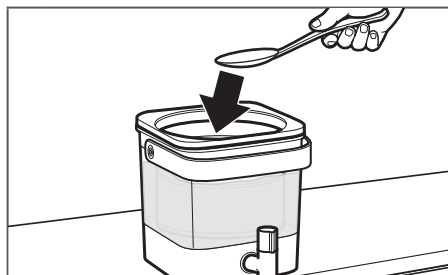
UTILISATION DE L'APPAREIL POUR INFUSION À FROID



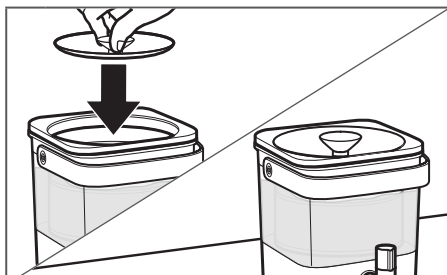
- 5** Une fois que le café est remonté à la surface, ajoutez 1/4 L d'eau.



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.



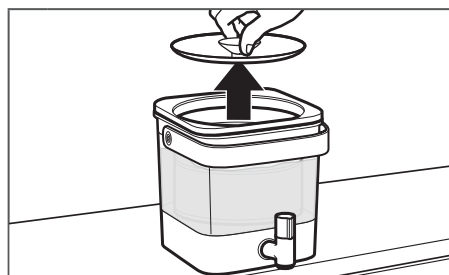
- 6** Utilisez une cuillère pour appuyer sur la mouture afin qu'elle soit imprégnée d'eau. Tous les grains doivent être imbibés.



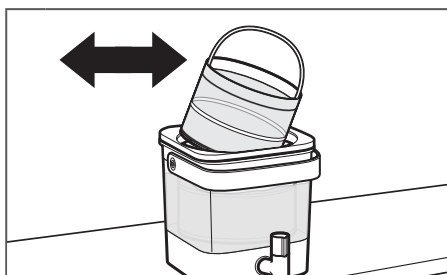
- 7** Placez le couvercle sur l'infuseur et laissez le café infuser 12 à 24 heures. Vous pouvez le laisser infuser à température ambiante ou au réfrigérateur.

UTILISATION DE L'APPAREIL POUR INFUSION À FROID

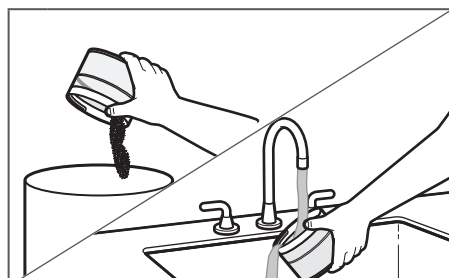
PRÉPARATION DU CAFÉ INFUSÉ À FROID



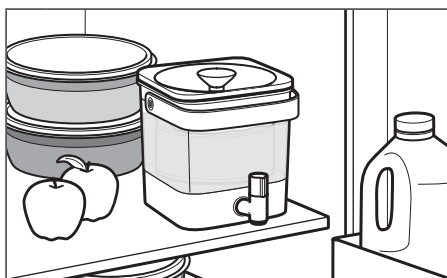
- 1** Après avoir laissé infuser 12 à 24 heures, retirez le couvercle de l'infuseur.



- 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.

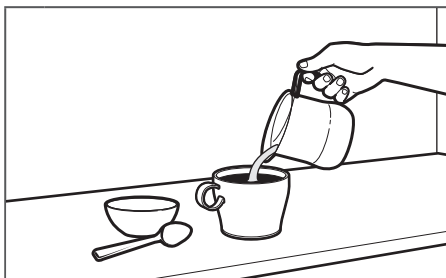
REMARQUE : le concentré de café peut se conserver jusqu'à deux semaines au réfrigérateur.

UTILISATION DE L'APPAREIL POUR INFUSION À FROID



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.

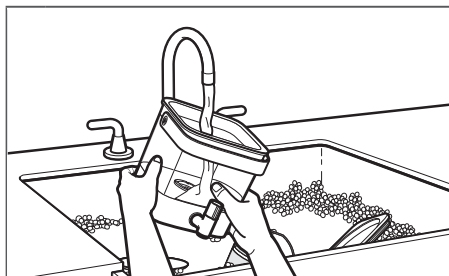
REMARQUE : grâce à son design compact, vous pouvez placer l'appareil pour infusion où vous le souhaitez sur une étagère ou dans la porte de votre réfrigérateur.

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

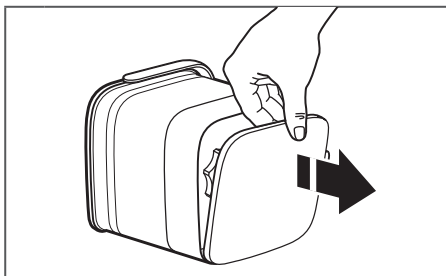
NETTOYAGE DE L'APPAREIL POUR INFUSION À FROID

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

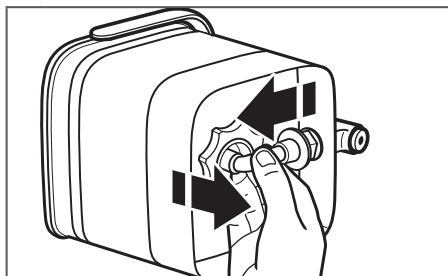
Nettoyez toutes les pièces de l'appareil pour infusion à la main. Rincez les résidus de café de chaque pièce. Lavez avec de l'eau chaude savonneuse puis rincez à l'eau chaude jusqu'à ce que le tuyau et le robinet soient vides. Séchez chaque pièce avec un linge de cuisine sec et doux.



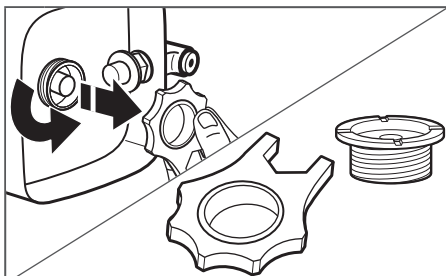
2

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

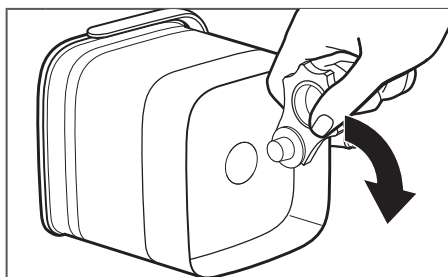
ENTRETIEN ET NETTOYAGE



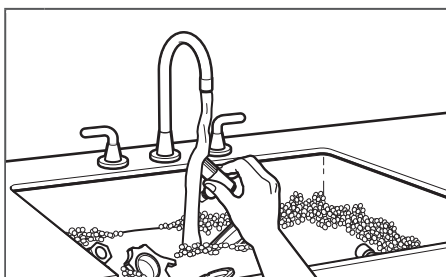
- 3** Puis, desserrez délicatement l'embout du tuyau aux deux extrémités et retirez-le.



- 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.

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 « Garantie et service après-vente ».

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

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

GARANTIE DE L'APPAREIL POUR INFUSION À FROID KITCHENAID

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : 5KCM4212SX Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation de l'appareil pour infusion à froid pour tout autre usage que la préparation normale de boissons dans un cadre domestique. B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour toute question ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg

N° vert gratuit :

pour la France : composez le 0800 600120

pour la Belgique : composez le 0800 93285

pour le Grand-Duché de Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :

pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien de la rubrique « Contacts » en bas de page

pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien de la rubrique « Contacts » en bas de page

Assistance téléphonique :



00800 3810 4026

**Pour plus d'informations, consultez notre site Internet :
www.kitchenaid.eu**

**Ces instructions sont également disponibles sur le site Internet :
www.kitchenaid.eu**

©2017 Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.

KitchenAid

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