5KCM4212SX

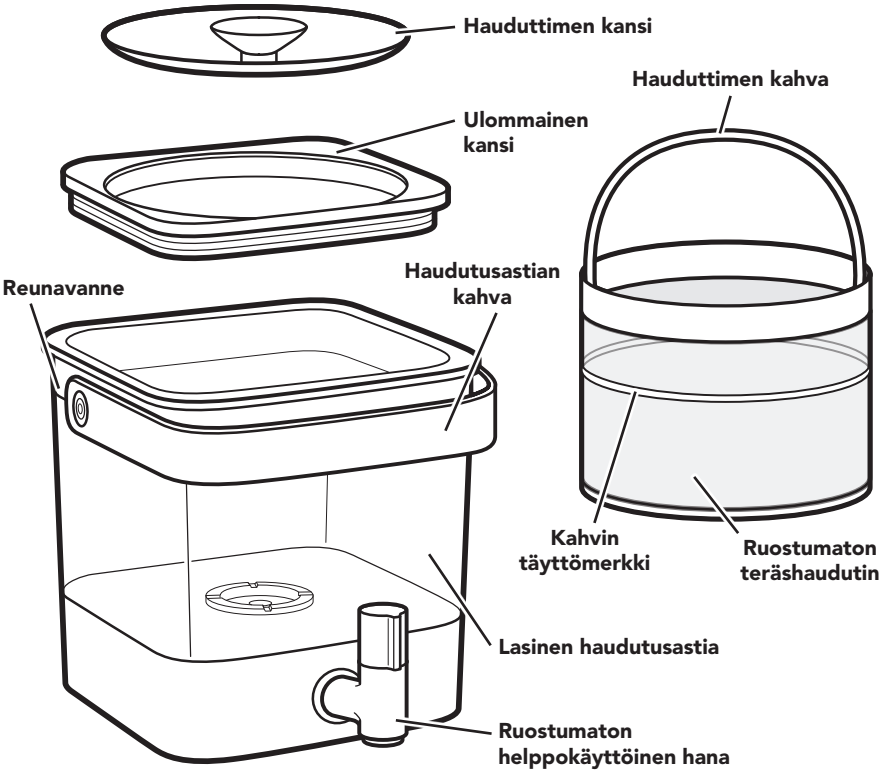
KitchenAid

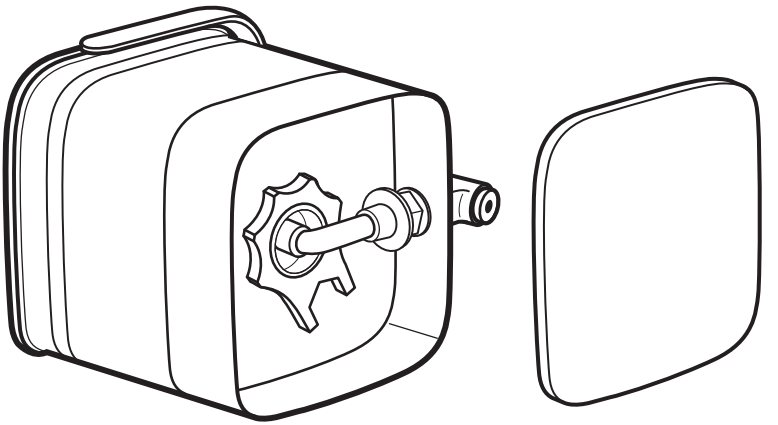
SISÄLLYSLUETTELO

OSAT JA OMINAISUUDET 126
Osat ja lisävarusteet 126
KYLMÄHAUDUTUSKAHVIPANNUN TURVALLISUUS 127
Tärkeät turvatoimenpiteet 127
KYLMÄHAUDUTTAMISEN ESITTELY 128
Kylmähaudutettu kahvi 128
Kylmähaudutettu tee 128
KYLMÄHAUDUTUSKAHVIPANNUN KÄYTTÖ 129
Kylmähaudutuskahvipannun käyttö 129
Kylmähaudutetun kahvin valmistaminen 131
HOITO JA PUHDISTUS 132
Kylmähaudutuskahvipannun puhdistaminen 132
VIANETSINTÄ 134
TAKUU JA HUOLTO 135

OSAT JA OMINAISUUDET

OSAT JA LISÄVARUSTEET





Pohjakuva (ilman pohjakantta)

Pohjakansi

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

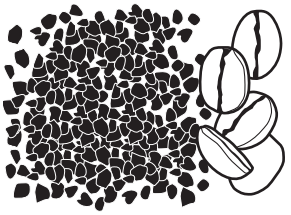
Laitteita käytettäessä on aina noudatettava tavallisia turvatoimia, joihin kuuluvat seuraavat:

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. Lapsia on valvottava, jotta voidaan varmistaa, etteivät he pääse leikkimään laitteella.
4. Älä käytä laitetta, jos se on epäkunnossa tai vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastettavaksi, korjattavaksi tai toimintojen säätöä varten.
5. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
6. Älä käytä kuuman kaasu- tai sähkölieden päällä tai lähellä äläkä kuumassa uunissa.
7. Käytä laitetta ainoastaan sen omaan käyttötarkoitukseen.
8. Älä käytä kahvipannua, jos sen kansi ei ole kunnolla kiinni.
9. Älä käytä kahvipannua, jos sen kahva on löystynyt tai heikentynyt.
10. Älä puhdista kahvipannua hankaavilla puhdistusaineilla, teräsvillalla tai muilla hankaavilla materiaaleilla.
11. Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön sisätiloissa. Ei tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
12. Älä ylitäytä kahvipannua.
13. Käytä ainoastaan karkeaksi jauhettua kahvia.
14. Aseta kahvipannu liukumattomalle pinnalle.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

KYLMÄHAUDUTTAMISEN ESITTELY

KYLMÄHAUDUTETTU KAHVI

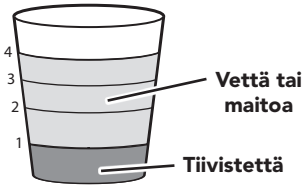


Esimerkki suositellusta karkeaksi jauhetusta kahvista.

Perinteisessä kahvin kylmähaudutuksessa karkeaksi jauhettua 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 RESEPTEJÄ		
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.

Vaihtele kahvitiivisteen määrää maun mukaan.

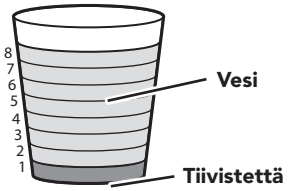
KYLMÄHAUDUTETTU TEE

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 RESEPTEJÄ		
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.

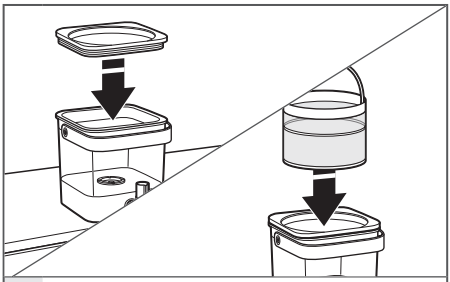
Vaihtele teetiivisteen määrää maun mukaan.

KYLMÄHAUDUTUSKAHVIPANNUN KÄYTTÖ

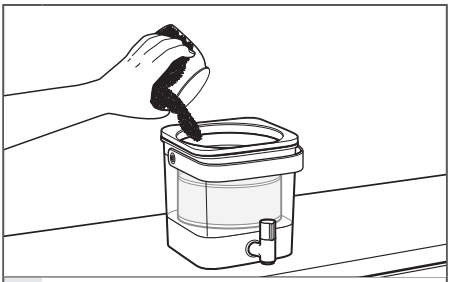
KYLMÄHAUDUTUSKAHVIPANNUN KÄYTTÖ

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.

SUOMI



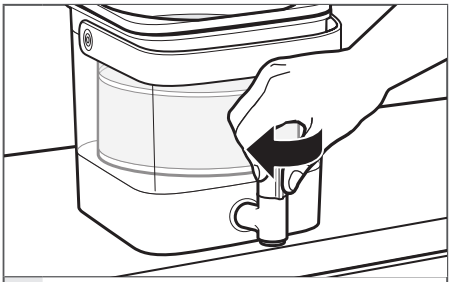
1 Kahvipannun kokoaminen: Aseta ulommainen kansi haudutusastian päälle ja laita sen jälkeen haudutin paikalleen. Varmista, että hauduttimen kahva on vaakatasossa kantta vasten.



2 Lisää hauduttimeen 250 grammaa karkeasti jauhettua 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 paahto saattaa ylittää sen.

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



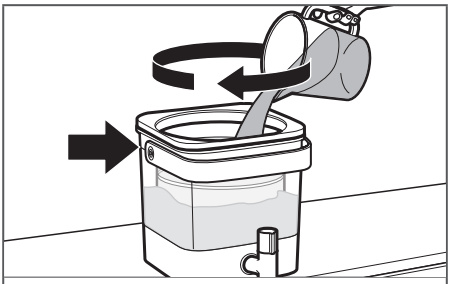
3 Varmista, että haudutusastian hana on suljettu.

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

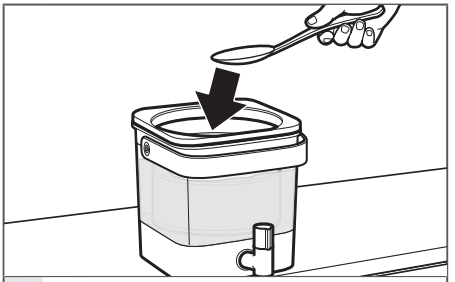
HUOM.: Kahvinhaudutuksen vaihetta, jossa kaasut vapautuvat kahvista jauheiden kastuessa, kutsutaan vaahdottumiseksi. Englanniksi sitä kutsutaan nimellä ”bloom” eli kukkia, koska vesi saa kahvijauheen turpoamaan ja nousemaan.

KYLMÄHAUDUTUSKAHVIPANNUN KÄYTTÖ

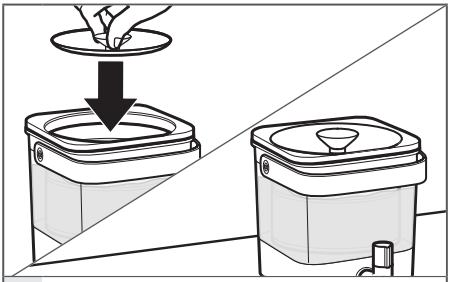
5 Kun kahvi on vaahdottunut, kaada kahvijauheen päälle vielä 1/4 litraa lisää vettä.



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.



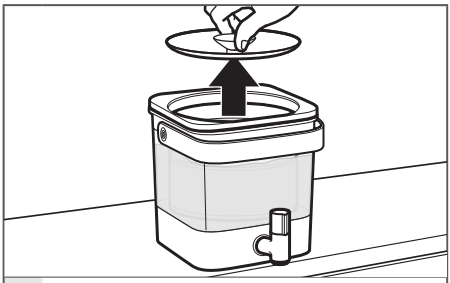
6 Paina kahvijauhe lusikalla veteen niin, että mikään kohta ei jää kuivaksi. Kahvijauheen on oltava kauttaaltaan märkää.



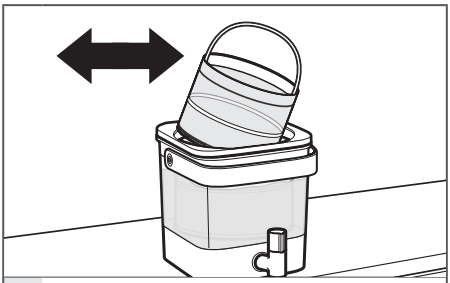
7 Aseta kansi hauduttimen päälle ja anna kahvin hautua 12–24 tuntia. Hauduta huoneenlämmössä tai jääkaapissa.

KYLMÄHAUDUTUSKAHVIPANNUN KÄYTTÖ

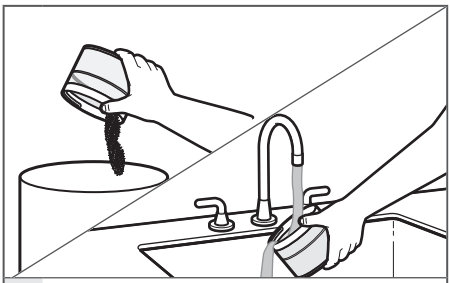
KYLMÄHAUDUTETUN KAHVIN VALMISTAMINEN



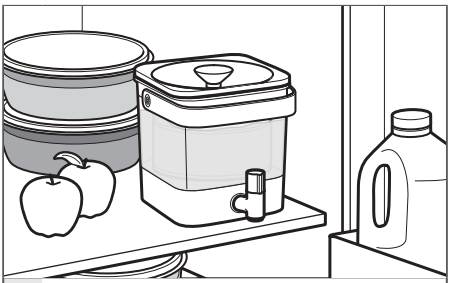
1 Kun kahvi on hautunut 12–24 tuntia, irrota hauduttimen kansi.



2 Tartu hauduttimen kahvaan ja nosta haudutin haudutusastiasta. Tue haudutin astian reunaan ja anna sen valua kolme minuuttia. Vaihda hauduttimen valuttamiskulmaa ja anna valua vielä kaksi minuuttia lisää.



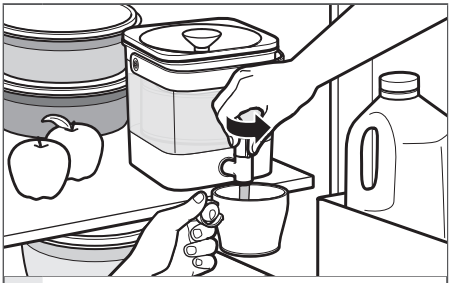
3 Nosta haudutin kokonaan pois haudutusastiasta ja kompostoi tai hävitä käytetty kahvijauhe. Pese haudutin Hoito ja puhdistus -osion ohjeiden mukaisesti.



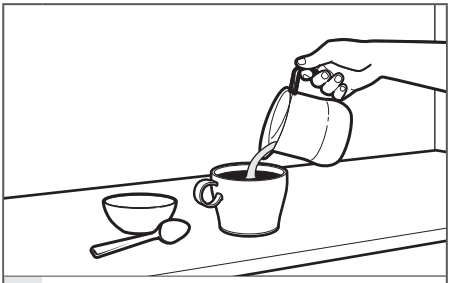
4 Aseta hauduttimen kansi takaisin haudutusastian päälle ja säilytä kahvitiiviste jääkaapissa.

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

KYLMÄHAUDUTUSKAHVIPANNUN KÄYTTÖ



5 Annostele tiivistettä kääntämällä hanaa neljäsosakierros vastapäivään.



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

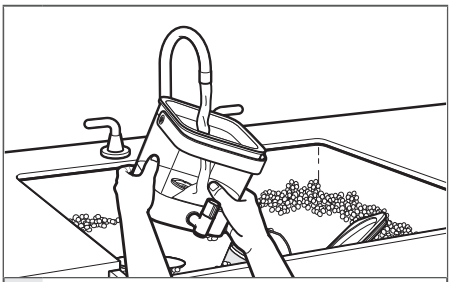
HUOM.: Kahvipannu on pienikokoinen, joten se sopii helposti haluamaasi paikkaan jääkaapin hyllylle tai oveen.

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

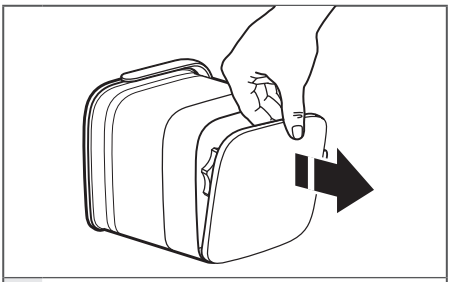
HOITO JA PUHDISTUS

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 puhdista haudutusastiaa ja haudutinta huolellisesti kaikista kahvijauhe-, kahviöljy- ja pesuainejäämistä jokaisen käyttökerran jälkeen.

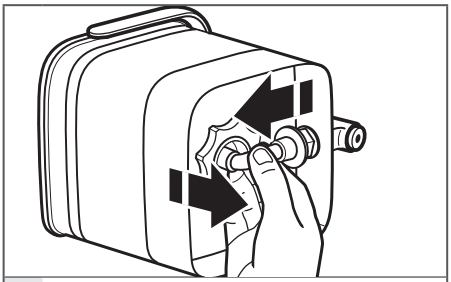


1 Pese kaikki kahvipannun osat käsin. Huuhtele kahvinjäämät kaikista osista. Pese lämpimässä vedessä, johon on lisätty tiskinpesuainetta. Avaa lopuksi hana ja juoksuta lämmintä vettä putken ja hanan läpi, kunnes ne ovat tyhjiä. Kuivaa kaikki osat kuivalla ja pehmeällä pyyhkeellä.

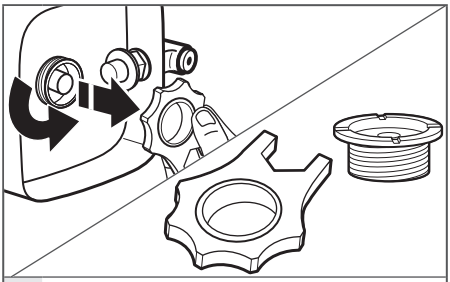


2 Ajoittainen syväpuhdistus: Irrota ensin haudutusastian pohjassa oleva luukku painamalla sen vapautussalpaa.

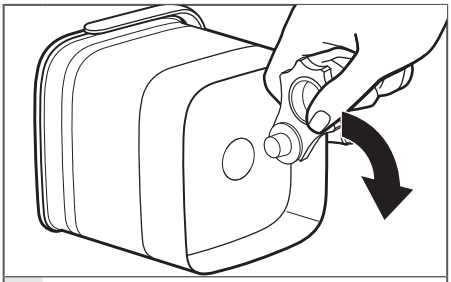
HOITO JA PUHDISTUS



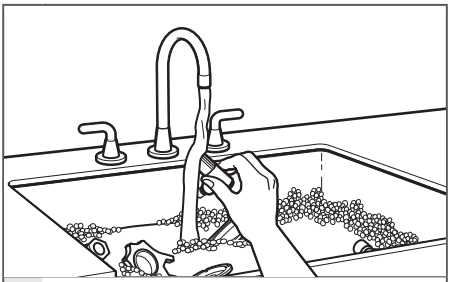
3 Seuraavaksi irrota letkun suutin löysäämällä varovasti molemmista päistä.



4 Kierrä sen jälkeen kahvihanan kiinnitysmutteria ja irrota molemmat osat.



5 Lopuksi löysää ja irrota hana jakoavaimella.



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.

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 ”Takuu ja huolto”.

Älä palauta kahvipannua jälleenmyyjälle, koska jälleenmyyjät eivät tarjoa huoltopalvelua.

TAKUU JA HUOLTO

KITCHENAID-KYLMÄHAUDUTUSKAHVIPANNUN TAKUU

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: 5KCM4212SX Kahden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.	**Varaosat ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.**	**A. Korjausta, joka on aiheutunut kylmähaudutus-kahvipannun käyttämisestä muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön tarkoitetun juoman valmistukseen.** **B. Onnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai paikallisista sähköasennus-säädöksistä poikkeavan asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja.**

KITCHENAID EI VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

HUOLTOLIIKKEET

Kaikkeen huoltoon tulee käyttää alueenne valtuutettua KitchenAid-huoltoliikettä. Ottakaa yhteyttä myyjään, jolta hankitte laitteen, jotta saisitte lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltoliikkeen yhteystiedot.

Piketa Oy
PL 420 / Rautatienkatu 19
33101 / 33100 Tampere
FINLAND

KitchenAid-palvelunumero: 03-2333280

www.piketa.fi
piketa@piketa.fi

ASIAKASPALVELU

Yleinen palvelunumero: 00800 3810 4026

Lisätietoja on verkkosivustossa:
www.kitchenaid.eu

Käyttöohjeet ovat saatavilla myös Internetissä osoitteessa www.kitchenaid.eu

©2017 Kaikki oikeudet pidätetään.
Muutokset määrittelyihin ovat mahdollisia ilman ilmoitusta.

KitchenAid

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

W11027079A

02/17