

5KCM4212SX



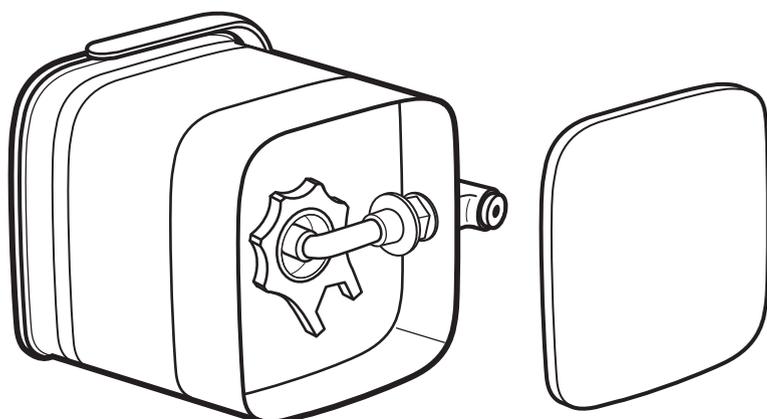
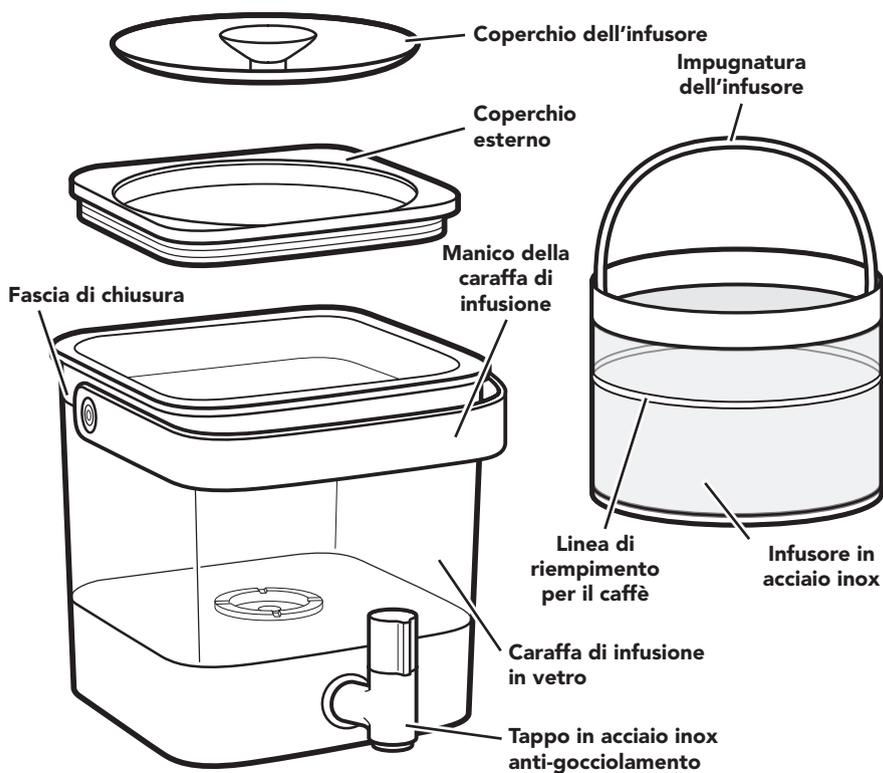
KitchenAid

SOMMARIO

COMPONENTI E FUNZIONI	42
Componenti e accessori.....	42
SICUREZZA DELLA CAFFETTIERA A FREDDO	43
Precauzioni importanti.....	43
INTRODUZIONE ALL'INFUSIONE A FREDDO	44
Caffè freddo	44
Tè freddo	44
USO DELLA CAFFETTIERA A FREDDO	45
Funzionamento della caffettiera a freddo	45
Preparazione del caffè freddo	47
MANUTENZIONE E PULIZIA	48
Pulizia della caffettiera a freddo	48
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	50
GARANZIA E ASSISTENZA	51

COMPONENTI E FUNZIONI

COMPONENTI E ACCESSORI



SICUREZZA DELLA CAFFETTIERA A FREDDO

PRECAUZIONI IMPORTANTI

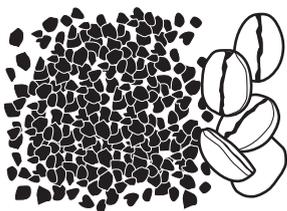
Quando si utilizza un apparecchio, è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali, comprese quelle elencate di seguito.

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. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
4. 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.
5. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
6. Non utilizzare vicino o sopra un piano cottura a gas o elettrico caldo, né all'interno di un forno caldo.
7. Non utilizzare l'apparecchio in maniera impropria.
8. Non utilizzare la caffettiera se il coperchio non è chiuso correttamente.
9. Non utilizzare la caffettiera se l'impugnatura è allentata.
10. Non pulire la caffettiera con detergenti abrasivi, pagliette o altri materiali abrasivi.
11. Questo prodotto è destinato solo all'utilizzo interno domestico. Non è destinato all'uso professionale.
12. Non riempire la caffettiera oltre il livello massimo.
13. Utilizzare solo caffè a macinatura grezza.
14. Posizionare la caffettiera su una superficie antiscivolo.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

INTRODUZIONE ALL'INFUSIONE A FREDDO

CAFFÈ FREDDO

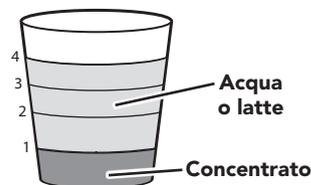


Esempio di polvere di caffè a macinatura grezza.

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.

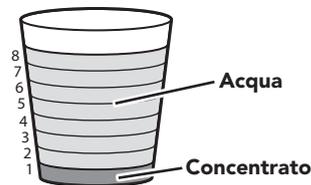
TÈ FREDDO

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

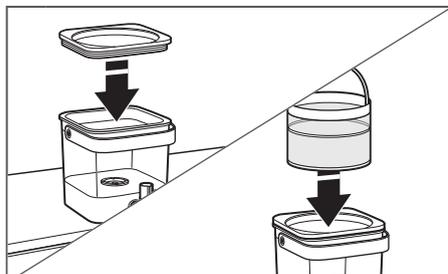
30 ml di tè concentrato	+	Tè freddo: 210 ml di acqua fredda, aggiungere ghiaccio/dolcificanti a piacere
		Tè caldo: 210 ml di acqua calda, aggiungere latte/dolcificanti a piacere

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

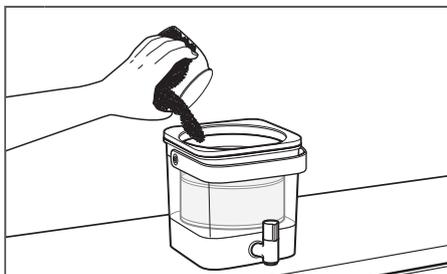
USO DELLA CAFFETTIERA A FREDDO

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.

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.

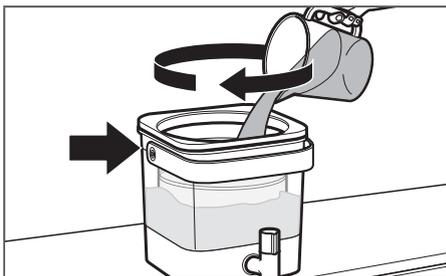
NOTA: la fase durante il processo di infusione del caffè quando i gas del caffè vengono rilasciati perché l'acqua colpisce i chicchi è quella in cui si può realizzare l'estrazione ottimale della miscela.

USO DELLA CAFFETTIERA A FREDDO

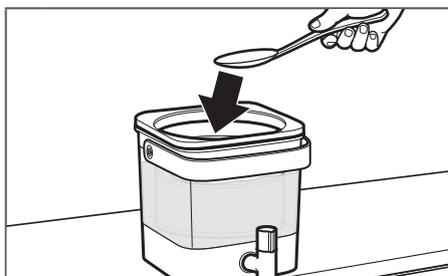


5

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

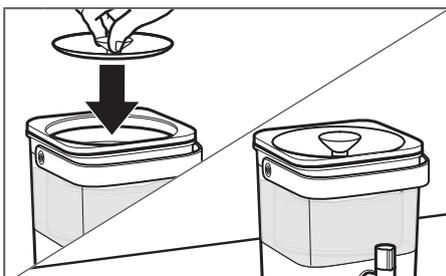


Una volta acquisita familiarità con la procedura, è possibile utilizzare la fascia di chiusura come guida a vista. La prima volta che si versa, riempire la caraffa fino a quando il livello dell'acqua è circa 2,5 cm al di sotto della fascia di chiusura. Lasciare quindi che avvenga l'estrazione ottimale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

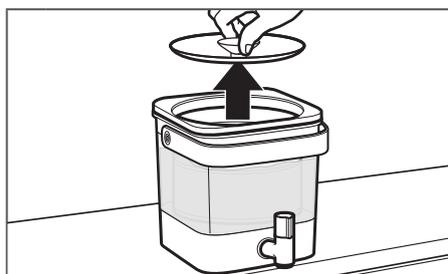


7

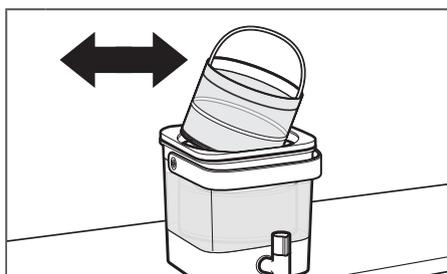
Posizionare il coperchio sull'infusore e lasciare il caffè in infusione per 12-24 ore. L'infusione può avvenire a temperatura ambiente o nel frigorifero.

USO DELLA CAFFETTIERA A FREDDO

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ FREDDO



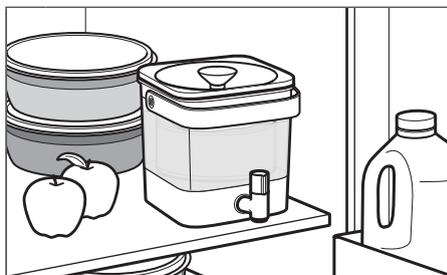
- 1** Dopo avere lasciato in infusione per circa 12-24 ore, rimuovere il coperchio dell'infusore.



- 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".



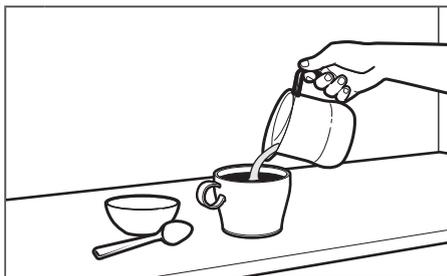
- 4** Riposizionare il coperchio dell'infusore sulla caraffa di infusione e conservare il caffè concentrato in frigorifero.

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

USO DELLA CAFFETTIERA A FREDDO



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



- 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.

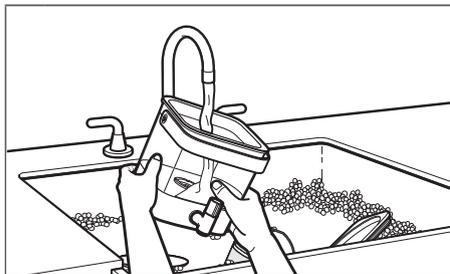
NOTA: grazie al suo design compatto, si adatta benissimo dove desiderate sul ripiano o nello sportello del frigorifero.

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

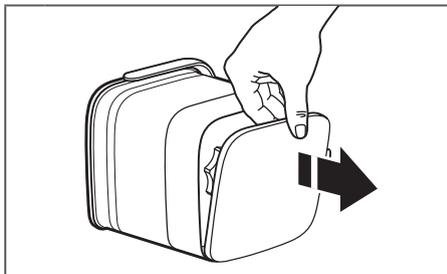
MANUTENZIONE E PULIZIA

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.

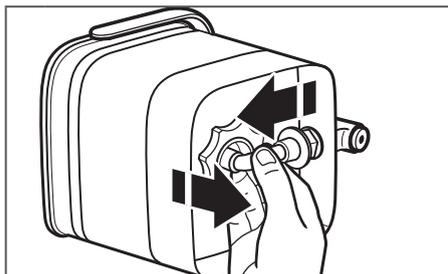


- 1** Pulire tutti i componenti della caffettiera esclusivamente a mano. Sciacquare i residui di caffè da ciascun componente. Lavare con acqua tiepida saponata, quindi aprire il rubinetto e far scorrere acqua tiepida fino a quando il tubo e il rubinetto sono completamente svuotati. Asciugare tutti i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

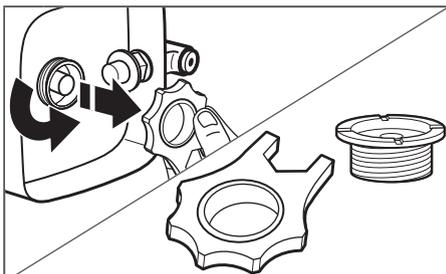


- 2** Per una pulizia a fondo meno frequente: per prima cosa, spingere la chiusura per rilasciare lo sportello situato sul fondo della caraffa di infusione.

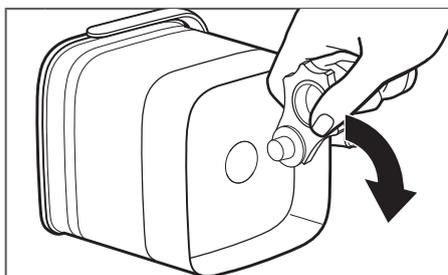
MANUTENZIONE E PULIZIA



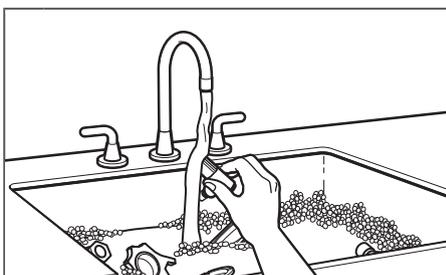
- 3** Quindi, allentare delicatamente l'erogatore da entrambe le estremità per rimuoverlo.



- 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 riassetto, assicurarsi che la guarnizione del filtro del caffè sia nella corretta posizione.

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 "Garanzia e assistenza".

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

GARANZIA E ASSISTENZA

GARANZIA DELLA CAFFETTIERA A FREDDO KITCHENAID

Durata della garanzia	KitchenAid si fa carico del pagamento di	KitchenAid non si fa carico del pagamento di
Europa, Medio Oriente e Africa: 5KCM4212SX Due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se la caffettiera a freddo è stata utilizzata per scopi che esulano dalla normale preparazione di bevande. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle normative locali sull'energia elettrica.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

SERVIZIO CLIENTI

Per qualsiasi dubbio o per avere informazioni sul centro di assistenza autorizzato KitchenAid più vicino, utilizzare i contatti di seguito.

NOTA: qualsiasi tipo di assistenza deve essere gestita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.

Numero verde (chiamata gratuita):

800 901243

Contatto e-mail: accedere al sito www.Kitchenaid.it e fare clic sul collegamento "Contattaci" nella parte inferiore della pagina.

Indirizzo:

KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 ANTWERPEN 11

N. assistenza generica:  00800 3810 4026

Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il sito web all'indirizzo:
www.kitchenaid.eu

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito web www.kitchenaid.eu

©2017 Tutti i diritti riservati.
Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di notifica.

KitchenAid

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