

5KCM4212SX



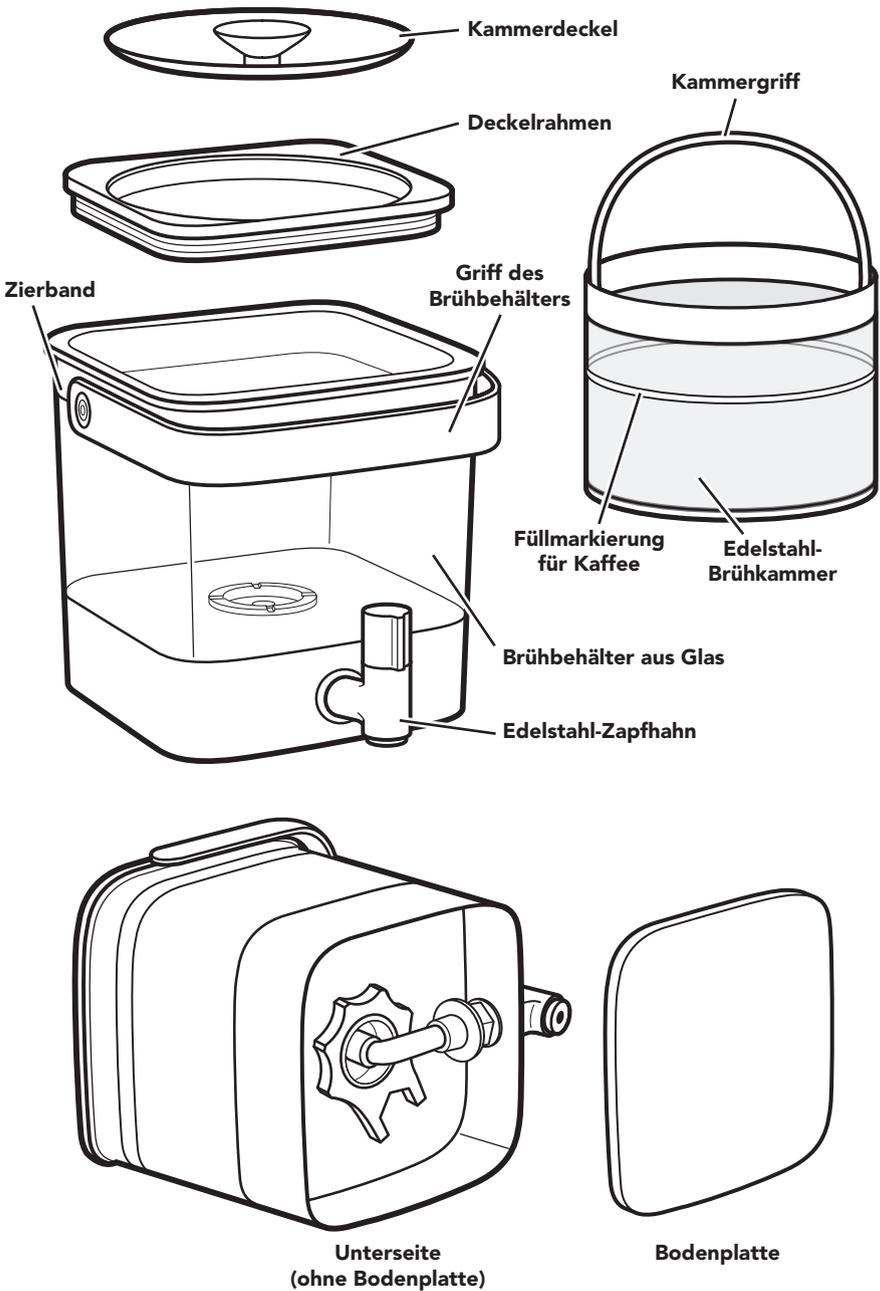
KitchenAid

INHALTSVERZEICHNIS

TEILE UND MERKMALE	18
Teile und Zubehör.....	18
SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN COLD-BREW-KAFFEEBEREITER	19
Wichtige Sicherheitshinweise	19
WAS IST COLD-BREW-KAFFEE?	20
Cold-Brew-Kaffee	20
Cold-Brew-Tee	20
VERWENDEN DES COLD-BREW-KAFFEEBEREITERS	21
Bedienen des Cold-Brew-Kaffeebereiters	21
Zubereiten von Cold-Brew-Kaffee.....	23
PFLEGE UND REINIGUNG	24
Reinigen des Cold-Brew-Kaffeebereiters	24
PROBLEMBEHEBUNG	26
GARANTIE UND KUNDENDIENST	27

TEILE UND MERKMALE

TEILE UND ZUBEHÖR



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

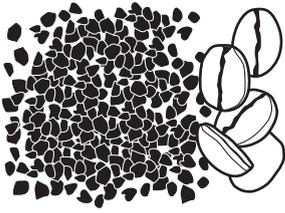
Beim Gebrauch von Haushaltsgeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

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. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
4. 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.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Gas- oder Elektrokochern oder in einem heißen Ofen.
7. Nutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
8. Der Kaffeebereiter darf nur mit korrekt geschlossenem Deckel benutzt werden.
9. Verwenden Sie den Kaffeebereiter nicht, wenn der Griff lose oder beschädigt ist.
10. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Scheuermittel zum Reinigen des Kaffeebereiters.
11. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt und in Innenräumen vorgesehen. Das Produkt ist nicht für die kommerzielle Verwendung vorgesehen.
12. Überfüllen Sie den Kaffeebereiter nicht.
13. Nur grob gemahlene Kaffee verwenden.
14. Den Kaffeebereiter auf eine rutschfeste Oberfläche stellen.

**HEBEN SIE DIESE
ANLEITUNG GUT AUF**

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.

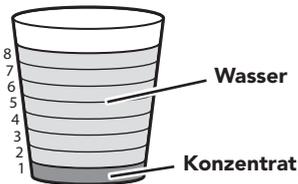
COLD-BREW-TEE

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

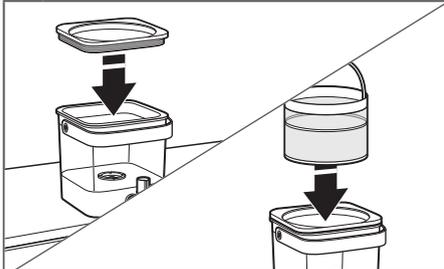
30 ml Teekonzentrat	+	Kalter Tee: 210 ml kaltes Wasser; Eis/Zucker/Süßstoff nach Belieben
		Heißer Tee: 210 ml heißes Wasser; Milch/Zucker/Süßstoff nach Belieben

Passen Sie die Menge des Teekonzentrats an Ihren Geschmack an.

VERWENDEN DES COLD-BREW-KAFFEEBEREITERS

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

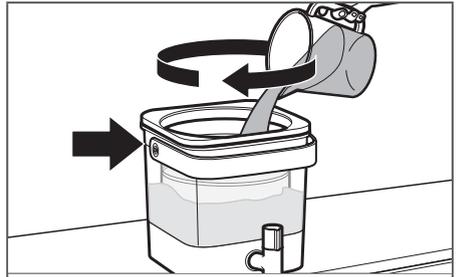
Gießen Sie etwa einen Liter kaltes Wasser auf das Kaffeemehl; führen Sie den Wasserkrug dabei im Kreis über der Kammer, damit das gesamte Mehl gut bedeckt wird. Warten Sie etwa eine Minute lang, damit sich die Aromen entfalten können.

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

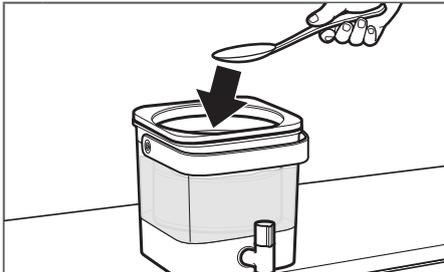
VERWENDEN DES COLD-BREW-KAFFEEBEREITERS



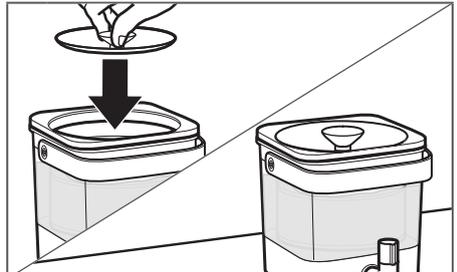
- 5** Gießen Sie nach dem Entfalten der Aromen einen weiteren Viertelliter Wasser auf das Kaffeemehl.



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.



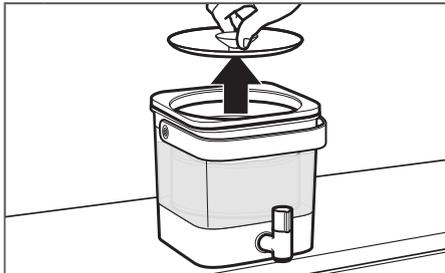
- 6** Drücken Sie das Mehl mit einem Löffel in das Wasser, damit wirklich das gesamte Kaffeemehl vom Wasser gesättigt ist. Es darf kein trockenes Kaffeemehl mehr geben.



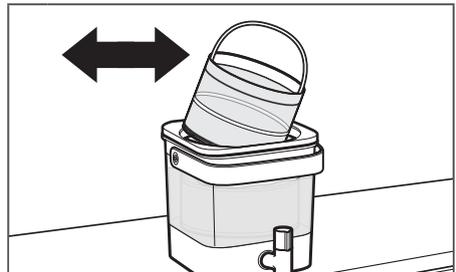
- 7** Setzen Sie den Deckel auf die Brühkammer und lassen Sie den Kaffee 12 bis 24 Stunden ziehen. Das kann bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank geschehen.

VERWENDEN DES COLD-BREW-KAFFEEBEREITERS

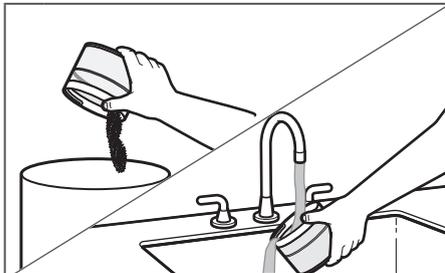
ZUBEREITEN VON COLD-BREW-KAFFEE



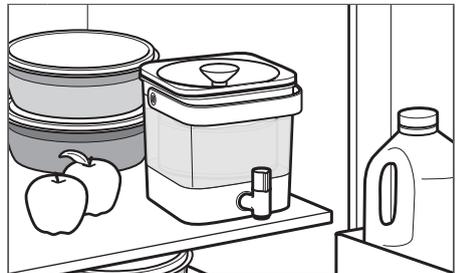
- 1** Nach 12 bis 24 Stunden können Sie den Kammerdeckel abnehmen.



- 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 einer 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.



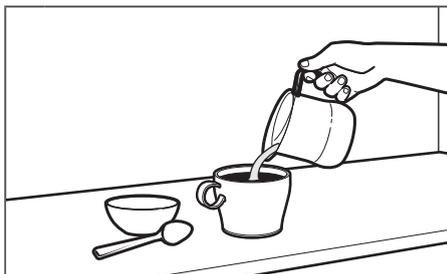
- 4** Setzen Sie den Kammerdeckel wieder auf den Brühbehälter auf. Stellen Sie das Kaffeekonzentrat in den Kühlschrank.

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

VERWENDEN DES COLD-BREW-KAFFEEBEREITERS



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



- 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.

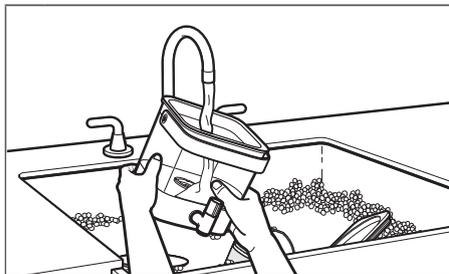
HINWEIS: Mit seinem kompakten Design passt der Kaffeebereiter sowohl auf die Ablagen als auch in die Kühlschränktür.

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.

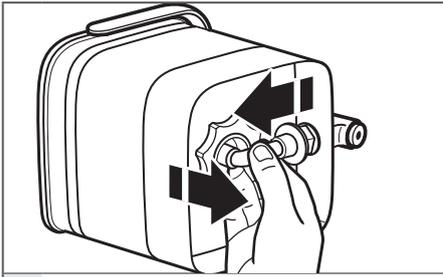


- 1** Alle Teile des Kaffeebereiters dürfen nur von Hand gereinigt werden. Spülen Sie Kaffeerückstände von allen Teilen ab. Reinigen Sie in warmem Seifenwasser. Öffnen Sie dann den Auslaufhahn und lassen Sie warmes Wasser auslaufen, bis Schlauch und Auslaufhahn leer sind. Trocknen Sie anschließend alle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

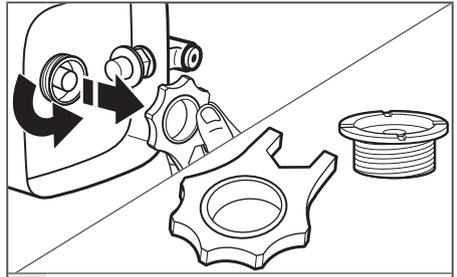


- 2** Gelegentliche gründliche Reinigung: Drücken Sie zunächst den Verschluss, um die Bodenplatte vom Brühbehälter zu nehmen.

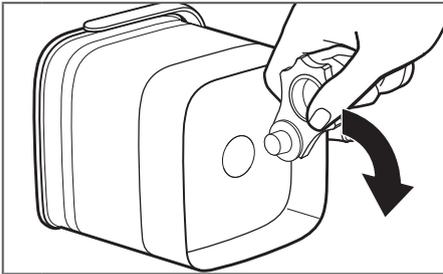
PFLEGE UND REINIGUNG



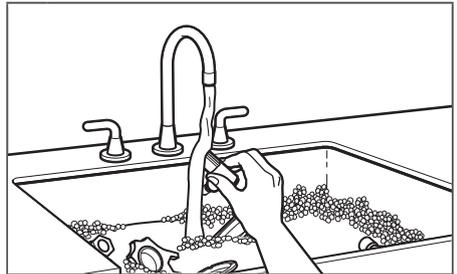
3 Ziehen Sie dann den Schlauch vorsichtig an beiden Enden ab und nehmen Sie ihn heraus.



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 „Garantie und Kundendienst“ genannten Stellen.

Bringen Sie den Kaffeebereiter nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

KITCHENAID-GARANTIE FÜR DEN COLD-BREW-KAFFEEBEREITER

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: 5KCM4212SX Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid- Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen an Cold-Brew- Kaffeebereitern, die für andere Zwecke als für die normale Getränke- zubereitung im Haushalt eingesetzt werden. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

DEUTSCH

**KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN-
UND FOLGEKOSTEN.**

KUNDENDIENST

Wenn Sie Fragen haben oder ein KitchenAid-Kundendienstzentrum suchen, wenden Sie sich bitte an die folgenden Kontakte.

HINWEIS: Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

Für Deutschland:

Hotline:

Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-Mail-Kontakt

Besuchen Sie www.kitchenaid.de und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.

Postfach 19

B-2018 ANTWERPEN 11

BELGIEN

Rufnummer für allgemeine Fragen:



00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:
www.kitchenaid.eu

Sie finden diese Anleitung auch auf unserer Website www.kitchenaid.eu.

©2017 Alle Rechte vorbehalten.
Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

KitchenAid

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