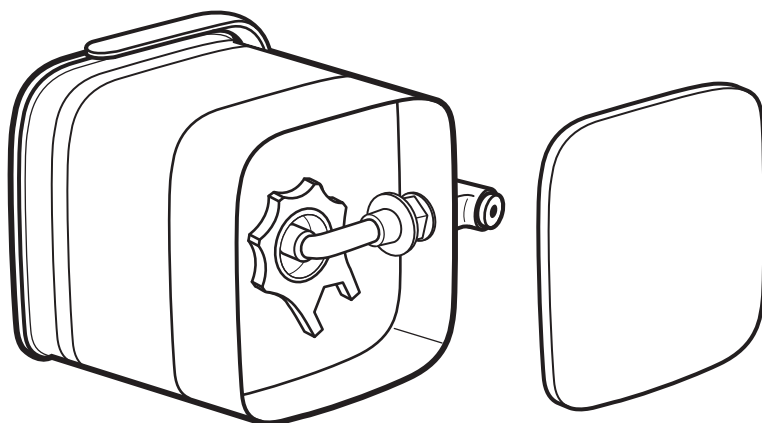
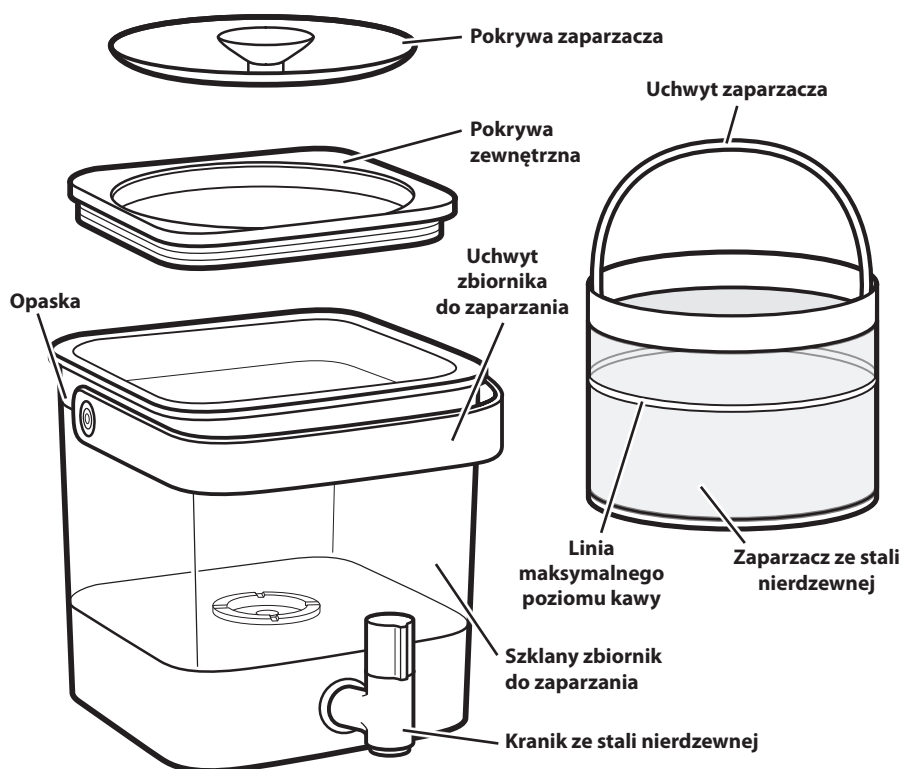




CZĘŚCI I FUNKCJE



POLSKI





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE ZALECENIA

DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Korzystając z urządzeń, należy każdorazowo przestrzegać następujących podstawowych zasad bezpieczeństwa:

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności sensorycznej lub umysłowej, a także pozbawione doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi. Osoby takie winny otrzymać bezpośredni stały nadzór oraz zostać poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
3. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
4. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz rozumieją zagrożenia z nim związane. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
5. Koniecznie nadzorować obsługę urządzenia przez dzieci, aby nie traktowały go jak zabawki.
6. Nie należy używać urządzenia niedziałającego prawidłowo lub w jakikolwiek sposób zniszczonego. W takim wypadku należy odesłać urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu dokonania przeglądu, naprawy lub regulacji.
7. Nie należy używać urządzenia poza pomieszczeniami zamkniętymi.
8. Nie należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu palnika czy też nagrzanego piekarnika.
9. Nie używać urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
10. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
11. Nie należy używać kawiarki, jeśli pokrywa nie jest odpowiednio zamknięta.
12. Nie należy używać kawiarki, jeśli uchwyt jest poluzowany.
13. Nie należy czyścić kawiarki detergentami zawierającymi środki ścierne, zmywakami z wełny stalowej lub innymi materiałami ściernymi.
14. Stosowanie akcesoriów niezalecanych lub niesprzedawanych przez producenta może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
15. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie może być używane w celach komercyjnych.
16. Nie należy przepelniać kawiarki.
17. Należy stosować jedynie grubo mieloną kawę.
18. Kawiarkę należy umieścić na nieśliskiej powierzchni.
19. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w rozdziale „Pielęgnacja i czyszczenie”.





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

20. Omawiane urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz w podobnych zastosowaniach, takich jak:

- pomieszczenia socjalne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- budynki gospodarskie;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zamieszkania;
- miejsca oferujące noclegi i wyżywienie.

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

Instrukcje są również dostępne w Internecie, na naszej stronie internetowej:

www.KitchenAid.eu

UTYLIZACJA ODPADÓW

Utylizacja opakowania

Materiał, z którego wykonano opakowanie w nadaje się do recyklingu oraz oznaczony jest odpowiednim symbolem . Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz odzyskiwania surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia, należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

Złomowanie urządzenia

- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony naturalnego środowiska a tym samym poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

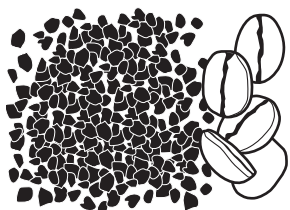
Urządzenie zostało zaprojektowane, wytworzone i dystrybuowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa zawartymi w dyrektywach: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/WE oraz 2011/65/UE (Dyrektywa RoHS).

POLSKI



WPROWADZENIE DO PRZYGOTOWANIA KAWY NA ZIMNO

KAWA PRZYGOTOWANA METODĄ NA ZIMNO

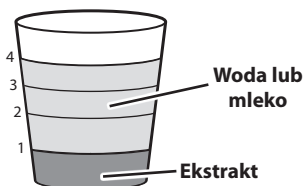


Przykład zalecanej grubo mielonej kawy.

Klasyczna metoda przygotowania kawy metodą na zimno (cold brew) polega na namaczaniu grubo mielonej kawy w zimnej wodzie przez 12–24 godzin. Ta niewykorzystująca obróbki cieplnej metoda umożliwia uzyskanie delikatnego, zrównoważonego aromatu o mniejszej goryczy.

Kawiarka do zaparzania na zimno KitchenAid pozwala przygotować około 840 ml ekstraktu kawy.

Zaleca się podawanie przygotowanej na zimno kawy w proporcji kawy do wody/mleka wynoszącej 1:3. Oznacza to, że na 1 część ekstraktu kawy należy dodać 3 części wody lub mleka.



PRZEPISY Z WYKORZYSTANIEM EKSTRAKTU KAWY		
60 ml ekstraktu kawy	+	Kawa na zimno: 180 ml zimnej wody lub mleka, dodać lodu/substancji słodzących do smaku
		Kawa na ciepło: 180 ml gorącej wody, dodać mleka/substancji słodzących do smaku

Aby uzyskać pożądany smak, dostosować ilość ekstraktu kawy.

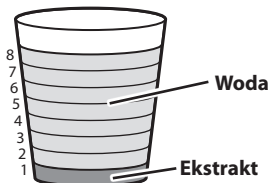
HERBATA PRZYGOTOWANA METODĄ NA ZIMNO

Kawiarkę do zaparzania na zimno można wykorzystać do przygotowania ekstraktu herbaty (około 960–1020 ml). Herbata przygotowana metodą na zimno (cold brew) jest namaczana przez 6–12 godzin.

Zaleca się podawanie herbaty w proporcji herbaty do wody wynoszącej 1:7. Oznacza to, że na 1 część ekstraktu herbaty należy dodać 7 części wody.

Do ekstraktu herbaty przygotowanej metodą na zimno można według własnego uznania dodać lodu, wody, mleka lub substancji słodzących.

WSKAZÓWK: Wraz ze wzrostem długości namaczania oraz ilości użytej herbaty wzrasta gorycz herbaty.



PRZEPISY Z WYKORZYSTANIEM EKSTRAKTU HERBATY		
30 ml ekstraktu herbaty	+	Herbata na zimno: 210 ml zimnej wody, dodać lodu/substancji słodzących do smaku
		Herbata na gorąco: 210 ml gorącej wody, dodać mleka/substancji słodzących do smaku

Aby uzyskać pożądany smak, dostosować ilość ekstraktu herbaty.

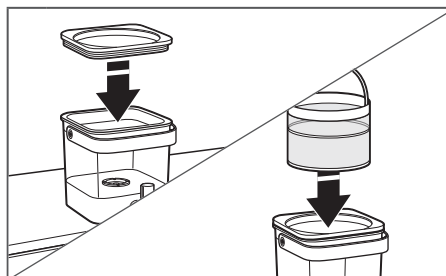




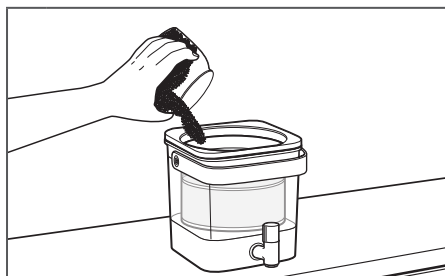
KORZYSTANIE Z PRODUKTU

UŻYWANIE KAWIARKI DO ZAPARZANIA NA ZIMNO

UWAGA: Przed użyciem kawiarki należy umyć wszystkie części ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem oraz wypłukać i osuszyć rurkę, przez którą przepływać będzie kawa. Wysuszyć dokładnie. Nie myć w zmywarce, aby uniknąć uszkodzenia.



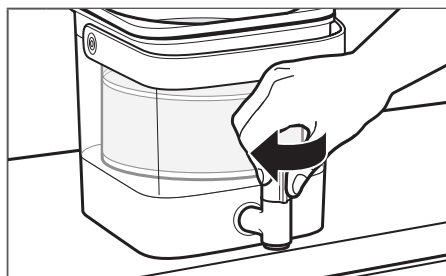
1 W celu zmontowania kawiarki: Umieścić pokrywę zewnętrzną na zbiorniku do zaparzania, a następnie włożyć zaparzaczkę do środka. Upewnić się, że uchwyt zaparzacza pozostaje w pozycji poziomej.



2 Do zaparzacza nasypać 250 gramów grubo mielonej kawy. Ilość mielonej kawy powinna nie przekraczać linii poziomu kawy na zaparzaczu.

UWAGA: Wysokość zmielonej kawy względem linii poziomu kawy może się różnić zależnie od rodzaju palenia kawy. 250 gramów jasno palonej kawy może nie wykraczać poza linię, jednak taka sama ilość mocno palonej kawy może ją przekroczyć.

WSKAZÓWKA: W przypadku namaczania herbaty do zaparzacza wsypać 120 gramów liści herbaty.



3 Upewnić się, że kranik zbiornika do zaparzania jest zamknięty.



4 Zalać zmieloną kawę około 1 L zimnej wody, wykonując koliste ruchy i pilnując, aby cała kawa została pokryta wodą. Odczekać 1 minutę, aby umożliwić preinfuzję (blooming) zmielonej kawy.

UWAGA: Etap procesu namaczania, w trakcie którego w wyniku kontaktu z wodą ze zmielonych ziaren uwalnia się dwutlenek węgla, nazywany jest rozkwitaniem (ang. blooming), ponieważ prowadzi do powiększenia się zmielonych ziaren i uniesienia się ich poziomu.



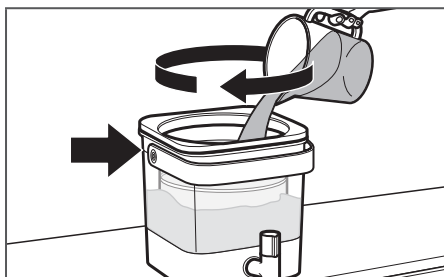


KORZYSTANIE Z PRODUKTU

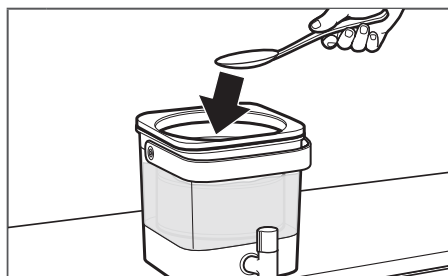


5

Po zakończeniu wstępnego namaczania, zalać zmielone ziarna dodatkowo 1/4 L wody.

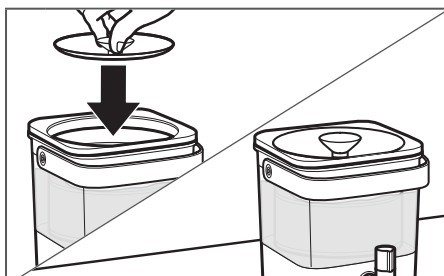


Po dojściu do wprawy w zalewaniu kawy wodą oraz zapoznaniem się z właściwościami tego procesu można używać opaski jako wskaźnika. Podczas pierwszego zalewania kawy dolewać wody, dopóki jej poziom nie znajdzie się 2,5 cm poniżej opaski. Pozwolić kawie rozkwitnąć, a następnie dodać wody, dopóki jej poziom nie znajdzie się na wysokości opaski.



6

Upewnić się, że cała mielona kawa jest w pełni nasączona. Żadna część mielonej kawy nie powinna być sucha.



7

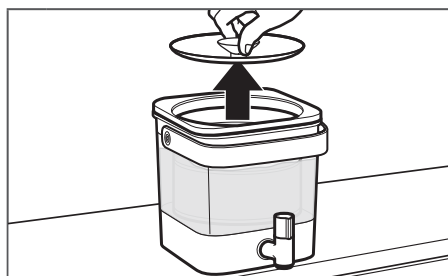
Umieścić pokrywę na zaparzaczu i namaczać kawę przez 12–24 godzin. Proces namaczania powinien przebiegać w temperaturze pokojowej lub w lodówce.



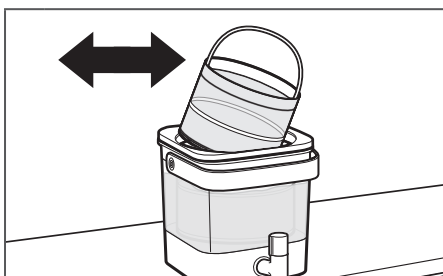


KORZYSTANIE Z PRODUKTU

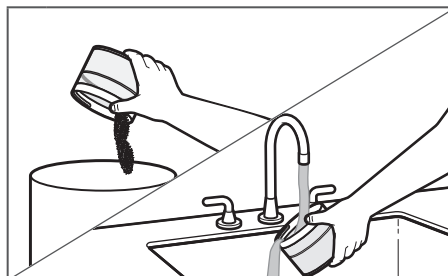
PRZYGOTOWANIE KAWY Z EKSTRAKTU



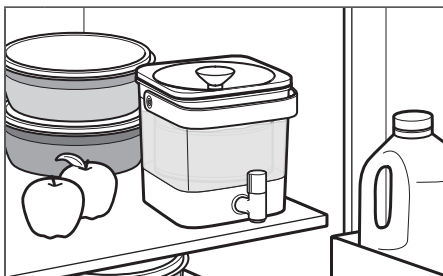
- 1** Po 12–24 godzinach namaczania zdjąć pokrywę zaparzacza.



- 2** Używając uchwytu zaparzacza, unieść go nad zbiornikiem do zaparzania. Umieścić zaparzacza pod kątem na 3 minuty, w celu odsączenia kawy, następnie zmienić kąt ułożenia zaparzacza i zostawić do odsączenia na kolejne 2 minuty.



- 3** Wyjąć zaparzacza ze zbiornika do zaparzania; fusy umieścić w kompostowniku lub wyrzucić. Umyć zaparzacza zgodnie z instrukcjami z rozdziału „Mycie i konserwacja”.



- 4** Ponownie umieścić pokrywę zaparzacza na zbiorniku do zaparzania i przechowywać w lodówce.

UWAGA: Ekstrakt przechowywany w lodówce zachowuje świeżość przez okres do 2 tygodni.

POLSKI





KORZYSTANIE Z PRODUKTU



- 5** Aby nalać ekstrakt, należy przekręcić kranik o jedną czwartą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

UWAGA: Dzięki niewielkim rozmiarom urządzenie do zaparzania kawy zmieści się zarówno na półkach, jak i na drzwiach lodówki.



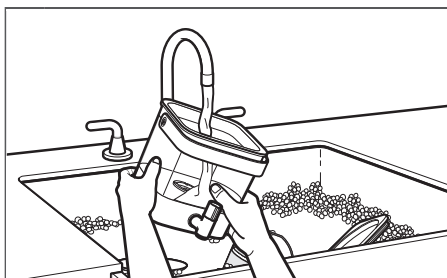
- 6** Aby podać kawę przygotowaną metodą na zimno, użyć 1 części koncentratu kawy na 3 części wody lub wybranego mleka bądź jego substytutu. Według uznania dodać lodu i/lub substancji słodzących.

UWAGA: Nie mieszać składników w zbiorniku do zaparzania. Wlać ekstrakt do szklanki, a następnie dodać wodę lub mleko.

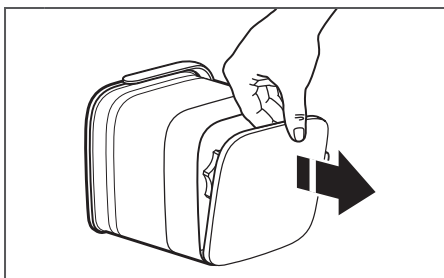
MYCIE I KONSERWACJA

CZYSZCZENIE KAWIARKI DO ZAPARZANIA NA ZIMNO

UWAGA: Dokładne wyczyszczenie kawiarki po każdym użyciu jest niezwykle ważne. Nie myć w zmywarce, aby uniknąć uszkodzenia. Jeśli po każdym użyciu zbiornik do zaparzania i zaparzacze nie zostaną oczyszczone z ziaren, oleistego osadu po kawie lub mydła, może to znacząco wpłynąć na smak kawy.



- 1** Wszystkie części kawiarki myć ręcznie. Spłukać osad po kawie z każdej części. Myć ciepłą wodą z detergentem, następnie odkręcić kranik, przepłukać ciepłą wodą i poczekać, aż rurka i kranik będą puste. Wytrzeć każdą część suchym, miękkim ręcznikiem.

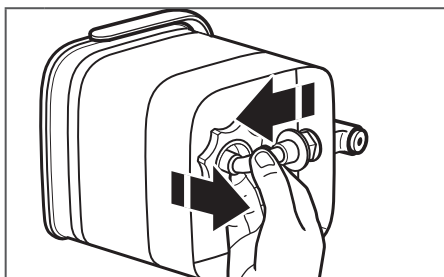


- 2** W przypadku okresowego dokładniejszego czyszczenia: Najpierw wcisnąć zatrzask, aby zwolnić pokrywę znajdującą się na dole zbiornika do zaparzania.

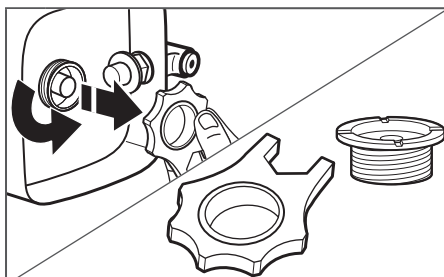




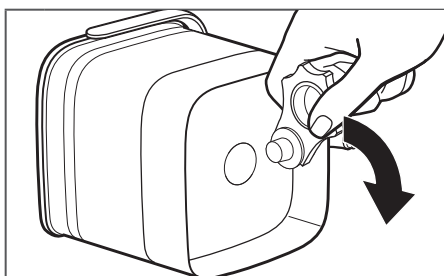
MYCIE I KONSERWACJA



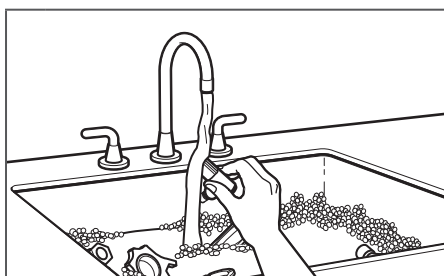
- 3** Delikatnie poluzować dyszę wężyka na obu końcach, aby usunąć przewód.



- 4** Następnie przekręcić nakrętkę/kłucz mocujący odpływ kawy i zdemontować obie części.



- 5** Na koniec używając nakrętki/kłucza jako narzędzia, poluzować i zdemontować kranik.



- 6** Umyć wszystkie części ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem. Dokładnie wysuszyć wszystkie części i ponownie zmontować urządzenie. W trakcie ponownego montowania upewnić się, że uszczelka odpływu kawy jest poprawnie zamocowana.

POLSKI





ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli kawiarka do zaparzania na zimno nie funkcjonuje prawidłowo lub nie działa, należy sprawdzić:

- Jeśli kawa jest zbyt mocna: Należy stosować grubiej mieloną kawę lub namaczać ziarna przez krótszy czas. Kawiarka przygotowuje koncentrat kawy. Aby podać napój o odpowiedniej intensywności, należy rozcieńczyć ekstrakt wodą lub mlekiem bądź jego substytutem.
- Jeśli kawa jest zbyt słaba: Należy stosować drobniej mieloną kawę lub wydłużyć czas parzenia. Podczas przygotowania kawy metodą na zimno używa się więcej kawy niż za pomocą innych metod. Do zaparzania należy użyć 250 gramów kawy.

- Jeśli kawa jest gorzka lub niesmaczna:

Jeśli kawiarka nie została dokładnie umyta po poprzednim użyciu, może to znacząco wpływać na smak kawy. Należy upewnić się, że po każdym użyciu mydło, ziarna i oleisty osad są dokładnie wypłukane z urządzenia. Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Mycie i konserwacja”.

Jeśli powyższe czynności nie rozwiążą problemu, należy zapoznać się z informacjami z sekcji „Serwis” w rozdziale „Warunki Gwarancji KitchenAid („Gwarancja)”.

Kawiarki nie należy zwracać do punktu sprzedaży — sprzedawcy nie świadczą usług serwisowania.





WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia („Gwarant”) zapewnia użytkownikowi końcowemu, czyli klientowi, prawo do Gwarancji na poniższych warunkach.

Gwarancja jest stosowana dodatkowo i nie wyklucza, nie ogranicza i nie zawiesza ustawowych praw gwarancyjnych użytkownika końcowego wynikających z postanowień ustawowej gwarancji dotyczących defektów sprzedawanego przedmiotu, ani nie wpływa na nie w żaden sposób.

1) ZAKRES I WARUNKI GWARANCJI

a) Gwarant obejmuje Gwarancją produkty wymienione w Sekcji 1.b), które klient zakupił od sprzedawcy bądź firmy należącej do KitchenAid-Group i znajdującej się na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego, Mołdawii, Czarnogóry, Rosji, Szwajcarii lub Turcji.

b) Okres obowiązywania Gwarancji zależy od zakupionego produktu i jest następujący:

5KCM4212SX Dwa lata pełnej gwarancji od daty zakupu.

c) Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu, tj. w dniu, w którym klient zakupił produkt u sprzedawcy lub w firmie należącej do KitchenAid-Group.

d) Gwarancja dotyczy produktu pozbawionego wad ukrytych.

e) Gwarant świadczy dla klienta poniższe usługi w ramach niniejszej Gwarancji, według uznania Gwaranta, w przypadku pojawienia się wady w okresie obowiązywania Gwarancji:

- naprawę wadliwego produktu bądź jego części; lub

- wymianę wadliwego produktu bądź jego części. Jeśli produkt nie jest już dostępny, Gwarant ma obowiązek wymienić produkt na model o takiej samej lub wyższej wartości.

f) W przypadku, gdy klient chce zgłosić roszczenie w ramach Gwarancji, musi skontaktować się z centrum obsługi KitchenAid w danym kraju wymienionym na stronie www.kitchenaid.pl (numer telefonu: 22 812 56 64) lub bezpośrednio z Gwarantem, pisząc na adres KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia.

g) Koszt naprawy, łącznie z wymienionymi częściami, oraz koszty wysyłki produktu pozbawionego wad ukrytych lub jego części, ponosi Gwarant. Gwarant ponosi również koszty wysyłki za zwrot wadliwego produktu lub części produktu, jeżeli Gwarant lub centrum obsługi KitchenAid w danym kraju zażądał zwrotu wadliwego produktu lub części produktu, o ile nie obejmuje to okoliczności, w których wadę należy usunąć w miejscu, w którym produkt znajdował się w momencie jej ujawnienia.

h) Gwarant odpowiada na roszczenie klienta i wykonuje swoje zobowiązania nie później niż [...]

2) OGRANICZENIA GWARANCJI

a) Gwarancja ma zastosowanie wyłącznie do produktów wykorzystywanych do celów prywatnych, a nie do celów zawodowych lub komercyjnych.

b) Gwarancja nie ma zastosowania w przypadku normalnego zużycia, nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, używania produktu przy nieprawidłowym napięciu elektrycznym, montażu i eksploatacji z naruszeniem obowiązujących przepisów elektrycznych oraz używania siły (np. uderzenia).





WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

c) Gwarancja nie obowiązuje, jeżeli produkt został zmodyfikowany lub przekształcony, np. z produktów 120 V na produkty 220–240 V.

Po upływie okresu Gwarancji lub w przypadku produktów, które nie są objęte niniejszą Gwarancją, centra obsługi KitchenAid są nadal dostępne dla klienta końcowego w celu uzyskania informacji i odpowiedzi na pytania. Więcej informacji można również znaleźć na naszej stronie internetowej: www.kitchenaid.eu

REJESTRACJA PRODUKTU

Zarejestruj swoje nowe urządzenie KitchenAid już teraz na stronie:
<http://www.kitchenaid.eu/register>

©2020 Wszelkie prawa zastrzeżone.

