

# KitchenAid®

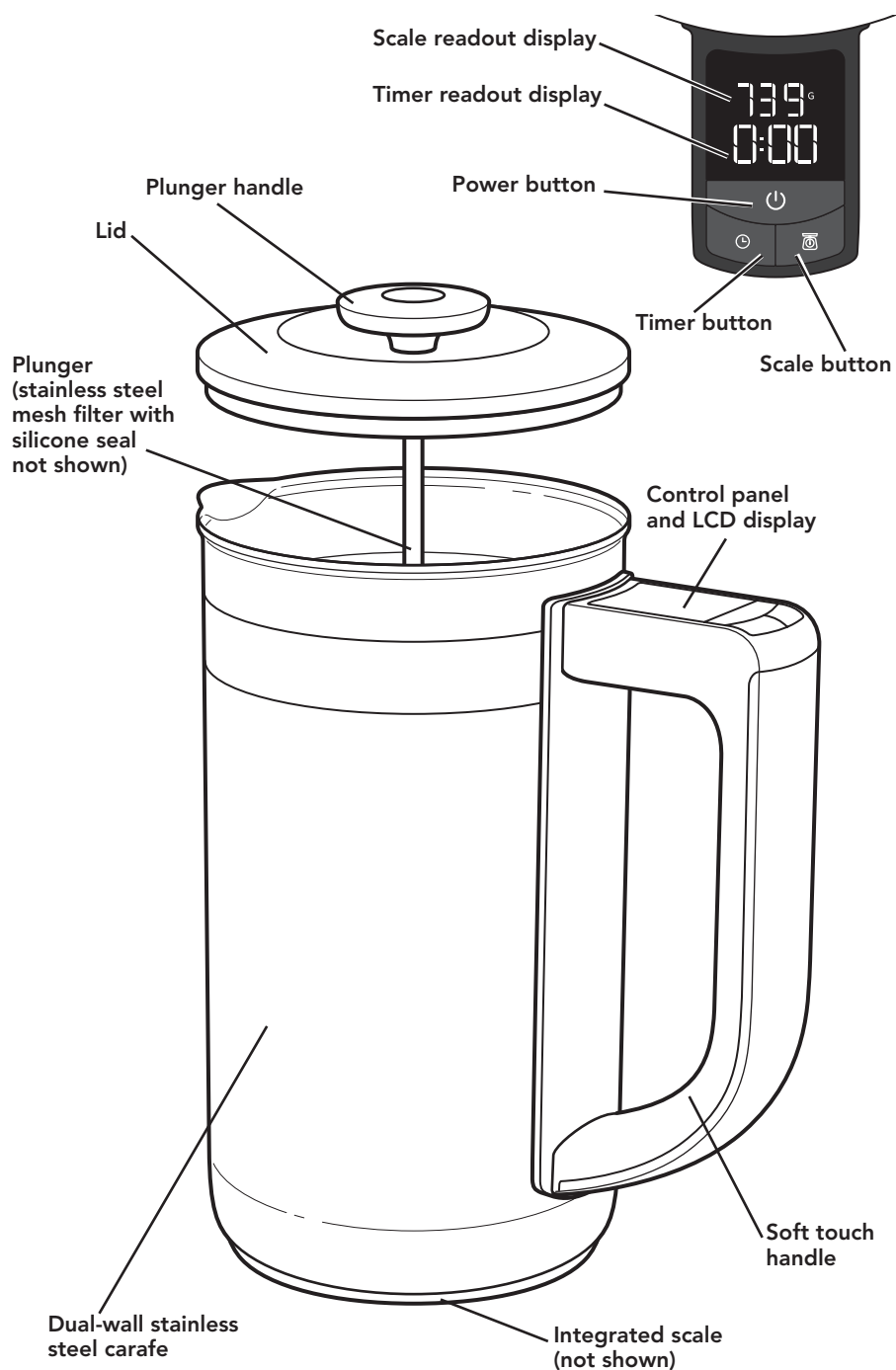
---

KCM0512



# PARTS AND FEATURES

## PARTS AND ACCESSORIES



# COFFEE MAKER SAFETY

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse the Coffee Maker in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
6. Do not operate any appliance after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. Do not use near or on a hot gas or electric burner stove, or in a heated oven.
9. Do not use the appliance for other than intended use.
10. Do not use the Coffee Maker without lid properly closed.
11. Do not use the Coffee Maker with loose or weakened handle.
12. Do not clean the Coffee Maker with abrasive cleaners, steel wool, or other abrasive materials.
13. This product is designed for indoor household use only. Not designed for commercial use.
14. Do not overfill the Coffee Maker.
15. Pressing too fast or with more than 15 pounds of force can cause burns. Keep face away from top of press.
16. Use only course ground coffee. Fine grind can clog the filter and create high pressure.
17. Place the Coffee Maker on a non-slip surface.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

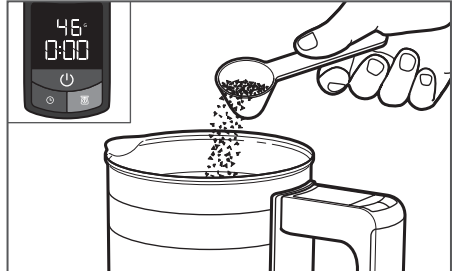
# USING THE COFFEE MAKER

## OPERATING THE PRECISION PRESS COFFEE MAKER

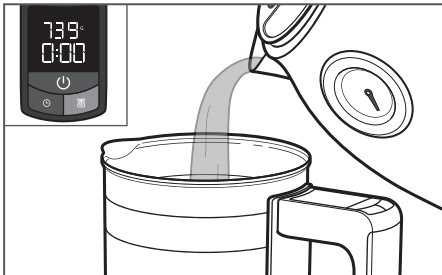
**IMPORTANT:** Before using the Precision Press Coffee Maker, wash all parts by hand in hot, soapy water. Dry thoroughly. To avoid damage, do not wash in the dishwasher and do not immerse in water.



- 1** Press the POWER button to turn on the Precision Press Coffee Maker. The LCD display will read --- for a few moments before changing to 0 G and 0:00 minutes when it is ready to use.



- 2** Scoop coarsely ground coffee into the carafe. The scale will weigh the coffee automatically. See the "Coffee dosage guide" for recommended coffee amounts. To switch from grams to ounces, press and hold the SCALE button for 3 seconds. The LCD display will switch from 0 G to 0.0 Oz.



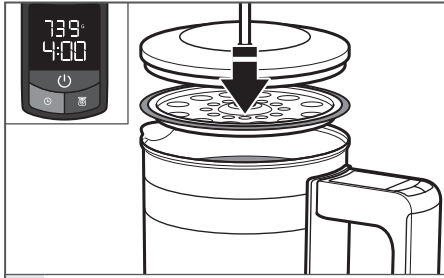
- 3** Press the SCALE button to tare your measurement. To ensure scale accuracy, slowly pour hot water (195-205°F) into the carafe (allowing sufficient time for scale to adjust). Fill according to your desired number of cups, the scale will automatically measure the water to help you get the right amount. Do not fill past the MAX fill line.



- 4** Press the TIMER button. Gently stir the coffee back and forth to "break the crust."

**TIP:** This step allows the coffee to "bloom." As the coffee grounds steep in the water, a "crust" of grounds will develop on top of the water. This is a sign that the coffee is brewing properly.

# USING THE COFFEE MAKER

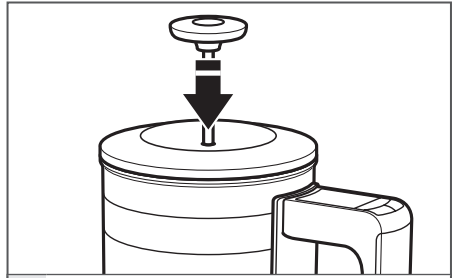


5

Place the lid on the carafe. Do not press the plunger. Allow the coffee to steep. A good starting point for steep time is 4 minutes. Steep for more or less time according to taste.

**NOTE:** The scale measurement will increase with time and temperature. This is normal.

**TIP:** After brewing is complete and you have served the coffee, pull the plunger up, so that it is not resting in the oily ground coffee. This will assist the cleanup process.



6

Slowly (10-15 seconds) and evenly press the plunger down to separate the grounds from the brewed coffee. When pressing the plunger down, ensure it is vertically positioned for a cleaner brew. Immediately pour your coffee and enjoy!

**TIP:** For best pour, slightly lift the plunger handle before serving.

## COFFEE DOSAGE GUIDE



Example of recommended coarsely ground coffee.

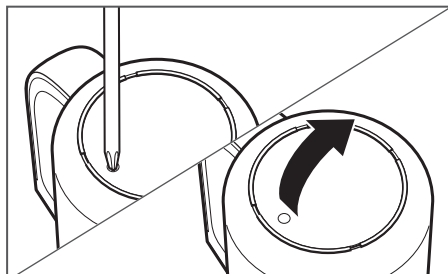
Use the integrated scale in your Precision Press Coffee Maker and the chart below when filling it with coffee grounds and water. Use coarse-ground coffee (see picture to the left).

Cups	Water oz. (weight)	Water grams	Coffee grams	Approx. # of level scoops
2	10	296	18	2
3	15	444	28	3
4	20	591	37	4
5	25	739	46	5

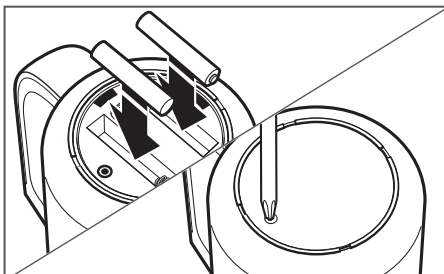
# CARE AND CLEANING

## REPLACING THE BATTERIES

The Precision Press Coffee Maker is powered by 2 AAA batteries (included). To replace the batteries, use a Phillips-head screwdriver to access the battery compartment on the bottom of your Coffee Maker.



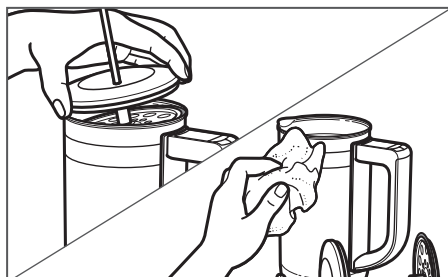
- 1 Flip the carafe over, and use a Phillips-head screwdriver to remove the screw on the compartment cover. Lift the compartment cover as shown.



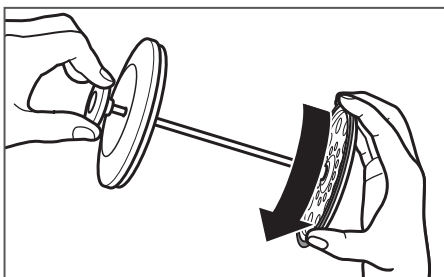
- 2 Replace the 2 AAA batteries in the compartment. Make sure to use the screw when reattaching the compartment cover.

## CLEANING THE PRECISION PRESS COFFEE MAKER

**IMPORTANT:** It is critical to thoroughly clean the Precision Press Coffee Maker after each use. The taste of your coffee can be impacted if the carafe and plunger assembly is not thoroughly cleaned of all grounds, coffee oil residue, or soap after each use.

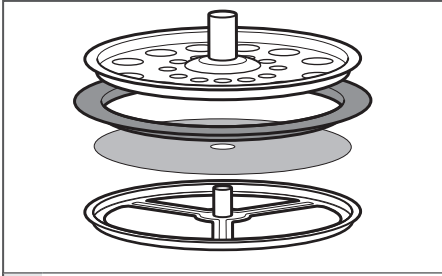


- 1 Clean all parts of the Precision Press Coffee Maker by hand only. Allow all parts to cool then lift the plunger lid while tilting to free it from the carafe. Wash with a soft, damp cloth. Dry thoroughly with a soft, dry cloth. To avoid damage, do not wash in the dishwasher and do not immerse in water.

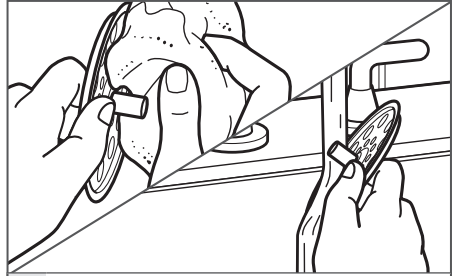


- 2 To prepare the plunger assembly for cleaning, first hold the plunger handle in one hand, and use the other hand to twist the filter disc assembly until it completely separates from the plunger and you can slide the filter disc assembly and lid off.

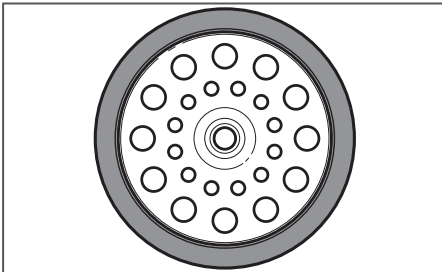
# CARE AND CLEANING



**3** Next, gently lift the top of the filter assembly to remove the mesh filter disc and the rubber gasket. You will have four separate parts to clean: the filter top, the rubber gasket, the mesh filter disc, and the filter bottom.



**4** After removing the filter parts from the plunger, wash each thoroughly with a soft, damp cloth. Dry with a soft, dry cloth. Make certain to rinse all soap from the mesh filter disc because any soap or coffee oil residue left on the filter will impact the flavor of your next brew.



**5** To reassemble properly, make certain that the rubber gasket is evenly centered and fully seated in position inside the filter disc assembly.

## FOR DETAILED INFORMATION ON THE PRECISION PRESS COFFEE MAKER:

Visit [KitchenAid.com/Quickstart](https://www.kitchenaid.com/Quickstart) for additional Instructions with videos and tips on how to use your Precision Press Coffee Maker.

# TROUBLESHOOTING

**If your Precision Press Coffee Maker should fail to operate as expected, please check the following:**

- If coffee is too bold: Be sure to serve the coffee immediately after your preferred brew time is complete, or the coffee will continue to extract, making it stronger.

Other possible fixes: Grind your coffee at a coarser grind level, and/or steep for less time.

- If coffee is too weak: Either grind your beans to a finer consistency or brew for more time.
- If coffee tastes bitter or unpleasant after use: Taste can be impacted if the Precision Press Coffee Maker isn't thoroughly cleaned. Make certain that all soap, grounds, and oily residue is thoroughly rinsed off all parts after each use. See the "Care and cleaning" section for more information.

- If there's too much resistance when plunging your grind may be too fine.
- If there's too little resistance when plunging your grind may be too coarse.


If the problem is not due to one of the above items, see the "Arranging for Service" chapter in the "Warranty and service" section.

Do not return the Precision Press Coffee Maker to the retailer, as they do not provide service.

# WARRANTY AND SERVICE

## KITCHENAID® PRECISION PRESS COFFEE MAKER WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Precision Press Coffee Maker operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

<b>Length of Warranty:</b>	One Year Full Warranty from date of purchase.
<b>KitchenAid Will Pay for Your Choice of:</b> 	Hassle-Free Replacement of your Precision Press Coffee Maker. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at <b>1-800-541-6390</b> . OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
<b>KitchenAid Will Not Pay for:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>A.</b> Repairs when your Precision Press Coffee Maker is used in other than normal single family home use.</li> <li><b>B.</b> Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.</li> <li><b>C.</b> Any shipping or handling costs to deliver your Precision Press Coffee Maker to an Authorized Service Center.</li> <li><b>D.</b> Replacement parts or repair labor costs for Precision Press Coffee Makers operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.</li> </ul>
<p><b>DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES</b></p> <p>IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.</p> <p>IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.</p>	

# WARRANTY AND SERVICE

## HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – 50 UNITED STATES, DISTRICT OF COLUMBIA, AND PUERTO RICO

---

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Precision Press Coffee Maker should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Precision Press Coffee Maker returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Precision Press Coffee Maker should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer

eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Precision Press Coffee Maker, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Precision Press Coffee Maker and send it back to KitchenAid.

## HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA

---

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Precision Press Coffee Maker should fail within the first year of ownership, we will replace your Precision Press Coffee Maker with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Precision Press Coffee Maker should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free

Customer eXperience Center at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement Precision Press Coffee Maker, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Precision Press Coffee Maker and send it back to KitchenAid.

## ARRANGING FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES, OR ORDERING ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

---

### In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

Customer eXperience Center,  
KitchenAid Small Appliances,  
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

### Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Precision Press Coffee Maker for information on how to obtain service.

### For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

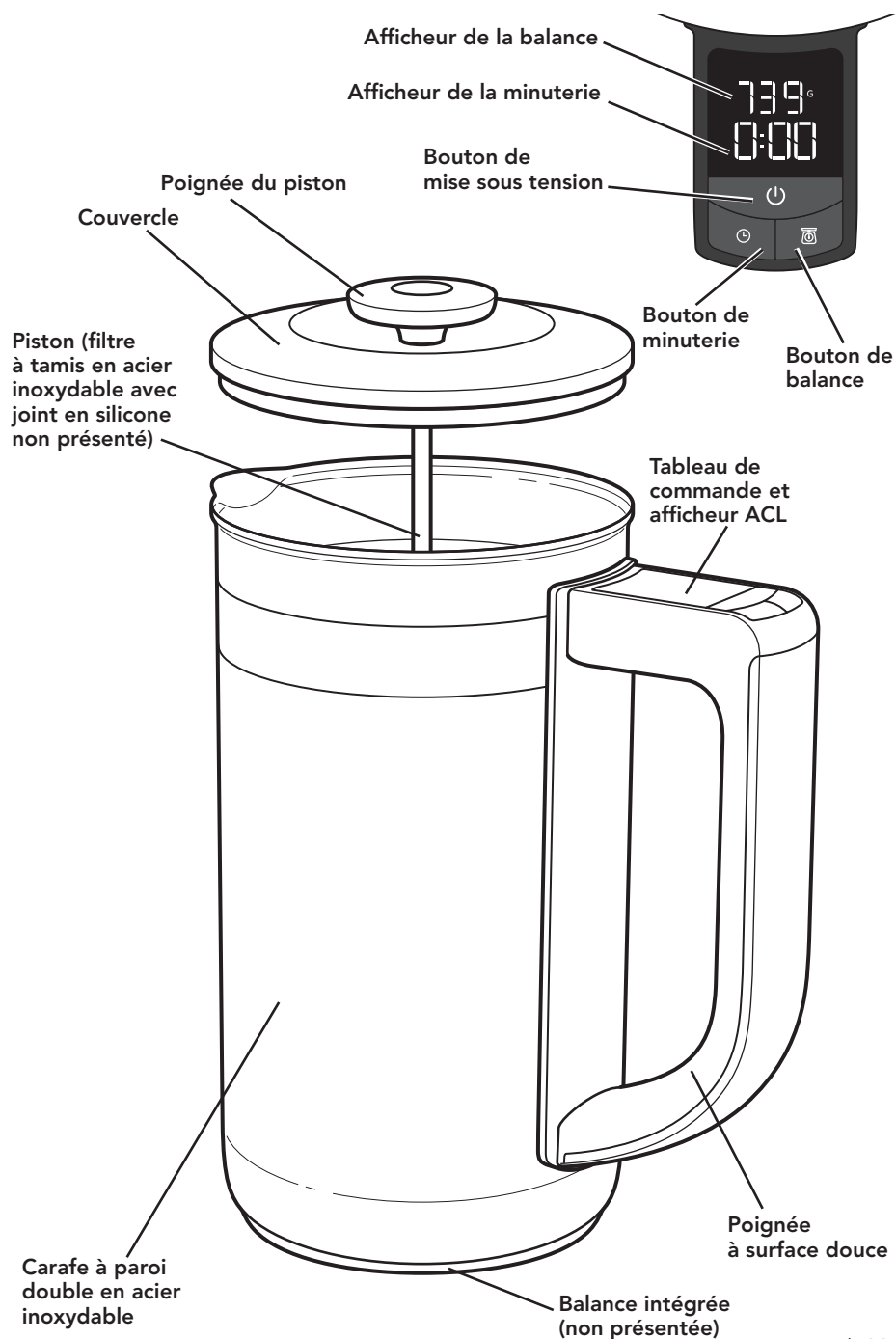
### For service information in Mexico:

Call toll-free **01-800-0022-767**.

®/™ © 2015 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

## PIÈCES ET ACCESSOIRES



# SÉCURITÉ DE L'INFUSEUR DE CAFÉ

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :**

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter tout choc électrique, incendie ou toute blessure corporelle, ne pas immerger l'infuseur de café dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Attendre que l'appareil ait refroidi avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil lorsqu'il ne fonctionne pas correctement ou lorsqu'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Ne pas utiliser sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
9. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
10. Ne pas faire fonctionner l'infuseur de café si le couvercle n'est pas bien fermé.
11. Ne pas faire fonctionner l'infuseur de café si la poignée est instable ou abîmée.
12. Ne pas nettoyer l'infuseur de café avec des nettoyants abrasifs, des tampons en laine d'acier ou tout autre produit abrasif.
13. Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique d'intérieur. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
14. Ne pas trop remplir l'infuseur de café.
15. Appuyer trop rapidement ou avec plus de 15 lb de pression peut causer des brûlures. Garder le visage loin du dessus de l'infuseur.
16. N'utiliser que du café grossièrement moulu. Une mouture trop fine peut bloquer le filtre et créer une pression élevée.
17. Placer l'infuseur de café sur une surface antidérapante.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

# FONCTIONNEMENT DE L'INFUSEUR DE CAFÉ

## COMMENT UTILISER L'INFUSEUR DE CAFÉ PRECISION PRESS

**IMPORTANT :** Laver toutes les pièces à la main dans de l'eau chaude savonneuse avant d'utiliser l'infuseur de café Precision Press. Sécher complètement. Pour éviter tout dommage, ne pas laver au lave-vaisselle et ne pas immerger dans l'eau.



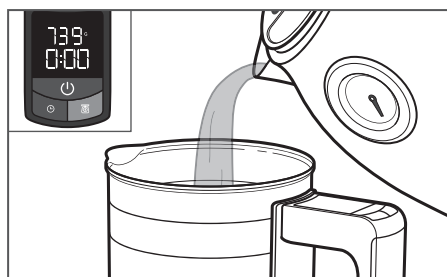
1

Appuyer sur le bouton POWER (mise sous tension) de l'infuseur de café Precision Press. L'écran ACL affichera --- pendant quelques secondes avant de passer à 0 G et 0:00 minutes lorsque l'appareil sera prêt à être utilisé.



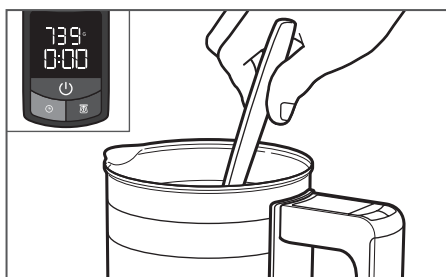
2

Ajouter du café grossièrement moulu dans la carafe. La balance pèse automatiquement le café. Consulter le « Guide de dosage du café » pour les quantités de café recommandées. Pour passer des grammes aux onces, appuyer sur le bouton SCALE (balance) pendant 3 secondes. L'écran ACL passera de 0 G à 0.0 Oz.



3

Appuyer sur le bouton SCALE (balance) pour mettre la mesure à zéro. Pour assurer la précision de la balance, verser doucement l'eau chaude (195 °F à 205 °F) dans la carafe (en laissant suffisamment de temps à la balance pour qu'elle s'ajuste). Remplir selon le nombre de tasses souhaitées, la balance mesurera automatiquement l'eau pour vous aider à verser la bonne quantité. Ne pas remplir au-delà du niveau MAX.

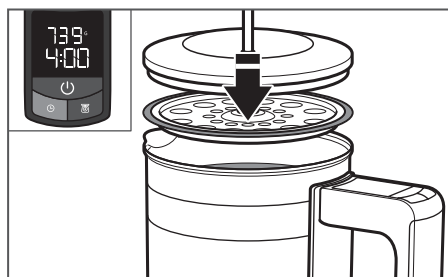


4

Appuyer sur le bouton TIMER (minuterie). Remuer doucement le café pour « briser la croûte ».

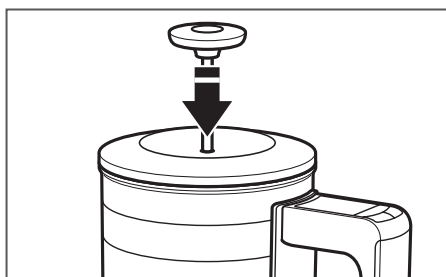
**CONSEIL :** Cette étape permet au café d'être « velouté ». Alors que le café moule devient imbibé, une « croûte » de mouture se formera sur le dessus de l'eau. Cela signifie que l'infusion du café s'effectue correctement.

# FONCTIONNEMENT DE L'INFUSEUR DE CAFÉ



5

Placer le couvercle sur la carafe. Ne pas appuyer sur le piston. Permettre au café de tremper. Un trempage de 4 minutes est un bon point de départ. Tremper plus ou moins de 4 minutes selon votre goût.



6

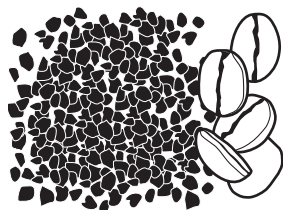
Appuyer lentement (pendant 10 à 15 secondes) et de façon égale sur le piston pour séparer le café moulu du café infusé. Pour une infusion sans « miettes », vous assurer que le piston est en position verticale lorsque vous appuyez dessus. Verser immédiatement le café et délectez-vous!

**REMARQUE :** La mesure indiquée par la balance augmentera selon le temps et la température. Ceci est normal.

**CONSEIL :** Soulever légèrement la poignée du piston pour rendre le service plus facile.

**CONSEIL :** Lorsque l'infusion est terminée et que le café a été servi, tirer sur le piston pour qu'il ne demeure pas dans le café moulu huileux. Le nettoyage sera ainsi plus facile.

## GUIDE DE DOSAGE DU CAFÉ



Exemple de café moulu grossièrement.

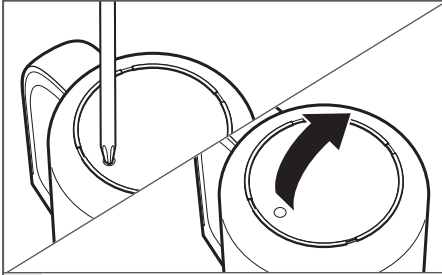
Utiliser la balance intégrée de votre infuseur de café Precision Press, ainsi que le tableau ci-dessous lors de l'ajout du café moulu et de l'eau. Utiliser un café grossièrement moulu (voir l'image de gauche).

Tasses	Oz d'eau (poids)	Grammes d'eau	Grammes de café	N <sup>bre</sup> approx. de cuillère
2	10	296	18	2
3	15	444	28	3
4	20	591	37	4
5	25	739	46	5

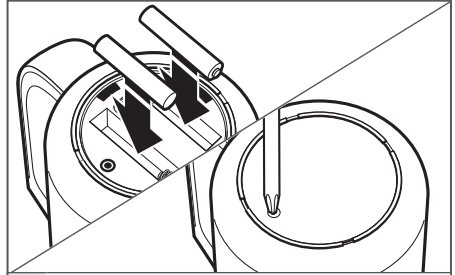
# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## REPLACEMENT DES PILES

L'infuseur de café Precision Press est alimenté par 2 piles AAA (incluses). Pour remplacer les piles, utiliser un tournevis cruciforme pour accéder au compartiment de piles situé sous votre infuseur de café.



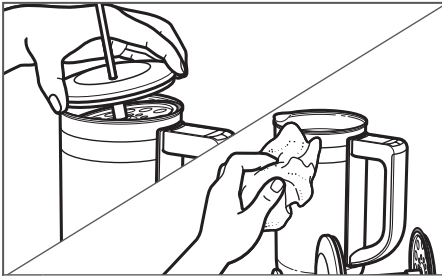
- 1** Retourner la carafe et utiliser un tournevis cruciforme pour enlever la vis du couvercle du compartiment. Soulever le couvercle du compartiment comme indiqué.



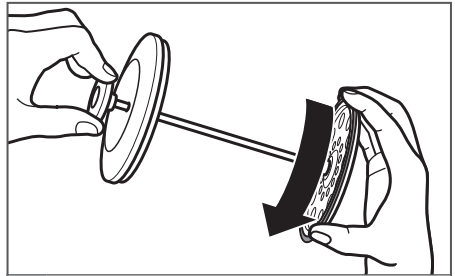
- 2** Remplacer les 2 piles AAA. Vous assurer d'utiliser le tournevis pour réinstaller le couvercle du compartiment.

## COMMENT NETTOYER L'INFUSEUR DE CAFÉ PRECISION PRESS

**IMPORTANT :** Il est très important de nettoyer soigneusement l'infuseur de café Precision Press après chaque utilisation. La saveur de votre café pourrait être affectée si la carafe et le piston ne sont pas nettoyés soigneusement après chaque utilisation et qu'il reste du café moulu, des résidus d'huile de café ou du savon.

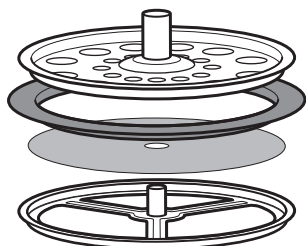


- 1** Nettoyer toutes les parties de l'infuseur de café Precision Press à la main seulement. Laissez les parties refroidir, puis soulever le couvercle du piston en l'inclinant pour le libérer de la carafe. Laver avec un linge doux et humide. Sécher soigneusement avec un chiffon doux et sec. Pour éviter tout dommage, ne pas laver au lave-vaisselle et ne pas immerger dans l'eau.

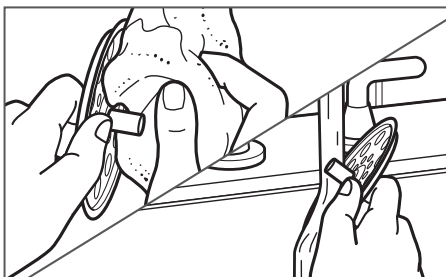


- 2** Pour préparer le piston avant le nettoyage, d'abord tenir la poignée du piston dans une main et utiliser l'autre pour faire tourner le disque du filtre jusqu'à ce que ce dernier se sépare du piston et que le disque et le couvercle puissent être enlevés.

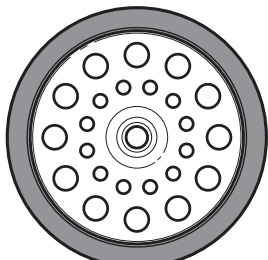
## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**3** Ensuite, soulever doucement la partie supérieure du filtre pour enlever le disque du filtre à tamis et le joint en caoutchouc. Il y a maintenant quatre parties séparées à nettoyer : la partie supérieure du filtre, le joint en caoutchouc, le disque du filtre à tamis et la partie inférieure du filtre.



**4** Après avoir enlevé les parties du filtre du piston, les laver soigneusement avec un linge doux et humide. Sécher avec un chiffon doux et sec. Vous assurer de bien rincer le savon du disque du filtre à tamis puisque tout résidu de savon ou d'huile de café aura une incidence sur la saveur de la prochaine infusion.



**5** Lors du réassemblage, vous assurer que le joint en caoutchouc est bien centré et entièrement positionné à l'intérieur du disque du filtre.

### POUR DES RENSEIGNEMENTS COMPLETS SUR L'INFUSEUR DE CAFÉ PRECISION PRESS :

Visiter le [KitchenAid.com/Quickstart](https://www.kitchenaid.com/Quickstart) pour des instructions supplémentaires avec des vidéos et des conseils sur la façon d'utiliser l'infuseur de café Precision Press.

# DÉPANNAGE

## **Si l'infuseur de café fonctionne mal ou ne fonctionne pas, vérifier les points suivants :**

- Si le café est trop fort : Vous assurer de servir le café immédiatement lorsque la minuterie d'infusion est terminée, le café continuera sinon d'infuser et deviendra plus fort.

Autres solutions possibles : Moudre votre café de façon plus grossière ou laisser infuser moins de temps.

- Si le café est trop faible : Moudre votre café de façon moins grossière ou laisser infuser plus longtemps.

- Si le café a une saveur amère ou désagréable : La saveur peut être affectée si l'infuseur de café Precision Press n'est pas nettoyé soigneusement. Vous assurer qu'il ne reste pas de savon, de café moulu ou de résidus huileux en rinçant soigneusement toutes les parties après chaque utilisation. Voir la section « Entretien et nettoyage » pour plus d'informations.

- Une trop grande résistance en appuyant sur le piston peut signifier une mouture trop fine.

- Une trop faible résistance en appuyant sur le piston peut signifier une mouture trop grossière.


Si le problème n'est pas attribuable à l'une des raisons indiquées ci-dessus, voir « Obtenir un service de dépannage » dans la section « Garantie et dépannage ».

Ne pas retourner l'infuseur de café Precision Press au détaillant, car celui-ci n'assure aucun service après-vente.

# GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE ET DÉPANNAGE DE INFUSEUR DE CAFÉ PRECISSION PRESS KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET LE CANADA

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du Infuseur de café Precision Press lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

<b>Durée de la garantie :</b>	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
<b>KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :</b> 	KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : Remplacement sans difficulté du Infuseur de café Precision Press. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais <b>1-800-541-6390</b> du Centre eXpérience clientèle. OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de dépannage agréé KitchenAid.
<b>KitchenAid ne paiera pas pour :</b>	<b>A.</b> Les réparations lorsque le Infuseur de café Precision Press est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal. <b>B.</b> Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. <b>C.</b> Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le Infuseur de café Precision Press à un centre de dépannage agréé. <b>D.</b> Le pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour le Infuseur de café precision press lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
<b>CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS</b> LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉES PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES. SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.	

# GARANTIE ET DÉPANNAGE

## GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA ET PORTO RICO

---

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le Infuseur de café précision press cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le Infuseur de café Precision Press d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si votre Infuseur de café Precision Press

cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au numéro sans frais **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

À réception du Infuseur de café Precision Press de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le Infuseur de café Precision Press d'origine.

## GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – CANADA

---

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si Infuseur de café Precision Press cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera Infuseur de café Precision Press par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si Infuseur de café Precision Press cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre

Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu Infuseur de café Precision Press de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer Infuseur de café Precision Press d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

## OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE

---

### Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :

Customer eXperience Center,  
KitchenAid Small Appliances,  
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

### En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

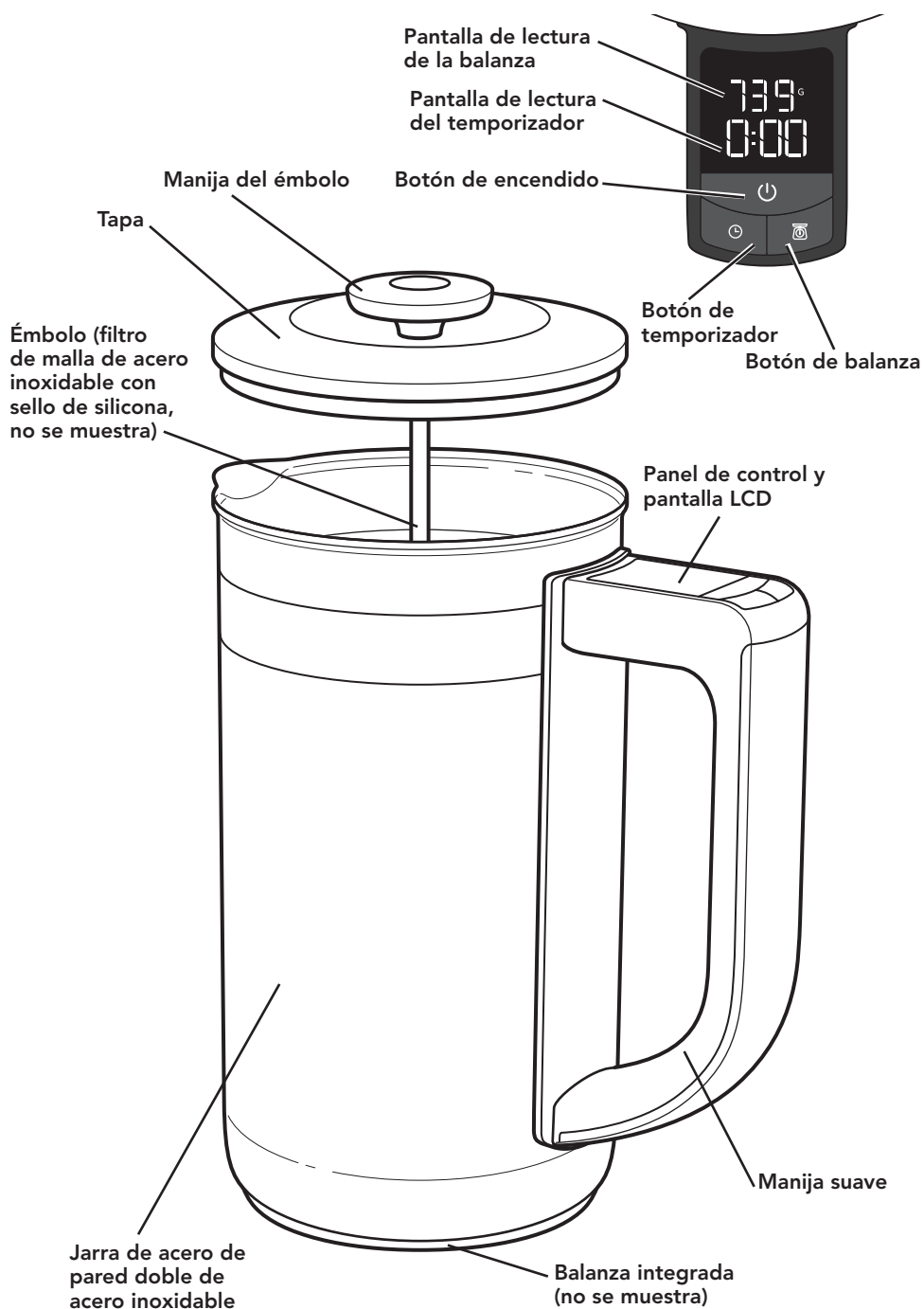
Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès Infuseur de café Precision Press a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

**Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :**  
**1-800-807-6777.**

**Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :**  
**01-800-0022-767.**

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

## PIEZAS Y ACCESORIOS



# SEGURIDAD DE LA CAFETERA

## PROTECCIONES IMPORTANTES

**Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:**

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para proteger a las personas contra incendios, choques eléctricos y lesiones, no sumerja la cafetera en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
5. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiar el aparato.
6. No opere ningún electrodoméstico después de que haya funcionado mal o que se haya dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al lugar de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. No lo use al aire libre.
8. No lo use cerca ni encima de un quemador eléctrico o de gas que esté caliente ni tampoco dentro de un horno caliente.
9. No dé al aparato un uso diferente de aquél para el cual que fue diseñado.
10. No use la cafetera si la tapa no está debidamente cerrada.
11. No use la cafetera si la manija está floja o desgastada.
12. No limpie la cafetera con limpiadores abrasivos, estropajos de acero u otros materiales abrasivos.
13. Este producto ha sido diseñado únicamente para uso dentro del hogar. No ha sido diseñada para uso comercial.
14. No llene la cafetera en exceso.
15. Presionar demasiado rápido o con más de 15 libras de fuerza puede causar quemaduras. Mantenga el rostro alejado de la parte superior de la prensa.
16. Use solo café molido grueso. El molido fino puede obstruir el filtro y generar alta presión.
17. Coloque la cafetera sobre una superficie antideslizante.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# USO DE LA CAFETERA

## OPERACIÓN DE LA CAFETERA DE PRENSA DE PRECISIÓN

**IMPORTANTEE:** Antes de usar la cafetera de prensa de precisión, lave todas las piezas a mano con agua jabonosa caliente. Seque meticulosamente. Para evitar daños, no la lave en la lavavajillas y no la sumerja en agua.

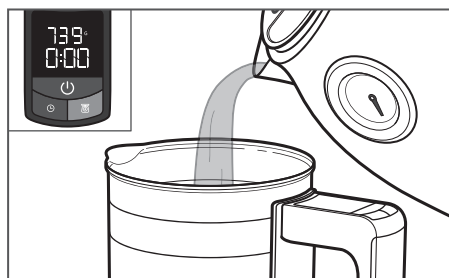


**1** Oprima el botón POWER (Encendido) para encender la cafetera de prensa de precisión. En la pantalla LCD aparecerá --- durante algunos momentos; luego cambiará a 0 G y 0:00 minutos cuando está lista para el uso.



**2** Use la cuchara para verter café molido grueso en la jarra. La balanza pesará el café automáticamente. Consulte la "Guía de dosificación del café" para ver las cantidades de café recomendadas. Para cambiar de gramos a onzas, mantenga presionado el botón SCALE (Balanza) durante 3 segundos. La pantalla LCD cambiará de 0 G a 0.0 Oz.

# USO DE LA CAFETERA



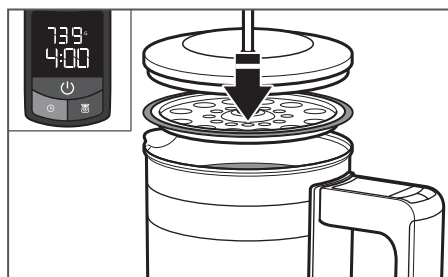
**3** Presione el botón SCALE (Balanza) para pesar el recipiente donde hará la medición. Para asegurar la exactitud de la balanza, vierta lentamente el agua caliente (195-205 °F [90,5-96 °C]) en la jarra (espere un tiempo suficiente para que la balanza se ajuste). Llene de acuerdo con el número de tazas que desee; la balanza medirá automáticamente el agua para ayudarle a obtener la cantidad correcta. No llene por encima de la línea de llenado "MAX".



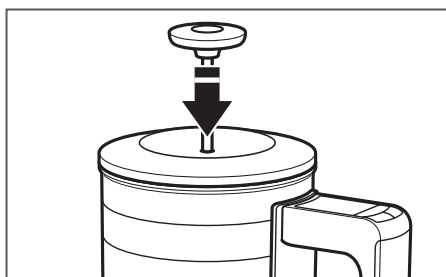
**4** Oprima el botón TIMER (Temporizador). Revuelva el café con cuidado hacia uno y otro lado para "romper la costra".

**SUGERENCIA:** Este paso permite que el café "aflore". A medida que los granos de café se maceren en el agua, se formará una "costra" de granos en la parte superior del agua. Este es un signo de que el café se está preparando correctamente.

# USO DE LA CAFETERA



**5** Coloque la tapa sobre la jarra. No presione el émbolo. Espere hasta que el café se macere. Un buen punto inicial para el tiempo de macerado es 4 minutos. Deje macerar más o menos tiempo de acuerdo con su gusto.



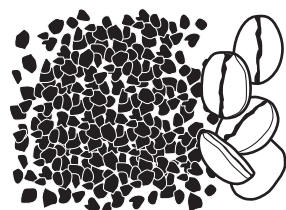
**6** Presione lentamente (10 a 15 segundos) y de manera pareja el émbolo hacia abajo para separar los granos del café preparado. Cuando presione el émbolo hacia abajo, asegúrese de que esté en posición vertical para que la preparación quede más limpia. Sirva el café de inmediato y ¡a disfrutar!

**NOTA:** La medición de la balanza aumentará con el tiempo y la temperatura. Eso es normal.

**SUGERENCIA:** Para verterlo mejor, levante ligeramente la manija del émbolo antes de servir.

**SUGERENCIA:** Una vez finalizado la preparación y cuando haya servido el café, tire del émbolo hacia arriba para que no quede apoyado en el café molido oleoso. Esto facilitará el proceso de limpieza

## GUÍA DE DOSIFICACIÓN DEL CAFÉ



Ejemplo de café molido grueso recomendado.

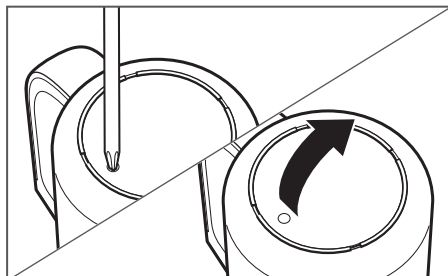
Use la balanza integrada de la cafetera de prensa de precisión y la tabla que sigue cuando la llene de café molido y agua. Use café molido grueso (vea la ilustración a la izquierda).

Tazas	Onzas de agua (peso)	Gramos de agua	Gramos de café	N.º aprox. de cucharas al ras
2	10	296	18	2
3	15	444	28	3
4	20	591	37	4
5	25	739	46	5

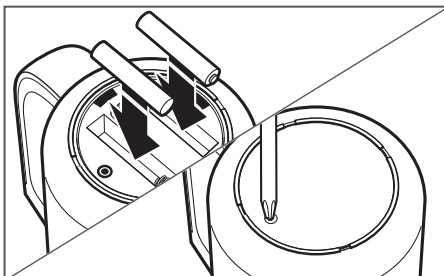
# CUIDADO Y LIMPIEZA

## REEMPLAZO DE LAS PILAS

La cafetera de prensa de precisión funciona con 2 baterías AAA (se incluyen). Para reemplazar las baterías, use un destornillador Phillips para acceder al compartimento de las baterías en la parte inferior de la cafetera.



- 1** Coloque la jarra boca abajo y retire el tornillo de la cubierta del compartimento con un destornillador Phillips. Levante la cubierta del compartimento como se muestra.

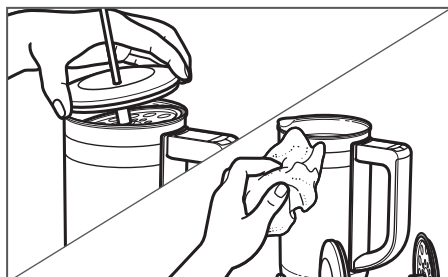


- 2** Vuelva a colocar las 2 baterías AAA en el compartimento. Asegúrese de usar el tornillo cuando vuelva a instalar la cubierta del compartimento.

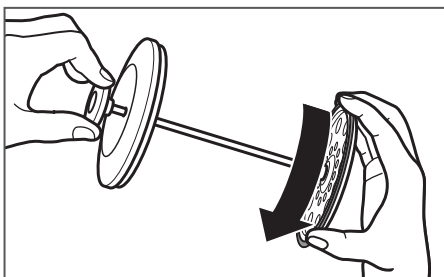
ESPAÑOL

## LIMPIEZA DE LA CAFETERA DE PRENSA DE PRECISIÓN

**IMPORTANTE:** Es muy importante limpiar minuciosamente la cafetera de prensa de precisión después de cada uso. El gusto del café se puede ver afectado si el conjunto de la jarra y el émbolo no se limpian minuciosamente de todos los granos, residuos oleosos del café o jabón después de cada uso.

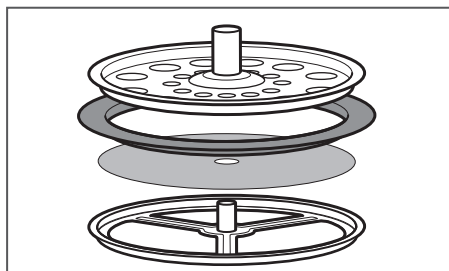


- 1** Limpie todas las piezas de la cafetera de prensa de precisión únicamente a mano. Deje enfriar todas las piezas cuando levante la tapa del émbolo mientras lo inclina para liberarlo de la jarra. Lave con un paño suave húmedo. Seque meticulosamente con un paño suave seco. Para evitar daños, no la lave en la lavavajillas y no la sumerja en agua.

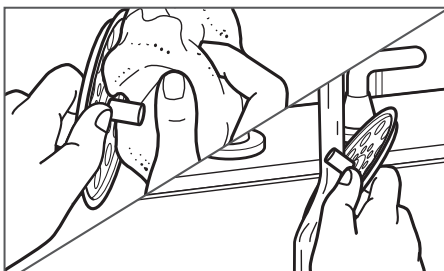


- 2** Para preparar el conjunto del émbolo para la limpieza, primero sostenga la manija del émbolo con una mano y use la otra para girar el conjunto del disco del filtro hasta que se separe por completo del émbolo y le permita deslizar y retirar el conjunto del disco del filtro y la tapa.

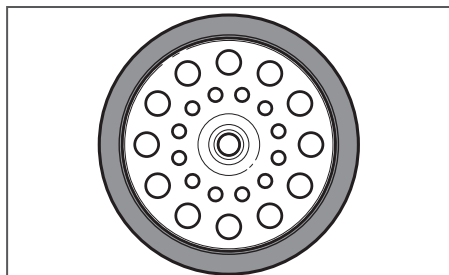
## CUIDADO Y LIMPIEZA



- 3** A continuación, levante con cuidado la parte superior del conjunto del filtro para retirar el disco del filtro de malla y la guarnición de caucho. Tendrá cuatro piezas separadas para limpiar: ña parte superior del filtro, la guarnición de caucho, el disco del filtro de malla y la base del filtro.



- 4** Después de retirar las piezas del filtro del émbolo, lávelas individualmente con un paño suave mojado. Seque con un paño suave seco. Asegúrese de enjuagar todo el jabón del disco del filtro de malla porque cualquier residuo oleoso de café o de jabón que quede en el filtro afectará el sabor de su siguiente preparación.



- 5** Para volver a armarla correctamente, asegúrese de que la guarnición de caucho esté centrada pareja y completamente asentada en su posición dentro del conjunto del disco del filtro.

### PARA INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA CAFETERA DE PRESA DE PRECISIÓN:

Visite [KitchenAid.com/Quickstart](http://KitchenAid.com/Quickstart) para ver instrucciones adicionales con videos y sugerencias para usar la cafetera de prensa de precisión.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## **Si la cafetera de prensa de precisión no funciona según lo previsto, verifique lo siguiente:**

- Si el café está demasiado intenso: Asegúrese de servir el café inmediatamente una vez completado el tiempo de preparación preferido; de lo contrario, el café se seguirá concentrando, lo cual lo volverá más fuerte.  
  
Otras soluciones posibles: Muela el café a un nivel de molienda más grueso y/o deje macerar menos tiempo.
- Si el café está demasiado suave: Muela los granos a una consistencia más fina o deje macerar más tiempo.
- Si el café tiene sabor amargo o desagradable después del uso: El sabor puede verse afectado si la cafetera de prensa de precisión no se limpia minuciosamente. Asegúrese de enjuagar por completo todo el jabón, el café molido y los residuos oleosos de todas las piezas después de cada uso. Vea la sección "Cuidado y limpieza" para obtener más información.

- Si hay demasiada resistencia al presionar el émbolo, es posible que el molido sea demasiado fino.

- Si hay demasiado poca resistencia al presionar el émbolo, es posible que el molido sea demasiado grueso.

Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente, consulte la sección "Cómo obtener servicio técnico" en la sección "Garantía y servicio".

No devuelva la cafetera de prensa de precisión a la tienda minorista, ya que allí no se brindan servicios técnicos.

# GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DEL CAFETERA DE PRENSA DE PRECISIÓN  
KITCHENAID® PARA LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS,  
EL DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para el cafetera de prensa de precisión usadas en los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

<b>Duración de la garantía:</b>	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
<b>KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:</b>	 <p>Reemplazo sin dificultades de su cafetera de prensa de precisión. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al <b>1-800-541-6390</b>. O BIEN Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid.</p>
<b>KitchenAid no pagará por:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>A. Reparaciones cuando su cafetera de prensa de precisión se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia.</li><li>B. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.</li><li>C. Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el cafetera de prensa de precisión a un centro de servicio autorizado.</li><li>D. Piezas de repuesto o costos de mano de obra para cafetera de prensa de precisión operados fuera de los cincuenta estados de Estados Unidos y Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.</li></ul>
<b>EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS</b> LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO LO INDICA LA GARANTÍA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.	

# GARANTÍA Y SERVICIO

## GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES – EN LOS CINCUENTA ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

---

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el cafetera de prensa de precisión presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución el cafetera de prensa de precisión original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si el cafetera de prensa de precisión fallara durante el primer año de compra,

simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No proporcionar números de apartados postales)

Cuando usted reciba el cafetera de prensa de precisión de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepago para empacar el cafetera de prensa de precisión original y envíela a KitchenAid.

## GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES – EN CANADÁ

---

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el cafetera de prensa de precisión presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará el cafetera de prensa de precisión con uno idéntico o similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si el cafetera de prensa de precisión fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al

**1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando usted reciba el cafetera de prensa de precisión de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepago para empacar el cafetera de prensa de precisión original y envíela a KitchenAid.

## CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO DESPUÉS DE QUE EXPIRE LA GARANTÍA O CÓMO PEDIR ACCESORIOS Y PIEZAS DE REPUESTO

---

### En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Centro para la eXperiencia del cliente,  
KitchenAid Small Appliances,  
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

### Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el cafetera de prensa de precisión para obtener información sobre el servicio técnico.

### Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin costo al **1-800-807-6777**.

### Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame sin costo al **01-800-0022-767**.





DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.  
KITCHENAID.COM/QUICKSTART



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS  
QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS  
PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com  
CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca

**KitchenAid<sup>®</sup>**  
FOR THE WAY IT'S MADE.<sup>®</sup>

®/™ © 2015 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.  
®/™ © 2015 KitchenAid. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.  
®/™ © 2015 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.