



GET READY

Join us in the kitchen at www.kitchenaid.com

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this as a handy reference. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at www.kitchenaid.com or by mail using the Product Registration Card.

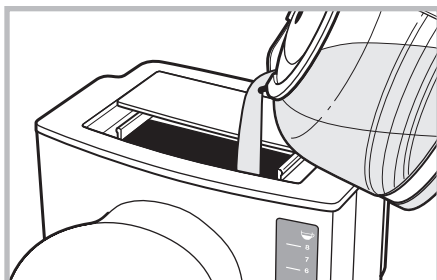
W10777472A
05/15

KitchenAid®

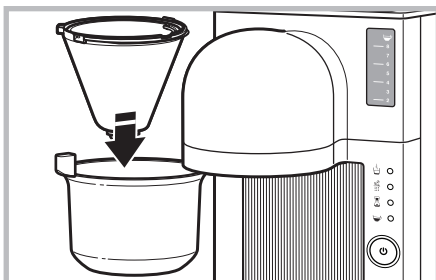
GET BREWING

QUICK START GUIDE

In 6 quick steps you'll be on your way to enjoying a perfect cup of coffee at home!
To prepare the Pour Over Coffee Brewer for brewing, refer to your "Instructions" manual.



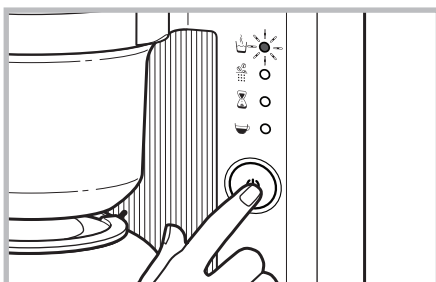
1. Slide the water tank lid back; fill the tank with fresh, filtered water to the desired cup level. Because of the design of this Coffee Brewer, it may take a moment for the water to enter the place in the tank where you can view the water level. Close the water tank lid.



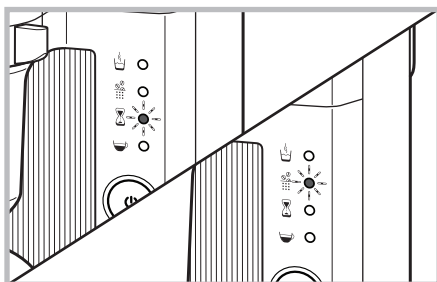
2. Place a #4 paper coffee filter in the brew basket, and press the paper filter in to the sides of the brew basket.



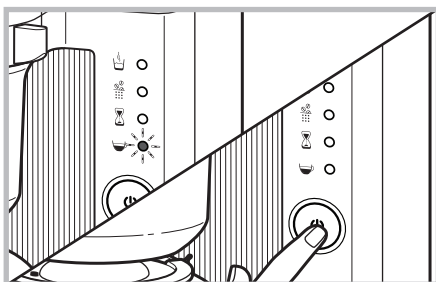
3. Using the dosage recommendation in the "Instructions" manual, fill the paper filter with the desired amount of ground coffee. Then close the brew basket door.



4. Press the BREW button. The Heating indicator will light up while the Coffee Brewer heats all the water at the beginning of the cycle, taking approximately 6 minutes for 8 cups of coffee.



5. After all the water is heated, the Coffee Brewer alternately showers the grounds with water, allowing the coffee to steep. This happens in stages and you will see the Pouring and Steeping indicators alternately light up during this segment of the cycle.



6. When the cycle is complete, the Enjoy indicator will light up and 3 beeps will sound. The Warming plate will keep the coffee at optimum temperature for 1 hour after brewing. To cancel the Warm cycle at any time, press the BREW button.

AUX FOURNEAUX!



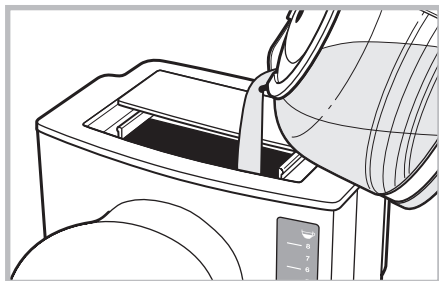
Rejoignez-nous au coin cuisine sur www.kitchenaid.ca

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conserver ce guide à portée de main pour référence. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. Ne pas oublier d'enregistrer votre produit en ligne sur www.kitchenaid.ca ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit.

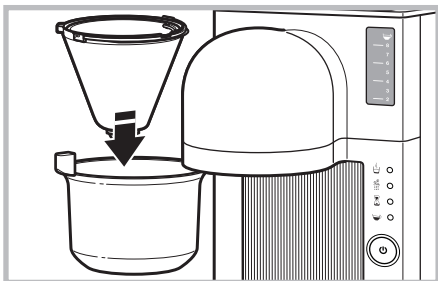
PRÊT? INFUSEZ!

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

En 6 étapes rapides, préparez-vous à savourer une délicieuse tasse de café chez vous!
Pour préparer l'infuseur de café à filtre à l'infusion, se référer au manuel d'instructions.



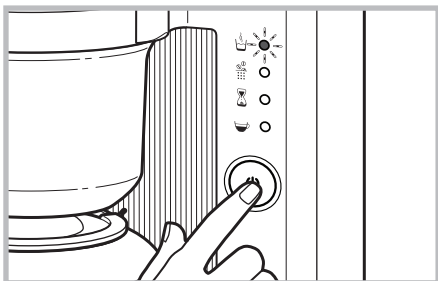
1. Faire glisser l'arrière du couvercle du réservoir d'eau et le remplir avec de l'eau fraîche et filtrée jusqu'au niveau du nombre de tasses souhaité. En raison de la conception de l'infuseur de café, l'eau peut prendre quelques instants avant de pénétrer dans l'indicateur de nombre de tasses. Fermer le couvercle du réservoir d'eau.



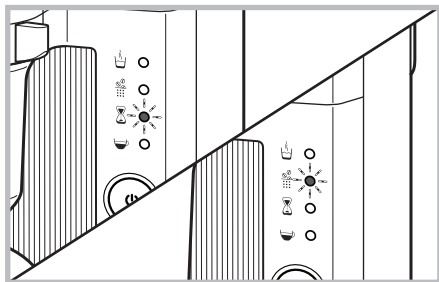
2. Insérer un filtre à café en papier n°4 dans le panier à infusion et appuyer le filtre en papier contre les parois du panier à infusion.



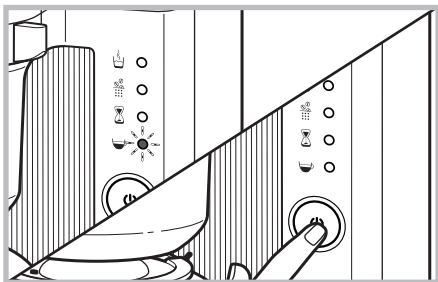
3. En suivant les recommandations de dosage dans le manuel "Instructions", remplir le filtre en papier avec la quantité de café moulu souhaitée. Ensuite, fermer le clapet du panier à infusion.



4. Appuyer sur le bouton BREW (infusion). Le témoin lumineux de chauffage s'allume et l'infuseur de café chauffe toute la quantité d'eau nécessaire à l'infusion au début du programme, la durée de ce processus est d'environ 6 minutes pour 8 tasses de café.



5. Une fois que la totalité de l'eau est chaude, l'infuseur de café va alterner entre l'arrosage du café moulu et une pause pour le trempage du café. Le processus se fait par étapes jusqu'à la fin du programme et les témoins Pouring (écoulement) et Steeping (trempage) s'allument successivement durant cette partie du programme.



6. Lorsque le programme est terminé, le témoin Enjoy (dégustez) s'allume et 3 signaux sonores retentissent. La plaque chauffante maintient ensuite le café à température idéale durant une heure après l'infusion. Pour annuler le programme de maintien au chaud, appuyer sur le bouton BREW (infusion).

PREPÁRESE

A white ceramic mug filled with dark coffee, with a slice of almond bread in the foreground. The mug has a modern, slightly tapered design with a curved handle. The coffee is dark and has some foam on top. The bread is a slice of almond bread, showing a golden-brown crust and a soft, porous interior with visible almond pieces. The background is dark, making the white mug and the bread stand out.

Júnase a nosotros en la cocina, visite www.proline.kitchenaid.com

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su aparato, mantenga esta guía como una referencia a mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.kitchenaid.com o bien por correo usando la Tarjeta de registro del producto.

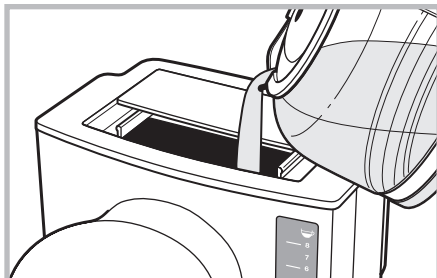
W10777472A
05/15

KitchenAid®

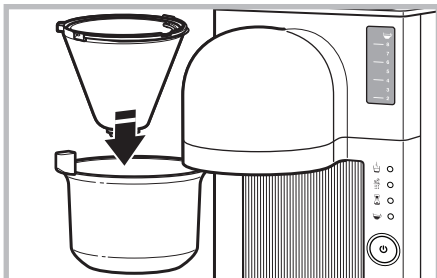
COMIENCE A ELABORAR CAFÉ

GUÍA RÁPIDA PARA COMENZAR

¡En 6 pasos rápidos, usted estará cerca de disfrutar de una perfecta taza de café en casa!
Para preparar la Cafetera con infusor para elaborar café, consulte el manual de “Instrucciones”.



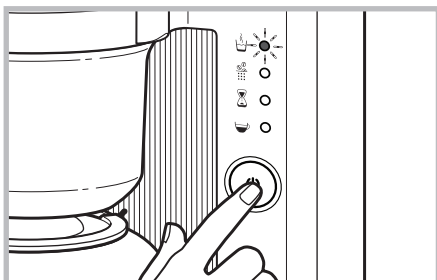
1. Deslice hacia atrás la tapa del tanque de agua y llénelo con agua fresca y filtrada hasta el nivel de taza deseada. Debido al diseño de la cafetera, puede tardar un momento hasta que el agua penetre en la posición del tanque que permita ver su nivel. Cierre la tapa del tanque de agua.



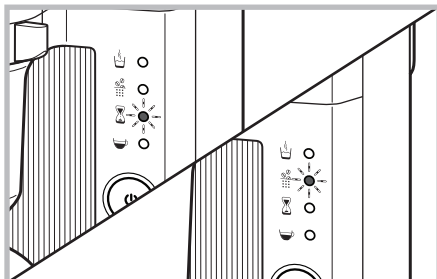
2. Coloque un filtro de papel para café N° 4 en la canasta de elaboración y presiónelo contra los lados de la canasta.



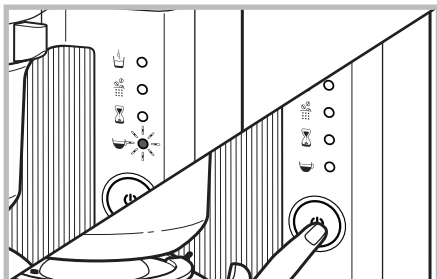
3. Teniendo en cuenta la recomendación de dosis, en el manual “Instrucciones”, llene el filtro de papel con la cantidad de café molido que desee. A continuación, cierre la puerta de la canasta de elaboración.



4. Presione el botón BREW (Elaborar). Se enciende una luz indicadora de calentamiento la cafetera calienta toda el agua necesaria para hacer el café durante ese segmento del ciclo, requiere en torno a 6 minutos para 8 tazas de café.



5. Después de calentar toda el agua, la cafetera con infusor comenzará a mojar los granos con agua de manera alternada y dejará al café en remojo. Ocurre en etapas hasta finalizar el ciclo y verá a los indicadores de Pouring (Verter) y Steeping (Remojar) encenderse de manera alternada durante este segmento del ciclo.



6. Cuando finalice el ciclo, se encenderá el indicador de Enjoy (Disfrute) y sonarán 3 pitidos. La placa de calentamiento mantendrá el café a temperatura óptima durante 1 hora después de la elaboración. Para cancelar el ciclo mantener caliente en cualquier momento, presione el botón BREW (Elaborar).