

GET BREWING



DISCOVER MORE AT [KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://kitchenaid.com/quickstart)

For exciting recipes, demo videos, product registration, and more — our quick start page has what you need to help you get the most from your new product.

RECIPES



GUIDES



VIDEOS



SUPPORT



REGISTER



[KitchenAid.com](https://kitchenaid.com) | [KitchenAid.ca](https://kitchenaid.ca) | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

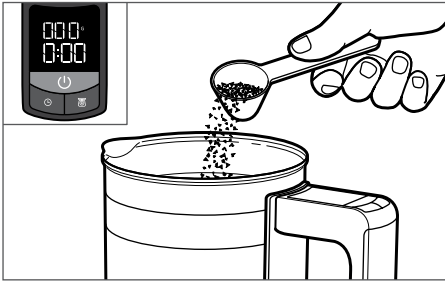
W10781757B KCM0512
10/2015

®/™ © 2015 KitchenAid. All rights reserved. The design of the Stand Mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

GET STARTED

QUICK START GUIDE

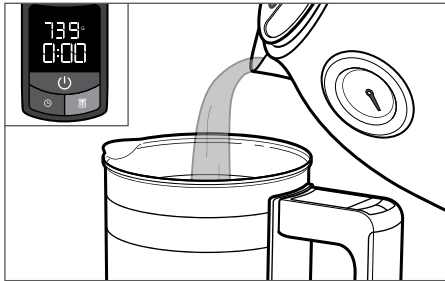
In a few easy steps, you'll be on your way to enjoying something delicious!
For complete instructions and videos, go online to kitchenaid.com/quickstart.



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.

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

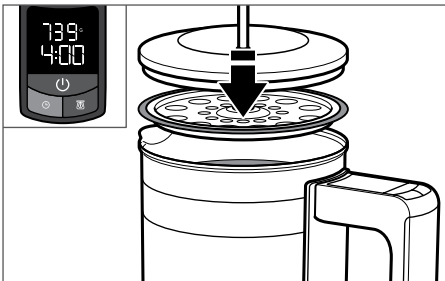
2. Scoop coarsely ground coffee into the carafe. The scale will weigh the coffee automatically. To switch from grams to ounces, press and hold the SCALE button for 3 seconds.



3. Press the SCALE button to tare your measurement. To ensure scale accuracy, slowly pour hot water (195°F-205°F) into the carafe. 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.

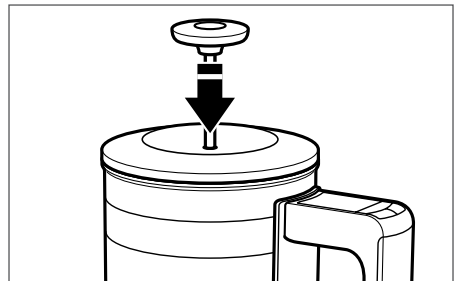


4. Press the TIMER button. Gently stir the coffee back and forth to "break the crust."



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.



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.

PRÊT? INFUSEZ!



DÉCOUVREZ PLUS VISITEZ [KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://www.kitchenaid.com/quickstart)

Pour plus d'idées sur l'utilisation, de nouvelles recettes, voir des vidéos de démonstration, l'enregistrement du produit, et plus – notre page de démarrage rapide comprend tout ce dont vous avez besoin pour vous aider à profiter de votre nouveau produit.

RECETTES



GUIDES



VIDEOS



ASSISTANCE



ENREGISTRER

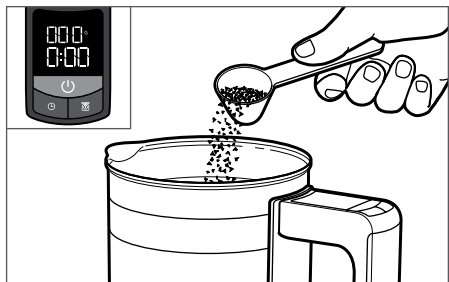


[KitchenAid.com](https://www.kitchenaid.com) | [KitchenAid.ca](https://www.kitchenaid.ca) | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

PREMIERS PAS

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

En quelques étapes rapides, vous vous apprêtez à savourer quelque chose de délicieux! Rendez-vous sur kitchenaid.com/quickstart pour obtenir des instructions complètes et voir des vidéos.



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.

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

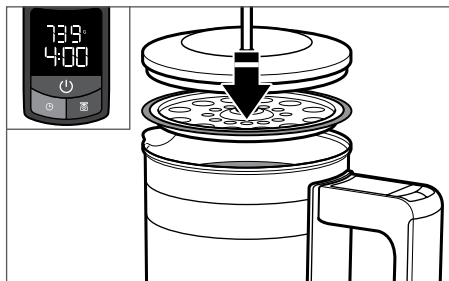
2. Ajouter du café grossièrement moulu dans la carafe. La balance pèse automatiquement le café. Pour passer des grammes aux onces, appuyer sur le bouton SCALE (balance) pendant 3 secondes.



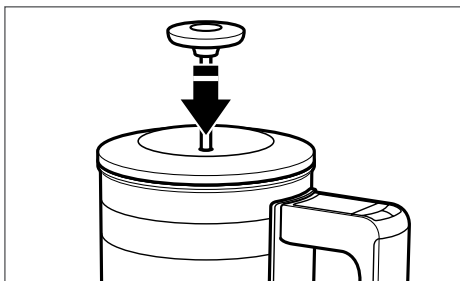
3. Appuyer sur le bouton SCALE (balance) pour mettre la mesure à zéro. Pour assurer la précision de la balance, verser doucement l'eau chaude (195-205°F [91-96°C]) dans la carafe. Remplir selon le nombre de tasses souhaitées, la balance mesurera automatiquement l'eau pour vous aider à verser la bonne quantité. Ne pas remplir au-delà du niveau MAX.



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



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.

COMIENZE A ELABORAR CAFÉ



DESCUBRA MÁS EN [KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://KitchenAid.com/QuickStart)

Para más usos, recetas interesantes, videos con demostraciones, registro de productos, etc., nuestra página de guía rápida para comenzar tiene lo necesario para ayudarle a sacar el máximo provecho de su nuevo producto.

RECETAS



GUÍAS



VIDEOS



SOPORTE
TÉCNICO



REGISTRO

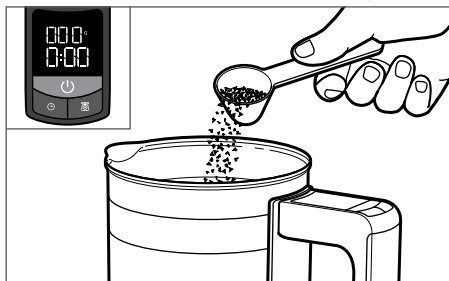


KitchenAid.com | KitchenAid.ca | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

PARA COMENZAR

GUÍA RÁPIDA PARA COMENZAR

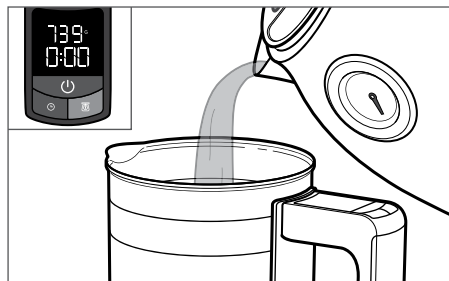
¡En unos pocos pasos sencillos, usted estará encaminada para disfrutar algo delicioso!
Para ver instrucciones completas y videos, visite kitchenaid.com/quickstart en Internet.



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

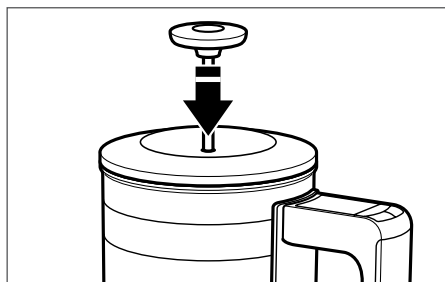
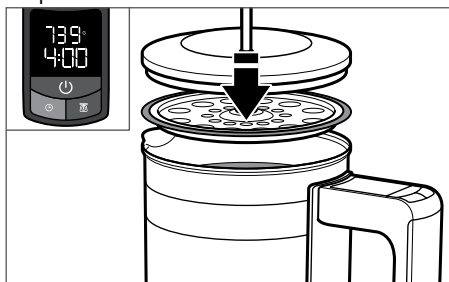
1. Oprima el botón POWER (Encendido) para encender la cafetera de prensa de precisión. En la pantalla LCD aparecerá --- durante algunos momentos; luego cambiará a 0 G y 0:00 minutos cuando está lista para el uso.

2. Use la cuchara para verter café molido grueso en la jarra. La balanza pesará el café automáticamente. Para cambiar de gramos a onzas, mantenga presionado el botón SCALE (Balanza) durante 3 segundos.



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 [91-96°C]) en la jarra. Llenez 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".



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.