

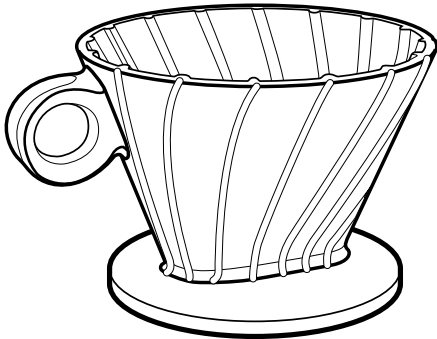
KitchenAid®

KCM0260
KCM0460



PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES



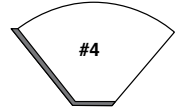
Pour Over Coffee Cone

PAPER CONE FILTERS (not included)

The KCM0260 requires a standard #2 wedge-shaped filter.



The KCM0460 requires a standard #4 wedge-shaped filter.



USING THE POUR OVER COFFEE CONE

INTRODUCTION TO POUR OVER COFFEE

Although the pour over brewing method has been around for nearly one hundred years, it has recently gained in popularity. More coffee aficionados are choosing the method to deliver their perfect cup, as the technique of slowly pouring water over the ground beans extracts excellent flavor.

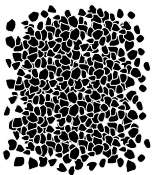
While pour over cones can be constructed from a number of different materials, ceramic is preferred for its heat retention and durability. Made of commercial-grade

ceramic, the KitchenAid® Pour Over Coffee Cone is available in two different sizes: the KCM0260 is perfectly sized to use with your cup or mug for a single serving, while the KCM0460 is sized for larger or multiple servings for use with your mug or carafe.

The steps and tips provided represent standard brewing methods. We encourage you to experiment and find the right formula to meet your personal coffee preference.

BREW SUGGESTIONS

The below suggestions are points of reference. KitchenAid recommends that you experiment with coffee-to-water ratio and grind size to find the perfect formula for your preferred cup of coffee.



VARIABLE	RECOMMENDATION
WATER TEMPERATURE	196-205°F 92-96°C
GRIND SIZE	Medium-Fine (see image at left)
COFFEE:WATER RATIO	1:17

In order to determine how much coffee to use, it's easiest to first decide on the amount of water needed for your finished coffee. For example, 296 g of water and 17.4 g of coffee grounds will produce enough coffee for a 10-ounce (296 mL) serving.

USING THE POUR OVER COFFEE CONE

ALTITUDE BOILING POINT REFERENCE GUIDE

This chart shows the boiling point of water at different altitudes. Please refer to this chart when preparing water for brewing and be aware of the boiling point in your particular area to prevent scalding your coffee grounds.

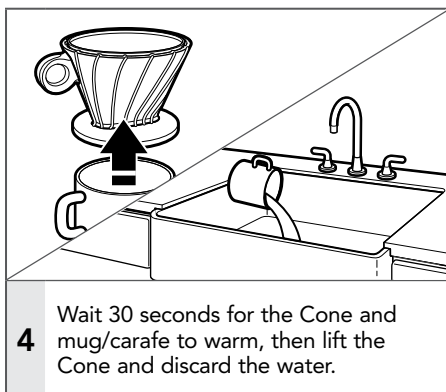
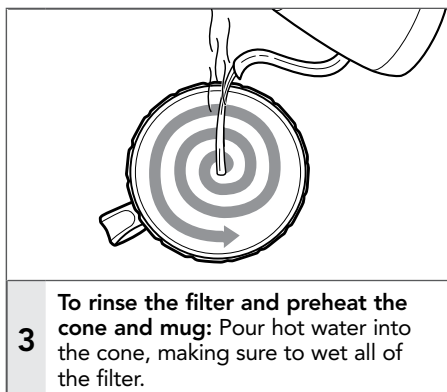
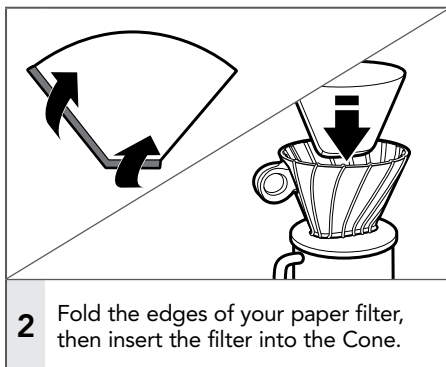
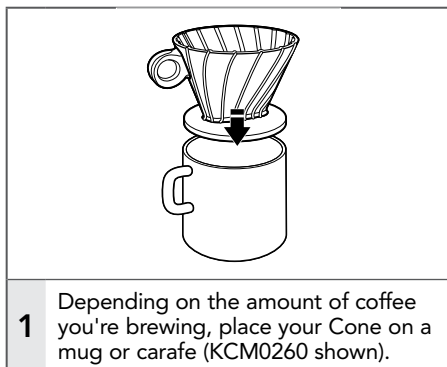
ELEVATION*	OUT OF IDEAL RANGE	
	°C	°F
10,000+		
9,000		90.5°/194.9°
8,000		91.6°/196.8°
7,000		92.6°/198.7°
6,000		93.7°/200.6°
5,000		94.7°/202.5°
4,000		95.8°/204.4°
3,000		96.8°/206.3°
2,000		97.9°/208.2°
1,000		98.9°/212°
0	100°	212°

BOILING POINT °C/°F

*Elevation shown in feet above sea level.

GETTING READY TO BREW

IMPORTANT: Before first use, wash the Pour Over Coffee Cone by hand in warm, soapy water, or in the top rack of the dishwasher.



USING THE POUR OVER COFFEE CONE

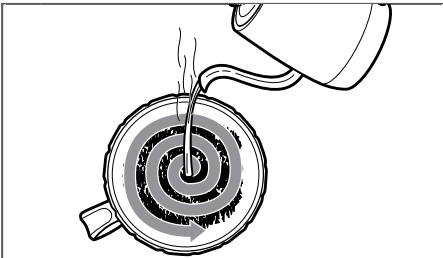
BREWING COFFEE



- 1** Replace the Cone (with filter) on the mug/carafe, then add coffee grounds to the filter (see "Brew suggestions").



- 2** Gently tap the Cone to evenly distribute the coffee grounds.



- 3** Slowly pour the hot water over the grounds in a spiral pattern starting at the center and moving outwards.



- 4** As the water hits the coffee, gases are released, causing the grounds to rise and bubble. This is called a "bloom."

NOTE: The amount of bloom may vary depending on the type of bean and roast.

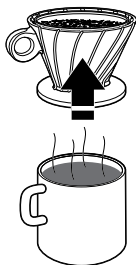


- 5** Allow the bloom to recede before starting a second pour. This may take approximately 30-50 seconds.



- 6** Continue to pour then pause, maintaining an even water line level throughout the brew. Repeat this pattern until you've reached the desired amount of coffee.

USING THE POUR OVER COFFEE CONE



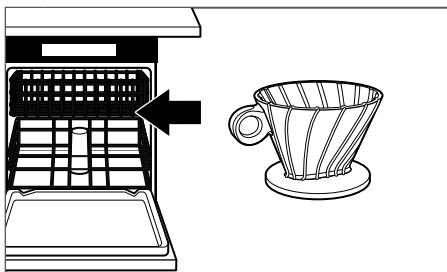
- 7** Remove the Cone, dispose of the grounds, and enjoy your delicious coffee!

TIPS TO TRY

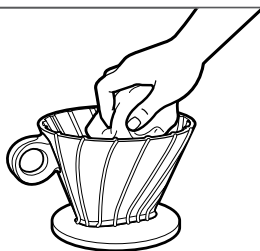
- Using freshly ground coffee beans and fresh, filtered water will improve the flavor of the coffee.
- A slow and steady pour allows for the best extraction of coffee flavor.
- Avoid pouring directly onto the filter. Water should be poured on grounds, only.
- Try giving the grounds a quick stir after the bloom, as well as after the final pour ensures even saturation of the coffee bed for a more consistent brew.
- The fresher the roast, the longer the coffee may need to bloom.

CARE AND CLEANING

CLEANING THE POUR OVER COFFEE CONE



- 1** The Pour Over Coffee Cone can be washed on the top or bottom rack of your dishwasher.



- 2** Be sure to thoroughly dry the Cone before storing.

WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID CERAMIC POUR OVER CONE 5-YEAR NO-CHIP LIMITED WARRANTY (USA, PUERTO RICO, AND CANADA ONLY)



For five years from the date of purchase, KitchenAid warrants your Ceramic Pour Over Cone to be free of edge chipping under normal household and commercial use and when used according to the instructions furnished with the product. If the product is found to be defective upon receipt and examination, KitchenAid brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter “KitchenAid”) will, at its sole discretion, provide product

replacement with an identical or similar item. If replaced, your product will be covered by the remaining five-year limited warranty of the original product. This warranty is limited to the original consumer upon presentation of a dated proof of purchase, and coverage is not transferrable.

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT OR PART REPLACEMENT AT OUR DISCRETION AS PROVIDED HEREIN. Warranty service may only be arranged by contacting the KitchenAid Customer eXperience Center. This limited warranty is valid in the United States, Canada, and Puerto Rico and applies only when the product is used in the country in which it was purchased.

WHAT IS NOT COVERED BY THIS WARRANTY

1. Damage from ordinary wear and tear such as scratches, dents, stains or discoloration to all surfaces or other damage that does not impair the function of the Ceramic Pour Over Cone.
2. Damage due to improper handling, accident, abuse, misuse, fire, flood, theft, acts of God, neglect, corrosion, modification, exposure to extreme temperatures or failure to follow the manufacturer’s use and care instructions.
3. Damage or breakage of Ceramic Pour Over Cone due to dropping or impact.
4. Shipping, freight or insurance fees to deliver replacement parts or return defective products to an Authorized KitchenAid Service Center.
5. Minor imperfections or blemishes due to variations in paint or ceramic.
6. Replacement product or parts when used outside the United States, Canada or Puerto Rico.
7. Replacement of Ceramic Pour Over Cone; only the defective part or item will be replaced.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

WARRANTY AND SERVICE

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY LIMITED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR LIMITED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO 5 YEARS OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT OR PART REPLACEMENT AT OUR DISCRETION AS PROVIDED HEREIN. KITCHENAID SHALL NOT BE RESPONSIBLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

Outside the 50 United States and Canada this warranty does not apply. If you need warranty service, contact the KitchenAid Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** in the USA and Puerto Rico or **1-800-807-6777** in Canada.

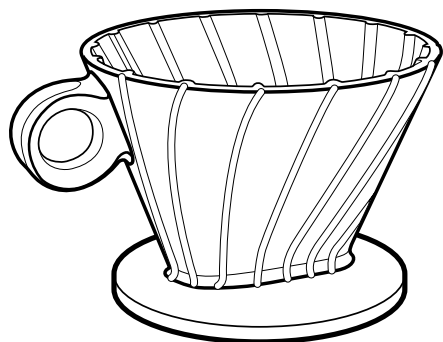
KITCHENAID CERAMIC POUR OVER CONE LIMITED WARRANTY (OUTSIDE THE USA, PUERTO RICO, AND CANADA)

5-year no-chip limited warranty applies to U.S.A., Puerto Rico, and Canada only. For warranty information as it applies to other countries, visit international.kitchenaid.com.

®/™ ©2017 KitchenAid. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

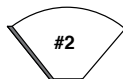
PIÈCES ET ACCESSOIRES



Infuseur de café à filtre en cône

FILTRES CONIQUES EN PAPIER (vendus séparément)

Le KCM0260 requiert les filtres en coin standard no 2.



Le KCM0460 requiert les filtres en coin standard no 4.



UTILISATION DE L'INFUSEUR DE CAFÉ À FILTRE EN CÔNE

INTRODUCTION À L'INFUSEUR DE CAFÉ EN CÔNE

Bien que cette technique d'infusion existe depuis presque 100 ans, elle est maintenant de plus en plus populaire. Un grand nombre d'amateurs de café choisissent cette méthode pour obtenir une tasse de café parfaite puisque la technique qui consiste à verser doucement de l'eau sur une mouture de café permet d'extraire d'excellents parfums.

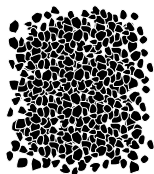
Bien que les infuseurs de café à filtre en cône peuvent être fabriqués de différents matériaux, nous privilégions la céramique pour sa capacité de rétention de la chaleur et sa durabilité. Cet infuseur de café à filtre

en cône de KitchenAid® est fabriqué de céramique de qualité commerciale et offert en deux tailles : le KCM0260 est d'une taille parfaite pour remplir une petite ou une grande tasse, alors que le KCM0460 est suffisamment grand pour infuser une grande quantité de café ou plusieurs tasses et peut être utilisé avec une grande tasse ou une carafe.

Les étapes et conseils offerts dans ce document proposent une technique d'infusion standard. Nous vous encourageons à faire vos propres expériences et à trouver la combinaison qui répondra parfaitement à vos préférences.

SUGGESTIONS D'INFUSION

Les suggestions suivantes sont offertes à titre de référence seulement. KitchenAid recommande d'expérimenter avec le ratio eau/café et le type de mouture pour trouver la combinaison parfaite pour préparer votre tasse de thé ou de café préféré.



VARIABLE	RECOMMANDATIONS
TEMPÉRATURE DE L'EAU	196-205° F 92-96° C
MOUTURE	Moyenne-fine (voir l'image de gauche)
RATIO EAU/CAFÉ	1:17

Pour savoir combien de café utiliser, il est préférable d'évaluer en premier la quantité d'eau nécessaire pour obtenir votre café. Par exemple, 296 g d'eau et 17,4 g de mouture produiront suffisamment de café pour remplir une tasse de 10 oz (296 mL).

UTILISATION DE L'INFUSEUR DE CAFÉ À FILTRE EN CÔNE

GUIDE DE RÉFÉRENCE D'ÉBULLITION SELON L'ALTITUDE

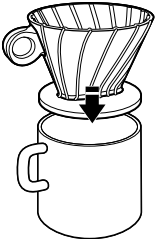
Ce tableau indique le point d'ébullition de l'eau à différentes altitudes. Consulter ce tableau pour effectuer le réglage de la température en fonction de l'altitude de votre région.

ÉLÉVATION*	POINT D'ÉBULLITION °C/°F
10,000+	OUT OF IDEAL RANGE
9,000	90.5°/194.9°
8,000	91.6°/196.8°
7,000	92.6°/198.7°
6,000	93.7°/200.6°
5,000	94.7°/202.5°
4,000	95.8°/204.4°
3,000	96.8°/206.3°
2,000	97.9°/208.2°
1,000	98.9°/212°
0	100°/212°

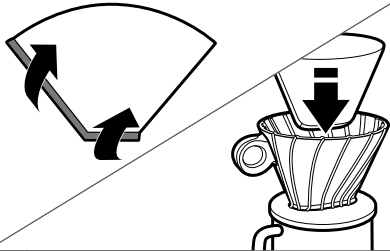
*Élévation en pieds au-dessus du niveau de la mer.

COMMENCER L'INFUSION

IMPORTANT : Avant la première utilisation, laver l'infuseur de café à filtre en cône dans de l'eau chaude et savonneuse ou le placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

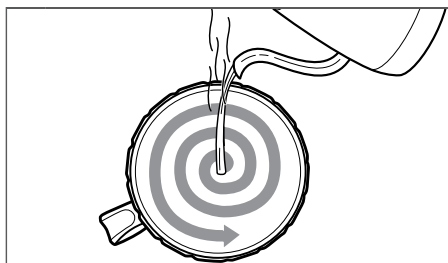


1 Selon la quantité de café à préparer, placez l'infuseur sur une grande tasse ou une carafe (modèle KCM0260 dans l'image).

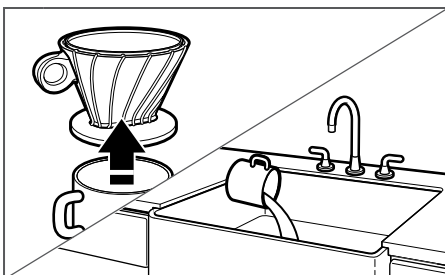


2 Plier les coins de votre filtre en papier, puis l'insérer dans l'infuseur.

UTILISATION DE L'INFUSEUR DE CAFÉ À FILTRE EN CÔNE



- 3** Pour rincer et préchauffer l'infuseur et la grande tasse : Verser de l'eau chaude dans l'infuseur en s'assurant de mouiller le filtre au complet.



- 4** Attendre 30 secondes pour que l'infuseur et la grande tasse/carafe se réchauffe, puis soulevez l'infuseur et jeter l'eau.

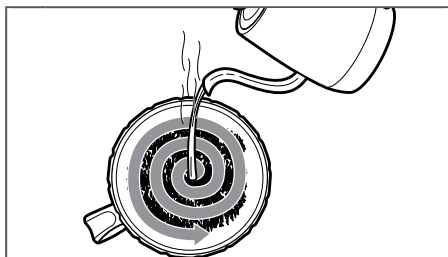
INFUSION DU CAFÉ



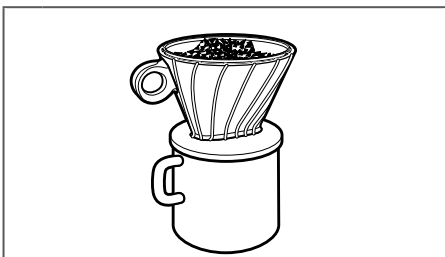
- 1** Replacer l'infuseur (avec filtre) sur la grande tasse/carafe, puis ajouter la mouture de café dans le filtre (voir la section « suggestions d'infusion »).



- 2** Secouer doucement l'infuseur pour répartir de façon uniforme le café dans le filtre.



- 3** Verser doucement l'eau chaude sur la mouture dans un mouvement de spirale en partant du centre vers l'extérieur.



- 4** Des gaz sont libérés lorsque l'eau entre en contact avec le café, ce qui fait gonfler la mouture et produit des bulles. C'est ce qu'on appelle la « préinfusion ».

REMARQUE : Le niveau de préinfusion peut varier en fonction du type de grain de café et de la torréfaction.

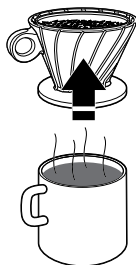
UTILISATION DE L'INFUSEUR DE CAFÉ À FILTRE EN CÔNE



5 Laisser la préinfusion s'affaisser avant de continuer à verser. Ceci prend environ 30 à 50 secondes.



6 Continuer à verser, puis arrêter. Conserver un niveau d'eau constant pendant toute l'opération de l'infusion. Répéter la procédure jusqu'à l'obtention de la quantité de café souhaitée.



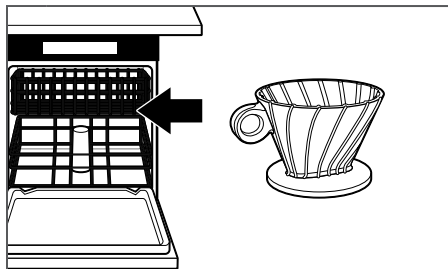
7 Retirer l'infuseur, jeter la mouture et profiter de votre délicieux café!

CONSEILS À ESSAYER

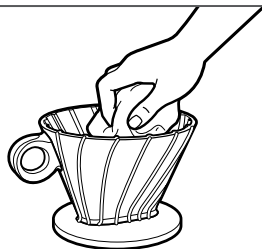
- Utiliser un café fraîchement moulu, des grains de café frais et de l'eau filtrée pour obtenir un café au parfum d'une grande qualité.
- Verser l'eau de façon égale et lente permet d'extraire de façon optimale le parfum du café.
- Éviter de verser l'eau directement sur le filtre. L'eau devrait être versée uniquement sur la mouture.
- Essayer de remuer rapidement la mouture après la préinfusion, ainsi qu'après la dernière fois où de l'eau est versée assure une saturation égale de la mouture et permet d'obtenir une infusion plus consistante.
- Plus la torréfaction est fraîche et plus l'étape de préinfusion sera longue.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DE L'INFUSEUR DE CAFÉ À FILTRE EN CÔNE



1 L'infuseur de café à filtre en cône peut être lavé dans le panier supérieur du lave-vaisselle.



2 S'assurer de bien assécher le cône avant de le ranger.

GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE LIMITÉE SANS ÉCAILLAGE DE 5 ANS DE L'INFUSEUR DE CAFÉ À FILTRE EN CÔNE DE KITCHENAID (ÉTATS-UNIS, PORTO RICO ET CANADA SEULEMENT)



Pendant cinq ans à compter de la date d'achat, KitchenAid garantit que l'infuseur de café à filtre en cône sera exempt de tout écaillage dans le cadre d'une utilisation domestique et commerciale normale et si le produit est utilisé conformément aux instructions fournies avec le produit. Si le produit s'avère défectueux après avoir été reçu et examiné, la marque KitchenAid de Whirlpool Corporation ou de Whirlpool Canada LP (ci-après désignée

« KitchenAid ») fournira à son entière discrétion un produit de rechange identique ou similaire. S'il est remplacé, le produit restera sous garantie pendant la durée restant à couvrir de la garantie limitée de cinq ans sur le produit d'origine. Cette garantie est limitée au consommateur d'origine sur présentation d'une preuve d'achat datée – la couverture de cette garantie n'est pas transférable.

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST LE REMPLACEMENT DU PRODUIT OU D'UNE PIÈCE COMME PRÉVU PAR LA PRÉSENTE, ET CE, À NOTRE DISCRÉTION. La seule façon de demander un dépannage sous garantie est de contacter le Centre pour l'eXpérience de la clientèle KitchenAid. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis, au Canada et à Porto Rico et s'applique exclusivement lorsque cet article est utilisé dans le pays dans lequel il a été acheté.

CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS

1. Les dommages issus d'une usure normale comme les rayures, les indentations, les taches ou la décoloration sur toutes les surfaces ou les autres dommages n'entravant pas le bon fonctionnement de l'infuseur de café à filtre en cône en céramique.
2. Les dommages imputables à : une mauvaise manipulation, un accident, un usage impropre ou abusif, un incendie, une inondation, un vol, une catastrophe naturelle, une négligence, de la corrosion, une modification, une exposition à des températures extrêmes ou le non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
3. Les dommages ou bris subits par l'infuseur de café à filtre en cône en céramique suite à une chute ou à un impact.
4. Les frais d'expédition, de transport ou d'assurance pour livrer des pièces de rechange ou renvoyer des produits défectueux à un centre de dépannage KitchenAid agréé.
5. Des imperfections mineures ou des petites taches dues à des irrégularités dans la peinture ou la céramique.
6. Les pièces ou le produit de rechange si le produit est utilisé en dehors des États-Unis, du Canada ou de Porto Rico.
7. Le remplacement de l'infuseur de café à filtre en cône en céramique – seulement la pièce ou l'article défectueux sera remplacé.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

GARANTIE ET DÉPANNAGE

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À 5 ANS OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la présente limitation peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECT

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST LE REMPLACEMENT DU PRODUIT OU D'UNE PIÈCE COMME PRÉVU PAR LA PRÉSENTE, ET CE, À NOTRE DISCRÉTION. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Pour un dépannage sous garantie, contacter le centre eXpérience clientèle KitchenAid au **1 800 541-6390** aux É.-U. et à Porto Rico ou au **1 800 807-6777** au Canada.

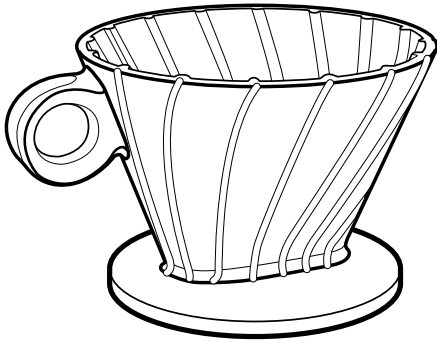
GARANTIE LIMITÉE DE L'INFUSEUR DE CAFÉ À FILTRE EN CÔNE DE KITCHENAID (À L'EXTÉRIEUR DES ÉTATS-UNIS, DE PORTO RICO ET DU CANADA)

La garantie limitée sans écaillage de 5 ans s'applique uniquement aux États-Unis, à Porto Rico et au Canada., Pour des renseignements sur la garantie telle qu'elle s'applique dans d'autres pays, consulter le site internet international.kitchenaid.com.

®/™ ©2017 KitchenAid. Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

PIEZAS Y ACCESORIOS



Cono para verter café

FILTROS DE PAPEL PARA CONO (no están incluidos)

El KCM0260 requiere un filtro cuneiforme estándar #2.



El KCM0460 requiere un filtro cuneiforme estándar #4.



USO DEL CONO PARA VERTER CAFÉ

INTRODUCCIÓN AL CONO PARA VERTER CAFÉ

Aunque el método de preparación por vertido ha estado presente por casi cien años, hace poco tiempo que comenzó a ganar popularidad. La mayoría de los aficionados al café elige este método para preparar una taza perfecta, puesto que la técnica de verter lentamente agua sobre los granos molidos permite extraer un sabor excelente.

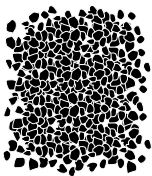
Aunque los conos para verter se pueden fabricar de distintos materiales, la cerámica es el material de preferencia debido a su retención del calor y a su durabilidad. El Cono para verter café KitchenAid®,

fabricado de cerámica de categoría comercial, está disponible en dos tamaños distintos: el KCM0260 tiene el tamaño perfecto para usar con su taza o tazón para una sola porción, en tanto que el tamaño del KCM0460 está previsto para porciones más grandes o múltiples y lo puede usar en su tazón o cafetera.

Los pasos y consejos que le proporcionamos reflejan los métodos de preparación estándar. Lo animamos a experimentar y encontrar la fórmula perfecta para satisfacer su gusto personal de café.

SUGERENCIAS DE PREPARACIÓN

Las sugerencias señaladas abajo son referenciales. KitchenAid le recomienda experimentar con proporciones de café y agua, así como con tamaños de molido, para encontrar la fórmula perfecta de preparación del café que satisfaga sus gustos.



VARIABLE	RECOMENDACIÓN
TEMPERATURA DEL AGUA	196-205°F 92-96°C
TAMAÑO DE MOLIDO	Mediano-fino (consulte la imagen a la izquierda)
PROPORCIÓN DE CAFÉ Y AGUA	1:17

Para determinar la cantidad de café que va a usar, es más fácil decidir primero la cantidad de agua necesaria para preparar su café. Por ejemplo, 296 g de agua y 17,4 g de granos de café producirán café suficiente para una porción de 10 onzas (296 mL).

USO DEL CONO PARA VERTER CAFÉ

GUÍA DE REFERENCIA DE PUNTOS DE EBULLICIÓN SEGÚN LA ALTITUD

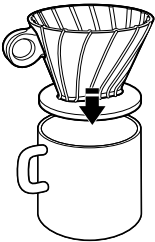
En esta tabla se muestra el punto de ebullición del agua a diferentes altitudes. Consulte esta tabla cuando use la tetera y tenga en consideración el punto de ebullición en su zona en específico.

ELEVACIÓN*	PUNTO DE EBULLICIÓN °C/°F
10,000+	OUT OF IDEAL RANGE
9,000	90.5°/194.9°
8,000	91.6°/196.8°
7,000	92.6°/198.7°
6,000	93.7°/200.6°
5,000	94.7°/202.5°
4,000	95.8°/204.4°
3,000	96.8°/206.3°
2,000	97.9°/208.2°
1,000	98.9°/212°
0	100°/212°

*La elevación se muestra en pies sobre el nivel del mar.

PREPÁRESE PARA FILTRAR

IMPORTANTE: Antes del primer uso, lave manualmente el Cono para verter café con agua tibia y jabonosa o en la rejilla superior del lavavajillas.

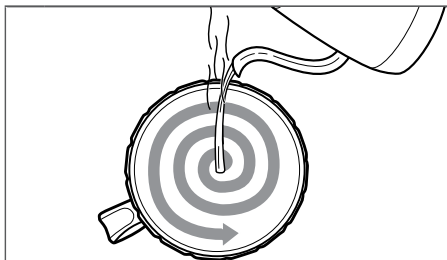


1 Dependiendo de la cantidad de café que esté preparando, coloque el Cono en un tazón o cafetera (se muestra el modelo KCM0260).

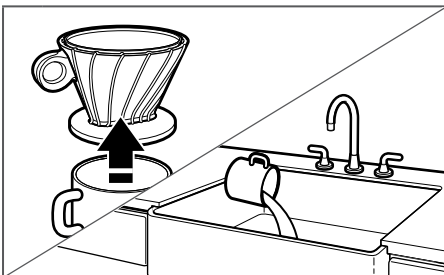


2 Doble los bordes del filtro de papel y luego, inserte el filtro en el Cono.

USO DEL CONO PARA VERTER CAFÉ



- 3** Para enjuagar el filtro y precalentar el cono y el tazón: Vierta agua caliente en el cono, asegurándose de mojar el filtro completo.



- 4** Espere 30 segundos para que el Cono y el tazón/cafetera se calienten y luego, levante el Cono y deseche el agua.

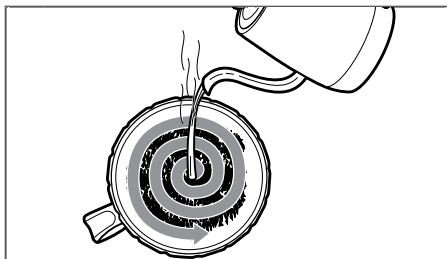
ELABORACIÓN DE CAFÉ



- 1** Vuelva a colocar el Cono (con el filtro) en el tazón/la cafetera y luego, añada los granos de café al filtro (consulte "Sugerencias de preparación").



- 2** Palpe suavemente el Cono para distribuir de manera uniforme los granos de café.



- 3** Vierta lentamente el agua caliente sobre los granos con un movimiento en espiral, comenzando desde el centro hacia fuera.



- 4** Cuando el agua entra en contacto con el café, se liberan gases, causando que los granos suban y generen burbujas. Esto se denomina "burbujeo".

NOTA: la cantidad de burbujeo puede variar dependiendo del tipo de grano y tostado.

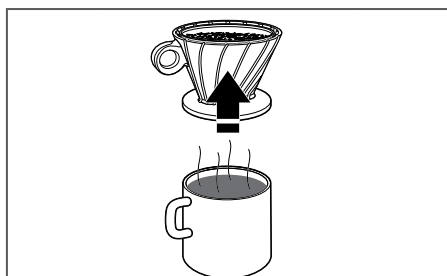
USO DEL CONO PARA VERTER CAFÉ



5 Permita que el burbujeo disminuya antes de iniciar el segundo vertido. Esto puede tomar entre 30 y 50 segundos.



6 Siga vertiendo y después, haga una pausa, manteniendo un nivel de agua uniforme durante todo el filtrado. Repita este patrón hasta preparar la cantidad de café que desea.



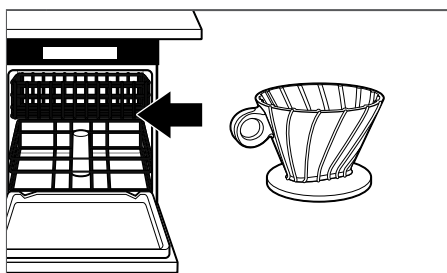
7 Extraiga el Cono, deseche los granos y, ¡disfrute de un exquisito café!

CONSEJOS QUE PUEDE PROBAR

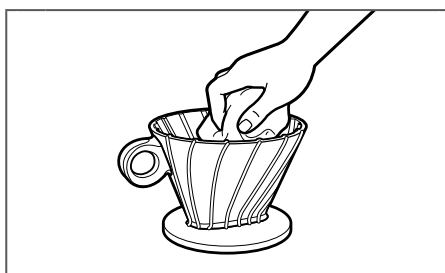
- Si usa granos de café recién molidos y agua fresca filtrada, mejorará el sabor del café.
- Un vertido lento y estable permite extraer el sabor del café en forma óptima.
- Evite verter directamente sobre el filtro. Debe verter el agua sobre los granos solamente.
- Procure agitar con rapidez los granos después del burbujeo, así como también después del vertido final para garantizar una saturación uniforme del lecho de café y así lograr un filtrado más consistente.
- Mientras más fresco sea el tostado, más tiempo necesitará el café para burbujear.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL CONO PARA VERTER CAFÉ



1 Puede lavar el Cono para verter en la rejilla superior o inferior del lavavajillas.



2 Asegúrese de secar minuciosamente el cono antes de guardarlo.

GARANTÍA Y SERVICIO

EL CONO PARA VERTER DE CERÁMICA KITCHENAID VIENE CON UNA GARANTÍA LIMITADA ANTIDESPORTILLADURAS DE 5 AÑOS (ESTADOS UNIDOS, PUERTO RICO Y CANADÁ SOLAMENTE)



Por un período de cinco años desde la fecha de compra, KitchenAid garantiza que su Cono para verter de cerámica no se verá afectado por desportilladuras de los bordes durante el uso doméstico y comercial normal y cuando se use conforme con las instrucciones suministradas con el producto. Si descubre que el producto presenta defectos después de recibirlo e inspeccionarlo, la marca KitchenAid de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (En

adelante, "KitchenAid"), a su entera discreción, le proporcionará un producto de reemplazo idéntico o similar. Si se reemplaza, el producto estará cubierto por el período restante de la garantía limitada de cinco años del producto original. Esta garantía se limita al consumidor original luego de que presente un comprobante de compra con fecha. Además, la cobertura no es transferible.

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO O LAS PIEZAS A NUESTRO CRITERIO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. La única manera de coordinar el servicio de garantía es comunicándose con el KitchenAid Customer eXperience Center. Esta garantía limitada es válida en los Estados Unidos, en Canadá y en Puerto Rico, y se aplica solamente cuando el producto se usa en el país en el que se compró.

QUÉ NO ESTÁ CUBIERTO POR ESTA GARANTÍA

1. Daños producidos por el desgaste normal, como rayas, melladuras, manchas o decoloración en todas las superficies, así como otros daños que no deterioran la función del Cono para verter de cerámica.
2. Daños debidos a la manipulación incorrecta, accidentes, abuso, uso indebido, incendios, inundaciones, robos, actos fortuitos, negligencia, corrosión, modificaciones, exposición a temperaturas extremas u omisión de seguir las instrucciones para el uso y el cuidado del fabricante.
3. Daños o rotura del Cono para verter de cerámica debido a caídas o impactos.
4. Costos de envío, flete o seguro para la entrega de piezas de reemplazo o la devolución de productos defectuosos a un centro de servicio autorizado de KitchenAid.
5. Imperfecciones o defectos superficiales debidos a variaciones en la pintura o la cerámica.
6. Productos o piezas de reemplazo que se utilicen fuera de Estados Unidos, Canadá o Puerto Rico.
7. El reemplazo del Cono para verter de cerámica; solo se reemplazará la pieza o el artículo defectuoso.

El costo de la reparación o del reemplazo bajo estas circunstancias de exclusión correrá por cuenta del cliente.

GARANTÍA Y SERVICIO

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA LIMITADA DE COMERCIABILIDAD O GARANTÍA LIMITADA DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SE LIMITARÁN A 5 AÑOS O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o idoneidad, de modo que la limitación antes indicada quizá no le corresponda. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO O LAS PIEZAS A NUESTRO CRITERIO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. KitchenAid NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que estas limitaciones quizás no le correspondan. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

Esta garantía no se aplica fuera de los 50 estados de Estados Unidos y de Canadá. Si necesita servicio de garantía, comuníquese con el KitchenAid Customer eXperience Center al **1-800-541-6390** en Estados Unidos y Puerto Rico o al **1-800-807-6777** en Canadá.

GARANTÍA LIMITADA DEL CONO PARA VERTER DE CERÁMICA KITCHENAID (FUERA DE ESTADOS UNIDOS, PUERTO RICO Y CANADÁ)

La garantía limitada antidesportilladuras de 5 años se aplica a Estados Unidos, Puerto Rico y Canadá solamente. Para obtener información de garantía para los demás países, visite international.KitchenAid.com.

®/™ ©2017 KitchenAid. Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.

[KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://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](https://kitchenaid.com)

CANADA: 1.800.807.6777 | [KitchenAid.ca](https://kitchenaid.ca)

MEXICO: [KitchenAid.com.mx](https://kitchenaid.com.mx)

LATIN AMERICA: [KitchenAid-Latam.com](https://kitchenaid-latam.com)



KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®

®/™ ©2017 KitchenAid. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

®/™ ©2017 KitchenAid. Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux E.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada. ®/™ ©2017 KitchenAid. Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.