

# 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



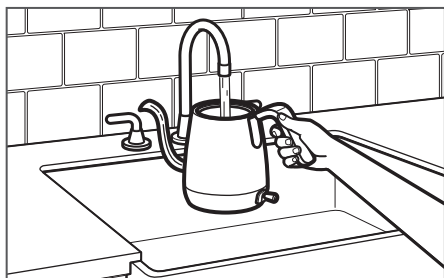
[KitchenAid.com](https://kitchenaid.com) | [KitchenAid.ca](https://kitchenaid.ca) | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

## **KitchenAid®**

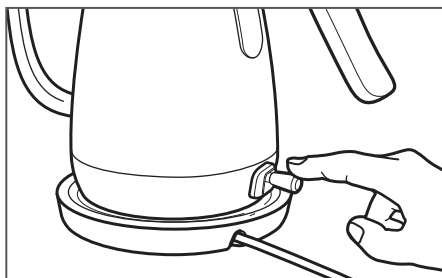
# GET STARTED


## QUICK START GUIDE

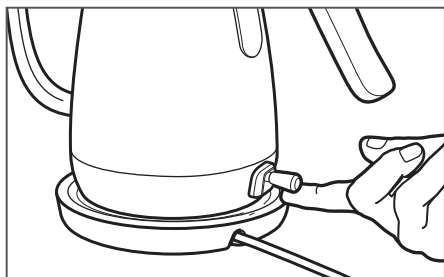
In a few easy steps, you'll be on your way to enjoying something delicious!  
For complete instructions and videos, go online to [kitchenaid.com/quickstart](http://kitchenaid.com/quickstart).




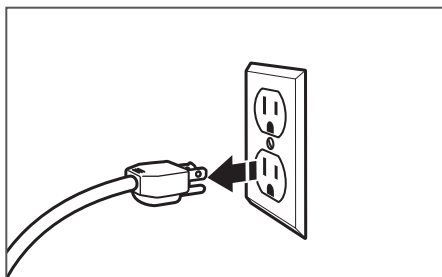
1. Fill the Precision Kettle with room temperature water and pour at each flow control setting to find your preferred flow control.



2. Fill the Precision Kettle with water and place on the base. Turn the Precision Kettle on by pressing the  switch down.



3. The Dry Boil Protection feature will turn the Precision Kettle off automatically once the water has reached the boiling point. You can also turn off the Precision Kettle by flipping the  switch up.



- NOTE:** Unplug the Precision Kettle when not in use.

## ALTITUDE BOILING POINT REFERENCE GUIDE

This chart shows the boiling point of water at different altitudes. Please refer to this chart when using the Precision Kettle and be aware of the boiling point in your particular area.

ELEVATION*	BOILING POINT °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°

### BOILING POINT °C/°F

\*Elevation shown in feet above sea level.

# 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



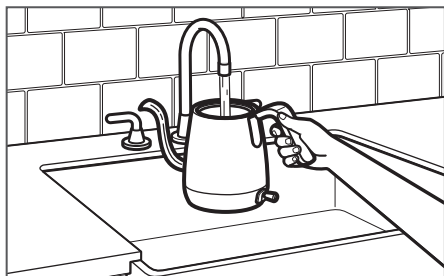
[KitchenAid.com](https://www.kitchenaid.com) | [KitchenAid.ca](https://www.kitchenaid.ca) | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

# KitchenAid®

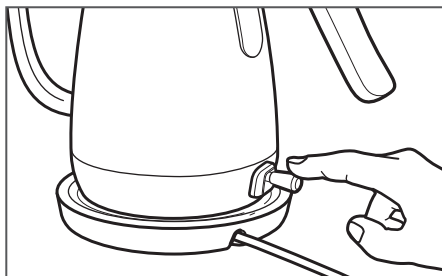
# PREMIERS PAS


## GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

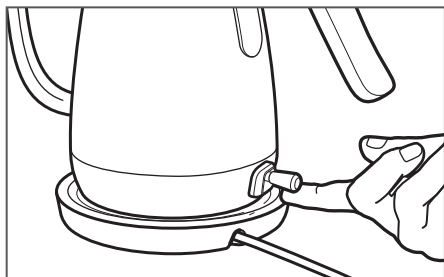
En quelques étapes rapides, vous vous apprêtez à savourer quelque chose de délicieux! Rendez-vous sur [kitchenaid.com/quickstart](http://kitchenaid.com/quickstart) pour obtenir des instructions complètes et voir des vidéos.




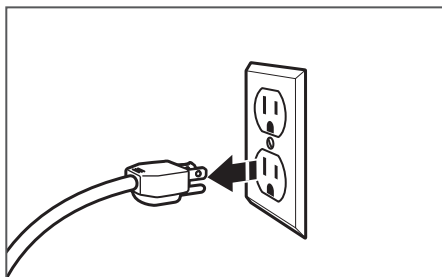
**1.** Remplir la bouilloire de précision d'eau à la température de la pièce et verser en utilisant chacun des réglages d'écoulement pour trouver votre réglage préféré.



**2.** Remplir la bouilloire de précision et la placer sur son socle. Mettre la bouilloire de précision en marche en abaissant le bouton .



**3.** La protection contre le fonctionnement à sec arrête automatiquement la bouilloire de précision dès que l'eau a atteint le point d'ébullition. Il est aussi possible d'arrêter la bouilloire de précision en relevant le bouton .



**REMARQUE :** Débrancher la bouilloire de précision lorsqu'elle n'est pas utilisée.

## 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*	À L'EXTÉRIEUR DE LA PLAGE IDÉALE	
	°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°

**POINT D'ÉBULLITION °C/°F**

\*Altitude indiquée en pieds au-dessus du niveau de la mer.

# COMIENZE A ELABORAR CAFÉ



## DESCUBRA MÁS EN [KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://www.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



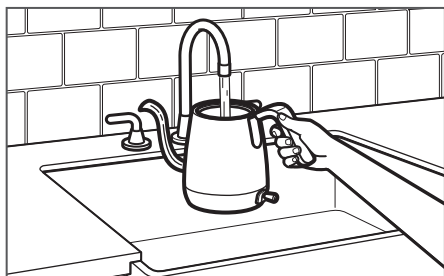
[KitchenAid.com](https://www.kitchenaid.com) | [KitchenAid.ca](https://www.kitchenaid.ca) | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

## KitchenAid®

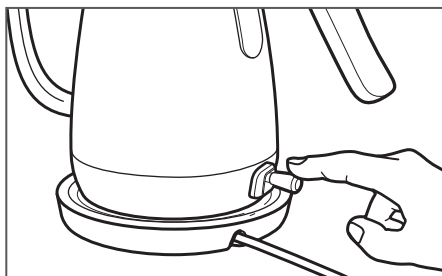
# PARA COMENZAR


## GUÍA RÁPIDA PARA COMENZAR

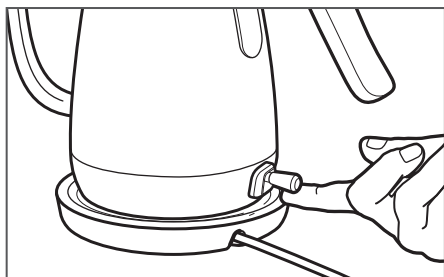
¡En unos pocos pasos sencillos, usted estará encaminada para disfrutar algo delicioso! Para ver instrucciones completos y videos, visite [kitchenaid.com/quickstart](http://kitchenaid.com/quickstart) en Internet.




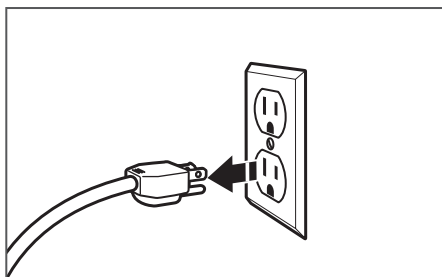
**1.** Llene la tetera de precisión con agua a temperatura ambiente y viértala con cada opción de control de flujo para que encuentre el control de flujo de su preferencia.



**2.** Llene la tetera de precisión con agua y póngala en la base. Encienda la tetera de precisión pulsando el interruptor  hacia abajo.



**3.** La función Protección contra hervido sin agua apagará automáticamente la tetera de precisión cuando el agua haya llegado al punto de ebullición. También puede apagar la tetera de precisión intercambiando el interruptor  hacia arriba.



**NOTA:** Desconecte la tetera de precisión cuando no se encuentre en uso.

## GUÍA DE REFERENCIA DE PUNTOS DE EBULLICIÓN SEGÚN ALTURA

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

ELEVACIÓN*	FUERA DEL RANGO IDEAL	
	°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°

**PUNTO DE EBULLICIÓN °C/°F**

\*Elevación mostrada en pies sobre el nivel del mar.