

**KitchenAid®**

---

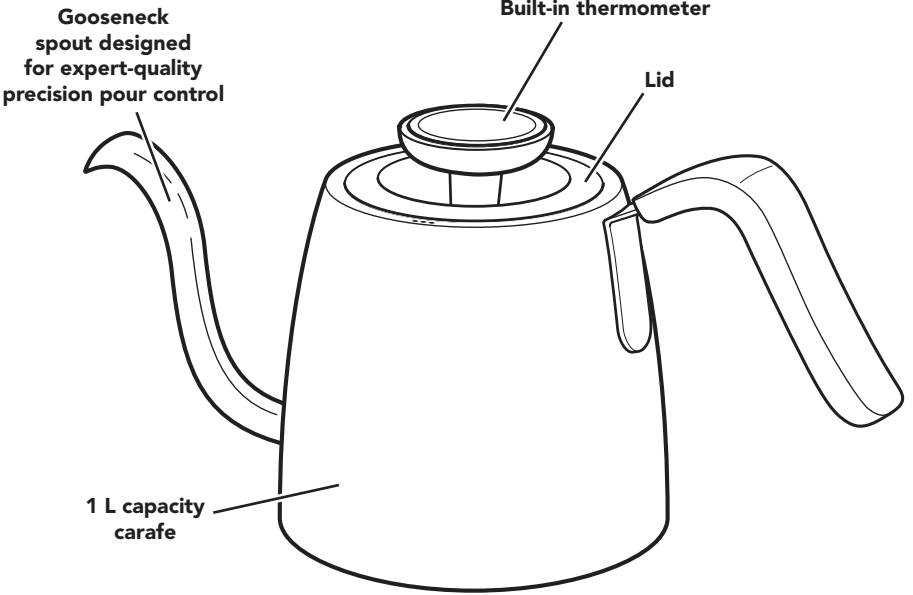
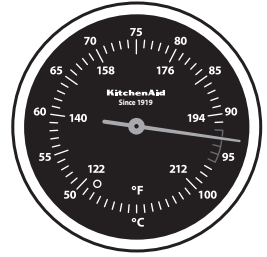
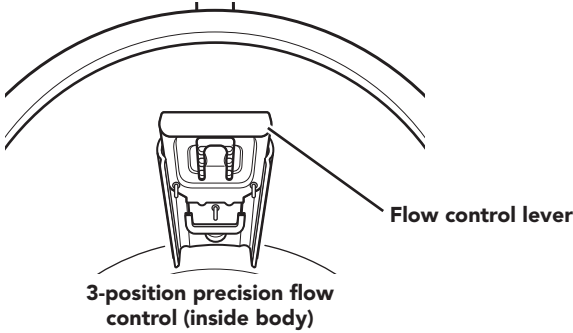
KNK1012



# PARTS AND FEATURES

## PARTS AND ACCESSORIES

---



# USING THE STOVETOP PRECISION KETTLE

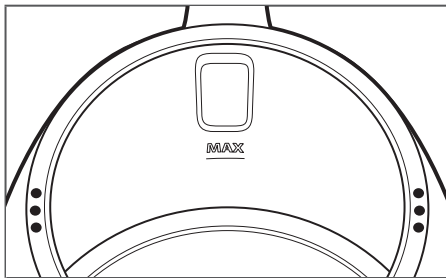
## ABOUT YOUR STOVETOP PRECISION KETTLE

- Your Kettle can be used on electric, gas, and induction cooking surfaces. Do not use the Kettle in the oven or microwave oven.
- For best results, match the kettle base size with the cooktop burner size. If using on a gas cooking surface, do not allow gas flames to extend up the side of the Kettle.
- Be sure to lift the Kettle when removing it from the cooktop surface. Sliding or dragging may damage the cooktop surface or base of the Kettle.
- Before turning on the burner, ensure that the kettle lid is securely in place on top of the Kettle.
- Allow the Kettle to cool on a heat-resistant surface. Do not leave Kettle on a hot burner.
- If there are any signs of damage to the Kettle, do not use.
- If handle is damaged or loose, do not use. Do not attempt to repair or modify the handle.
- The Kettle is meant to boil water only. Do not put any other liquids or substances in the Kettle.

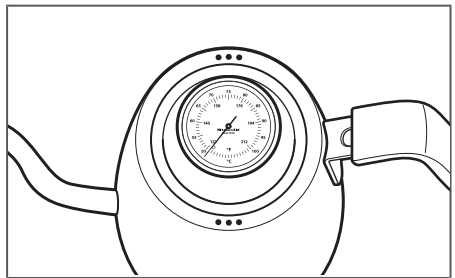
## PREPARING THE STOVETOP PRECISION KETTLE FOR USE

### Before first use

- Before using your Stovetop Precision Kettle for the first time, wash the Kettle and lid in warm, soapy water, then rinse with clean water and dry.
- Fill the Kettle with water to the "MAX" fill line (see example below) and bring to a full boil.
- To avoid damage to the Kettle, do not use abrasive cleaners or scouring pads.



Fill the Kettle with water to the "MAX" fill line inside the Kettle.



**IMPORTANT:** Be sure that the vent holes at the top of the Kettle are clean and free of obstructions, or the Kettle may overflow.







### FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE STOVETOP PRECISION KETTLE

Visit [kitchenaid.com/quickstart](https://kitchenaid.com/quickstart) for additional instructions with videos and tips on how to use your Stovetop Precision Kettle.

# USING THE STOVETOP PRECISION KETTLE

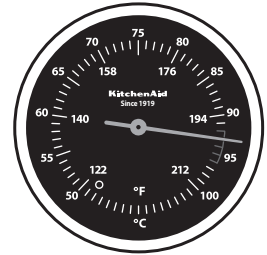
## BREW/STEEP TEMPERATURE SUGGESTIONS

The KitchenAid® Stovetop Precision Kettle allows you to confidently pour with precision. It features the industry-standard 1-liter capacity carafe. The gooseneck spout and three unique flow rate settings deliver precise and consistent pour control for a pour over coffee, tea, or beverage of choice. A brew-range thermometer is displayed in the lid to keep track of your water temperature while you pour so you know you are within your preferred brewing range.

BEVERAGE	Coffee	Green Tea	White Tea	Oolong Tea	Black Tea	Herbal Tea
						
SUGGESTED TEMPERATURE (C°/F°)	92-96°	80°	85°	90°	95°	100°
	196-205°	176°	185°	194°	203°	212°
SUGGESTED BREW/STEEP TIME (MINUTES)	3-5	1-3	3-5	3-5	4-5	5-7

The above suggestions are points of reference. KitchenAid recommends that you experiment with temperature and brew/steep times to find the perfect formula for your preferred cup of coffee or tea.

For easy reference, the suggested temperature range for brewing coffee is shown in red on the built-in thermometer.



## ALTITUDE BOILING POINT REFERENCE GUIDE

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

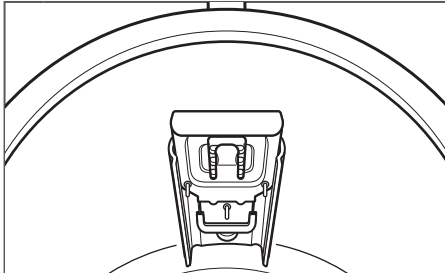
ELEVATION*	BOILING POINT °C/°F
10,000+	OUT OF IDEAL RANGE
9,000	90.5°/194.9°
8,000	91.6°/196.8°
7,000	92.6°/198.7°
6,000	93.7°/200.6°
5,000	94.7°/202.5°
4,000	95.8°/204.4°
3,000	96.8°/206.3°
2,000	97.9°/208.2°
1,000	98.9°/212°
0	100°/212°

\*Elevation shown in feet above sea level.

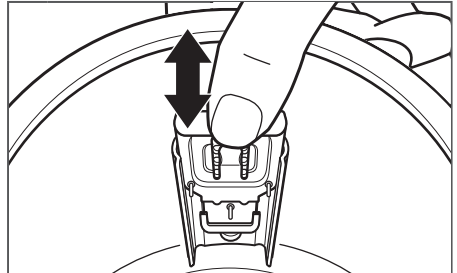
# USING THE STOVETOP PRECISION KETTLE

## CHANGING THE FLOW CONTROL

**TIP:** Prior to first use, fill the Kettle with room temperature water and pour at each flow control setting to become familiar with the different flow rates.



- 1** Your Kettle has three flow control settings. Use the flow control lever inside the Kettle to change the settings.

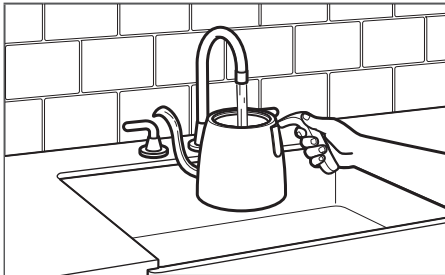


- 2** Push the lever down for more restricted flow; pull the lever up for less restricted flow.

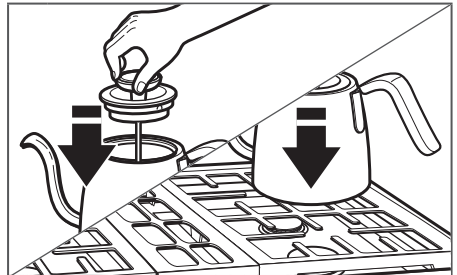
**NOTE:** After heating water, be sure to empty the Kettle and allow it to cool completely before changing the flow rate settings.

**TIP:** The flow control lever is meant to come out for cleaning. If you pull up too far while changing the flow rate settings and the lever comes out, it can easily slide back into place.

## OPERATING THE STOVETOP PRECISION KETTLE



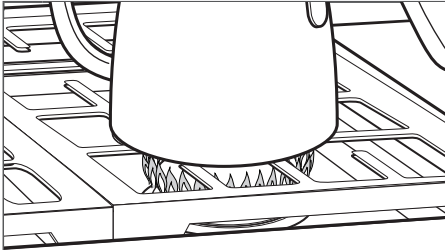
- 1** Remove lid from the Kettle and fill with water.



- 2** Replace the lid and place the Kettle on your stovetop burner. For best results, match the size of the kettle base with the cooktop burner.

**NOTE:** The Kettle should be at least half full before operating. Do not fill the Kettle past the "MAX" fill line.

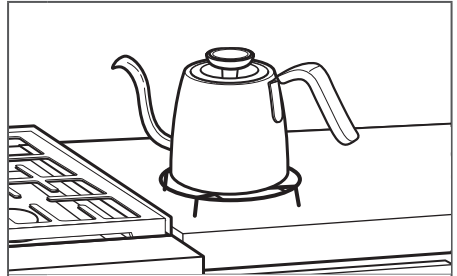
# USING THE STOVETOP PRECISION KETTLE



## **If using an electric cooking surface:**

Set burner to Medium or Medium-High heat.

- 3 If using a gas cooking surface:** Adjust the burner so that the gas flames do not extend up the side of the Kettle.



- 4** Once the built-in thermometer indicates that the desired temperature has been reached, turn off the heat and remove the Kettle from the burner.

**NOTE:** Do not allow the Kettle to boil dry.

**NOTE:** Allow the Kettle to cool on a heat-resistant surface. Do not leave Kettle on a hot burner.

## FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE STOVETOP PRECISION KETTLE

Visit [kitchenaid.com/quickstart](http://kitchenaid.com/quickstart) for additional instructions with videos and tips on how to use your Stovetop Precision Kettle.

# CARE AND CLEANING

## CLEANING THE EXTERIOR

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure the Kettle has cooled completely.

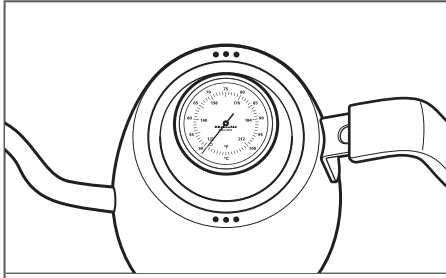


The exterior of the Kettle may be cleaned with a damp cloth. Dry and polish the Kettle with a soft cloth. Abrasives and scouring agents of any kind are not recommended.

# CARE AND CLEANING

## REMOVING MINERAL DEPOSITS FROM THE INTERIOR

To get the best performance from your Stovetop Precision Kettle, decalcification will be necessary. Calcium deposits may form on the interior of the Kettle. The cleaning interval will depend on the hardness of the water you put in the Kettle.

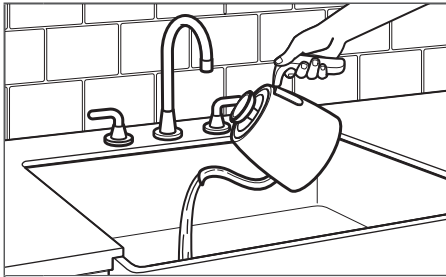


**IMPORTANT:** Be sure that the vent holes at the top of the Kettle are clean and free of obstructions, or the Kettle may overflow.

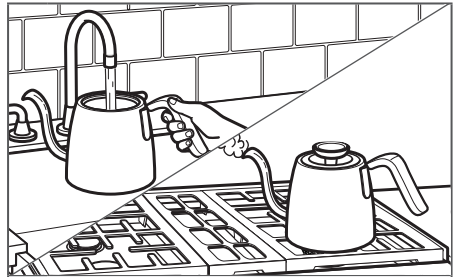


1

Fill the Kettle with 1 cup (.25 L) of white vinegar and 3 cups (.75 L) of water. Boil and allow to stand overnight.



2 Empty the solution from the Kettle.



3

Fill the Kettle with water, bring to a boil, and drain out the water. Complete this step twice. The Kettle is now ready to use.

**NOTE:** If desired, the flow control lever and built-in thermometer can be removed for further cleaning.


### FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE STOVETOP PRECISION KETTLE

Visit [kitchenaid.com/quickstart](http://kitchenaid.com/quickstart) for additional instructions with videos, and tips on how to use your Stovetop Precision Kettle.

# WARRANTY AND SERVICE

## KITCHENAID® STOVETOP PRECISION KETTLE 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 the Stovetop Precision Kettle 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 Stovetop Precision Kettle. 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 Stovetop Precision Kettle 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 Stovetop Precision Kettle to an Authorized Service Center.</li><li><b>D.</b> Replacement parts or repair labor costs for a Stovetop Precision Kettles operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.</li></ul>
<b>DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES</b> 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. 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.	



## 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 Stovetop Precision Kettle 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 Stovetop Precision Kettle returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Stovetop Precision Kettle 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 Stovetop Precision Kettle, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Stovetop Precision Kettle 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 Stovetop Precision Kettle should fail within the first year of ownership, we will replace your Stovetop Precision Kettle with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Stovetop Precision Kettle 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 Stovetop Precision Kettle, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Stovetop Precision Kettle 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 Stovetop Precision Kettle for information on how to obtain service.

#### For service information in Canada:

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

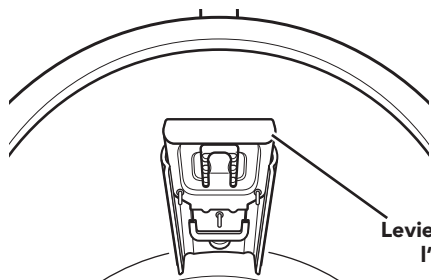
#### For service information in Mexico:

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

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

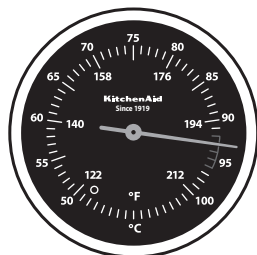
## PIÈCES ET ACCESSOIRES

---



Levier de réglage à 3 positions (à l'intérieur)

Levier de réglage de l'écoulement



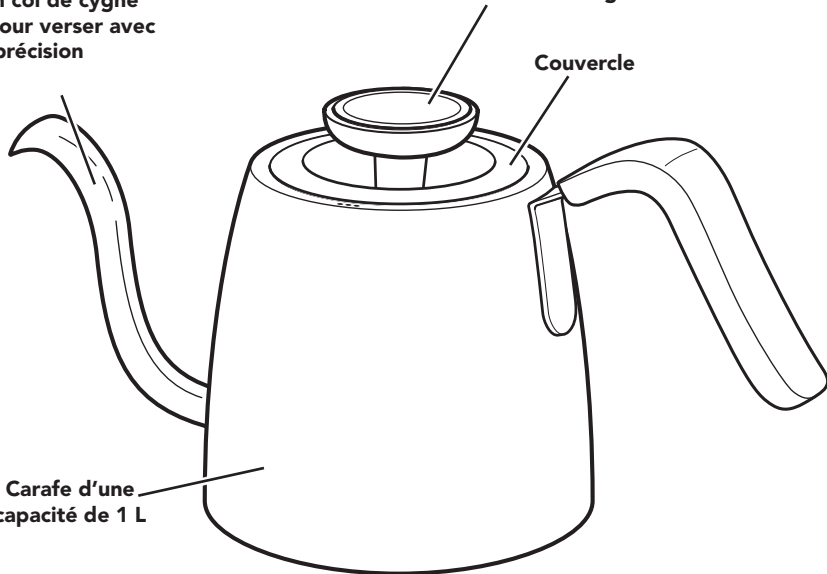
Cadran du thermostat intégré

Bec en col de cygne conçu pour verser avec précision

Thermomètre intégré

Couvercle

Carafe d'une capacité de 1 L



# UTILISATION DE LA BOUILLOIRE DE PRÉCISION

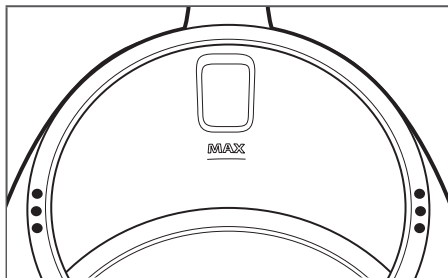
## AU SUJET DE LA BOUILLOIRE DE PRÉCISION

- Votre bouilloire peut être utilisée sur une cuisinière électrique, au gaz ou à induction. Ne pas utiliser la bouilloire dans un four ou un four à micro-ondes.
- Pour obtenir de bons résultats, utiliser une surface chauffante de la table de cuisson de même taille que la base de la bouilloire. S'il s'agit d'une table de cuisson au gaz, ne pas laisser les flammes remonter le long des parois de la bouilloire.
- S'assurer de soulever la bouilloire pour la retirer de la surface de cuisson. La faire glisser peut endommager la surface de la table de cuisson ou la base de la bouilloire.
- Avant de mettre en marche l'élément chauffant, s'assurer que le couvercle de la bouilloire est correctement installé.
- Laisser la bouilloire refroidir sur une surface résistante à la chaleur. Ne pas laisser la bouilloire sur un élément chauffant encore chaud.
- Ne pas utiliser la bouilloire si elle semble endommagée.
- Ne pas utiliser si la poignée est endommagée ou lâche. Ne pas essayer de réparer ou de modifier la poignée.
- La bouilloire n'est conçue que pour faire bouillir de l'eau. Ne pas verser d'autres liquides ou substances dans la bouilloire.

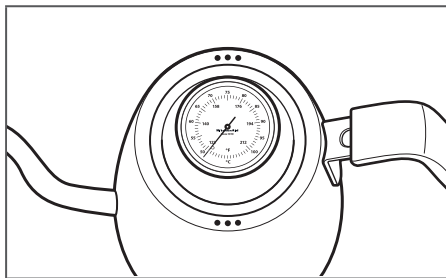
## PRÉPARATION DE LA BOUILLOIRE DE PRÉCISION POUR TABLE DE CUISSON AVANT SON UTILISATION

### Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser la bouilloire de précision pour table de cuisson pour la première fois, laver la bouilloire et le couvercle à l'eau chaude et savonneuse, puis rincer dans une eau propre et sécher.
- Remplir d'eau la bouilloire jusqu'à la ligne de remplissage « MAX » (voir l'exemple ci-dessous) et faire bouillir.
- Afin d'éviter d'endommager la bouilloire, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer.



Remplir d'eau la bouilloire jusqu'à la ligne « Max » située à l'intérieur de la carafe.



**IMPORTANT** : S'assurer que les trous d'évacuation situés sur le dessus de la carafe sont propres et bien dégagés, sinon, la bouilloire pourrait déborder.







## POUR OBTENIR DES RENSEIGNEMENTS DÉTAILLÉS SUR L'UTILISATION DE LA BOUILLOIRE DE PRÉCISION POUR TABLE DE CUISSON

Visiter le [kitchenaid.com/quickstart](https://kitchenaid.com/quickstart) pour obtenir des instructions supplémentaires incluant des vidéos et des conseils sur la façon d'utiliser la bouilloire de précision pour table de cuisson.

# UTILISATION DE LA BOUILLOIRE DE PRÉCISION

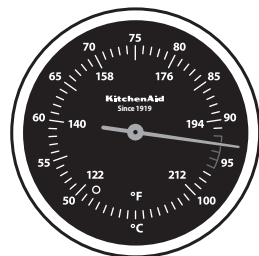
## SUGGESTIONS DE TEMPÉRATURE D'INFUSION

La bouilloire de précision pour table de cuisson de KitchenAid® permet de verser avec soin. Elle possède une carafe de 1 litre – la norme de l'industrie. Le bec en col de cygne et les trois réglages uniques d'écoulement permettent de verser l'eau de façon précise et constante lors de la préparation d'un café, d'un thé ou d'une boisson de votre choix. Le couvercle est muni d'un thermostat de degré d'infusion pour vous permettre de toujours savoir que l'eau pendant le service est toujours à la température souhaitée.

BOISSON	Café	Thé vert	Thé blanc	Oolong	Thé noir	Tisane
						
TEMPÉRATURE SUGGÉRÉE (C°/F°)	92-96°	80°	85°	90°	95°	100°
	196-205°	176°	185°	194°	203°	212°
DURÉE D'INFUSION SUGGÉRÉE (EN MINUTES)	3-5	1-3	3-5	3-5	4-5	5-7

Les suggestions précédentes sont données à titre de référence seulement. KitchenAid recommande d'expérimenter avec les températures et durées d'infusion pour trouver la combinaison parfaite pour préparer votre tasse de thé ou de café préféré.

Pour une consultation facile, la plage de température suggérée pour l'infusion de café est indiquée en rouge sur le thermomètre intégré.



## 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°

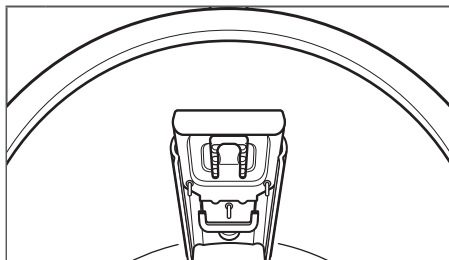
**POINT D'ÉBULLITION °C/°F**

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

# UTILISATION DE LA BOUILLOIRE DE PRÉCISION

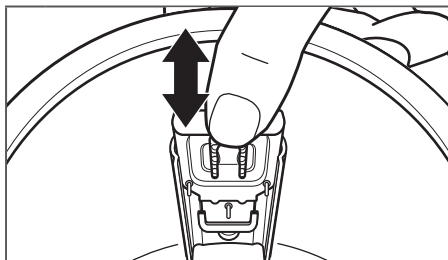
## RÉGLAGE DE L'ÉCOULEMENT

**CONSEIL :** Avant la première utilisation, remplir la bouilloire de précision d'eau à la température de la pièce et verser en utilisant chacun des réglages d'écoulement pour vous familiariser avec chacun des réglages.



1

Avant la première utilisation, remplir la bouilloire de précision d'eau à la température de la pièce et verser en utilisant chacun des réglages d'écoulement pour vous familiariser avec chacun des réglages.



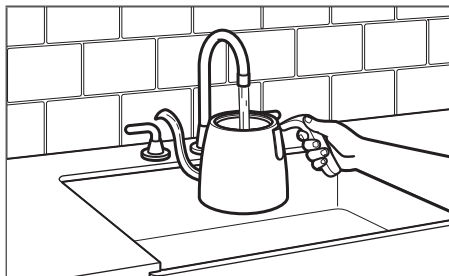
2

Descendre le levier pour réduire l'écoulement; le relever pour augmenter l'écoulement.

**REMARQUE :** Après avoir fait chauffer l'eau, s'assurer de vider la bouilloire et lui permettre de refroidir complètement avant de modifier le réglage de l'écoulement.

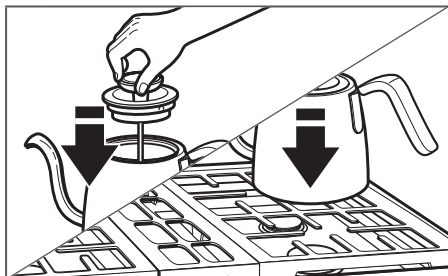
**CONSEIL :** Le levier de réglage de l'écoulement peut être retiré pour le nettoyer. Il peut sortir de son emplacement s'il est relevé avec trop de force pendant le réglage de l'écoulement. Le levier est cependant facile à remettre en place.

## UTILISATION DE LA BOUILLOIRE DE PRÉCISION POUR TABLE DE CUISSON



1

Utilisation de la bouilloire de précision pour table de cuisson.

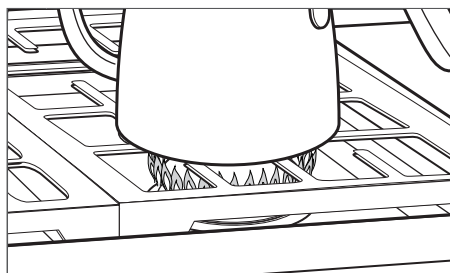


2

Remettre en place le couvercle, puis placer la bouilloire sur un élément chauffant de la table de cuisson.  
Pour obtenir de bons résultats, utiliser une surface chauffante de la table de cuisson de même taille que la base de la bouilloire.

**REMARQUE :** La bouilloire devrait être au moins à moitié pleine avant d'être chauffée. Ne pas remplir la bouilloire au-delà du niveau « MAX ».

# UTILISATION DE LA BOUILLOIRE DE PRÉCISION



- 3** **S'il s'agit d'une table de cuisson électrique :** Placer l'élément chauffant entre moyen et moyen-élevé.
- S'il s'agit d'une table de cuisson au gaz :** Régler le brûleur pour que les flammes ne remontent pas le long des parois de la bouilloire.



- 4** Dès que le thermomètre interne indique que la température souhaitée a été atteinte, fermer l'élément chauffant et retirer la bouilloire de la surface chaude.

**REMARQUE :** Ne pas laisser la bouilloire sur l'élément chauffant jusqu'à ce que son contenu soit entièrement évaporé.

**REMARQUE :** Laisser la bouilloire refroidir sur une surface résistante à la chaleur. Ne pas laisser la bouilloire sur un élément chauffant encore chaud.

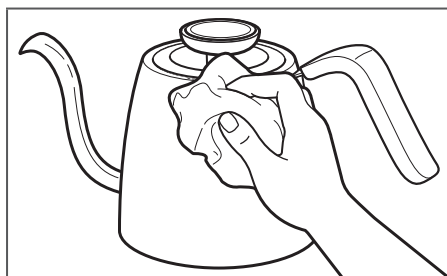
## POUR OBTENIR DES RENSEIGNEMENTS DÉTAILLÉS SUR L'UTILISATION DE LA BOUILLOIRE DE PRÉCISION POUR TABLE DE CUISSON

Visiter le [kitchenaid.com/quickstart](https://www.kitchenaid.com/quickstart) pour obtenir des instructions supplémentaires incluant des vidéos et des conseils sur la façon d'utiliser la bouilloire de précision pour table de cuisson.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que la bouilloire est complètement refroidie.

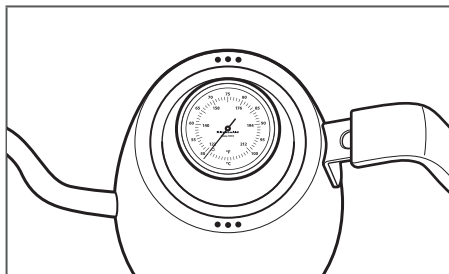


L'extérieur de la bouilloire peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. Sécher et polir la bouilloire à l'aide d'un chiffon doux. Les produits abrasifs et produits à récurer ne sont pas recommandés.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## SUPPRIMER LES DÉPÔTS DE MINÉRAUX DE L'INTÉRIEUR

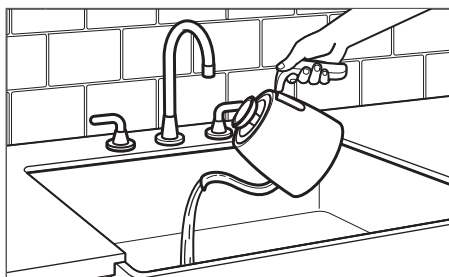
Une décalcification est nécessaire pour obtenir le meilleur rendement de votre bouilloire de précision pour table de cuisson. Des dépôts de calcium peuvent se former sur l'intérieur de la bouilloire. La fréquence de nettoyage dépend de la dureté de l'eau versée dans la bouilloire.



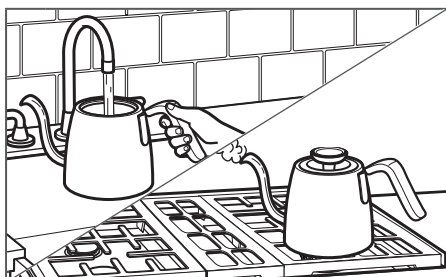
**IMPORTANT :** S'assurer que les trous d'évacuation situés sur le dessus de la carafe sont propres et bien dégagés, sinon, la bouilloire pourrait déborder.



**1** Verser 1 tasse (0,25 l) de vinaigre et 3 tasses (0,75 l) d'eau dans la bouilloire. Faire bouillir et laisser reposer pendant la nuit.



**2** Vider le mélange de la bouilloire.



**3** Remplir d'eau la bouilloire, porter à ébullition et vider. Répéter ces étapes deux fois. La bouilloire est désormais prête à l'utilisation.

**REMARQUE :** Pour un nettoyage plus en profondeur, le levier de réglage de l'écoulement et le thermomètre intégré peuvent être enlevés.

### POUR OBTENIR DES RENSEIGNEMENTS DÉTAILLÉS SUR L'UTILISATION DE LA BOUILLIÈRE DE PRÉCISION POUR TABLE DE CUISSON

Visiter le [kitchenaid.com/quickstart](http://kitchenaid.com/quickstart) pour obtenir des instructions supplémentaires incluant des vidéos et des conseils sur la façon d'utiliser la bouilloire de précision pour table de cuisson.

# GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE ET DÉPANNAGE DE LA BOUILLOIRE DE PRÉCISION 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 de la bouilloire de précision 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>	<p>KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : Remplacement sans difficulté de la bouilloire de précision. 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.</p> <p>OU</p> <p>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.</p>
<b>KitchenAid ne paiera pas pour :</b>	<p><b>A.</b> Les réparations lorsque la bouilloire de précision est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal.</p> <p><b>B.</b> Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus.</p> <p><b>C.</b> Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer la bouilloire de précision à un centre de dépannage agréé.</p> <p><b>D.</b> Les pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour la bouilloire de précision lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.</p>
<b>CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS</b>	
<p>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.</p> <p>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.</p>	





# 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 la bouilloire de précision 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 la bouilloire de précision d'origine nous soit retournée. 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 bouilloire de précision 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 de la bouilloire de précision de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer la bouilloire de précision 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 la bouilloire de précision cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera la bouilloire de précision par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si la bouilloire de précision 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 la bouilloire de précision de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer la bouilloire de précision 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 de la bouilloire de précision a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

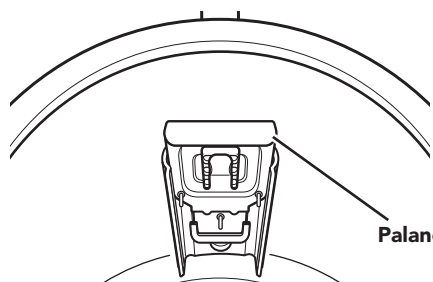
**Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :**  
**1-800-807-6777.**

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

®/™ ©2018 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.

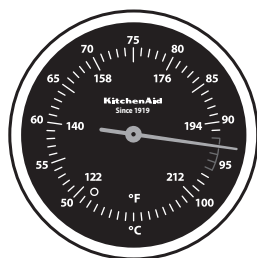
# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

## PIEZAS Y ACCESORIOS



**Control de flujo de precisión de 3 posiciones (cuerpo interno)**

**Palanca de control de flujo**



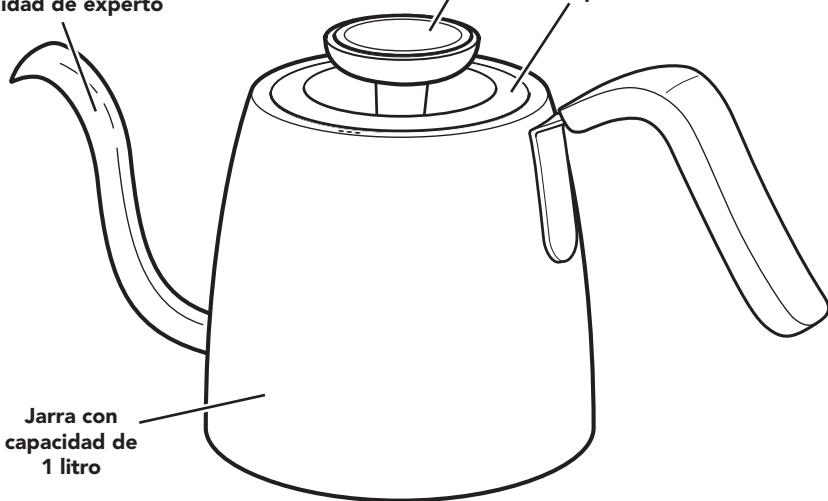
**Dial del termómetro integrado**

**Boquilla cuello de cisne diseñada para un control de vertido de precisión de calidad de experto**

**Termómetro integrado**

**Tapa**

**Jarra con capacidad de 1 litro**



# USO DE LA TETERA DE PRECISIÓN PARA COCINA

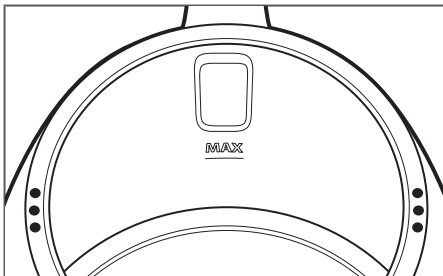
## ACERCA DE SU TETERA DE PRECISIÓN PARA COCINA

- Su tetera se puede usar en superficies de cocción eléctricas, a gas y por inducción. No use la tetera en el horno u horno microondas.
- Para obtener los mejores resultados, fíjese que el tamaño de la base de la tetera coincida con el tamaño del quemador de la superficie de cocción. Si usa una superficie de cocción a gas, no permita que las llamas a gas sobrepasen los costados de la tetera.
- Cerciórese de levantar la tetera al retirarla de la superficie de cocción. Deslizarla o arrastrarla puede dañar la superficie de cocción o la base de la tetera.
- Antes de encender el quemador, cerciórese de que a tapa de la tetera esté puesta de forma segura en la tetera.
- Permita que la tetera se enfríe en una superficie resistente al calor. No deje la tetera en un quemador caliente.
- Si hay señales de daño en la tetera, no la use.
- Si el mango está dañado o suelto, no lo use. No intente reparar o modificar el mango.
- El uso previsto de la tetera es solo hervir agua. No ponga otros líquidos o sustancias en la tetera.

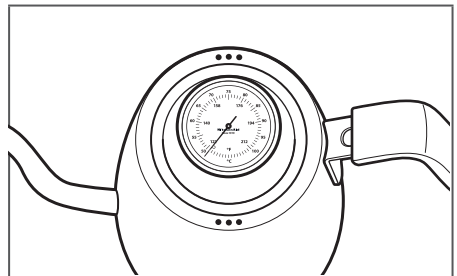
## PREPARACIÓN DE LA TETERA DE PRECISIÓN PARA COCINA PARA EL USO

### Antes del primer uso

- Antes de utilizar la tetera de precisión para cocina por primera vez, lave la tetera y la tapa en agua jabonosa tibia; después, enjuague con agua limpia y seque.
- Rellene la tetera con agua hasta la línea de llenado "MAX (Máx.)" (vea el ejemplo más adelante) y haga hervir el agua.
- Para evitar daños a la tetera, no use productos de limpieza ni estropajos abrasivos.



Llene la tetera con agua hasta la línea de llenado "Max" dentro de la tetera.



**IMPORTANTE:** Asegúrese de que los orificios de ventilación de la parte superior de la tetera estén limpios y no tengan obstrucciones, o podría desbordarse.




### PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DE LA TETERA DE PRECISIÓN PARA COCINA

Visite [kitchenaid.com/quickstart](https://kitchenaid.com/quickstart) para ver instrucciones adicionales con videos y consejos sobre el uso de la tetera de precisión para cocina.

# USO DE LA TETERA DE PRECISIÓN PARA COCINA

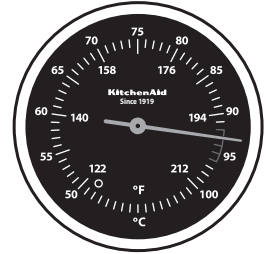
## SUGERENCIAS DE TEMPERATURA PARA INFUSIONES

La tetera de precisión para cocina KitchenAid® permite que vierta con precisión. Incluye una jarra con capacidad de 1 litro, el estándar de la industria. La boquilla cuello de cisne y las tres opciones de flujo ofrecen un control de vertido constante y preciso para verter sobre café, té o la bebida de su elección. Se muestra un termómetro con rango para infusiones en la tapa para hacer seguimiento de la temperatura del agua mientras la vierte, de manera que se mantenga dentro del rango preferido.

BEBIDAS	Café	Té verde	Té blanco	Té oolong	Té negro	Té de hierbas
						
TEMPERATURA SUGERIDA (C°/F°)	92-96°	80°	85°	90°	95°	100°
	196-205°	176°	185°	194°	203°	212°
TIEMPO DE MACERADO/ INFUSIÓN SUGERIDO (MINUTOS)	3-5	1-3	3-5	3-5	4-5	5-7

Las sugerencias mencionadas son puntos de referencia. KitchenAid recomienda que experimente con temperaturas y tiempos de macerado e infusión para encontrar la fórmula perfecta para su taza de té o café preferida.

Como referencia, el rango de temperatura sugerido para el café se muestra en rojo en el termómetro integrado.



## 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.

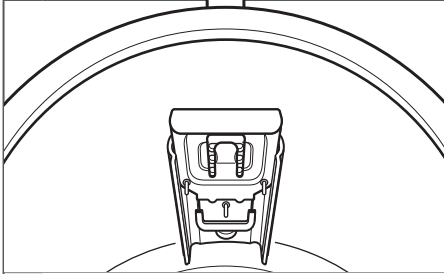
ELEVACIÓN*	PUNTO DE EBULLICIÓN °C/°F
10,000+	FUERA DEL RANGO IDEAL
9,000	90.5°/194.9°
8,000	91.6°/196.8°
7,000	92.6°/198.7°
6,000	93.7°/200.6°
5,000	94.7°/202.5°
4,000	95.8°/204.4°
3,000	96.8°/206.3°
2,000	97.9°/208.2°
1,000	98.9°/212°
0	100°/212°

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

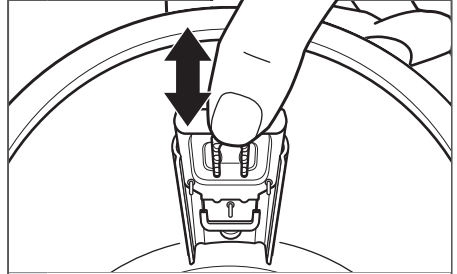
# USO DE LA TETERA DE PRECISIÓN PARA COCINA

## CAMBIO DEL CONTROL DE FLUJO

**SUGERENCIA:** Antes del primer uso, llene la tetera con agua a temperatura ambiente y viértala con cada opción de control de flujo para familiarizarse con las diferentes velocidades de flujo.



- 1** Su tetera tiene tres opciones de control de flujo. Use la palanca de control de flujo dentro de la tetera para cambiar las opciones.

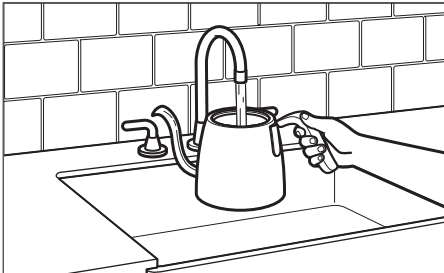


- 2** Su tetera tiene tres opciones de control de flujo. Use la palanca de control de flujo dentro de la tetera para cambiar las opciones.

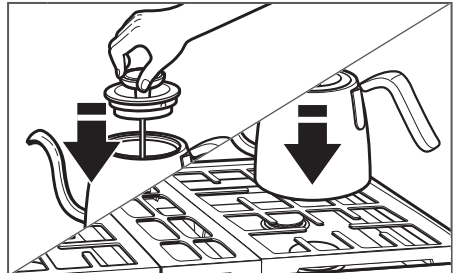
**NOTA:** Después de calentar el agua, asegúrese de vaciar la tetera y deje que se enfríe completamente antes de cambiar la opción de flujo.

**SUGERENCIA:** La palanca de control de flujo debe salirse para poder realizar la limpieza. Si tira demasiado mientras cambia las opciones de flujo y la palanca se sale, se puede volver a poner en su lugar fácilmente.

## FUNCIONAMIENTO DE LA TETERA DE PRECISIÓN PARA COCINA



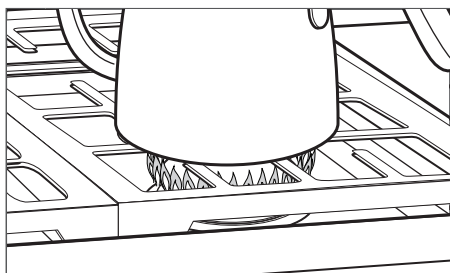
- 1** Retire la tapa de la tetera y llénela con agua.



- 2** Vuelva a poner la tapa y ponga la tetera en el quemador de la cocina. Para obtener los mejores resultados, fíjese que el tamaño de la base de la tetera coincida con el del quemador de la superficie de cocción.

**NOTA:** La tetera debería estar llena por lo menos hasta la mitad antes de usarla. No llene la tetera por encima de la línea de llenado "MAX".

# USO DE LA TETERA DE PRECISIÓN PARA COCINA



- 3** **Si usa una superficie de cocción eléctrica:** Use el ajuste medio o medio alto del quemador.
- Si usa una superficie de cocción a gas:** Ajuste el quemador, de manera que las llamas del gas no se extiendan por los lados de la tetera.



- 4** Una vez que el termómetro incorporado indique que se ha alcanzado la temperatura deseada, apague el calor y quite la tetera del quemador.

**NOTA:** No permita que la tetera hierva hasta quedarse sin agua.

**NOTA:** Permita que la tetera se enfríe en una superficie resistente al calor. No deje la tetera en un quemador caliente.

## PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DE LA TETERA DE PRECISIÓN PARA COCINA

Visite [kitchenaid.com/quickstart](https://kitchenaid.com/quickstart) para ver instrucciones adicionales con videos y consejos sobre el uso de la tetera de precisión para cocina.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

### LIMPIEZA EXTERNA

**IMPORTANTE:** Antes de la limpieza, cerciórese de que la tetera se haya enfriado completamente.

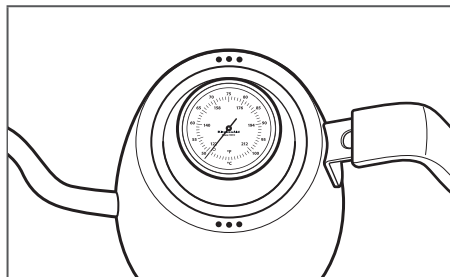


El exterior de la tetera se puede limpiar con un paño húmedo. Seque y pula la tetera con un paño suave. No se recomienda usar ningún tipo de agentes abrasivos ni productos de limpieza para pulir.

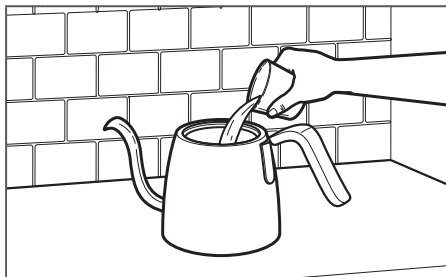
# CUIDADO Y LIMPIEZA

## RETIRAR DEPÓSITOS DE MINERALES DEL INTERIOR

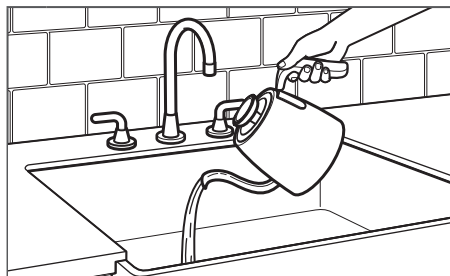
Para obtener el mejor rendimiento de su tetera de precisión para cocina, tendrá que descalcificarla. Se pueden formar depósitos de calcio en el interior de la tetera. El intervalo entre una limpieza y otra dependerá de la dureza del agua que se coloque en la tetera.



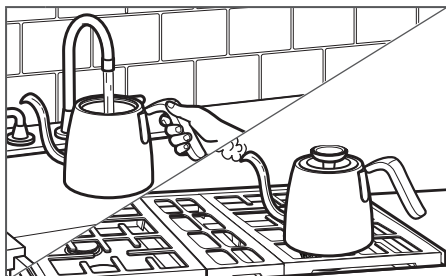
**IMPORTANTE:** Asegúrese de que los orificios de ventilación de la parte superior de la tetera estén limpios y no tengan obstrucciones, o podría desbordarse.



- 1 Llene la tetera con 1 taza (0,25 l) de vinagre blanco y 3 tazas (0,75 l) de agua. Haga hervir y deje reposar hasta el día siguiente.



- 2 Vacíe la solución de la tetera.



- 3 Llene la tetera con agua, póngala a hervir y vacíe el agua. Realice este paso dos veces. La tetera ya estará lista para el uso.

**NOTA:** Si lo desea, puede retirar la palanca de control de flujo y el termómetro integrado para realizar una limpieza más profunda.

### PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DE LA TETERA DE PRECISIÓN PARA COCINA

Visite [kitchenaid.com/quickstart](http://kitchenaid.com/quickstart) para ver instrucciones adicionales con videos y consejos sobre el uso de la tetera de precisión para cocina.

# GARANTÍA Y SERVICIO

## GARANTÍA DE LA TETERA DE PRECISIÓN PARA COCINA 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 la tetera de precisión para cocina usadas en los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

**Duración de la garantía:** Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.

**KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:** Reemplazo sin dificultades de su tetera de precisión para cocina. 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 **1-800-541-6390**.



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.

**KitchenAid no pagará por:**

- A. Reparaciones cuando su tetera de precisión para cocina se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia.
- B. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.
- C. Cualquier gasto de envío o manejo para llevar la tetera de precisión para cocina a un centro de servicio autorizado.
- D. Piezas de repuesto o costos de mano de obra para la tetera de precisión para cocina operados fuera de los cincuenta estados de Estados Unidos y Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

### EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

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 la tetera de precisión para cocina 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 la tetera de precisión para cocina original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si la tetera de precisión para cocina 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 la tetera de precisión para cocina de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepago para empacar la tetera de precisión para cocina 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 la tetera de precisión para cocina presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará la tetera de precisión para cocina con uno idéntico o similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si la tetera de precisión para cocina 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 la tetera de precisión para cocina de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepago para empacar la tetera de precisión para cocina 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 la tetera de precisión para cocina 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  
MEXICO: KitchenAid.com.mx  
LATIN AMERICA: KitchenAid-Latam.com



**KitchenAid®**

®/™ ©2018 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.

®/™ ©2018 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.

®/™ ©2018 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.