

# KitchenAid®

---

KCM4212

KCM4213

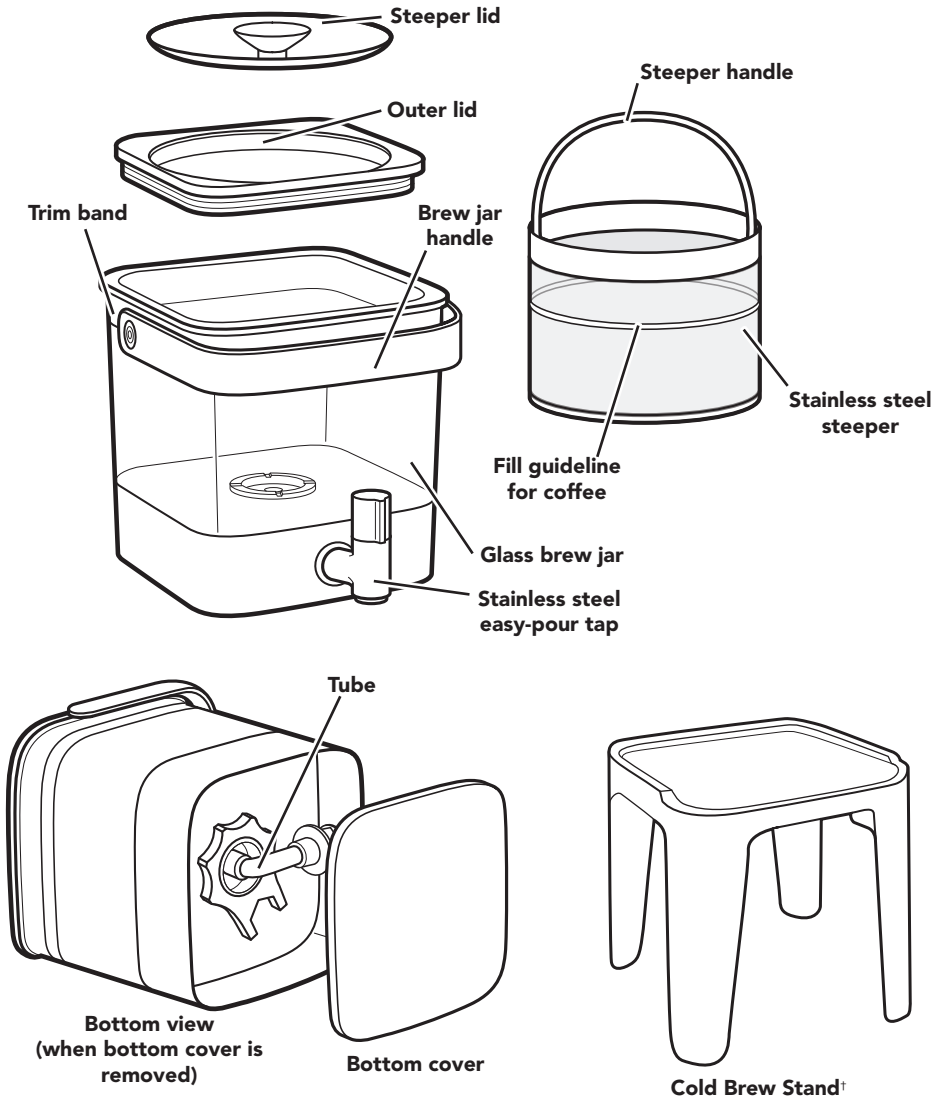
KCM4214



# PARTS AND FEATURES

## PARTS AND ACCESSORIES\*

---



\*Recipe book, included with model KCM4214, not shown here

†Available with select models

# COFFEE MAKER SAFETY

## IMPORTANT SAFEGUARDS

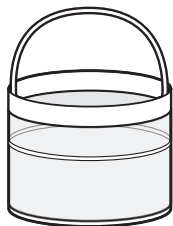
When using appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
3. Do not operate any appliance after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service center for examination, repair, or adjustment.
4. Do not use outdoors.
5. Do not use near or on a hot gas or electric burner stove, or in a heated oven.
6. Do not use the appliance for other than intended use.
7. Do not use the Coffee Maker without lid properly closed.
8. Do not use the Coffee Maker with loose or weakened handle.
9. Do not clean the Coffee Maker with abrasive cleaners, steel wool, or other abrasive materials.
10. This product is designed for indoor household use only. Not designed for commercial use.
11. Do not overfill the Coffee Maker.
12. Use only coarsely ground coffee.
13. Place the Coffee Maker on a nonslip surface.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### INTRODUCTION TO COLD BREWING

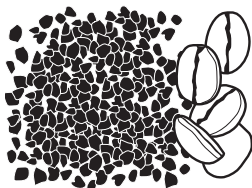
#### COLD BREWED COFFEE AND TEA



The classic cold brew coffee brewing method uses coarsely ground coffee steeped in cold water over a period of 12-24 hours. This no-heat brew method produces a smooth, balanced flavor that's less bitter.

Cold brewed tea is steeped in cold water over a period of 4-12 hours. For tea, your package may have recommended brew times, but a general guideline is 4-6 hours for green and white teas, and 8-12 hours for black and oolong teas.

For best results, use coarsely ground coffee or loose-leaf tea leaves. If you have a kitchen scale, you can use the chart below to determine how much coffee or tea to use. Or, use the coffee fill guideline on the steeper (see at left) as a rough guide when making coffee.



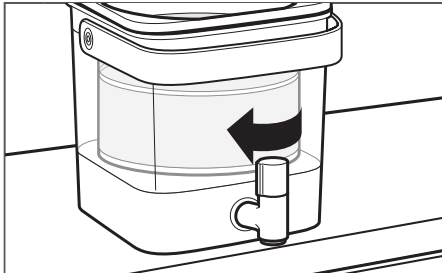
COFFEE AND TEA CONCENTRATE DOSAGE GUIDE				
COFFEE	9 oz (250 g) Coarsely ground coffee	+	WATER	42 oz (1.25 L)
TEA	4 oz (120 g) Loose-leaf tea			

\*Example of recommended coarsely ground coffee. If using the KitchenAid® Burr Grinder, use settings 1-3.

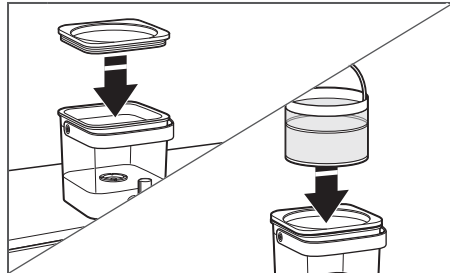
# USING THE COLD BREW COFFEE MAKER

## BREWING

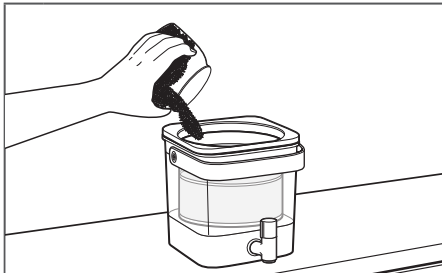
**IMPORTANT:** Before using the Cold Brew Coffee Maker, wash all parts by hand in warm, soapy water, making sure to rinse and drain the tube before use. Dry thoroughly. To avoid damage, do not wash in the dishwasher.



**1** Turn the tap to the LEFT to make sure that the tap is CLOSED.



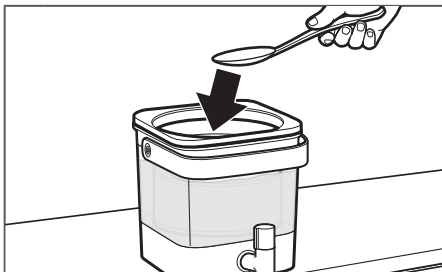
**2** To assemble: Place the outer lid on the brew jar; insert the steeper. Make sure steeper handle is lying flat.



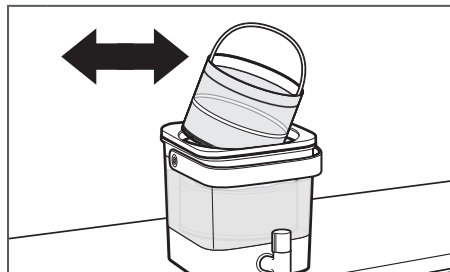
**3** Scoop coffee or tea into the steeper. See the "Coffee and tea concentrate dosage guide" for the right amount of coffee or tea to add.



**4** Pour 34 oz (1 L) of cold water over the grounds, using a circular motion. Pause to allow grounds to absorb water, then pour in an additional 8 oz (250 mL) water.

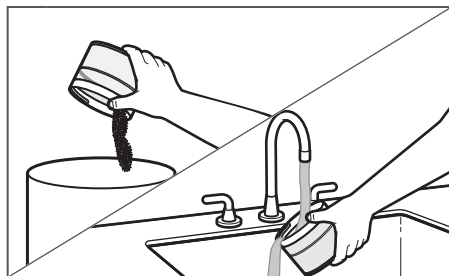


**5** Press down the grounds or tea leaves, making sure they are covered by the water. Put on the lid. Brew in the refrigerator or at room temperature. See "Introduction to cold brewing" for the recommended brew times.

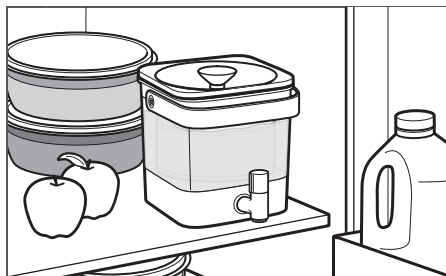


**6** After brewing, remove lid; use the handle to lift the steeper and rest it at an angle on the brew jar. Allow to drain for 3 minutes, then change the angle and drain for another 2 minutes.

## USING THE COLD BREW COFFEE MAKER



**7** Remove the steeper. Compost or discard the used grounds. Wash the steeper according to the "Care and cleaning" directions.



**8** Replace the steeper lid on the brew jar and store the concentrate in the refrigerator.



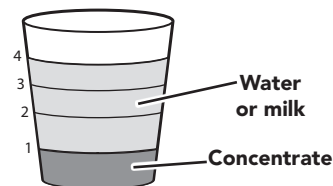
**9** To dispense concentrate, turn the tap to the right.

### FOR DETAILED INFORMATION ON THE COLD BREW COFFEE MAKER

Visit [kitchenaid.com/quickstart](http://kitchenaid.com/quickstart) for additional instructions with videos and tips on how to use your Cold Brew Coffee Maker.

## MAKING COLD BREW DRINKS

### COLD BREWED COFFEE



The KitchenAid® Cold Brew Coffee Maker makes up to 28 oz (840 mL)\* of coffee concentrate for 14 8-oz servings. To serve your cold brew beverage, we recommend using a 1:3 coffee to water/milk ratio. This means you add one part coffee concentrate to three parts water or milk.

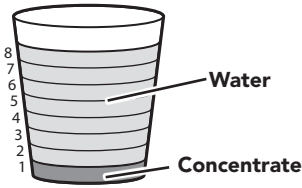
\*Servings may vary based on coffee type.

DRINK RECIPES FOR MAKING 8 OZ BEVERAGE			
COFFEE CONCENTRATE	+	FOR HOT COFFEE: HOT WATER	FOR COLD COFFEE: COLD WATER OR MILK
2 oz or 1/4 cup (60 mL)		6 oz or 3/4 cup (180 mL)	6 oz or 3/4 cup (180 mL)

Adjust amount of coffee concentrate to achieve desired taste.

# MAKING COLD BREW DRINKS

## COLD BREWED TEA



The Cold Brew Coffee Maker makes approximately 32-34 oz [960-1020 mL]\* of tea concentrate. To serve your tea beverage, we recommend using a 1:7 tea to water ratio. This means you add one part tea concentrate to seven parts water.

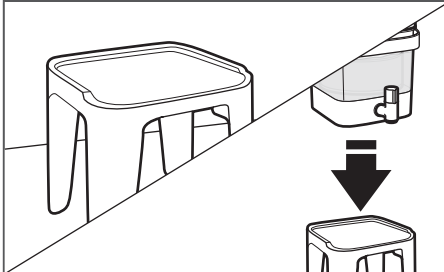
\*Servings may vary based on tea type.

DRINK RECIPE FOR MAKING 8 OZ BEVERAGE			
TEA CONCENTRATE	+	FOR HOT TEA: HOT WATER	FOR COLD TEA: COLD WATER
1 oz or 1/8 cup (30 mL)		7 oz or 7/8 cup (210 mL)	7 oz or 7/8 cup (210 mL)

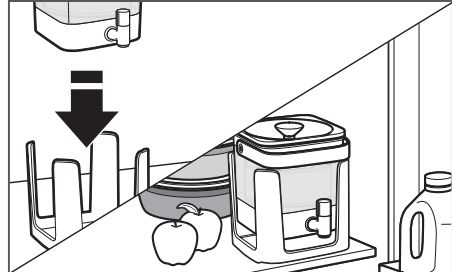
Adjust amount of tea concentrate to achieve desired taste.

## USING THE COLD BREW STAND

The Cold Brew Stand accessory can be used in two different ways: to elevate the Cold Brew Coffee Maker for counter or tabletop service, or to slightly raise the Cold Brew Coffee Maker off of the refrigerator shelf to improve ease of use for in-refrigerator service. The Stand accessory is included with select models, or can be purchased separately at [kitchenaid.com](http://kitchenaid.com).



For counter or tabletop service: Place the Stand on a flat, sturdy surface with the flat edge facing forward. Next, set the Cold Brew Coffee Maker on top of the Stand, flush against the back edge of the Stand's rim. Dispense the concentrate as usual.



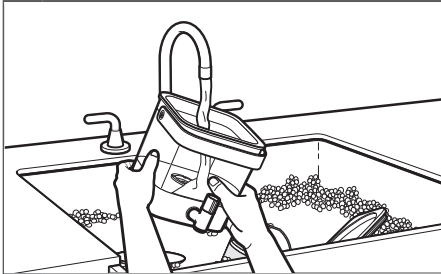
For in-refrigerator service: Turn the Stand upside-down on a flat, sturdy surface with the flat edge facing forward. Then, lower the Cold Brew Coffee Maker between the legs of the Stand until it rests on the inner supports. Place the entire assembly on your refrigerator shelf with the tap hanging over the front edge of the shelf, and dispense the concentrate as usual.

**NOTE:** You can reduce storage space by nesting the Cold Brew Coffee Maker inside of the stand when not in use.

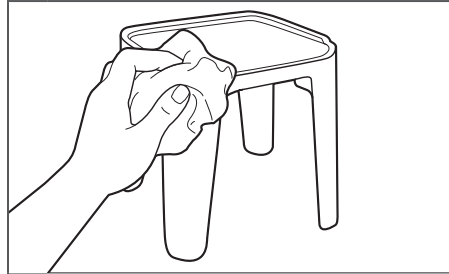
# CARE AND CLEANING

## CLEANING THE COLD BREW COFFEE MAKER

**IMPORTANT:** It is critical to thoroughly clean the Cold Brew Coffee Maker after each use. To avoid damage, do not wash in the dishwasher. The taste of your coffee can be impacted if the brew jar and steeper assembly are not thoroughly cleaned of all grounds, coffee oil residue, or soap after each use.

**1**

Clean all parts of the Cold Brew Coffee Maker by hand only. Rinse coffee residue from each part. Wash with warm, soapy water, then open the tap and run warm water through until tube and tap are empty. Dry each part with a dry, soft towel.

**2**

Wipe the Stand\* clean with a warm, damp cloth, and dry with a soft, dry towel.

\*Available with select models

### FOR DETAILS ON DEEP CLEANING THE COLD BREW COFFEE MAKER


Visit [kitchenaid.com/quickstart](https://kitchenaid.com/quickstart) for additional instructions with videos and tips on how to clean your Cold Brew Coffee Maker.



# WARRANTY AND SERVICE

## KITCHENAID® COLD BREW COFFEE MAKER 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 Cold Brew Coffee Makers 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 Cold Brew Coffee Maker. 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 Cold Brew Coffee Maker 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 Cold Brew Coffee Maker to an Authorized Service Center.</li> <li><b>D.</b> Replacement parts or repair labor costs for Cold Brew Coffee Makers operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.</li> <li><b>E.</b> Replacement or repair of the Cold Brew Coffee Maker Stand (on some models) for any reason whatsoever. The stand is specifically excluded from this warranty.</li> </ul>
<p><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.</p> <p>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.</p>	



## 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 Cold Brew Coffee Maker 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 Cold Brew Coffee Maker returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

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

If your Cold Brew Coffee Maker 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 Cold Brew Coffee Maker, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Cold Brew Coffee Maker 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 Cold Brew Coffee Maker for information on how to obtain service.

#### For service information in Canada:

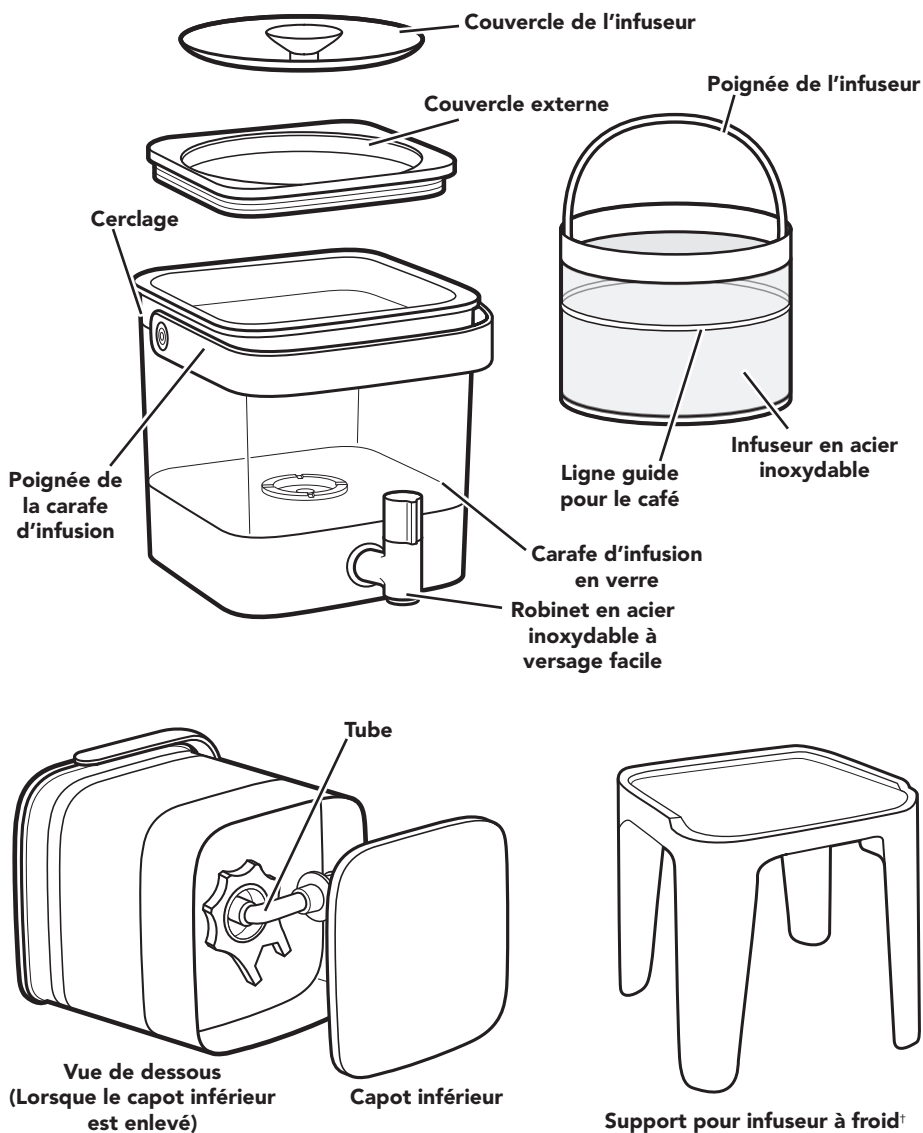
Call toll-free **1-800-807-6777**.

#### For service information in Mexico:

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

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

## PIÈCES ET ACCESSOIRES\*



\*Livres de recettes, inclus avec le modèle KCM4214, non illustré

†Compris avec certains modèles

# SÉCURITÉ DE L'INFUSEUR À CAFÉ

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

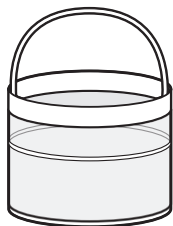
1. Lire toutes les instructions.
2. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
3. Ne pas utiliser un appareil lorsqu'il ne fonctionne pas correctement ou lorsqu'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
4. Ne pas utiliser à l'extérieur.
5. Ne pas utiliser sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
6. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
7. Ne pas faire fonctionner l'infuseur à café si le couvercle n'est pas bien fermé.
8. Ne pas faire fonctionner l'infuseur à café si la poignée est instable ou abîmée.
9. Ne pas nettoyer l'infuseur à café avec des nettoyeurs abrasifs, des tampons en laine d'acier ou tout autre produit abrasif.
10. Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique d'intérieur. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
11. Ne pas trop remplir l'infuseur à café.
12. N'utiliser que du café grossièrement moulu.
13. Placer l'infuseur à café sur une surface antidérapante.

FRANÇAIS

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

# COMMENT INFUSER À FROID

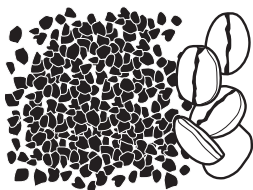
## CAFÉ ET THÉ INFUSÉ À FROID



La méthode d'infusion de café froid classique nécessite du café grossièrement moulu infusé pendant 12 à 24 heures dans l'eau froide. Cette méthode d'infusion sans chaleur permet d'obtenir un parfum doux, équilibré et peu amer.

Le thé infusé à froid est obtenu en laissant tremper les feuilles dans l'eau froide pendant 4 à 12 heures. L'emballage du thé peut indiquer un temps d'infusion recommandé, mais en général, les thés vert et blanc prennent entre 4 à 6 heures et les thés noir et oolong entre 8 à 12 heures.

Pour obtenir de bons résultats, utiliser un café grossièrement moulu ou des feuilles de thé en vrac. Utiliser une balance de cuisine et le tableau ci-dessous pour déterminer la quantité de café à utiliser correspondant au nombre de tasses à infuser. Il est aussi possible d'utiliser la ligne guide pour le café située sur l'infuseur (voir à gauche) comme référence lors de l'infusion de café.



### GUIDE DE DOSAGE DU CAFÉ ET DU THÉ

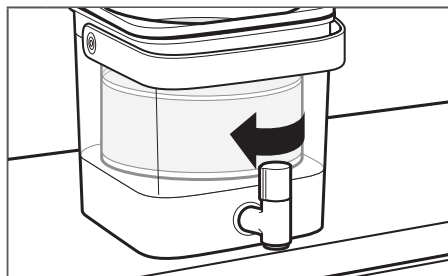
<b>CAFÉ</b>	250 g (9 oz) Café grossièrement moulu	+	<b>EAU</b>	1,25 L (42 oz)
<b>THÉ</b>	120 g (4 oz) Feuilles de thé en vrac			

\*Exemple de café moulu grossièrement. Si le moulin à café KitchenAid est utilisé, sélectionner les réglages 1 à 3.

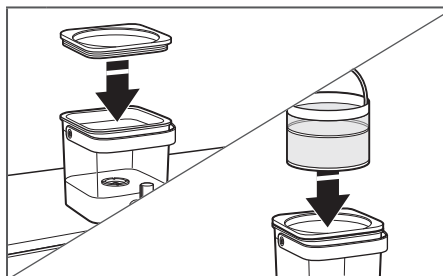
## UTILISATION DE L'INFUSEUR À CAFÉ FROID

### L'INFUSION

**IMPORTANT :** Avant d'utiliser l'infuseur à café froid, laver à la main toutes les pièces dans de l'eau chaude et savonneuse. Bien rincer et vider le tube à café avant de l'utiliser. Pour éviter les dommages, ne pas laver au lave-vaisselle.



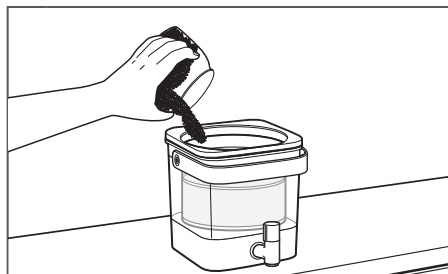
**1** Tourner le robinet vers la GAUCHE pour s'assurer qu'il soit FERMÉ.



**2** Assembler : Placer le couvercle externe sur la carafe d'infusion, puis insérer l'infuseur. S'assurer que la poignée de l'infuseur repose à plat.

# UTILISATION DE L'INFUSEUR À CAFÉ FROID

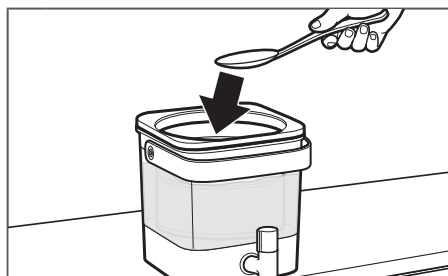
FRANÇAIS



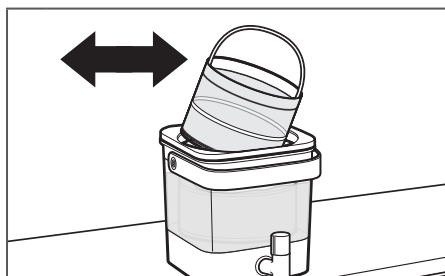
**3** Ajouter le café ou le thé dans l'infuseur. Consulter le « Guide de dosage du café et du thé » pour connaître la quantité idéale de café ou de thé à ajouter.



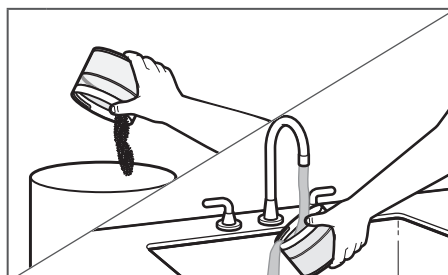
**4** Ajouter 1L (34 oz) d'eau froide sur le contenu en effectuant un mouvement circulaire. Attendre un peu pour permettre au contenu d'absorber l'eau, puis ajouter 250 mL (8 oz) d'eau.



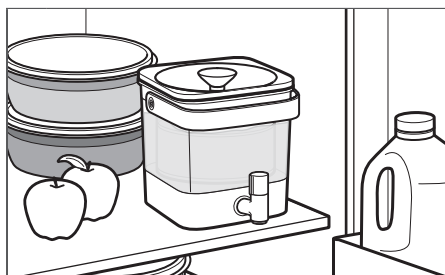
**5** Appuyer sur le contenu pour s'assurer qu'il est recouvert par l'eau. Mettre le couvercle en place. Infuser dans le réfrigérateur ou à température de la pièce. Consulter la section « Comment infuser à froid » pour connaître le temps d'infusion recommandé.



**6** Une fois l'infusion terminée, enlever le couvercle; utiliser la poignée pour soulever l'infuseur, puis le déposer sur la carafe en veillant à ce qu'il soit incliné. Laisser égoutter pendant 3 minutes, puis modifier l'angle et laisser égoutter pendant 2 autres minutes.



**7** Retirer l'infuseur. Composter ou jeter le contenu. Laver l'infuseur en suivant les instructions de la section « Entretien et nettoyage ».



**8** Replacer le couvercle de l'infuseur sur la carafe et ranger le concentré de café dans le réfrigérateur.

# UTILISATION DE L'INFUSEUR À CAFÉ FROID



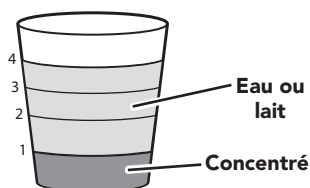
**9** Pour servir du concentré, tourner le robinet vers la droite.

## POUR DES RENSEIGNEMENTS COMPLETS SUR L'INFUSEUR À CAFÉ FROID

Visiter le [kitchenaid.com/quickstart](http://kitchenaid.com/quickstart) pour obtenir des instructions supplémentaires avec des vidéos et des conseils sur la façon d'utiliser votre infuseur à café froid.

# PRÉPARATION DES BREUVAGE À FROID

## CAFÉ INFUSÉ À FROID



L'infuseur à café froid de KitchenAid® produit jusqu'à 840 mL (28 oz)\* de concentré de café, ce qui permet de servir 14 tasses de 230 mL (8 oz). Pour servir le café infusé à froid, nous recommandons d'utiliser 3 parts d'eau ou de lait pour 1 part de café. Par exemple, utiliser une once de café et trois onces d'eau ou de lait.

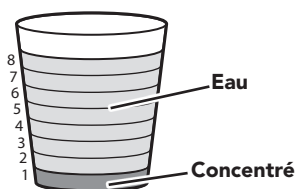
\*Le résultat peut varier selon le type de café utilisé.

### RECETTES POUR CRÉER DES BOISSONS DE 230 ML (8 OZ)

CONCENTRÉ DE CAFÉ	+	POUR DU CAFÉ CHAUD : EAU CHAUDE	POUR DU CAFÉ FROID : EAU OU LAIT FROID
60 mL (2 oz ou 1/4 tasse)		180 mL (6 oz ou 3/4 tasse)	180 mL (6 oz ou 3/4 tasse)

Ajouter du concentrer de café pour obtenir l'intensité désirée.

## THÉ INFUSÉ À FROID



L'infuseur à café froid produit environ 960 à 1020 mL (32 à 34 oz)\* de concentré de thé. Pour servir le thé, nous recommandons d'utiliser 7 parts d'eau ou de lait pour 1 part de thé. Par exemple, utiliser 30 mL (1 oz) de thé et 210 mL (7 oz) d'eau ou de lait.

\*Le résultat peut varier selon le type de thé utilisé.

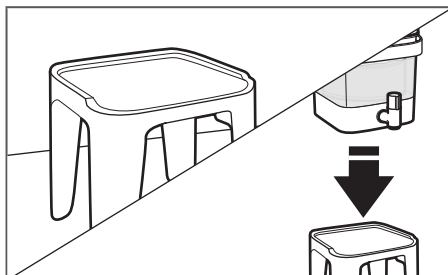
### RECETTES POUR CRÉER DES BOISSONS DE 230 ML (8 OZ)

CONCENTRÉ DE THÉ	+	POUR UN THÉ CHAUD : EAU CHAUDE	POUR UN THÉ FROID : EAU FROIDE
30 mL (1 oz ou 1/8 tasse)		210 mL (7 oz ou 7/8 tasse)	210 mL (7 oz ou 7/8 tasse)

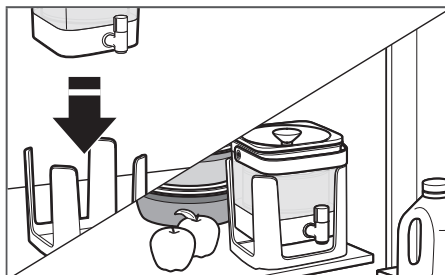
Ajouter du concentrer de thé pour obtenir l'intensité désirée.

## UTILISATION DU SUPPORT POUR INFUSEUR À FROID

Le support pour infuseur à froid peut être utilisé de deux façons différentes : pour surélever l'infuseur de café à froid lors du service à un comptoir ou une table; pour soulever légèrement l'infuseur de café à froid lorsqu'il est placé au réfrigérateur et faciliter le service lorsqu'il y est laissé. Le support est offert avec les modèles sélectionnés ou peut être acheté séparément au [kitchenaid.com](http://kitchenaid.com).



Pour le service au comptoir ou à la table :  
Placer le support sur une surface plane et robuste, le côté plat face vers l'avant. Ensuite, placer l'infuseur de café à froid sur le dessus du support, en affleurement avec le rebord arrière du support. Servir le concentré comme d'habitude.



Pour le service dans le réfrigérateur :  
Tourner le support à l'envers sur une surface plane et robuste, le côté plat face vers l'avant. Puis, placer l'infuseur de café à froid entre les pattes du support, sur le support intérieur. Placer l'ensemble sur une tablette du réfrigérateur, le robinet dépassant le rebord de la tablette, puis servir le concentré comme d'habitude.

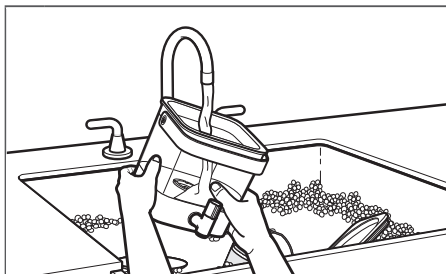
**REMARQUE :** Pour sauver de l'espace lorsque l'infuseur n'est pas utilisé, le placer à l'intérieur du support pour le ranger.



# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

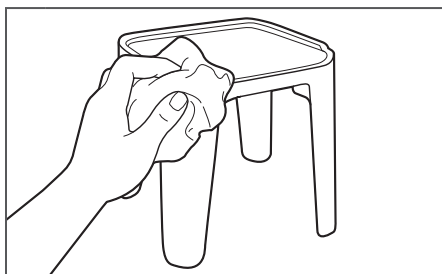
## NETTOYAGE DE L'INFUSEUR À CAFÉ FROID

**IMPORTANT :** Il est très important de nettoyer soigneusement l'infuseur à café froid après chaque utilisation. Pour éviter les dommages, ne pas laver au lave-vaisselle. La saveur de votre café pourrait être affectée si la carafe et l'infuseur ne sont pas nettoyés soigneusement après chaque utilisation et s'il reste du café moulu, des résidus d'huile de café ou du savon.



1

Nettoyer toutes les parties de l'infuseur à café froid à la main seulement. Rincer les dépôts de café de toutes les pièces. Laver dans l'eau chaude et savonneuse, puis ouvrir le robinet et laisser couler de l'eau chaude par le tube jusqu'à ce que le tube et le robinet soient vides. Sécher toutes les pièces à l'aide d'un linge sec et doux.



2

Essuyer le support\* à l'aide d'un chiffon humide et tiède, puis sécher avec un chiffon doux et sec.

\*Compris avec certains modèles

### POUR DES RENSEIGNEMENTS COMPLETS SUR LE NETTOYAGE EN PROFONDEUR DE L'INFUSEUR À CAFÉ FROID


Visiter le [kitchenaid.com/quickstart](https://www.kitchenaid.com/quickstart) pour obtenir des instructions supplémentaires avec des vidéos et des conseils sur la façon d'utiliser votre infuseur à café froid.

# GARANTIE ET DÉPANNAGE

## GARANTIE ET DÉPANNAGE DE L'INFUSEUR À CAFÉ FROID 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 l'infuseur à café froid lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

FRANÇAIS

<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>Remplacement sans difficulté de l'infuseur à café froid. 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 d'eXpérience clientèle.</p> <p>OU</p> <p>Les frais des 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>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>A.</b> Les réparations lorsque l'infuseur à café froid est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal.</li><li><b>B.</b> Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus.</li><li><b>C.</b> Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer l'infuseur à café froid à un centre de dépannage agréé.</li><li><b>D.</b> Les pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour l'infuseur à café froid lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.</li><li><b>E.</b> Remplacement ou réparation du support pour infuseur à café froid (sur certains modèles) pour toute raison. Le support est spécifiquement exclu de cette garantie.</li></ul>
<b>CLAUSE 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 l'infuseur à café froid 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 l'infuseur à café froid d'origine nous soit retourné. 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 infuseur à café froid cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'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 l'infuseur à café froid de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer l'infuseur à café froid 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 l'infuseur à café froid cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera l'infuseur à café froid par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

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

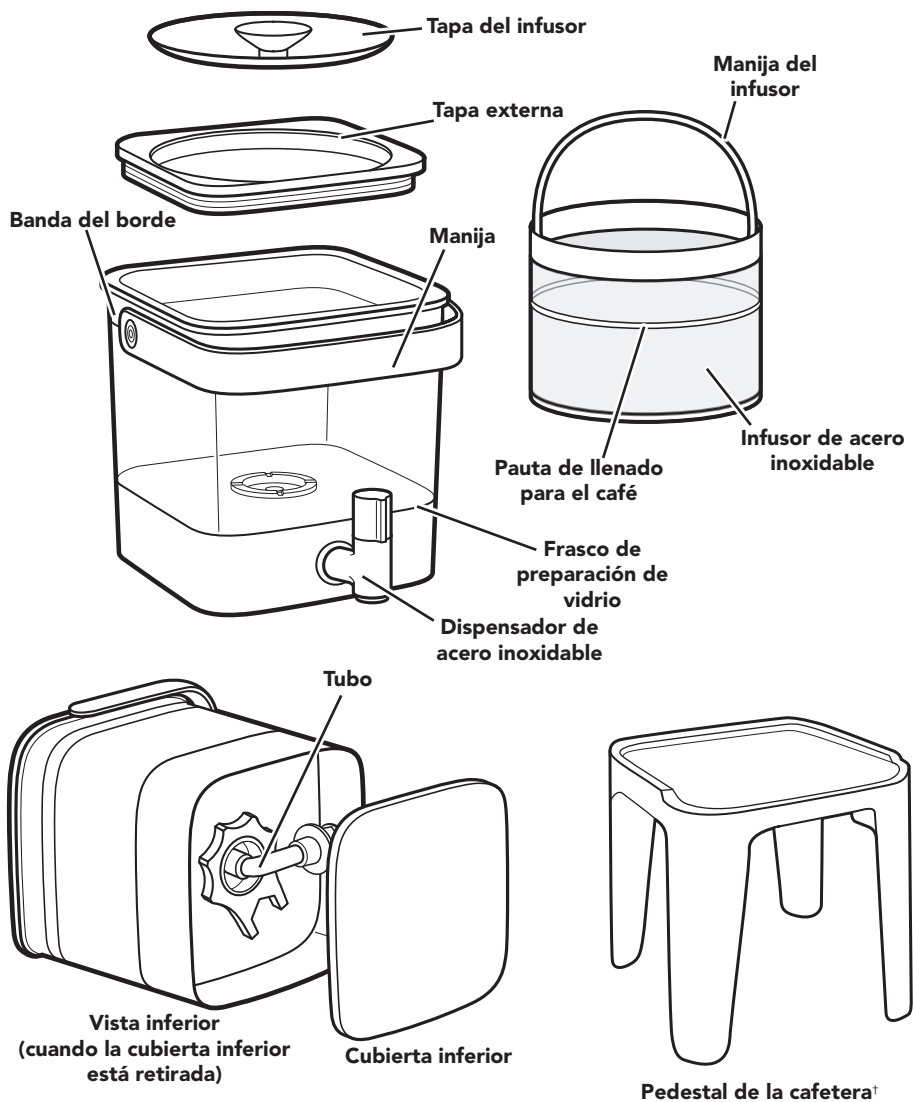
**Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :**  
**1-800-807-6777.**

**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 E.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

## PIEZAS Y ACCESORIOS\*



\*Se incluye libro de recetas con el modelo KCM4214, no se muestra aquí

†Disponible en algunos modelos

## SEGURIDAD DE LA CAFETERA

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

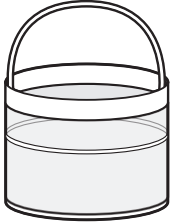
**Al utilizar electrodomésticos, se deben respetar precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:**

1. Lea todas las instrucciones.
2. Se debe supervisar atentamente cuando cualquier electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos.
3. No opere ningún electrodoméstico después de que haya funcionado mal o que se haya dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al lugar de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
4. No lo use al aire libre.
5. No lo use cerca ni encima de un quemador eléctrico o de gas que esté caliente ni tampoco dentro de un horno caliente.
6. No dé al aparato un uso diferente de aquél para el cual fue diseñado.
7. No use la cafetera si la tapa no está debidamente cerrada.
8. No use la cafetera si la manija está floja o desgastada.
9. No limpie la cafetera con limpiadores abrasivos, estropajos de acero u otros materiales abrasivos.
10. Este producto ha sido diseñado únicamente para el uso familiar en interiores. No está diseñado para uso comercial.
11. No llene la cafetera en exceso.
12. Use solo café molido grueso.
13. Coloque la cafetera sobre una superficie antideslizante.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INTRODUCCIÓN A LA MACERACIÓN EN FRÍO

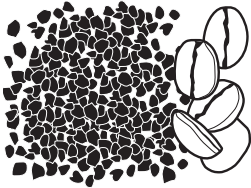
## CAFÉ Y TÉ ELABORADOS EN FRÍO



El método clásico de maceración de café en frío usa café molido grueso macerado en agua fría durante un período de 12 a 24 horas. Este método de maceración sin calor produce un sabor suave, equilibrado que es menos amargo.

El té elaborado en frío se macera en agua fría durante 4 a 12 horas. Para el té, es posible que el paquete indique los tiempos de maceración recomendados, pero una pauta general es de 4 a 6 horas para té verdes y blancos y de 8 a 12 horas para té negros y oolong.

Para obtener resultados óptimos, use café molido grueso u hojas de té en hebras. Si tiene una balanza de cocina, puede usar la tabla que sigue para determinar la cantidad de café o té que debe utilizar. También puede usar la guía de llenado del macerador (vea a la izquierda) como orientación general cuando prepare café.



### GUÍA DE DOSIFICACIÓN PARA CONCENTRADO DE CAFÉ Y TÉ

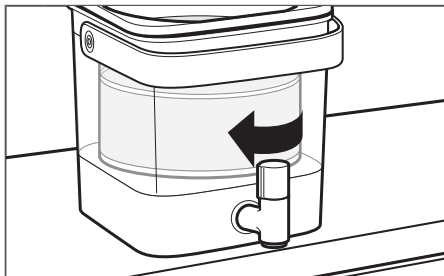
<b>CAFÉ</b>	250 g (9 oz) Café molido grueso	+	<b>AGUA</b>	1.25 L (42 oz)
<b>TÉ</b>	120 g (4 oz) Té en hebras			

\*Ejemplo de café molido grueso recomendado. Si utiliza el molinillo de placas KitchenAid, use los ajustes 1 a 3.

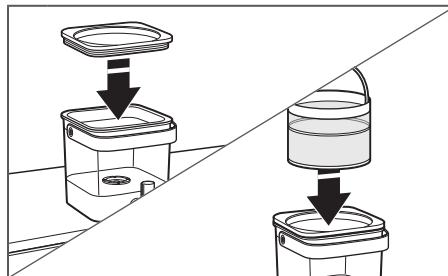
## USO DE LA CAFETERA DE MACERACIÓN EN FRÍO

### FABRICACIÓN DE CERVEZA

**IMPORTANTE:** Antes de usar la cafetera de maceración en frío, lave todas las piezas a mano con agua jabonosa caliente. Cerciórese de enjuagar y vaciar el tubo de café antes del uso. Seque meticulosamente. Para evitar daños, no lave en la lavavajillas.

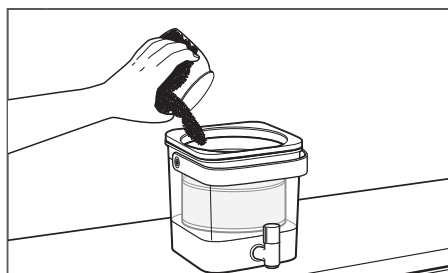


**1** Gire el grifo hacia la IZQUIERDA para asegurarse de que esté CERRADO.



**2** Armar: Coloque la tapa externa en el frasco de maceración y, después, inserte el infusor. Asegúrese de que la manija del infusor esté apoyada plana.

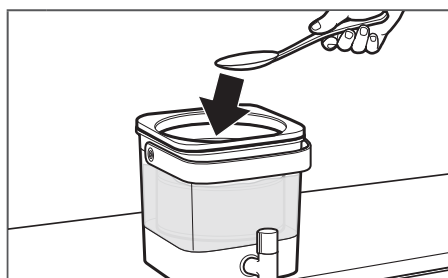
## USO DE LA CAFETERA DE MACERACIÓN EN FRÍO



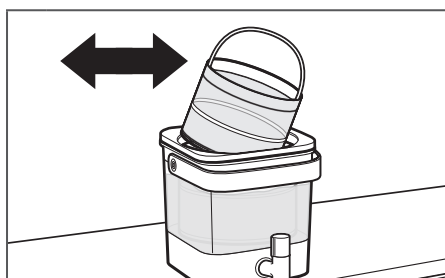
**3** Use la cuchara para verter café o té en el macerador. Vea en "Guía de dosificación para concentrado de café y té" la cantidad correcta de café o té que debe agregar.



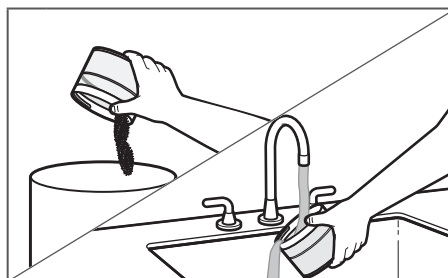
**4** Vierta 1 L (34 oz) de agua fría sobre los granos con un movimiento circular. Haga una pausa para permitir que los granos absorban agua y, después, vierta otras 250 mL (8 oz) de agua.



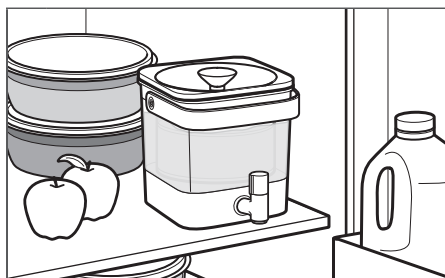
**5** Presione sobre los granos o las hojas de té para asegurarse de que queden cubiertos de agua. Coloque la tapa. Deje macerar en el refrigerador o a temperatura ambiente. Vea "Introducción a la elaboración en frío" los tiempos de macerado recomendados.



**6** Después de macerar, retire la tapa; use la manija para levantar el macerador y apóyelo en ángulo sobre el frasco de macerado. Deje drenar durante 3 minutos; después, cambie el ángulo y deje drenar otros 2 minutos.



**7** Retire el macerador. Utilice los granos usados para compost o deséchelos. Lave el macerador según las instrucciones de la sección "Cuidado y limpieza".



**8** Vuelva a colocar la tapa infusor en el frasco de macerado y almacene el concentrado de café en el refrigerador.



# USO DE LA CAFETERA DE MACERACIÓN EN FRÍO



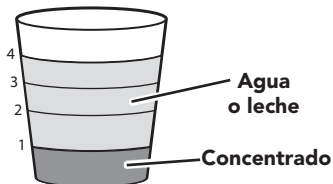
**9** Para servir el concentrado, gire el grifo hacia la derecha.

## PARA INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA CAFETERA DE MACERACIÓN EN FRÍO

Visite [kitchenaid.com/quickstart](http://kitchenaid.com/quickstart) para ver instrucciones adicionales con videos y consejos sobre el uso de la cafetera de maceración en frío.

## PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN FRÍO

### CAFÉ MACERADO EN FRÍO



La cafetera de maceración en frío KitchenAid® prepara hasta 840 mL (28 oz)\* de concentrado de café para 14 tazas de 230 mL (8 oz). Para servir la bebida macerada en frío, recomendamos usar una proporción de 1 parte de café por cada 3 partes de agua/leche. Esto significa que debe agregar 1 parte de concentrado de café a 3 partes de agua o leche.

\*Las porciones pueden variar según el tipo de café.

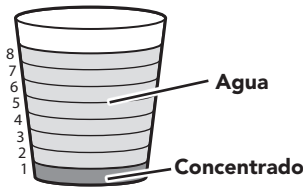
### RECETAS PARA PREPARAR BEBIDAS DE 230 ML (8 OZ)

CONCENTRADO DE CAFÉ	+	PARA CAFÉ CALIENTE: AGUA CALIENTE	PARA CAFÉ FRÍO: AGUA O LECHE FRÍA
60 mL (2 oz o 1/4 taza)		180 mL (6 oz o 3/4 taza)	180 mL (6 oz o 3/4 taza)

Regule la cantidad de concentrado de café hasta lograr el sabor deseado.

# PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN FRÍO

## TÉ MACERADO EN FRÍO



La cafetera de macerado en frío prepara aproximadamente de 960 a 1020 mL (32 a 34 oz)\* de concentrado de té. Para servir la bebida de té macerado en frío, recomendamos usar una proporción de 1 parte de té por cada 7 partes de agua/leche. Esto significa que debe agregar 1 parte de concentrado de té a 7 partes de agua o leche.

\*Las porciones pueden variar según el tipo de té.

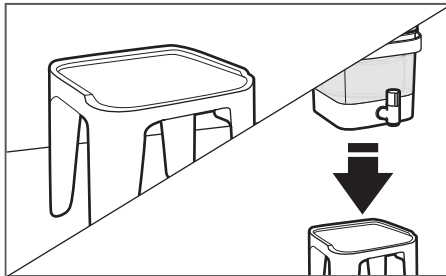
### RECETAS PARA PREPARAR BEBIDAS DE 230 ML (8 OZ)

CONCENTRADO DE TÉ	+	PARA TÉ CALIENTE: AGUA CALIENTE	PARA TÉ FRÍO: AGUA FRÍA
30 mL (1 oz o 1/8 taza)		210 mL (7 oz o 7/8 taza)	210 mL (7 oz o 7/8 taza)

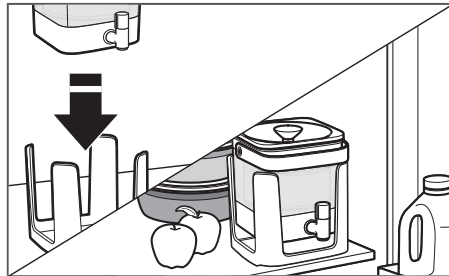
Regule la cantidad de concentrado de té hasta lograr el sabor deseado.

## USO DEL PEDESTAL DE LA CAFETERA

El accesorio del pedestal de la cafetera se puede utilizar de dos formas diferentes: para elevar la cafetera sobre el mostrador o el mesón, o bien para elevar levemente la cafetera en la repisa del refrigerador para mejorar la facilidad de uso en el refrigerador. El pedestal se incluye con algunos modelos, o bien se puede comprar por separado en [kitchenaid.com](http://kitchenaid.com).



Para su uso en el mostrador o mesón: Ponga el pedestal en una superficie sólida y plana con el borde plano mirando hacia adelante. Luego, ponga la cafetera sobre el pedestal, casi tocando el borde posterior de la orilla del pedestal. Vierta el concentrado de manera usual.



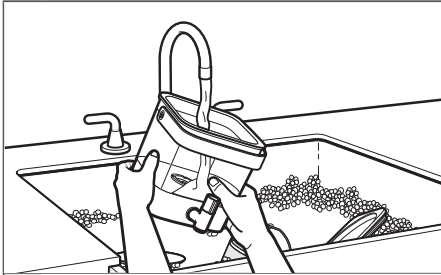
Para su uso en el refrigerador: Ponga el pedestal al revés en una superficie sólida y plana con el borde plano mirando hacia adelante. Luego, ponga la cafetera entre las patas del pedestal para que se apoye en los soportes interiores. Ponga el conjunto de la cafetera y el pedestal en la repisa de su refrigerador con la boquilla del dispensador en el borde delantero de la repisa y vierta el café de manera usual.

**NOTA:** Puede reducir el espacio de almacenamiento acomodando la cafetera al interior del pedestal cuando no está en uso.

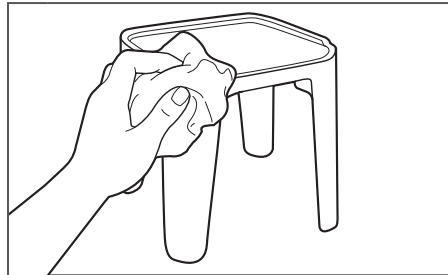
# CUIDADO Y LIMPIEZA

## LIMPIEZA DE LA CAFETERA DE MACERACIÓN EN FRÍO

**IMPORTANTE:** Es muy importante limpiar minuciosamente la cafetera de maceración en frío después de cada uso. Para evitar daños, no lave en la lavavajillas. El gusto del café se puede ver afectado si el conjunto del frasco y el infusor no se limpian minuciosamente de todos los granos, residuos oleosos del café o jabón después de cada uso.



**1** Limpie todas las piezas de la cafetera de maceración en frío únicamente a mano. Enjuague los residuos de café de cada pieza. Lave con agua jabonosa tibia y, después, abra el grifo y hágale correr agua tibia hasta que tanto el tubo como el grifo estén vacíos. Seque cada pieza con una toalla suave seca.



**2** Limpie el pedestal\* con un paño húmedo y tibio. Séquelo con un paño seco y suave

\*Disponible en algunos modelos

### PARA INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA LIMPIEZA PROFUNDA DE LA CAFETERA DE MACERACIÓN EN FRÍO

Visite [kitchenaid.com/quickstart](https://kitchenaid.com/quickstart) para ver instrucciones adicionales con videos y consejos sobre el uso de la cafetera de maceración en frío.

ESPAÑOL

# GARANTÍA Y SERVICIO

## GARANTÍA PARA LA CAFETERA DE MACERACIÓN EN FRÍO 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 cafetera de maceración en frío usadas en los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico, y Canadá.

<b>Duración de la garantía:</b>	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
<b>KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:</b>	<p>Reemplazo sin dificultades de su cafetera de maceración en frío. 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 <b>1-800-541-6390</b>.</p> <p>O BIEN</p> <p>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.</p>
 <b>KitchenAid no pagará por:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>A. Reparaciones cuando su cafetera de maceración en frío se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia.</li><li>B. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.</li><li>C. Cualquier gasto de envío o manejo para llevar la cafetera de maceración en frío a un centro de servicio autorizado.</li><li>D. Piezas de repuesto o costos de mano de obra para la cafetera de maceración en frío operados fuera de los cincuenta estados de Estados Unidos y Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.</li><li>E. Reemplazo o reparación del pedestal de la cafetera (en algunos modelos) sea cual fuese el motivo. El pedestal se excluye específicamente de esta garantía.</li></ul>
<b>EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS</b>	
<p>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.</p> <p>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.</p>	

# 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 cafetera de maceración en frío 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 de la cafetera de maceración en frío original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su cafetera de maceración en frío 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 cafetera de maceración en frío de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepago para empacar la cafetera de maceración en frío original y envíela a KitchenAid.

ESPAÑOL

## 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 cafetera de maceración en frío presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará la cafetera de maceración en frío con uno idéntico o similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su cafetera de maceración en frío 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 cafetera de maceración en frío de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepago para empacar la cafetera de maceración en frío 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 cafetera de maceración en frío 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**.

®/™ ©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.

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 E.-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.