

# GET BREWING



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

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

RECIPES



GUIDES



VIDEOS



SUPPORT



REGISTER



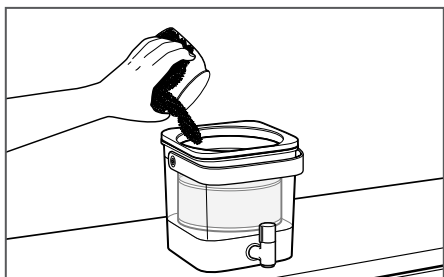
[KitchenAid.com](https://kitchenaid.com) | [KitchenAid.ca](https://kitchenaid.ca) | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

## **KitchenAid**<sup>®</sup>

# GET STARTED

## QUICK START GUIDE

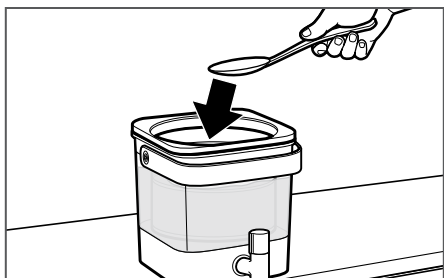
In a few easy steps, you'll be on your way to enjoying something delicious!  
For complete instructions and videos, go online to [kitchenaid.com/quickstart](http://kitchenaid.com/quickstart).



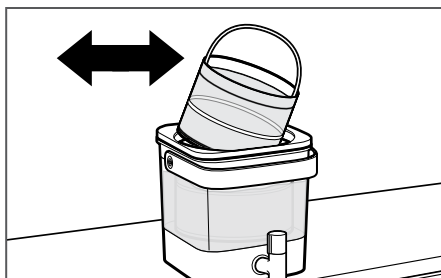
1. Make sure the tap is closed, then scoop coffee or tea into the steeper. See the chart below for the right amount of coffee or tea to use.



2. 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.



3. Press down the grounds or tea leaves. Make sure they are covered by water. Put on the lid. Brew in the refrigerator or at room temperature. See "Instructions" manual for recommended brew times.



4. After brewing, remove lid; using the handle, 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. Remove steeper fully and discard used grounds.



5. Store the concentrate in the refrigerator. To dispense concentrate, turn the tap to the right.

### COFFEE AND TEA CONCENTRATE DOSAGE GUIDE

<b>Coffee</b>	9 oz (250 g) Coarsely ground coffee	+	<b>WATER</b>	42 oz (1.25 L)
<b>Tea</b>	4 oz (120 g) Loose leaf tea			

# PRÊT? INFUSEZ!



## DÉCOUVREZ PLUS

**VISITEZ [KITCHENAID.COM/QUICKSTART](http://KITCHENAID.COM/QUICKSTART)**

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

RECETTES



GUIDES



VIDEOS



ASSISTANCE



ENREGISTRER



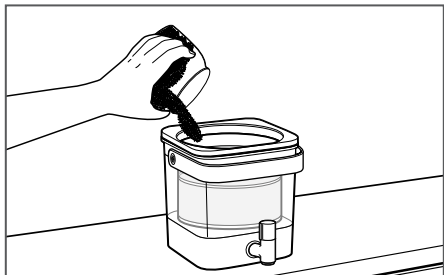
[KitchenAid.com](http://KitchenAid.com) | [KitchenAid.ca](http://KitchenAid.ca) | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

# KitchenAid®

# PREMIERS PAS

## GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

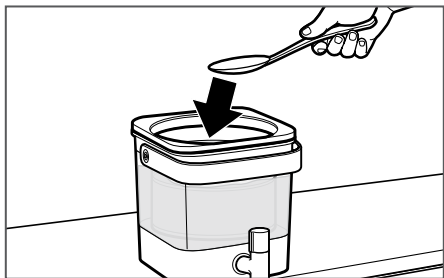
En quelques étapes rapides, vous vous apprêtez à savourer quelque chose de délicieux! Rendez-vous sur [kitchenaid.com/quickstart](http://kitchenaid.com/quickstart) pour obtenir des instructions complètes et voir des vidéos.



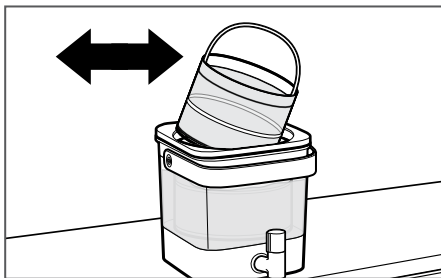
**1.** S'assurer que le robinet est fermé, puis ajouter le café ou le thé dans l'infuseur. Consulter le tableau ci-dessous pour connaître la quantité idéale de café ou de thé à ajouter.



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



**3.** Appuyer sur les grains de café ou les feuilles de thé. S'assurer que le contenu est recouvert d'eau. Mettre le couvercle en place. Infuser dans le réfrigérateur ou à température de la pièce. Consulter le manuel d'instructions pour connaître le temps d'infusion recommandé.



**4.** Une fois l'infusion terminée, enlever le couvercle; utiliser la poignée, 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. Retirer complètement l'infuseur et jeter le contenu.



**5.** Ranger le concentré dans le réfrigérateur. Pour servir du concentré, tourner le robinet vers la droite.

### 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			

# COMIENZE A ELABORAR CAFÉ



## DESCUBRA MÁS EN [KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://www.kitchenaid.com/quickstart)

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

RECETAS



GUÍAS



VIDEOS



SOPORTE  
TÉCNICO



REGISTRO



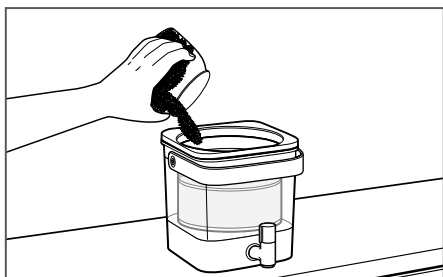
[KitchenAid.com](https://www.kitchenaid.com) | [KitchenAid.ca](https://www.kitchenaid.ca) | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

## **KitchenAid**<sup>®</sup>

# PARA COMENZAR

## GUÍA RÁPIDA PARA COMENZAR

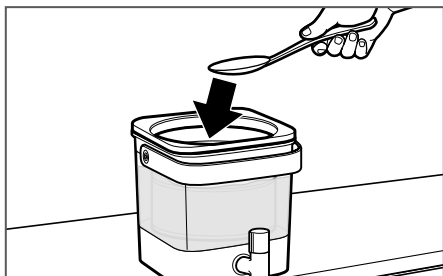
¡En unos pocos pasos sencillos, usted estará encaminada para disfrutar algo delicioso! Para ver instrucciones completas y videos, visite [kitchenaid.com/quickstart](http://kitchenaid.com/quickstart) en Internet.



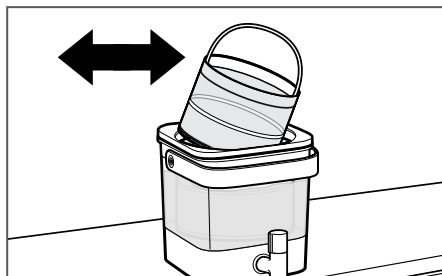
**1.** Asegúrese de que la tapa esté cerrada, luego agregue café o té en el filtro. Vea en la tabla a continuación la cantidad correcta de café o té que debe utilizar.



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



**3.** Presione el café molido o las hojas de té. Asegúrese de que estos estén cubiertos de agua. Coloque la tapa. Deje macerar en el refrigerador o a temperatura ambiente. Vea en el manual de instrucciones los tiempos de maceración recomendados.



**4.** Después de macerar, retire la tapa; use la manija para levantar el filtro y apóyelo en ángulo sobre el frasco de macerado. Deje drenar durante 3 minutos; después, cambie el ángulo y deje drenar otros 2 minutos. Retire completamente el filtro y descarte su contenido.



**5.** Guarde el concentrado en el refrigerador. Para servir el concentrado, gire el grifo hacia la derecha.

### 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			