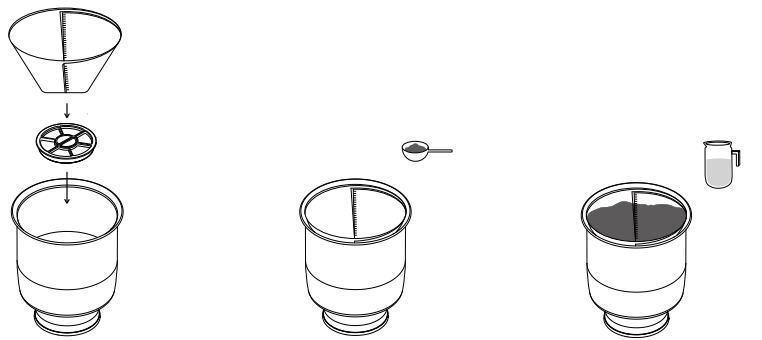


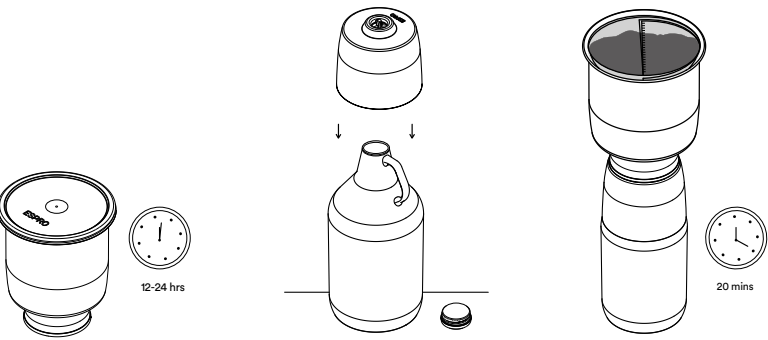
ESPRO

The Espro Cold Brew For Coffee and Tea

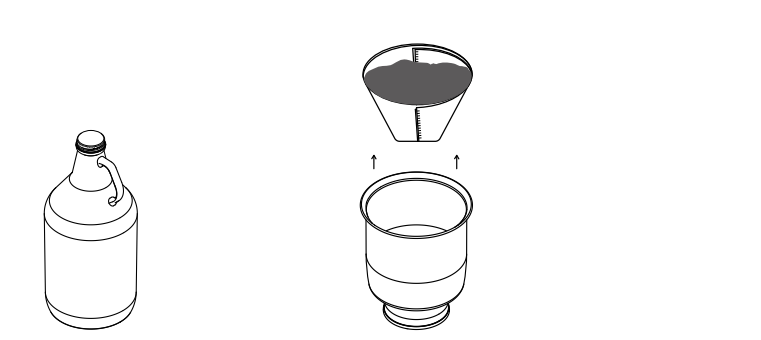
How to Make Cold Brew



- 1 Insert mesh filter and paper filter into the brewer
- 2 Fill with coarse-ground coffee or loose leaf tea according to the recipe
- 3 Add cold water according to recipe

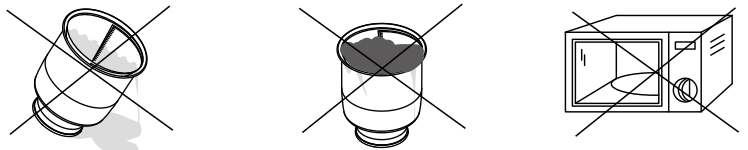


- 4 Cover brewer with lid and allow coffee to steep for 12-24 hours at room temperature
- 5 Carefully place growler on a flat surface prior to draining brewer. Place funnel on top of open growler
- 6 Remove lid from brewer, then carefully place brewer on top of funnel. Your cold brew will begin to drain immediately and completes in approximately 20 minutes

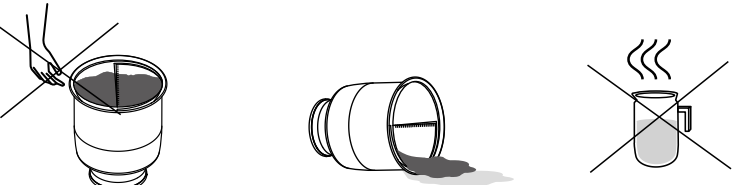


- 7 Your cold brew coffee concentrate remains fresh for up to 2 weeks stored in your refrigerator
- 8 Remove and discard the paper filter and coffee grounds. Coffee grounds make an excellent fertilizer and can also be composted.

Warnings

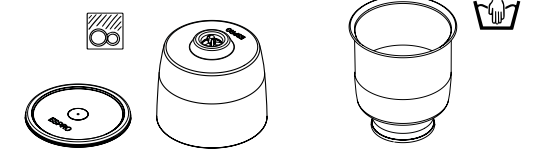


- Keep Brewer upright while brewing to prevent spillage
- Do not overfill with grounds or water during brewing
- Do not heat or place brewer in microwave



- Do not lift the full brewer by the edge of the lid as the brewer may drop and cause a spill.
- Be careful not to drop the full brewer as dropping it may cause a spill.
- Do not use hot water with the Cold Brew

Cleaning



- Brewer lid and funnel are dishwasher-safe on the top rack only.
- Do not clean brewer in dishwasher, hand-wash only.

CB1

0000000

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- ΠΟΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΚΑΦΕ COLD BREW**
- (1) Τοποθετήστε το μεταλλικό και το χάρτινο φίλτρο στην καφετιέρα
 - (2) Γεμίστε με χοντροαλεμμένο καφέ ή με φύλλα τσαγιού σύμφωνα με τη συνταγή
 - (3) Προσθέστε κρύο νερό σύμφωνα με τη συνταγή
 - (4) Σκεπάστε την καφετιέρα με το καπάκι και αφήστε τον καφέ να μουλιάσει για 12-24 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου
 - (5) Τοποθετήστε την κανάτα σε μια επίπεδη επιφάνεια προτού αδειάσετε το περιεχόμενο της καφετιέρας. Τοποθετήστε ένα χωνί στο επάνω μέρος της ανοιχτής κανάτας
 - (6) Αφαιρέστε το καπάκι από την καφετιέρα και στη συνέχεια τοποθετήστε την πάνω από το χωνί. Ο καφές σας θα αρχίσει να στραγγίζει άμεσα και η διαδικασία θα ολοκληρωθεί σε περίπου 20 λεπτά
 - (7) Το συμπυκνώμα του καφέ διατηρείται φρέσκο για έως και 2 εβδομάδες στο ψυγείο σας
 - (8) Αφαιρέστε και απορρίψτε το χάρτινο φίλτρο και το κατακάθι του καφέ. Το κατακάθι του καφέ είναι εξαιρετικό λίπασμα, καθώς επίσης μπορεί και να κομποστοποιηθεί.

- Κρατήστε την καφετιέρα σε κατακόρυφη θέση κατά τη διαδικασία για να αποφύγετε τυχόν διαρροές
- Μην τοποθετείτε υπερβολική ποσότητα καφέ ή νερού
- Μην θερμαίνετε ή τοποθετείτε την καφετιέρα στον φούρνο μικροκυμάτων
- Το καπάκι και το χωνί της καφετιέρας πλένονται μόνο στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων. Μην τοποθετείτε την καφετιέρα στο πλυντήριο πιάτων. Πλένεται μόνο στο χέρι.

ΧΩΝΤΡΟΑΛΕΣΜΕΝΟΣ ΚΑΦΕΣ	ΝΕΡΟ	ΑΝΑΛΟΓΙΣ
170 g	830 ml	473 ml συμπυκνώματος με αρραίωση 1:3 παράγουν 1890 ml τριουμά καφέ
340 g	1660 ml	1040 ml συμπυκνώματος
454 g	2010 ml	1360 ml συμπυκνώματος
ΦΥΛΛΑ ΤΣΑΓΙΟΥ	ΝΕΡΟ	ΑΝΑΛΟΓΙΣ
198 g	1890 ml	1600 ml συμπυκνώματος

PORTUGUÊS BRASILEIRO

- APRENDA A FAZER UM COLD BREW**
- (1) Coloque o filtro de malha e o filtro de papel na cafeteira
 - (2) Encha com café de moagem grossa ou chá de folhas soltas de acordo com a receita
 - (3) Adicione água fria conforme a receita
 - (4) Feche a cafeteira com a tampa e deixe o café em infusão de 12 a 24 horas em temperatura ambiente
 - (5) Coloque o growler em uma superfície plana antes de retirar da cafeteira. Coloque o funil na parte de cima do growler aberto
 - (6) Remova a tampa da cafeteira e coloque-a em cima do funil. Seu cold brew começará a escorrer imediatamente e levará aproximadamente 20 minutos para terminar
 - (7) Seu café cold brew concentrado pode ser consumido em até 2 semanas, se armazenado na geladeira
 - (8) Remova e descarte o filtro de papel e a borra de café. As borras de café são excelentes fertilizantes e também podem servir de adubo.

- Mantenha a cafeteira na vertical durante a infusão para evitar derrame
- Não coloque muito pó ou água durante a preparação
- Não aqueça ou coloque a cafeteira no microondas
- A tampa e o funil da cafeteira podem ser lavados na máquina de lavar louça apenas no suporte superior. Não limpe a cafeteira na máquina de lavar louça, lave apenas à mão.

CAFÉ DE MOAGEM GROSSA	ÁGUA	RENDIMENTOS
170 g	830 ml	473 ml concentrado 1.890 ml diluído pronto para beber 1:3
340 g	1.660 ml	1.040 ml concentrado
454 g	2.010 ml	1.360 ml concentrado
CHÁ DE FOLHA SOLTA	ÁGUA	RENDIMENTOS
198 g	1.890 ml	1.600 ml concentrado

ENGLISH

- HOW TO MAKE COLD BREW**
- (1) Insert mesh filter and paper filter into the brewer
 - (2) Fill with coarse-ground coffee or loose leaf tea according to the recipe
 - (3) Add cold water according to the recipe
 - (4) Cover brewer with lid and allow coffee to steep for 12-24 hours at room temperature
 - (5) Carefully place growler on a flat surface prior to draining brewer. Place funnel on top of open growler
 - (6) Remove lid from brewer, then carefully place brewer on top of funnel. Your cold brew will begin to drain immediately and completes in approximately 20 minutes
 - (7) Your cold brew coffee concentrate remains fresh for up to 2 weeks stored in your refrigerator
 - (8) Remove and discard the paper filter and coffee grounds. Coffee grounds make an excellent fertilizer and can also be composted.

- Keep Brewer upright while brewing to prevent spillage
- Do not overfill with grounds or water during brewing
- Do not heat or place brewer in microwave
- Brewer lid and funnel are dishwasher-safe on the top rack only. Do not clean brewer in dishwasher, hand-wash only.

COARSE GROUND COFFEE	WATER	YIELDS
3/8 lbs (170g)	28 oz	16 oz Concentrate 64 oz Ready to Drink Diluted 1:3
3/4 lbs (340g)	56 oz	35 oz Concentrate
1 lbs (454g)	68 oz	46 oz Concentrate
LOOSE LEAF TEA	WATER	YIELDS
7 oz (198g)	64 oz	54 oz Concentrate

FRANÇAIS

- COMMENT PRÉPARER UNE INFUSION À FROID**
- (1) Insérer le filtre à mailles et le filtre en papier dans l'infuseur
 - (2) Remplir avec du café moulu grossièrement ou du thé en vrac selon la recette
 - (3) Ajouter de l'eau froide selon la recette
 - (4) Placer le couvercle sur l'infuseur et laisser infuser le café pendant 12 à 24 heures à température ambiante
 - (5) Placer le growler sur une surface plane avant de vider l'infuseur. Placer l'entonnoir sur le growler ouvert
 - (6) Retirer le couvercle de l'infuseur, puis placer le au-dessus de l'entonnoir. Votre infusion froide commencera à s'écouler immédiatement et pendant environ 20 minutes
 - (7) Votre café concentré infusé à froid garde sa fraîcheur jusqu'à 2 semaines au réfrigérateur
 - (8) Retirer et jeter le filtre en papier et le marc de café. Le marc de café est un excellent engrais et peut également être composté.

- Garder l'infuseur en position verticale pendant l'infusion afin d'éviter les débordements
- Ne pas trop remplir d'eau ou de café moulu pendant l'infusion
- Ne pas réchauffer ou mettre l'infuseur au micro-ondes
- Le couvercle et l'entonnoir de l'infuseur vont au lave-vaisselle, sur le panier supérieur seulement. Ne pas mettre l'infuseur au lave-vaisselle, laver à la main uniquement.

CAFÉ MOULU GROSSIÈREMENT	EAU	RENDEMENT
3/8 lbs (170g)	28 oz (83 cl)	16 oz (47 cl) de concentré 64 oz (189 cl) de boisson, dilution 1 pour 3
3/4 lbs (340g)	56 oz (166 cl)	35 oz (103 cl) de concentré
1 lbs (454g)	68 oz (201 cl)	46 oz (136 cl) de concentré
THÉ EN VRAC	EAU	RENDEMENT
7 oz (198g)	64 oz (189 cl)	54 oz (160 cl) de concentré

NEDERLANDS

- EEN KOUDE BROUWSEL MAKEN**
- (1) Stop de filterzeef en papierfilter in de brewer
 - (2) Vul met ruw gemalen koffie of losse blaadjes thee volgens het recept
 - (3) Voeg koud water toe volgens het recept
 - (4) Dek de brewer af met het deksel en laat de koffie intrekken gedurende 12-24 uur bij kamertemperatuur
 - (5) Plaats de kan op een plat oppervlak voordat u de brewer leegmaakt. Plaats de trechter bovenop de open kan
 - (6) Verwijder het deksel van de brewer en plaats het bovenop de trechter. Uw koud brouwsel wordt onmiddellijk afgevoerd en is klaar in ca. 20 minuten
 - (7) U kunt uw koud brouwsel van koffi-concentraat gedurende 2 weken bewaren in uw koelkast
 - (8) Verwijder en gooi de papierfilter en het koffiebreekzels weg. Koffiebreekzels is een uitstekende meststof en kan ook worden gecomposteerd.

- Houd de brewer rechtop tijdens het brouwen om morsen te vermijden.
- Vul niet teveel bezinksel of water bij tijdens het brouwen
- Verwarm of plaats de brewer niet in de magnetron
- Het deksel en de trechter van de brewer zijn vaatwasmachinebestendig maar mogen uitsluitend op het bovenste rek worden geplaatst. De brewer uitsluitend met de hand wassen en niet in de vaatwasmachine.

RUW GEMALEN KOFFIE	WATER	PRODUCTIE
170 g	830 ml (28 oz)	470 ml (16 oz) concentraat 1.890 ml (64 oz) drinkklaar verdund 1:3
340 g	1660 ml (56 oz)	1.040 ml (35 oz) concentraat
454 g	2010 ml (68 oz)	1.360 ml (46 oz) concentraat
LOSSE BLADEN THEE	WATER	PRODUCTIE
198 g (7 oz)	1.890 ml (64 oz)	1.600 ml (54 oz) concentraat

DEUTSCH

- EIN KALTES BRÜHGETRÄNK HERSTELLEN**
- (1) Siebgewebefilter und Filterpapier in den Kocher einlegen
 - (2) Mit grob gemahlenem Kaffee oder losen Teeblättern laut Rezept füllen
 - (3) Wasser laut Rezept hinzufügen
 - (4) Kocher mit dem Deckel abdecken und Kaffee bei Raumtemperatur für 12 bis 24 Stunden ziehen lassen
 - (5) Stellen Sie den Behälter auf eine ebene Oberfläche, bevor Sie den Kocher entleeren. Trichter auf dem offenen Behälter platzieren
 - (6) Den Deckel entfernen und den Kocher auf dem Trichter platzieren Ihr kaltes Brühgetränk wird sofort gefiltert und ist nach ca. 20 Minuten bereit zum Verzehr.
 - (7) Im Kühlschrank bleibt Ihr kaltes Kaffeekonzentrat bis zu 2 Wochen haltbar.
 - (8) Entfernen und entsorgen Sie den Papierfilter und den Kaffeesatz. Kaffeesatz eignet sich ideal zum Düngen und ist kompostierbar.

- Den Kocher während des Brühens aufrecht halten, um ein Verschütten zu verhindern
- Nicht mit Kaffee oder Wasser überfüllen
- Den Kocher nicht erhitzen oder mit der Mikrowelle verwenden
- Der Deckel des Kochers und der Trichter sind auf dem oberen Gestell spülmaschineneignen. Den Kocher nicht in der Spülmaschine, sondern nur per Hand reinigen.

GROB GEMAHLENER KAFFEE	WASSER	ERGEBNIS
170 g (3/8 lbs)	830 ml (28 oz)	470 ml (16 oz) Konzentrat 1.890 ml (64 oz) bereit zum Verzehr bei einem Verhältnis von 1 : 3
340 g (3/4 lbs)	1660 ml (56 oz)	1.040 ml (35 oz) Konzentrat
454 g (1 lbs)	2010 ml (68 oz)	1.360 ml (46 oz) Konzentrat
LOSE TEEBLÄTTER	WASSER	ERGEBNIS
198 g (7 oz)	1.890 ml (64 oz)	1.600 ml (54 oz) Konzentrat

ITALIANO

- COME PREPARARE IL COLD BREW**
- (1) Inserire il filtro a maglie e il filtro di carta nell'infusore
 - (2) Riempire con caffè a macinatura grossa o tè sfuso secondo la ricetta
 - (3) Aggiungere acqua fredda secondo la ricetta
 - (4) Coprire l'infusore con il coperchio e lasciare il caffè macinare per 12-24 ore a temperatura ambiente
 - (5) Posizionare il recipiente su una superficie piana prima di svuotare l'infusore. Posizionare l'imbuto sopra il recipiente aperto
 - (6) Togliere il coperchio dall'infusore, quindi posizionare l'infusore sopra l'imbuto. Il cold brew inizierà immediatamente a defluire esaurendosi in circa 20 minuti
 - (7) Il concentrato di caffè cold brew si mantiene fresco per fino a 2 settimane conservato in frigo
 - (8) Rimuovere e gettare il filtro di carta e i fondi di caffè. I fondi di caffè sono un ottimo fertilizzante e possono anche essere compostati.

- Mantenere l'infusore in posizione verticale durante l'infusione per evitare fuoriuscite
- Non riempire eccessivamente con caffè e acqua durante l'infusione
- Non riscaldare l'infusore. Non metterlo nel microonde
- Coperchio e imbuto dell'infusore sono lavabili in lavastoviglie, ma solo sul carrello superiore. Non lavare l'infusore nel lavastoviglie, lavare solo a mano.

CAFÉ MACINATO GROSSO	ACQUA	RENDIMENTO
170 g (3/8 lb)	830 ml (28 oz)	470 ml (16 oz) di concentrato 1890 mL (64 oz) di bevanda pronta diluita 1:3
340 g (3/4 lb)	1660 ml (56 oz)	1040 mL (35 oz) di concentrato
454 g (1 lb)	2010 ml (68 oz)	1360 mL (46 oz) di concentrato
TÈ SFUSO	ACQUA	RENDIMENTO
198 g (7 oz)	1.890 ml (64 oz)	1600 mL (54 oz) di concentrato

ESPAÑOL

- CÓMO PREPARAR INFUSIONES FRÍAS**
- (1) Inserte el filtro de malla y el filtro de papel en la cafetera.
 - (2) Llene con café molido grueso o té en hebras según la receta.
 - (3) Agregue agua fría según la receta.
 - (4) Cubra la cafetera con la tapa y deje reposar el café de 12 a 24 horas a temperatura ambiente.
 - (5) Coloque la jarra sobre una superficie plana antes de vaciar la cafetera. Coloque el embudo sobre la jarra abierta.
 - (6) Retire la tapa de la cafetera, luego coloque la cafetera en la parte superior del embudo. La infusión fría comenzará a verterse inmediatamente y se completará en aproximadamente 20 minutos.
 - (7) El concentrado de café frío se mantiene fresco hasta 2 semanas en el refrigerador.
 - (8) Retire y deseché el filtro de papel y los posos de café. Los posos de café son un excelente fertilizante y también se pueden compostar.

- Mantenga la cafetera en posición vertical durante la preparación para evitar que el líquido se derrame
- Non riempire eccessivamente con caffè e acqua durante l'infusione
- No llene demasiado con granos de café o agua durante la preparación.
- No caliente ni coloque la cafetera en el microondas.
- La tapa y el embudo de la cafetera solo se pueden lavar en la cesta superior del lavavajillas. No limpie la cafetera en el lavavajillas, lávela a mano.

CAFÉ MOLIDO GRUESO	AGUA	RINDE
170 g	830 ml (28 oz)	470 ml (16 oz) di concentrato 1890 mL (64 oz) di bevanda pronta diluita 1:3
340 g	1660 ml (56 oz)	1040 mL (35 oz) di concentrato
454 g	2010 ml (68 oz)	1360 mL (46 oz) di concentrato
TÉ EN HEBRAS	AGUA	RINDE
198 g (7 oz)	1.890 ml (64 oz)	1600 mL (54 oz) di concentrato

繁體中文

- 冷萃咖啡製作方式**
- (1) 將濾網和濾紙放入咖啡壺中
 - (2) 按照配方裝入粗磨咖啡或茶葉
 - (3) 按照配方加入冷水
 - (4) 蓋上咖啡壺蓋，讓咖啡在室溫下浸泡 12 到 24 小時。
 - (5) 先將冷萃咖啡瓶放在平面上，再開始過濾咖啡。打開咖啡壺蓋後，將漏斗置於瓶口上
 - (6) 取下咖啡壺蓋，將咖啡壺放在漏斗上。此時咖啡開始流出冷萃咖啡，約 20 分鐘即可製作完成。
 - (7) 將過濾後的冷萃咖啡放入冰箱保存，2 週內皆可保持新鮮風味。
 - (8) 取出濾紙和咖啡渣後丟棄。咖啡渣是非常棒的肥料，也可以製作堆肥。

- 冷萃時請讓咖啡壺保持直立，避免溢出
- 冷萃時不可裝入過多咖啡粉或水
- 不可使用微波爐加熱咖啡壺，也不可將咖啡壺放入微波爐中
- 咖啡壺蓋和漏斗皆可放入洗碗機，但只能置於上層。咖啡壺須手洗，不可放入洗碗機中清洗。

粗磨咖啡	水	製作份量
3/8 磅 (170 克)	28 盎司 (830 毫升)	16 盎司 (470 毫升) 濃縮咖啡，按 1:3 比例稀釋成 64 盎司 (1890 毫升) 後即可飲用
3/4 磅 (340 克)	56 盎司 (1660 毫升)	35 盎司 (1040 毫升) 濃縮咖啡
1 磅 (454 克)	68 盎司 (2010 毫升)	46 盎司 (1360 毫升) 濃縮咖啡
茶葉	水	製作份量
198 克 (7 盎司)	64 盎司 (1890 毫升)	54 盎司 (1600 毫升) 濃縮茶湯

MAGYAR

- HOGYAN KÉSZÍTŚUNK COLD BREW-T?**
- (1) Helyezzen a berendezés kávékészítő részébe egy hálós szűrőbetétet és egy papírszűrőt
 - (2) Töltse meg a kávékészítőt a receptnek megfelelő mennyiségű durvára őrölt kávéval vagy szálas teával
 - (3) Öntse fel a receptnek megfelelő mennyiségű hideg vízzel
 - (4) Tegye rá a kávékészítőre a fedőt, és áztassa a kávéét 12-24 órán keresztül szobahőmérsékleten
 - (5) Mielőtt engedné lefolytyni a kávéét, helyezze a berendezés kancsó részét egy vízszintes felületre. Helyezzen egy tölcsért a nyitott kancsó tetejére
 - (6) Távolítsa el a fedőt a kávékészítőről, majd helyezze a kávékészítőt a tölcsér tetejére. A cold brew azonnal elkezd lefolytyni, és nagyjából 20 perc alatt teljesen elkészül
 - (7) A cold brew kávékoncentrátum hűtőszekrényben tárolva akár 2 hétig is megőrzi frissességét
 - (8) Távolítsa el és dobja ki a papírszűrőt, valamint a kávéőrlemlényt. A kávéőrlemlény kiváló trágyaalapanyag, ráadásul komposztálható.

- A kifolyás megelőzése érdekében tartsa álló helyzetben a kávékészítőt a folyamat során
- Ne töltön bele túlzottan sok kávéőrlemlényt vagy vizet
- Ne melegítse fel a kávékészítőt és ne használja mikrohullámú sütőben
- A kávékészítőhöz tartozó fedő és tölcsér kizárólag a mosogatógép felső rácsán mosható el biztonságosan. A kávékészítőt ne tegye a mosogatógépbé, csakis kézzel öblítse el.

DURVÁRA ŐRÖLT KÁVÉ	VÍZ	HOZAM
170 g	830 ml	473 ml koncentrátum segítségével 1890 ml 1:3-as arányban hígított készen fogyasztható kávéit kapunk
340 g	1660 ml	1040 ml-es koncentrátum
454 g	2010 ml	1360 ml-es koncentrátum
SZÁLÁS TEA	VÍZ	HOZAM
198 g	1890 ml	1600 ml koncentrátum

