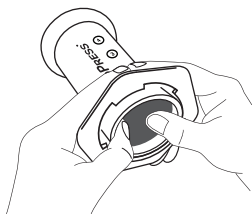
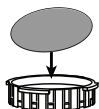


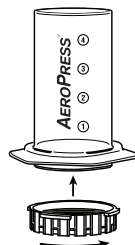
INFUSION À **CHAUD** ET À **FROID** AVEC L'AEROPRESS®



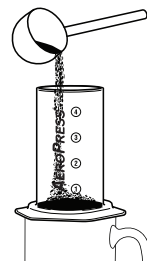
1
Sortez le piston
du cylindre.



2
Placez le filtre dans
son couvercle.



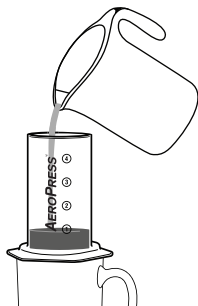
3
Vissez le couvercle
du filtre sur le
cylindre.



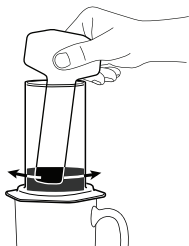
4
Posez le cylindre sur une tasse
solide et versez-y une dose
bombée de café moulu fin.



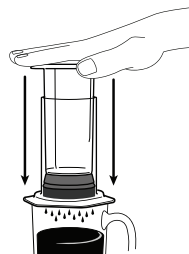
5
Secouez pour égaliser la
surface du café.



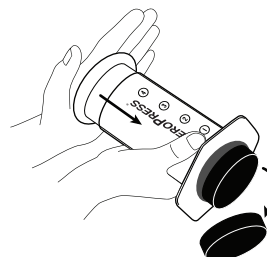
6
Ajoutez de l'eau jusqu'à
① dans le cylindre,
à 80 °C pour une infusion
à chaud
ou
de l'eau à température
ambiante pour une
infusion à froid.



7
Mélangez
pendant une dizaine
de secondes pour une
infusion à chaud
ou
1 minute pour une
infusion à froid.



8
Insérez le piston et appuyez
doucement, en faisant une
pause dès que vous sentez
une résistance, jusqu'à ce
que le piston touche le
café moulu.



9
Enlevez le couvercle du
filtre, enfoncez le piston
pour éjecter le marc de
café et rincez le joint.

10

Style espresso :
Buvez tel quel.

Café américain :
Versez de l'eau pour faire un
café de 237 ml.

Café au lait :
Versez du lait dans la tasse
pour faire un café au lait de
237 ml.

Infusion à froid :
Versez de l'eau à température
ambiante ou de l'eau glacée
pour faire une infusion à froid
de 237 ml.

Pour des conseils d'utilisation, la garantie et les consignes de sécurité, voir au verso.

Commandez des pièces de rechange sur www.aeropress.com

CONSEILS D'UTILISATION

Nettoyage : jetez toujours le marc juste après avoir fait le café et rangez la cafetière AeroPress avec le joint complètement enfoncé. Ceci permet d'empêcher la compression du joint et prolonge sa durée de vie.

Infiltration d'eau : il est normal qu'une petite quantité de liquide passe avant d'appuyer sur le piston. Si cette quantité est trop importante, rappelez-vous d'égaliser la surface du café moulu et versez l'eau lentement. Si cette quantité vous paraît malgré tout excessive, utilisez une mouture plus fine.

Des difficultés à appuyer : appuyez plus doucement et marquez une pause dès que vous sentez la résistance due à la pression de l'air. Continuez à appuyer dès que cette résistance s'atténue. Si vous appuyez trop fort, le café moulu trop comprimé bloquera le passage de l'eau. Trop long à faire ? Si vous appuyez doucement mais éprouvez quand même des difficultés, essayez avec une mouture légèrement moins fine.

Température de l'eau : un jury de dégustateurs a majoritairement préféré le café infusé avec de l'eau à 80 °C (infusion à chaud). Vous pouvez aussi utiliser de l'eau du robinet à température ambiante à condition de remuer le tout pendant une minute.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Attention, les liquides chauds peuvent provoquer des brûlures graves.

Tenez bien votre tasse et le cylindre de l'AeroPress d'une main tout en appuyant verticalement sur le piston de l'autre main. Demandez aux personnes présentes de reculer.

N'appuyez jamais sur le piston si le joint est desserré dans le cylindre. Des projections d'eau chaude sont possibles au niveau du joint, et peuvent vous brûler. Si le joint est usé, commandez-en un de rechange sur aeropress.com.

N'utilisez jamais une tasse étroite ou fragile. Le café doit être préparé dans une tasse solide.

N'appuyez jamais trop fort sur le piston. Ceci risquerait de casser le cylindre ou de provoquer des éclaboussures.

Utilisation inversée : De nombreuses personnes utilisent l'AeroPress à l'envers pour faire le café. Nous vous déconseillons cette méthode. Elle est moins stable : l'appareil peut se renverser et l'eau bouillante provoquer des brûlures.

Garantie : La cafetière AeroPress est garantie pièces et main-d'œuvre pendant un an à compter de la date d'achat chez un revendeur agréé. Gardez votre ticket de caisse.

Différentes moutures : utilisez du café moulu fin pour cafetière à filtre ou pour expresso. Le café moulu pour expresso prend plus de temps et demande de la patience pour de multiples doses, mais il donne une boisson légèrement plus corsée.

Invités : faites plusieurs doses de café expresso avant l'arrivée de vos invités. Ensuite, vous pouvez servir rapidement des cafés américains, des cafés au lait, des cappuccinos, etc.

Lavage : vous pouvez placer la cafetière dans le panier supérieur du lave-vaisselle, mais cela n'est pas nécessaire. Le cylindre se nettoie seul à chaque utilisation. Brossez ou frottez simplement le joint sous l'eau du robinet. Si le cylindre finit par être collant, lavez-le avec du vinaigre. Nous vous recommandons d'enlever de temps en temps le joint de l'extrémité du piston pour le laver complètement à l'eau chaude et au savon.

COMMENT OBTENIR 3 TASSES

Faites infuser un concentré expresso :

Mettez une dose bombée de café moulu fin dans l'AeroPress pour chaque portion.

Expresso, café au lait ou café américain :

Pour 3 tasses, remplissez d'eau à 80 °C jusqu'au numéro sur le cylindre correspondant au nombre de doses et mélangez pendant 10 secondes.

Infusion à froid :

Pour 3 tasses, remplissez d'eau à température ambiante jusqu'au numéro sur le cylindre correspondant au nombre de doses et mélangez pendant 1 minute.

Enfoncez le piston doucement.

Utilisez le concentré :

Pour un expresso : buvez-le pur.

Pour un café au lait : ajoutez du lait pour porter le volume total à 237 ml pour chaque dose de café moulu pressée. Buvez le café au lait froid ou chaud en le passant au four à micro-ondes.

Pour un café américain : ajoutez de l'eau chaude pour porter le volume total à 237 ml pour chaque dose de café moulu pressée.

Pour une infusion à froid : ajoutez de l'eau à température ambiante ou glacée pour porter le volume total à 237 ml pour chaque dose de café moulu pressée.

Vous pouvez aussi ajouter du concentré à de nombreuses boissons fraîches différentes.



Piston



Cylindre



Couvercle du filtre



Filtre papier



Dose



Agitateur



Entonnoir

COMPOSANTS

CES INSTRUCTIONS SONT DISPONIBLES EN 10 LANGUES*
SUR WWW.AEROPRESS.COM

* Chinois, anglais, français, allemand, italien, japonais, coréen, portugais, espagnol, turc