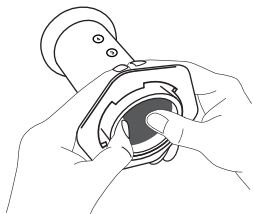
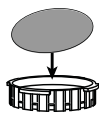


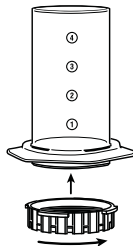
# UTILISATION DE LA CAFETIÈRE AEROPRESS®



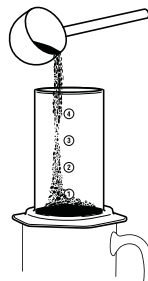
**1**  
Sortez le piston  
du cylindre.



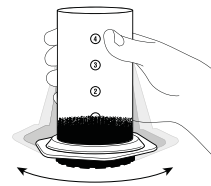
**2**  
Placez le filtre dans  
son couvercle.



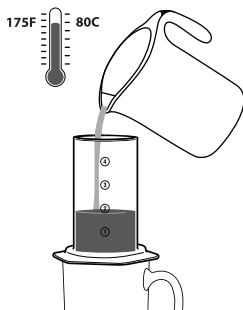
**3**  
Vissez le couvercle du  
filtre sur le cylindre.



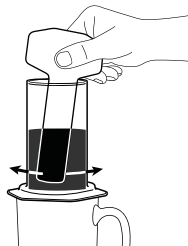
**4**  
Posez le cylindre sur une  
tasse solide et versez-y une  
dose bombée de  
café moulu fin.



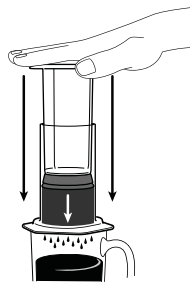
**5**  
Secouez pour  
égaliser la surface  
du café.



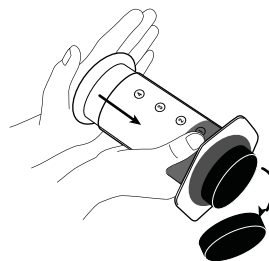
**6**  
Versez de l'eau à  
80 °C dans le  
cylindre jusqu'au  
niveau (2).



**7**  
Remuez pendant  
10 secondes.



**8**  
Insérez le piston et appuyez  
doucement pendant 20 à  
40 secondes, 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 :**  
ajoutez de l'eau  
chaude à la tasse  
(235 ml au total).

**Café au lait :**  
remplissez le cylindre  
d'eau jusqu'au niveau  
(1) à l'étape 6 et  
ajoutez du lait chaud à  
la tasse après l'étape 9  
pour obtenir un café au  
lait de 235 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](http://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.

**Difficultés à appuyer sur le piston :** 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.

**Réutilisation des filtres :** de nombreuses personnes réutilisent les filtres. Avant d'éjecter le café usagé, décollez le filtre, rincez-le et placez-le dans le couvercle du filtre pour l'utilisation suivante.

**Température de l'eau :** nous recommandons d'utiliser de l'eau à 80 °C.

**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. Vous pourrez ainsi, après le dîner, servir rapidement des cafés américains, cafés au lait, 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.

## 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. Le joint est usé. Commandez un joint de rechange sur [aeropress.com](http://aeropress.com).

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

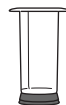
**N'appuyez jamais trop fort sur le piston.** Ceci risquerait de casser le cylindre ou de provoquer des éclaboussures.

**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.

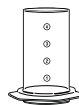
**Garantie :** La cafetière AeroPress est garantie pièces et main d'œuvre pendant un an à compter de la date d'achat chez un revendeur agréé. Gardez votre ticket de caisse.

## POUR FAIRE 1 À 3 TASSES DE CAFÉ AMÉRICAIN

| Nbre de tasses de café américain | Quantité de café                    | Niveau d'eau dans le cylindre | Pour servir   |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|---|
| 1                                | 1 dose bombée de café pour expresso | (1)                           | Remplissez la tasse d'eau chaude (235 ml au total).                         |
| 2                                | 3 doses rases de café moulu fin     | (3)                           | Partagez en 2 tasses ; ajoutez de l'eau chaude (235 ml au total par tasse). |
| 3                                | 4,5 doses rases de café moulu fin   | (4)                           | Partagez en 3 tasses ; ajoutez de l'eau chaude (235 ml au total par tasse). |



Piston



Cylindre



Couvercle du filtre



Filtre papier



Dose



Agitateur



Entonnoir

## COMPOSANTS

CES INSTRUCTIONS SONT DISPONIBLES EN 10 LANGUES\*  
SUR [WWW.AEROPRESS.COM](http://WWW.AEROPRESS.COM)

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