

# Instructions pour obtenir un café en 1 à 2 minutes!

## Café américain

1. Moudre du café moyennement fin.
2. Faire bouillir de l'eau ou régler la bouilloire à 85°C.
3. Retirer entièrement le piston du cylindre.
4. Placer le filtre dans son couvercle.
5. Visser le couvercle.
6. Placer le cylindre sur la carafe. Ajouter 1 mesure bombée (15 g) pour 1 tasse ou 2 mesures bombées (30 g) pour 2 tasses. Secouer légèrement pour aplanir la surface.
7. Ajouter de l'eau jusqu'à (4) pour obtenir 1 tasse et jusqu'à (8) pour en avoir 2.
8. Remuer pendant 10 secondes (délicatement). Enfoncer le piston d'environ 1 cm dans le cylindre. Patienter 30 secondes.
9. Exercer une pression constante et légère.
10. Retirer la cafetière de la carafe et servir.
11. Retirer le couvercle et appuyer sur le piston: le marc de café fait pouf!

## Espresso

1. Moudre du café moyennement fin.
2. Faire bouillir de l'eau ou régler la bouilloire à 85°C.
3. Retirer entièrement le piston du cylindre.
4. Placer le filtre dans son couvercle.
5. Visser le couvercle.
6. Poser le cylindre sur la carafe, ajouter une mesure bombée de café (15 g) pour chaque dose d'espresso, puis secouer légèrement pour aplanir la surface.
7. Ajouter de l'eau jusqu'à la marque (1) sur le cylindre pour un espresso, la marque (2) pour un double espresso et ainsi de suite.
8. Remuer pendant 10 secondes (délicatement). Enfoncer le piston d'environ 1 cm dans le cylindre. Patienter 30 secondes.
9. Exercer une pression constante et légère.
10. Retirer la cafetière de la carafe et servir.
11. Retirer le couvercle et appuyer sur le piston: le marc de café fait pouf!

## Café latte

1. Moudre du café moyennement fin.
2. Faire bouillir de l'eau ou régler la bouilloire à 85°C.
3. Retirer entièrement le piston du cylindre.
4. Placer le filtre dans son couvercle.
5. Visser le couvercle.
6. Poser le cylindre sur la carafe, ajouter une mesure bombée de café (15 g) pour chaque dose d'espresso, puis secouer légèrement pour aplanir la surface.
7. Ajouter de l'eau jusqu'à la marque (1) sur le cylindre pour un latte, la marque (2) pour un double latte et ainsi de suite.
8. Remuer pendant 10 secondes (délicatement). Enfoncer le piston d'environ 1 cm dans le cylindre. Patienter 30 secondes.
9. Exercer une pression constante et légère.
10. Retirer la cafetière de la carafe et servir.
11. Retirer le couvercle et appuyer sur le piston: le marc de café fait pouf!
12. Ajouter 240 ml (une tasse) de lait chaud ou de mousse de lait à chaque café latte.

## Café froid

1. Moudre du café moyennement fin.
2. Utiliser de l'eau à la température ambiante.
3. Retirer entièrement le piston du cylindre.
4. Placer le filtre dans son couvercle.
5. Visser le couvercle.
6. Placer le cylindre sur la carafe. Ajouter 1 mesure bombée (15 g) pour 1 tasse ou 2 mesures bombées (30 g) pour 2 tasses. Secouer légèrement pour aplanir la surface.
7. Ajouter de l'eau jusqu'à (4) pour obtenir 1 tasse et jusqu'à (8) pour en avoir 2.
8. Remuer pendant 1 minute (rapidement).
9. Insérer le piston et exercer une légère pression constante.
10. Retirer la cafetière de la carafe et servir.
11. Retirer le couvercle et appuyer sur le piston: le marc de café fait pouf!
12. Déguster tel quel ou ajouter des glaçons.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**Faire attention, les liquides chauds peuvent provoquer des brûlures graves.**

**Maintenir le cylindre fermement sur la carafe** d'une main et, de l'autre, appuyer sur le piston verticalement et doucement. No presione nunca si el sello está suelto o desgastado, ni tampoco presione demasiado fuerte (para evitar quemarse).

**Ne jamais appuyer sur le piston si le joint fuit ou est usé. Ne pas appuyer trop fort pour éviter de se brûler.**

**Méthode inversée:** Nous déconseillons fortement d'utiliser l'appareil à l'envers, ce qui risque d'exposer l'utilisateur à des brûlures causées par le liquide chaud.

**Garantie:** Les cafetières AeroPress sont garanties pièces et main d'œuvre pendant un an à compter de la date d'achat chez un revendeur agréé. Il faut présenter le reçu.

**AeroPress est une marque déposée d'AeroPress, Inc., Palo Alto, Californie, États-Unis.**

© 2023 AeroPress, Inc.  
Tous droits réservés.