



CHEMEX®

---

INSTRUCTION MANUAL

---

# Brewing 101 with CHEMEX®

Our philosophy is that brewing the perfect cup of coffee should be fun and it should be easy. With just a little practice, you will quickly master the technique of the CHEMEX® brewing system. Go out and discover all types of beans to taste, the CHEMEX® will work for light, medium and dark roasts - even tea.



## Step 1: Get into the grind

Grind your favorite whole bean coffee to a medium coarse ground.

Optional Tip: We suggest using a burr grinder because it delivers a more consistent particle size, allowing for a more consistent extraction and fuller bodied cup of coffee.



## Step 2: Filter up

Open a CHEMEX® Bonded Coffee Filter into a cone shape so that one side of the cone has three layers, and place it into the top of the CHEMEX® brewer. The thick three-layer portion should cover the pouring spout.

Optional Tip: Dampen the filter with warm water to rinse and preheat the brewer. Drain the water through the filter completely, pour water out of the brewer while keeping the filter sealed against the coffeemaker wall.



## Step 3: The scoop

Put one rounded tablespoon of ground coffee for every 5 oz. cup into the filter cone. Feel free to use more if you prefer it stronger; our CHEMEX® brewing process eliminates bitterness.

Tip: On all brewers except the pint size model, the "button" indicates the carafe is half filled and the bottom of the wooden collar/spout indicates it's full. On the pint size brewer, the button is the full marker.



## Step 4: Let it bloom

Once you have brought the appropriate amount of water to a boil, remove it from the heat and allow it to stop boiling vigorously. Pour a small amount of water in a circular motion over the coffee grounds to wet them, and wait for about 30 seconds for them to "bloom".

The "bloom" is escaping gas that has been trapped in the beans during the roasting process. You will see the grounds inflate and bubbles appear on their surface as the flavor inhibiting gas expels upward. Once this is complete, water can freely extract the aromatics and coffee oils while brewing.



## Step 5: First pour

After the grounds bloom, slowly pour the water over the grounds while keeping the water level well below the top of the CHEMEX® (quarter inch or more).



## Step 6: Brew on

Slowly pour the remaining water over the grounds, using a circular or back-and-forth motion as you pour to ensure an even saturation of the coffee.



## Step 7: Toss the filter

Once the desired amount of coffee is brewed, lift the filter with spent grounds out of the brewer and discard.



## Step 8: Enjoy the perfect cup

Pour your freshly made coffee into your CHEMEX® mug and indulge in the flavor.



## A Perfect Pairing

Our CHEMEX® 2-Quart Handblown Water Kettle achieves the perfect brewing temperature with functional elegance. The unique silicone stopper keeps the brewed water at peak temperature while venting steam, so the neck stays cool to the touch for safe handling.



## Stay warm

In order to keep your coffee warm you may place the CHEMEX® directly on either a glass stove top or gas flame both at low heat. Be sure that there is a small amount of liquid in the carafe before placing it on a warm heating element.



WARNING: If you have an electric coil stove top, you must utilize the CHEMEX® stainless steel wire grid (TKG) in between the CHEMEX® and the coils to prevent burning.

# CHEMEX® Bonded Filters 101

By using our heavy weight CHEMEX® bonded filter papers, you will be able to brew the perfect cup of coffee every time. Once all of the sediments, fats and bitter elements have been filtered out you will enjoy the full flavor experience of the beans. Accept no imitations.

## Filter Instructions for: FC-100, FS-100, FSU-100



### Step 1: Separation

Place your finger between the 3rd and 4th layer and open into a cone.



### Step 2: Placement

Place the funnel in the top portion of the CHEMEX® coffeemaker, with 3 layers on the spout side. The groove is an air vent (as well as the pouring spout) and allows air to escape from the lower portion of the coffeemaker, letting the coffee filter at the proper rate. Placing the filter as directed prevents vent clogging and facilitates filtration.



### Step 3: The scoop

Put coffee in the filter paper cone. Use one heaping tablespoon per cup of coffee (adjust to personal taste if needed after first brew).

**Step 4:** Refer to the brew instructions for remaining steps.



## Folding Instructions for filter: FP-2 (Half moon)



### Step 1: Fold one

Fold the filter in half.



### Step 2: The tab

Fold the tab over filter.



### Step 3: Final fold

Fold filter in half again, with the tab on the inside.



### Step 4: Separation

Place finger between 3rd and 4th layers of the filter and open into a funnel.



### Step 5: Placement

Position filter in the top of the carafe, with the three layers facing the spout.



## Keep it clean

A carefully cleaned and handled CHEMEX® brewer will give you a lifetime of service. **Remove the wooden handle** and continue to hand wash with warm soap and water, or place the coffeemaker securely in the dishwasher.

## Safety information

- Avoid bumping the coffeemaker against other objects, such as dishes, counter tops and sink faucets. We do not warranty against traumatic breakage.
- When using the dishwasher to clean the coffeemaker, be sure that it is not touching other dishes so as not to knock together when washing.
- Always remove the rawhide and collar when cleaning to avoid saturating the pieces.
- Always use either the wooden collar or glass handle to lift and pour the coffeemaker after brewing, as the glass walls can become warm.
- Do not put the coffeemaker directly onto an electric coil stove top. Instead place the wire grid (TKG) on the coil or use a water bath to keep coffeemaker warm.
- When using a gas range to keep the coffee warm, always be sure there is liquid in the coffeemaker and only use a low gas flame.
- The coffeemaker can go directly onto a glass top range at low heat.

# MODE D'EMPLOI

## Infusion 101 avec CHEMEX<sup>MD</sup>

Notre philosophie est simple : préparer une tasse de café parfaite doit être amusant et facile. Avec un peu de pratique, vous maîtriserez rapidement la technique par filtration CHEMEX<sup>MD</sup>. Partez à la découverte de tous les types de grains à savourer; la CHEMEX<sup>MD</sup> est adaptée à la torréfaction légère, moyenne et noire, ainsi qu'au thé.



### Étape 1 : Mouture

Moulez votre café en grains à une mouture moyenne à grossière.

Astuce optionnelle : Nous vous recommandons d'utiliser un moulin à café pour plus d'uniformité; cela permet d'obtenir une extraction plus régulière et un café plus corsé.



### Étape 2 : Filtrage

Ouvrez un filtre à café pré-plié CHEMEX<sup>MD</sup> pour obtenir un cône avec trois couches d'un côté, puis placez-le au-dessus de la cafetière CHEMEX<sup>MD</sup>. La partie épaisse à trois couches doit recouvrir le bec verseur.

Astuce optionnelle : Humectez le filtre avec de l'eau tiède pour rincer et préchauffer la cafetière. Égouttez toute l'eau à travers le filtre, puis videz l'eau de la cafetière tout en gardant le filtre collé contre les parois de celle-ci.



### Étape 3 : Cuillère

Mettez une cuillère à soupe bombée de café moulu dans le filtre conique pour chaque tasse de 5 oz. Vous pouvez en mettre plus si vous préférez un café plus corsé; notre méthode de brassage CHEMEX<sup>MD</sup> élimine l'amertume.

Astuce : Sur toutes les cafetières à l'exception de celle de la taille d'une chopine, le « bouton » indique que la carafe est à moitié remplie et la partie inférieure du collier/ bec en bois indique qu'elle est pleine. Sur la cafetière de la taille d'une pinte, le bouton indique qu'elle est pleine.



### Étape 4 : Floraison

Après avoir porté à ébullition une quantité d'eau adaptée, retirez la cafetière du feu et laissez la forte ébullition s'arrêter. Avec un geste circulaire, versez une petite quantité d'eau sur les grains de café pour les mouiller, puis attendez environ 30 secondes pour qu'ils « fleurissent ».

La « floraison » est le procédé durant lequel le gaz piégé dans les grains lors de la torréfaction s'échappe. Les grains gonflent et des bulles apparaissent à la surface tandis que le gaz inhibant l'arôme s'échappe vers le haut. Lorsque cette étape est terminée, l'eau peut extraire librement les aromates et les huiles de café pendant le brassage.



### Étape 5 : Premier versement

Après la floraison des grains, versez lentement l'eau sur ceux-ci tout en gardant le niveau d'eau bien en dessous du sommet de la CHEMEX<sup>MD</sup> (quart-de-pouce ou plus).



### Étape 6 : Filtration

Avec un geste circulaire ou d'avant en arrière, versez progressivement l'eau restante sur les grains pour assurer une saturation uniforme du café.



### Étape 7 : Jeter le filtre

Après avoir filtré la quantité désirée de café, soulevez et retirez le filtre contenant le café moulu usé et jetez-le.



### Étape 8 : Apprécier la tasse parfaite

Versez votre café fraîchement préparé dans votre tasse CHEMEX<sup>MD</sup> et savourez-le.



### Association parfaite

Notre bouilloire traditionnelle 2 pintes CHEMEX<sup>MD</sup> permet d'atteindre une température de filtration parfaite et une élégance fonctionnelle. Le bouchon en silicone de conception unique maintient l'eau brassée à la température maximale tout en laissant s'évacuer la vapeur; ainsi, le col reste frais au toucher pour plus de sécurité lors de la manipulation.



### Maintien de la chaleur

Afin de maintenir votre café chaud, vous pouvez placer directement la CHEMEX<sup>MD</sup> sur une cuisinière vitrocéramique ou à gaz, les deux étant à feu doux. Assurez-vous qu'il y ait une petite quantité de liquide dans la carafe avant de la placer sur un élément chauffant.



AVERTISSEMENT : Si vous utilisez une cuisinière électrique, vous devez placer la grille métallique CHEMEX<sup>MD</sup> en acier inoxydable (TKG) entre la cafetière CHEMEX<sup>MD</sup> et la plaque pour éviter tout bris.

# Filtres 101CHEMEX<sup>MD</sup> pré-pliés

En utilisant nos filtres pré-pliés CHEMEX<sup>MD</sup> en papier épais, le filtrage de votre café sera toujours parfait. Lorsque tous les sédiments, graisses et éléments amers sont filtrés, vous pouvez pleinement profiter de l'arôme des grains. N'acceptez aucune imitation.

## Instructions de filtrage pour : FC-100, FS-100, FSU-100



### Étape 1 : Séparation

Placez votre doigt entre la 3<sup>e</sup> et la 4<sup>e</sup> couche et ouvrez le filtre pour former un cône.



### Étape 2 : Placement

Placez l'entonnoir dans la partie supérieure de la cafetière CHEMEX<sup>MD</sup>, avec trois couches du côté du bec verseur. La rainure est une aération (ainsi que le bec verseur) et permet à l'air de s'échapper de la partie inférieure de la cafetière, laissant le filtre à café agir de manière adéquate. Placer le filtre comme indiqué prévient l'obstruction de l'aération et facilite le filtrage.



### Étape 3 : Cuillère

Placez le café dans le filtre conique en papier. Utilisez une cuillère à soupe par tasse de café (ajustez selon vos goûts si nécessaire après la première infusion).

**Étape 4 :** Reportez-vous aux instructions de brassage pour les étapes restantes.



## Instructions de pliage pour le filtre : FP-2 (demi-lune)



### Étape 1 : Pliage

Pliez le filtre en deux.



### Étape 2 : Languette

Pliez la languette sur le filtre.



### Étape 3 : Pliage final

Pliez de nouveau le filtre en deux, avec la languette à l'intérieur.



### Étape 4 : Séparation

Placez votre doigt entre la 3<sup>e</sup> et la 4<sup>e</sup> couche du filtre et ouvrez-le pour former un entonnoir.



### Étape 5 : Placement

Placez le filtre au-dessus de la cafetière, les trois couches faisant face au bec verseur.



## Propreté

Une cafetière CHEMEX<sup>MD</sup> soigneusement nettoyée et manipulée aura une durée de vie plus longue. **Retirez la poignée en bois** et lavez la cafetière à la main avec du savon et de l'eau tiède, ou placez-la soigneusement dans le lave-vaisselle.

## Informations de sécurité

- Évitez de heurter la cafetière contre d'autres objets tels que des plats, des comptoirs et des robinets d'évier. Notre garantie n'est pas applicable en cas de casse due aux chocs.
- Lorsque vous utilisez le lave-vaisselle pour nettoyer la cafetière, assurez-vous qu'elle ne touche pas d'autres plats afin d'éviter qu'ils se heurtent durant le lavage.
- Enlevez toujours le cuir brut et la bague lors du nettoyage pour éviter de tremper les pièces.
- Utilisez toujours la bague en bois ou la poignée en verre pour soulever la cafetière et verser son contenu après le brassage, car les parois en verre peuvent devenir chaudes.
- Ne placez pas directement la cafetière sur une cuisinière électrique. Placez plutôt la grille métallique (TKG) sur la plaque ou utilisez le bain-marie pour garder la cafetière au chaud.
- Lorsque vous utilisez une cuisinière à gaz pour conserver la chaleur du café, assurez-vous qu'il y ait toujours du liquide dans la cafetière avec une utilisation à feu doux.
- La cafetière peut être posée directement sur une cuisinière vitrocéramique à feu doux.

# MODE D'EMPLOI

## Brassage 101 avec CHEMEX®

Nous pensons que préparer une tasse de café parfaite doit être amusant et facile. Avec un peu de pratique, vous maîtriserez rapidement la technique du système d'infusion de la CHEMEX®. Découvrez tous les types de graines que vous pouvez déguster.

La CHEMEX® fonctionne pour les torrifications claires, moyennes et foncées, et ce, même pour le thé.



### Étape 1 : Moudre le café

Moulez vos grains de café préférés jusqu'à obtention d'une mouture de café à gros grains moyenne.

Astuce facultative : nous vous conseillons d'utiliser un moulin à bavures, car il fournit une taille de particule plus uniforme, permettant ainsi une extraction plus homogène et une tasse de café plus corsé.



### Étape 2 : Placer le filtre

Ouvrez le filtre à café CHEMEX® en forme de cône de sorte qu'un côté du cône ait trois couches, et placez-le sur le brasseur CHEMEX®. La partie épaisse à trois couches doit recouvrir le bec verseur.

Astuce facultative : humidifiez le filtre avec de l'eau chaude pour rincer et préchauffer l'infuseur. Videz complètement l'eau à travers le filtre, versez l'eau hors de l'infuseur tout en gardant le filtre scellé contre la paroi de la machine à café.



### Étape 3 : Mesurer

Mettez une cuillère à soupe arrondie de café moulu pour une tasse de 14 cl dans le filtre. N'hésitez pas à en mettre plus si vous préférez votre café plus fort ; le processus d'infusion CHEMEX® éliminera l'amertume.

Astuce : sur tous les infuseurs, à l'exception du modèle d'un demi-litre, le « bouton » indique que la carafe est à moitié remplie, et le fond du collier ou du bec verseur en bois indique qu'elle est pleine. Pour le modèle d'un demi-litre, le bouton indique que la carafe est pleine.



### Étape 4 : Laisser l'évaporation

Une fois que vous avez porté à ébullition la quantité d'eau appropriée, retirez-la de la source de chaleur et attendez qu'elle s'arrête de bouillir. Versez une petite quantité d'eau en effectuant des mouvements circulaires sur le marc de café pour le mouiller, et attendez environ 30 secondes pour le laisser s'évaporer.

L'évaporation est une réaction par laquelle le gaz piégé dans les grains pendant le processus de torrification s'échappe des fèves. Vous verrez la mouture se gonfler et des bulles apparaîtront à sa surface lorsque le gaz inhibiteur d'arôme s'épouse vers le haut. Une fois cette opération terminée, l'eau peut extraire librement les arômes et les huiles de café pendant la préparation.



### Étape 5 : Commencer à verser

Après l'évaporation du gaz, versez lentement l'eau sur la mouture tout en maintenant le niveau d'eau bien en dessous du niveau de la CHEMEX®. (un quart-de-pouce ou plus).



### Étape 6 : Faire couler

Versez lentement le reste de l'eau sur la mouture, en effectuant des mouvements circulaires ou de va-et-vient au fur et à mesure que vous versez pour assurer une saturation uniforme du café.



### Étape 7 : Jeter le filtre

Une fois la quantité désirée de café obtenue, retirez le filtre contenant le marc de café de la machine et jetez-le.



### Étape 8 : Dégustez une tasse de café parfaite

Versez votre café fraîchement préparé dans votre mug CHEMEX® et laissez-vous tenter par les arômes.



### Un mariage parfait

Nos bouilloires demi-litre CHEMEX® soufflées à la main atteignent la température d'infusion parfaite avec une élégance fonctionnelle. Le bouchon en silicone unique maintient l'eau d'infusion à la température maximale tout en évacuant la vapeur, de sorte que le col reste froid au toucher pour que vous puissiez le manipuler en toute sécurité.



### Une conservation au chaud

Afin de garder votre café au chaud, vous pouvez placer la CHEMEX® directement au-dessus d'une plaque de cuisson en verre ou d'une flamme de gaz à basse température. Ajoutez toujours un peu d'eau dans la carafe avant de la placer sur un élément chauffant déjà chaud.



ATTENTION : si vous possédez une cuisinière électrique à spirales, vous devez placer la grille en fil d'acier inoxydable CHEMEX® (TKG) entre la CHEMEX® et les spirales pour éviter toute casse.

# Filtres 101 pliables CHEMEX®

En utilisant nos filtres en papier pliables résistant CHEMEX®, vous préparerez une tasse de café parfaite à tous les coups. Une fois que tous les dépôts, les graisses et les éléments amers ont été filtrés, vous profiterez pleinement de l'expérience gustative des grains de café. N'acceptez aucune imitation.

## Instructions de filtrage pour : FC-100, FS-100, FSU-100



### Étape 1 : Séparer

Placez votre doigt entre la 3<sup>e</sup> et la 4<sup>e</sup> couche et ouvrez le filtre pour qu'il forme un cône.



### Étape 2 : Positionner

Placez l'entonnoir sur le dessus de la machine à café CHEMEX®, avec 3 couches du côté du bec verseur. La rainure et le bec verseur sont des événements d'air et permettent à l'air de s'échapper de la partie inférieure de la machine à café, laissant le café se filtrer au bon rythme. Placez le filtre comme indiqué pour éviter l'obstruction de l'évent et faciliter la filtration.



### Étape 3 : Mesurer

Mettez du café dans le filtre en papier en forme de cône. Utilisez une cuillère à soupe par tasse de café (au besoin, ajustez selon votre goût après la première infusion).

**Étape 4 :** Consulter les instructions d'infusion pour connaître les étapes restantes.



## Instructions de pliage pour le filtre : FP-2 (demi-lune)



### Étape 1 : Le pliage en deux

Pliez le filtre en deux.



### Étape 2 : La languette

Repliez la languette sur le filtre.



### Étape 3 : Le pliage final

Repliez le filtre en deux, avec la languette à l'intérieur.



### Étape 4 : Séparer

Placez votre doigt entre la 3<sup>e</sup> et la 4<sup>e</sup> couche du filtre et ouvrez-le dans un entonnoir.



### Étape 5 : Positionner

Placez le filtre sur le dessus de la carafe. Les trois couches doivent être tournées vers le bec verseur.



## Garder votre machine propre

Nettoyez et manipulez votre cafetière CHEMEX® avec soin pour prolonger sa durée de service. **Retirez le manche en bois** avant de laver votre cafetière à la main avec de l'eau tiède et du savon, ou de la placer dans le lave-vaisselle avec précaution.

## Consignes de sécurité

- Évitez de cogner la machine à café contre d'autres objets, tels que de la vaisselle, un meuble ou des robinets d'évier. Les casses accidentelles ne sont pas couvertes par la garantie.
- Si vous décidez de nettoyer votre machine à café au lave-vaisselle, assurez-vous qu'elle ne soit pas en contact avec d'autres plats pour éviter tout heurt pendant le lavage.
- Enlevez toujours le cuir brut et le collier lors du nettoyage pour éviter de saturer les pièces.
- Utilisez toujours le collier en bois ou la poignée en verre pour soulever et verser le contenu de la machine à café après infusion, car les parois vitrées peuvent être chaudes.
- Ne posez pas la machine à café directement sur une cuisinière électrique à spirale. Placez plutôt la grille métallique (TKG) sur l'anneau ou utilisez un bain-marie pour garder la machine à café au chaud.
- Lorsque vous utilisez une cuisinière à gaz pour garder votre café au chaud, veillez à ce qu'il y ait toujours du liquide dans la cafetière et chauffez toujours à feu doux.
- La machine à café peut être placée directement sur une cuisinière en verre à feu doux.

CHEMEX®  
Pure Design. Pure Flavor.™

©2020 CHEMEX® Corporation. Massachusetts, USA.

CHEMEX® & CHEMEX® Bonded Filters are registered trademarks of CHEMEX® Corporation.