



Découvrez votre ESPRO® PRESS

VEUILLEZ LIRE LE MANUEL PRÉALABLEMENT À TOUTE UTILISATION. Il contient d'importantes consignes de sécurité et d'emploi.

UN PROBLÈME? Avant de retourner cet appareil au magasin, veuillez faire part directement à Espro de toute question ou préoccupation. Nous pouvons vous aider : www.espro.ca/espro-press info@espro.ca Espro Inc., 169-3381 Cambie St. Vancouver, BC, Canada, V5Z 4R3

SÉCURITÉ



CHAUDS
Contenus et le bouton chauds – attendez que les boissons versées refroidissent avant de les boire.



BRÛLURES
Presser trop rapidement, ou avec plus de 15 lbs de force, peut entraîner des éclaboussures d'eau chaude et peut par conséquent occasionner des brûlures. Tenez votre visage éloigné du couvercle de la cafetière à piston.



NE PAS PLACER SUR LA CUISINIÈRE

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



LAVE-VAISSELLE
Passez-le au plateau supérieur du lave-vaisselle.



NETTOYEZ EN DOUCEUR
Dévissez le filtre du piston. Séparer les deux filtres. Nettoyez en douceur à l'aide d'un écouvillon ou d'une éponge. Assemblez filtres lorsqu'il est mouillé.



NE PERCEZ PAS
Ne percez pas les filtres.

Le remplacement filtre le disponible à www.espro.ca/espro-press

Espro Inc.
169-3381 Cambie St
Vancouver, BC
Canada V5Z 4R3
www.espro.ca



PROFITEZ PLEINEMENT DE VOTRE ESPRO® PRESS



PRÉCHAUFFEZ la cafetière à piston en la rinçant à l'eau chaude.
MOULEZ le café de manière à obtenir une mouture allant de moyenne à grossière. Pour un meilleur goût, choisissez un café fraîchement torréfié et moulez-le juste avant utilisation.
DOSEZ le café moulu dans la cafetière à piston vide :

Taille	Café	Eau	Ligne de remplissage (Café et Eau)
Petite	15-20 g	~300 ml	-
Moyenne	18-27 g	~450 ml	inférieure
Moyenne	24-36 g	~600 ml	supérieure
Grande	30-45 g	~750 ml	inférieure
Grande	40-60 g	~1000 ml	supérieure

(1 cuillère à soupe ≈ 5 g café)

FAITES BOUILLIR de l'eau. Laissez-la refroidir quelques minutes avant de la verser.
La température idéale est de 93-96 °C (200-205 °F).
VERSEZ l'eau sur le café jusqu'à la ligne de remplissage choisie. Mélangez, au besoin.
COUVREZ sans presser. Patientez 4 minutes.
PRESSEZ lentement pendant environ 15 à 45 secondes.
VERSEZ ET DÉGUSTEZ!

Il y a plein d'autres choses à découvrir ! Pour visionner les vidéos d'instructions, connaître les dosages et les informations techniques, rendez-vous sur : www.espro.ca/espro-press

UN CAFÉ EXCELLENT... ET CE N'EST QUE LE DÉBUT

Infusion à froid. Le café infusé à froid est rafraîchissant et parfait pour l'été! En suivant les doses indiquées ci-dessous, versez le café et l'eau froide dans la cafetière à piston et remuez. Laissez infuser environ 12 heures, remuez de nouveau, puis attendez encore deux heures avant de presser (le filtre n'ira pas jusqu'au fond). Versez et dégustez! Gardez cette préparation au réfrigérateur et buvez-la dans les 2 jours.

Petite :	25-30 g de café	300 ml d'eau
Moyenne :	50-60 g de café	600 ml d'eau
Grande :	85-100 g de café	1000 ml d'eau

Thé en vrac. Faites bouillir de l'eau. Rincez la cafetière à piston à l'eau chaude pour la préchauffer. Ajoutez une cuillerée à café de thé pour 250 ml d'eau chaude. Versez l'eau sur les feuilles jusqu'à la ligne de remplissage choisie. Mélangez si souhaité. Couvrez sans presser. Patientez 1 à 2 minutes, selon le goût. Pressez lentement pendant environ 15 à 45 secondes. Versez et dégustez!

Soda tonique dans une grande ESPRO® PRESS. (Crédit : Jacob Grier)
Préchauffez la cafetière à piston. Dans la cafetière, mélangez 3 cuillerées à soupe d'écorces de quinquina, le zeste d'un pamplemousse et d'un citron vert, 6 cuillerées à soupe d'acide citrique, le jus d'un pamplemousse et d'un citron vert, 1 cuillerée à café de graines de moutarde brune et d'aneth. Ajoutez 4 tasses (1000 ml) d'eau au mélange. Couvrez sans presser pendant 20 minutes. Pressez avec des mouvements de haut en bas jusqu'au fond (les écorces et la pulpe peuvent opposer une forte résistance-veillez à ne pas presser trop fort). Versez et ajoutez 3 tasses de sucre afin d'obtenir un sirop. Réservez.

Extrait de vanille. Utilisez 4 à 8 gousses pour chaque dose de 250 ml de vodka. Après avoir fendu les gousses, récupérez les graines. Hachez les gousses. Incorporez-les à la vodka dans une bouteille hermétique. Agitez de temps en temps et laissez infuser de 4 à 12 semaines. Versez le mélange dans votre ESPRO® PRESS et pressez.

... et bien d'autres recettes sont inventées en ce moment même par vous tous (www.espro.ca)!