

PREPARE | Conseils de préparation

1 For best results, use freshly roasted coffee with a medium grind.
Pour des résultats optimaux, utiliser du café fraîchement torréfié et un degré de mouture moyen.

2 Inside your kettle, bring water to a boil (212°F) and let rest for roughly 30 seconds for ideal brew temperature of 195-205°F.

Amener l'eau à ébullition (100 °C/ 212 °F) et laisser reposer pendant 30 secondes pour une température d'infusion idéale de 90,5 °C et 96 °C (195 °F et 205 °F).

⚠ **Altitude tip:** At 5,000 feet, water boils at 202°F!

Conseil pour la cuisson en haute altitude : À une altitude de 1 524 mètres (5 000 pieds), la température d'ébullition pour l'eau se situe à 96 °C (202 °F).

BREW | Mode de préparation

3 Place #4 filter (sold separately) into filter cone.
Mettre un filtre n° 4 (se vend séparément) dans le cône à filtre.



4 1.5 scoops per 1 cup of coffee.
Ajouter 1 cuillère et demie pour 1 tasse de café (plus ou moins, au goût).



5 Slowly pour water over grounds until all grounds are wetted.
Verser l'eau doucement sur les grains de café jusqu'à saturation.



6 Coffee grounds will "bloom" as they rest for 15-30 seconds.
Les grains de café s'agrandiront en se reposant pendant 30 secondes environ.

⚠ **Mastering your perfect pour can take some practice.**
• Experiment with different coffee, grind size, water temperature, and pour rates to match your taste.

Conseil : Il faut de la pratique pour réaliser une tasse de café parfaite. Prenez le temps d'expérimenter avec différents types de café, ainsi que différentes grosseurs de grains, la température de l'eau et la vitesse du versement d'eau pour obtenir une superbe tasse de café à votre goût.

7 Continue to add the remaining hot water, as needed to keep a constant volume of water in filter cone. Try not to let the grounds dry out.

Ajouter le reste de l'eau au besoin, pour maintenir un débit d'eau constant. Essayer de ne pas laisser les grains sécher.

CONTENTS

Coffee carafe
Filter cone
Coffee scoop
(#4 filters sold separately)

CONTENU

Carafe à café
Cône à filtre
Cuillère à café
(Filtre n° 4 se vend séparément)



Johnson Outdoors Gear, Inc.
Binghamton, NY 13903
eurekacamping.com
1-800-572-8822

Johnson Outdoors - Canada
Ontario Canada L7L 6B6
eurekatentescanada.com
1-800-263-6390

Manufactured in China to Eureka! specification.

Fabriqué en Chine en fonction des spécifications Eureka!

SAFETY AND CARE | SÉCURITÉ ET ENTRETIEN

- Use of the Camp Café Carafe outside of these guidelines may void the Eureka! product warranty.
- Toute utilisation du système Camp Café qui n'entre pas dans la portée des présentes lignes directrices risque d'annuler la garantie.
- Do not use metal utensils. Do not use dishwasher or abrasive compounds to clean. Camp Café Carafe is NOT dishwasher safe. Wash by hand with soapy water.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal. Ne pas utiliser un lave-vaisselle ni de composés abrasifs pour nettoyer l'appareil. Les métaux et les nettoyants abrasifs peuvent égratigner et endommager le revêtement de surface. L'appareil Camp Café NE DOIT PAS aller au lave-vaisselle. Laver uniquement à la main avec de l'eau savonneuse.

WARRANTY | GARANTIE

- This product is covered by a one year limited warranty. For more details please visit the website or contact customer service.
- Ce produit est couvert par une garantie limitée d'un an. Pour de plus amples renseignements, veuillez visiter le site Web ou communiquer avec le Service à la clientèle.

⚠ WARNING | MISE EN GARDE

- During use, handles may become hot.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, les poignées risquent de devenir chaudes.
- This product can expose you to chemicals including Chromium (hexavalent compounds), which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.
- Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris du chrome (composés hexavalents), reconnu par L'État de la Californie comme causant le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres effets nocifs sur la reproduction. Pour plus de renseignements, visitez le site www.P65Warnings.ca.gov.