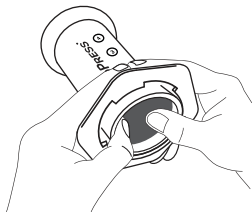
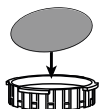


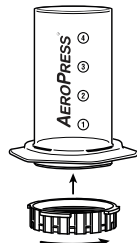
## 使用 AEROPRESS® 进行冷热冲调



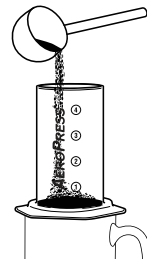
1  
将压杆从  
滤筒中拉出。



2  
将滤纸放  
入滤盖中。



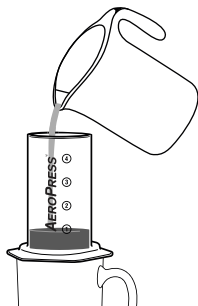
3  
将滤盖拧  
到滤筒上。



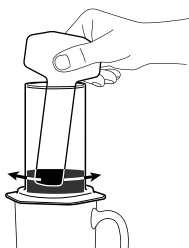
4  
将滤筒竖立在结实的杯  
子上，然后往滤筒中放一  
勺细研磨咖啡粉。



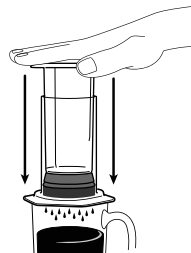
5  
摇晃使咖  
啡粉铺匀。



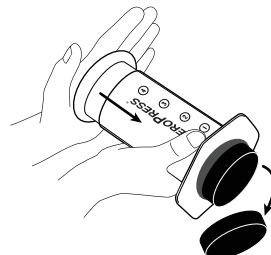
6  
往滤筒中倒  
水至刻度 ① 处，  
加入 80°C 的热水进行  
热冲调，  
或  
加入常温水  
进行冷冲调。



7  
热冲调搅拌约  
10 秒钟，  
冷冲调搅拌约  
1 分钟。



8  
插入压杆，轻缓向  
下按压，感觉有阻力时暂  
停一会儿再继续，直到压  
杆下降到咖啡渣上。



9  
取下滤盖，推动压杆以顶  
出残留的咖啡渣，然后冲  
洗密封橡胶塞。

10

**意式特浓咖啡：**  
直接压制而成。

**美式咖啡：**  
往杯中加水，即完成一份  
237 毫升的美式咖啡。

**拿铁：**  
往杯中添加牛奶，即完成一  
份 237 毫升的拿铁。

**冷冲调咖啡：**  
往杯中添加常温水或冰水，  
即完成一份 237 毫升的冷冲  
调咖啡。

**请查看背面的冲调提示、质保说明和安全须知。**

如需订购替换用部件，请访问 [www.aeropress.com](http://www.aeropress.com)

## 冲调提示

**清理：**使用后请立即顶出残留的咖啡渣，存放“AeroPress”时应将密封橡胶塞推到底。这样可确保密封橡胶塞不会变形，延长使用寿命。

**液体滴落：**在按压之前有少量液体滴落是正常现象。如按压前有大量液体流出，请记得摇晃使咖啡粉铺匀并缓慢倒入水。如果仍有大量液体流出，请使用更细的咖啡粉。

**很难向下按压：**轻缓地向下压，感觉气压往上顶时暂停。气压缓和之后继续向下压。如果向下按压的力度较重，会对咖啡产生压缩力并阻塞水流。按压的时间太长？如果轻缓按压还是会花费过长时间，可尝试较粗研磨。

**水温：**绝大多数品鉴师更喜欢用 80°C 的热水冲调咖啡。您也可以使用常温自来水冲调，只需搅拌一分钟即可。

## 安全须知

**小心，热的液体可以导致严重的烫伤。**

**请一手拿稳杯子和“AeroPress”滤筒，另一只手垂直向下按压压杆。提醒他人退后。**

**滤筒密封橡胶塞变松时，不要向下按压。**热水可能会从密封橡胶塞四周喷出并烫伤您。密封橡胶塞已磨损。请访问 [aeropress.com](http://aeropress.com) 订购替换用的密封橡胶塞。

**不要将咖啡压入易碎或底部狭窄的杯中。**请使用结实的杯子。

**不要过度用力按压。**否则可能导致设备损坏和液体溅出。

**倒置的冲调方法：**许多用户使用“AeroPress”冲调咖啡时会使用倒置的方式浸泡咖啡。我们建议不要使用此方法。因为这种方法不太稳定，可能会导致咖啡壶翻倒，让使用者被热水烫伤。

**质保：**自您从授权零售商购买之日起一年内，保证“AeroPress”咖啡壶没有材料和工艺上的缺陷。请保留收据。

**研磨程度：**采用细研磨或意式特浓研磨咖啡粉。使用多勺意式特浓研磨咖啡粉时，研磨时间较长，且需要一定耐心，不过成品口感会相对浓郁一些。

**款待客人：**客人来访之前先压制好几杯意式特浓咖啡。之后您便可快速地冲调美味的美式咖啡、拿铁、卡布其诺等。

**清洗：**您可以将它放在洗碗机顶层清洗，但是这没有必要。每次压制咖啡前都将滤筒擦拭干净。只需使用自来水刷洗或擦拭密封橡胶塞即可。如果滤筒粘残渣，请用醋清洗。我们建议偶尔取下压杆的密封橡胶塞，用温水和清洁剂将其清洗干净。

## 如何冲调多达 3 种咖啡

**冲调意式特浓浓缩咖啡：**

往“AeroPress”中放一勺细研磨咖啡粉，冲调一杯咖啡。

**意式特浓咖啡、拿铁或美式咖啡：**

如想冲调 3 杯咖啡，请向滤筒内加入 80°C 的水，水量至对应勺数的刻度处，并搅拌 10 秒钟。

**冷冲调咖啡：**

如想冲调 3 杯咖啡，请向滤筒内加入常温水，水量至对应勺数的刻度处，并搅拌 1 分钟。

**轻缓地向下压。**

**使用浓缩咖啡：**

**制作意式特浓咖啡：**直接饮用。

**制作拿铁：**加入牛奶，每勺研磨咖啡粉可冲调出总计 237 毫升拿铁。您可享受冷拿铁，也可放入微波炉内加热。

**制作美式咖啡：**加入水，每勺研磨咖啡粉可冲调出总计 237 毫升美式咖啡。

**制作冷冲调咖啡：**加入水或冰水，每勺研磨咖啡粉可冲调出总计 237 毫升冷冲调咖啡。

您也可以在多种清凉饮料中添加浓缩咖啡。

## 部件



压杆



滤筒



滤盖



滤纸



勺子



搅拌棒



漏斗

这些说明在 [WWW.AEROPRESS.COM](http://WWW.AEROPRESS.COM) 上有 10 种语言版本\*

\*中文、英文、法文、德文、意大利文、日文、韩文、葡萄牙文、西班牙语、土耳其文