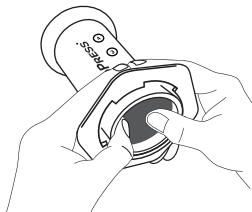
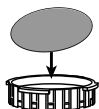


PREPARAÇÃO DE BEBIDA **QUENTE** E **INFUSÃO A FRIO** COM A AEROPRESS®



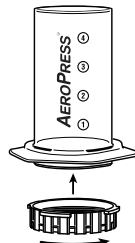
1

Empurre o êmbolo para fora da câmara.



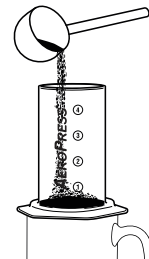
2

Coloque o filtro na tampa do filtro.



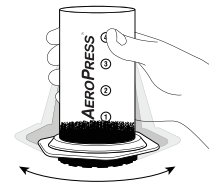
3

Rode a tampa do filtro na câmara.



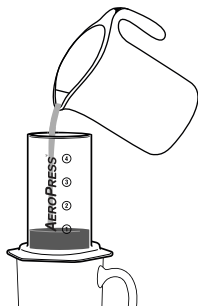
4

Posicione a câmara sobre uma caneca resistente e ponha 1 colher de medida de café de moagem fina de gotejamento na câmara.



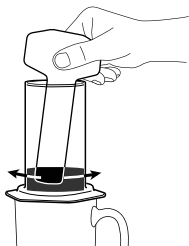
5

Agite para nivelar o café.



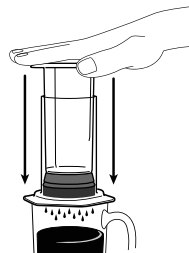
6

Adicione água até atingir ① na câmara, água a 80 °C para preparação de bebida quente ou água da torneira à temperatura ambiente para uma infusão a frio.



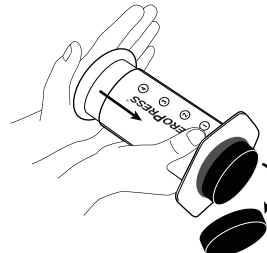
7

Mexa durante cerca de 10 segundos para a preparação de bebida quente ou durante 1 minuto para uma infusão a frio.



8

Insira o êmbolo e pressione suavemente, fazendo uma pausa quando sentir resistência, até o êmbolo atingir os grãos.



9

Retire a tampa do filtro, empurre o êmbolo para extrair o café usado e enxagúe o vedante.

10

Estilo expresso:
Beba como está.

Café americano:
Adicione água para perfazer 237 ml de café.

Café com leite:
Adicione leite para perfazer 237 ml de café com leite.

Preparação de infusão a frio:
Adicione água à temperatura ambiente ou água gelada para perfazer 237 ml de infusão a frio.

Consulte o verso para obter sugestões para a preparação, garantia e notificações de segurança.

Encomende peças de substituição em www.aeropress.com

SUGESTÕES PARA PREPARAÇÃO

Limpeza: Ejete sempre o café usado imediatamente depois de preparar e guarde a sua AeroPress com a vedação completamente pressionada. Isto mantém a vedação sem compressão para prolongar a vida útil da vedação.

Gotejamento da água: É normal que uma pequena quantidade de líquido pingue antes de se aplicar a pressão. Se pingar bastante líquido prematuramente, lembre-se de agitar de forma a nivelar os grãos de café e acrescente a água lentamente. Se continuar a pingar uma quantidade em excesso prematuramente, use uma moagem mais fina.

Dificuldade em pressionar: Pressione mais suavemente, e pause quando sentir a resistência da pressão do ar. Em seguida, continue a exercer pressão assim que esta aliviar. Se pressionar com força, tal irá comprimir o disco de café e bloquear o fluxo. Demora mais tempo? Se pressionar com mais suavidade e ainda demorar demasiado tempo, tente usar uma moagem ligeiramente mais grossa.

Temperatura da água: Um painel de provadores preferiu esmagadoramente o café preparado com água a 80 °C para a preparação de uma bebida quente. Pode igualmente preparar o café com água da torneira à temperatura ambiente se mexer durante um minuto.

NOTIFICAÇÕES DE SEGURANÇA

Tenha cuidado, os líquidos quentes podem causar queimaduras graves.

Segure na caneca e na câmara da AeroPress firmemente com uma mão enquanto, simultaneamente, pressiona o êmbolo verticalmente para baixo com a outra mão. Peça às pessoas presentes que se afastem.

Nunca pressione se o vedante estiver solto na câmara. A água quente pode saltar em redor do vedante resultando em queimaduras na pessoa que está a utilizar a máquina. O vedante está gasto. Aceda a aeropress.com para encomendar um vedante de substituição.

Nunca pressione sobre uma chávena com uma base frágil ou estreita. Use uma caneca resistente.

Nunca pressione com força. Tal pode resultar em quebras ou derramamentos.

O método de preparação invertida: Muitas pessoas preparam o café com a AeroPress invertida durante o processo de infusão. Não recomendamos que use este método. É menos estável e, por conseguinte, propenso a cair e expor o utilizador ao líquido quente.

Garantia: A cafeteira AeroPress tem garantia contra defeitos de materiais e de mão-de-obra durante o prazo de um ano a partir da data de compra através de um agente autorizado. Guarde o seu recibo.

Variações de moagem: Use uma moagem fina ou moagem própria para café expresso. A moagem para café expresso demora mais tempo a preparar e exige mais paciência para preparar múltiplas colheres de medida, mas resulta num café com um sabor ligeiramente mais intenso.

Entreter: Prepare várias doses de café do tipo expresso antes da chegada dos convidados. Mais tarde, pode rapidamente atender aos pedidos de café americano, café com leite, cappuccinos, etc.

Lavar: Pode lavar colocando no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça, mas não é necessário. A câmara fica limpa depois de cada preparação de café. Basta escovar ou passar um pano pelo vedante sob água corrente. Se a câmara se apresentar pegajosa, lave-a com vinagre. Recomendamos que remova ocasionalmente o vedante da extremidade do êmbolo para ser lavado devidamente por dentro e por fora com água morna e detergente próprio para lavar loiça à mão.

COMO PREPARAR ATÉ 3 DOSES

Prepare um expresso concentrado com sabor forte:

Coloque uma colher de medida de café de moagem fina de gotejamento na AeroPress para cada dose.

Para café expresso, café com leite ou café americano:

Para até 3 doses, encha com água a 80 °C até atingir o número indicado na câmara equivalente ao número de colheres de medida arredondada e mexa durante 10 segundos.

Preparação de infusão a frio:

Para até 3 doses, encha com água a temperatura ambiente até atingir o número indicado na câmara equivalente ao número de colheres de medida arredondada e mexa durante 1 minuto.

Pressione suavemente.

Uso do concentrado:

Para café expresso: Beba-o puro.

Para café com leite: Adicione leite para perfazer uma dose total de 237 ml, por cada colher de medida de café pressionado. Desfrute do café com leite frio ou aqueça no micro-ondas.

Para café americano: Adicione água para perfazer uma dose total de 237 ml, por cada colher de medida de café pressionado.

Para infusão a frio: Adicione água ou água gelada para perfazer uma dose total de 237 ml, por cada colher de medida de café pressionado.

Pode também acrescentar concentrado a uma ampla variedade de bebidas.



ESTAS INSTRUÇÕES ESTÃO DISPONÍVEIS EM 10 IDIOMAS*
EM WWW.AEROPRESS.COM

* chinês, inglês, francês, alemão, italiano, japonês, coreano, português, espanhol, turco