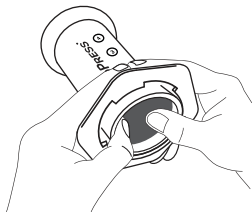
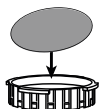


PREPARACIÓN CALIENTE Y FRÍA CON LA AEROPRESS®



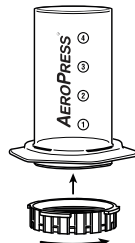
1

Empuje el émbolo fuera de la cámara.



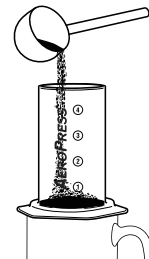
2

Ponga el filtro en la tapa.



3

Enrosque la tapa del filtro en la cámara.



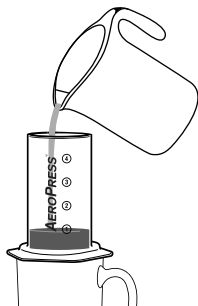
4

Coloque la cámara sobre una taza resistente y vierta una cucharada de café molido fino.



5

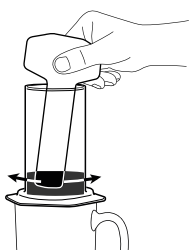
Agite para nivelar el café.



6

Agregue agua hasta el símbolo ① en la cámara, agua a 175 °F (80 °C) para una preparación caliente

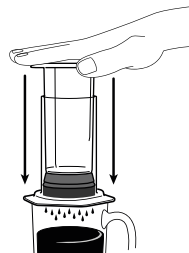
o a temperatura ambiente para una preparación fría.



7

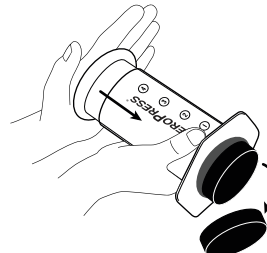
Revuelva unos 10 segundos para una preparación caliente

o 1 minuto para una preparación fría.



8

Inserte el émbolo y presiónelo suavemente, haciendo una pausa cuando perciba resistencia, hasta que el émbolo llegue al fondo.



9

Retire la tapa del filtro, empuje el émbolo para extraer el café usado y enjuague la junta.

10

Estilo exprés:
Bébalo tal cual.

Café americano:
Agregue agua para preparar un café de 8 oz (237 ml).

Café latte:
Agregue leche para preparar un café latte de 8 oz (237 ml).

Preparación fría:
Agregue agua a temperatura ambiente o helada para preparar un café helado de 8 oz (237 ml).

Al dorso encontrará consejos de preparación, la garantía y los avisos de seguridad.

Pida piezas de repuesto en www.aeropress.com

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Limpieza: Saque siempre el café usado después de haberlo preparado y guarde la AeroPress con la junta insertada completamente. Esto la mantiene libre de compresión, lo cual prolonga su vida útil.

Filtración de agua: Es normal que gotee una pequeña cantidad de líquido antes de presionar el émbolo. Si es mucho el líquido que escurre prematuramente, no olvide agitar para nivelar el café y verter el agua lentamente. Si todavía escurre una cantidad excesiva prematuramente, use café de grano más fino.

Si es difícil presionar el émbolo: Presione con menos fuerza, y haga una pausa cada vez que perciba que la presión de aire hace que el émbolo se devuelva. Luego continúe presionando una vez que disminuya la presión. Si presiona muy fuerte, comprimirá el café y se cortará el flujo. ¿Tarda mucho? Si presiona suavemente y sigue tomando mucho tiempo, utilice café molido ligeramente más grueso.

Temperatura del agua: Un panel de degustadores prefirió por amplia mayoría el café preparado con agua a 175 °F (80 °C) para la preparación caliente. También puede prepararlo con agua del grifo a temperatura ambiente si revuelve por 1 minuto.

AVISOS DE SEGURIDAD



Tenga cuidado, los líquidos calientes pueden causar quemaduras graves.

Sujete firmemente la taza y la cámara AeroPress con una mano mientras presiona el émbolo verticalmente hacia abajo con la otra mano. Pídale a las demás personas que se alejen un poco.

Nunca presione si la junta está suelta en la cámara. El agua caliente puede salir disparada alrededor de la junta y causarle quemaduras. La junta está desgastada. Visite aeropress.com para pedir una junta de repuesto.

Nunca presione la cafetera sobre una taza frágil o de base angosta. Utilice una taza resistente.

Nunca ejerza demasiada presión. Puede ocasionar su rompimiento y derrames.

Método de preparación invertida: Muchas personas colocan la cafetera AeroPress boca abajo durante la preparación del café. No recomendamos usar este método. Es menos estable y por lo tanto propensa a volcarse y exponer al usuario al líquido caliente.

Garantía: La cafetera AeroPress está garantizada contra defectos en materiales y mano de obra por un año desde la fecha de compra a un minorista autorizado. Conserve el recibo.

Variaciones del molido: Utilice café molido fino o molido exprés. El molido exprés toma más tiempo y se requiere habilidad y paciencia para preparar varias cucharadas, pero produce un café de sabor ligeramente más intenso.

Cuando hay visitas: Prepare varias porciones de café estilo exprés antes de que lleguen sus invitados. Después podrá satisfacer rápidamente toda solicitud de café americano, latte, capuchino, etc.

Lavado: Se puede colocar en la repisa superior del lavavajillas pero no es necesario. La cámara se limpia en cada preparación de café. Simplemente cepille o limpie la junta de goma bajo el chorro de agua del grifo. Si la cámara alguna vez queda pegajosa, lávela con vinagre. Se recomienda de vez en cuando retirar la junta del extremo del émbolo para hacer una buena limpieza del interior y el exterior con agua tibia y detergente para platos.

CÓMO PREPARAR HASTA 3 PORCIONES

Prepare un concentrado de intensidad exprés:

Vierta una cucharada de café molido fino en la AeroPress por cada porción.

Para café exprés, latte o americano:

Para hasta 3 porciones, llene la cámara con agua a 175 °F (80 °C) hasta el número correspondiente a la cantidad de cucharadas y revuelva por 10 segundos.

Preparación fría:

Para hasta 3 porciones, llene la cámara con agua a temperatura ambiente hasta el número correspondiente a la cantidad de cucharadas y revuelva durante 1 minuto.

Presione suavemente

Use el concentrado:

Para café exprés: Tómelo solo.

Para café latte: Agregue leche para que la porción total sea de 8 oz (237 ml) por cada cucharada prensada. Disfrute del café latte frío o caliéntelo en un horno de microondas.

Para café americano: Agregue agua para que la porción total sea de 8 oz (237 ml) por cada cucharada prensada.

Para una preparación fría: Agregue agua o agua helada para que la porción total sea de 8 oz (237 ml) por cada cucharada prensada.

También puede agregar el concentrado a una amplia variedad de bebidas refrescantes.



Émbolo



Cámara



Tapa del filtro



Filtro de papel



Cuchara



Varilla agitadora



Embudo

LAS PIEZAS

PUEDEN ENCONTRAR INSTRUCCIONES EN 10 IDIOMAS*
EN WWW.AEROPRESS.COM

* Chino, inglés, francés, alemán, italiano, japonés, coreano, portugués, español, turco