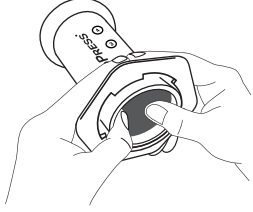
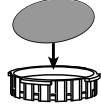


AEROPRESS® İLE SICAK VE SOĞUK DEMLEME



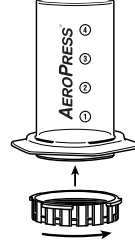
1

Pistonu iterek ana hazneden çıkarın.



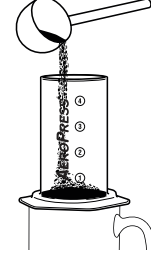
2

Filtreyi filtre kapağına yerleştirin.



3

Filtre kapağını çevirerek ana hazneye takın.



4

Ana hazneyi dengeli bir fincanın üstüne yerleştirin ve hazneye süzme kahve ayarında bir ölçü kaşığı ince çekilmiş kahve ekleyin.



5

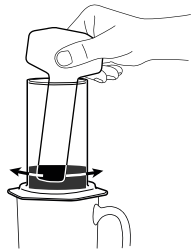
Hafifçe sallayarak kahvenin seviyesini düzleştirin.

10



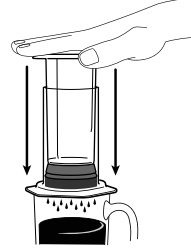
6

Sıcak demleme için 80°C veya soğuk demleme için oda sıcaklığında suyu ana haznedeki ① seviyesine kadar ekleyin.



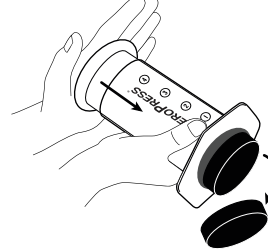
7

Sıcak demleme için yaklaşık 10 saniye veya soğuk demleme için yaklaşık 1 dakika karıştırın.



8

Pistonu yerleştirin ve direnç hissettiğinizde duraklayarak, piston kahve telvesine ulaşana kadar hafifçe bastırın.



9

Filtre kapağını çıkarın, pistonu iterek kahve posasını atın ve sızdırmazlık parçasını durulayın.

Espresso tarzı:
Öylece için.

Amerikan kahvesi:
Su ekleyerek 237 ml kahve yapın.

Latte:
Süt ekleyerek 237 ml latte yapın.

Soğuk demleme:
Oda sıcaklığında veya buzlu su ekleyerek 237 ml soğuk kahve yapın.

Kahve demleme ipuçları, garanti ve güvenlik bildirimleri için sayfanın arkasına bakın.

Yedek parça siparişleri www.aeropress.com sitesinde verilebilir

KAHVE DEMLEME İPUÇLARI

Temizleme: Kullanılmış kahveyi daima demledikten hemen sonra atın ve AeroPress makinenizi sızdırmazlık parçası tam olarak itilmiş durumda saklayın. Böylece sızdırmazlık parçasındaki basınç boşalır ve kullanım ömrü uzar.

Suyun Damlaması: Bastırma işleminden önce az bir miktar suyun damlaması normaldir. Zamanından önce çok fazla sıvı akarsa, çekilmiş kahvenin seviyesini silkeleyerek düzleştirin ve suyu yavaş bir şekilde ekleyin. Hâlâ fazla sıvı erken akarsa, daha ince çekilmiş kahve kullanın.

Pistonu Bastırmak Zorsa: Daha hafifçe bastırın ve hava basıncının "direnci" gösterdiğini hissettiğiniz zaman duraklayın. Ardından, basıncın direnci azaldığında bastırmaya devam edin. Kuvvetlice bastırmak, kahveyi sıkıştırıp akışı engeller. Süreç uzun mu sürüyor? Hafif bastırdığınızda hâlâ çok fazla zaman alıyorsa, daha kalın çekilmiş kahve kullanmayı deneyin.

Su Sıcaklığı: Sıcak demleme için 80°C su ile yapılan kahve, tatma uzmanlarından oluşan bir panelin büyük çoğunluğu tarafından tercih edilmiştir. Bir dakika süreyle karıştırırsanız, oda sıcaklığındaki soğuk suyla da demleyebilirsiniz.

GÜVENLİK BİLDİRİMLERİ



Dikkatli olun, sıcak sıvılar ciddi yanıklara sebep olabilir.

Bir elinizle fincanı ve AeroPress ana haznesini sağlamca tutarken diğer elinizle pistonu dik olarak aşağı doğru bastırın. Seyredenlerden uzak durmalarını isteyin.

Sızdırmazlık parçası ana hazne içinde gevşek duruyorsa asla bastırmayın. Sıcak su, sızdırmazlık parçasının etrafından fışkırarak sizi yakabilir. Böyle bir durumda sızdırmazlık parçası aşınmış demektir. Yedek sızdırmazlık parçası siparişi vermek için aeropress.com sitesine gidin.

Asla kırılğan veya dar bir fincanın içine preslemeyin. Sağlam bir fincan kullanın.

Asla kuvvetli bastırmayın. Kırılma veya dökülme ile sonuçlanabilir.

Baş aşağı demleme yöntemi: Birçokları, AeroPress ile demleme sırasında cihazı baş aşağı konumda kullanmaktadır. Bu yöntemin kullanılması önerilmez. Sistem daha az dengelidir ve dolayısıyla devrilebilir ve kullanıcının sıcak sıvı ile yanmasına neden olabilir.

Garanti: AeroPress kahve makinesi malzeme ve işçilik kusurlarına karşı yetkili satıcıdan satın alınma tarihinden itibaren bir yıl garantilidir. Lütfen makbuzunuzu saklayın.

Çekilmiş Kahve Çeşitleri: Süzme kahve ayarında ince çekilmiş veya espresso inceliğinde çekilmiş kahve kullanın. Espresso inceliğinde kahve daha uzun bastırma süresi gerektirir ve birden fazla ölçüsü kullanıldığında biraz sabır gerektirmekle birlikte daha zengin bir lezzet sunar.

Misafirler Ağırlandırma: Misafirlerinizin gelmeden önce espresso tarzında birkaç ölçü kahve hazırlayın. Daha sonra, Americano, Latte veya Cappuccino vb. isteklerini çabukça yerine getirebilirsiniz.

Yıkama: Bulaşık makinenizin üst rafında yıkayabilirsiniz, ancak şart değildir. Her kahve yapımında ana hazne kendiliğinden temizlenir. Sızdırmazlık parçasını akar su altında fırçalamak veya silmek yeterlidir. Ana hazne yapışkan hale geldiği zaman sirkeyle yıkayın. Ara sıra, sızdırmazlık parçasını pistonun ucundan çıkartıp, ılık su ve bulaşık sabunu ile içli dışlı iyice yıkamanız önerilir.

3 PORSİYONA KADAR DEMLEME

Espresso kuvvetinde konsantre demleme: Her bir porsiyon için AeroPress makinesine yuvarlak tepeli bir ölçü süzme kahve ayarında ince çekilmiş kahve koyun.

Espresso, latte veya Amerikan kahvesi için: 3 porsiyona kadar demleme için ana hazneye, kullanılan ölçü sayısına eşit seviyeye kadar 80°C su ekleyin ve 10 saniye karıştırın.

Soğuk demleme:

3 porsiyona kadar demleme için ana hazneye, kullanılan ölçü sayısına eşit seviyeye kadar oda sıcaklığında su ekleyin ve 1 dakika karıştırın.

Pistonu hafifçe bastırın.

Konsantrenin kullanımı:

Espresso için: Öylece içebilirsiniz.

Latte için: Demlenen her bir ölçüden 237 ml elde edene kadar süt ekleyin. Latte, soğuk veya mikrodalga fırında ısıtılarak servis edilebilir.

Amerikan kahvesi için: Demlenen her bir ölçüden 237 ml elde edene kadar su ekleyin.

Soğuk demleme için: Demlenen her bir ölçüden 237 ml elde edene kadar oda sıcaklığında veya buzlu su ekleyin.

Konsantre ayrıca, birçok ferahlatıcı içkiye eklenebilir.



Piston



Ana hazne



Filtre Kapağı



Kağıt Filtre



Ölçü



Karıştırıcı



Huni

PARÇALAR

BU TALİMAT, WWW.AEROPRESS.COM SİTESİNDE 10 DİLDE*
MEVCUTTUR

* Almanca, Çince, Fransızca, İngilizce, İspanyolca, İtalyanca, Japonca, Korece, Portekizce, Türkçe