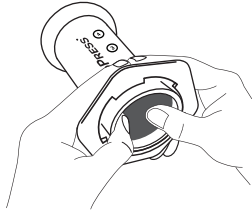
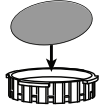


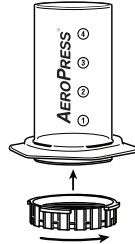
AEROPRESS® 으로 뜨거운 커피 및 차가운 커피 내리기



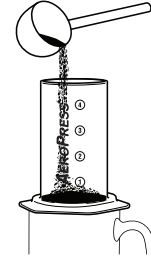
1
플런저를 눌러서
체임버에서 꺼냅니다.



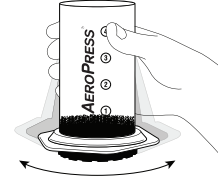
2
필터를 필터 캡에
넣어 둡니다.



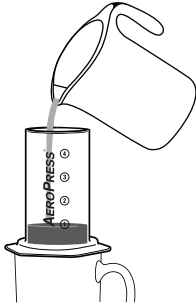
3
필터 캡을 비틀어
체임버에 끼웁니다.



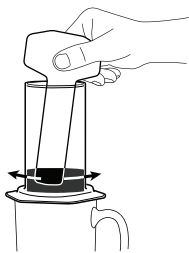
4
단단한 머그잔에 체임버를
세워 두고 등글게 들쭉 담은
1 스푼의 고운 드립 그라인드
커피를 체임버에 담습니다.



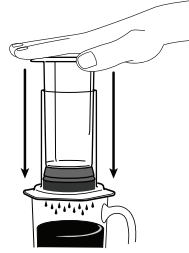
5
흔들어 커피를
평평하게 합니다.



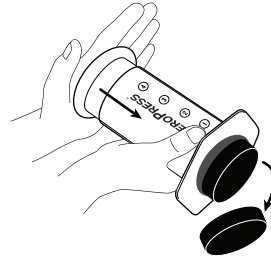
6
체임버에 물을 ①
까지 첨가하고,
뜨거운 커피 내리려면 (80°C) 물
물을 첨가하거나 차가운 커피
내리려면 실온의 수돗물을
첨가합니다.



7
뜨거운 커피 내리려면
약 10초 동안
휘젓고
차가운 커피 내리려면
약 1분 동안
휘젓습니다.



8
플런저를 끼우고, 플런저가
커피 분말에 닿을 때까지,
살며시 누르고, 저항을 느낄
때 멈춥니다.



9
필터 캡을 떼어내고,
플런저를 눌러서 사용한
커피를 배출하고 밀봉부를
씻습니다.

10

에스프레소 스타일:
있는 그대로 마십니다.

아메리카노 커피:
물을 첨가하여 237 ml의
라떼를 만듭니다.

라떼:
우유를 첨가하여 237 ml의
라떼를 만듭니다.

차가운 커피:
실온의 수돗물 또는 얼음물을
첨가하여 237 ml 머그잔에
차가운 커피를 내립니다.

커피 내리기에 관한 유용한 조언, 보증 내용 및 안전 주의사항을 보려면 이면을 참조하십시오.

www.aeropress.com 에서 교체용 부품을 주문하십시오

커피 내리기에 관한 유용한 조언

청소: 항상 커피를 내린 후 즉시 사용한 커피 찌꺼기를 배출하고 AeroPress를 밀봉부가 죽 끝까지 눌러진 상태로 보관하십시오. 이렇게 하면 밀봉부는 압착을 받지 않고 더 오랜 수명이 유지됩니다.

워터 드립: 누르기 전에 소량의 액체가 똑똑 떨어지는 것은 정상입니다. 많은 양의 액체가 너무 이르게 흘러내리는 경우, 커피 분말을 흔들여 평평하게 한 다음 물을 천천히 붓는 것을 기억하십시오. 그럼에도 불구하고 여전히 과량이 너무 이르게 흘러내리는 경우, 더 고운 커피 분말을 사용하십시오.

누르기 어려울 경우: 더 살며시 누르고, 공기 압력 “누름”이 반발하는 느낌이 들면 멈추십시오. 그런 다음 압력이 느슨해지면 누르기를 계속합니다. 세계 누르면, 커피를 압착해서 흐름이 막힙니다. 더 오래 걸립니까? 살며시 누를 경우에도 너무 오래 걸리면, 약간 더 거친 그라인드를 사용하십시오.

물 온도: 커피맛 감정단은 뜨거운 커피 내리기의 경우 80°C 물로 내린 커피를 압도적으로 선호했습니다. 1분 동안 휘젓는 경우 실온의 물로도 커피를 내릴 수 있습니다.

안전 주의사항



주의하십시오. 뜨거운 액체로 인해 심한 화상을 입을 수 있습니다.

한 손으로 플런저를 아래로 누르는 동안 **머그와 AeroPress 체임버를 다른 손으로 단단히 잡으십시오.** 다른 사람들에게 뒤로 물러나라고 말하십시오.

체임버 안의 찌꺼기 느낄 때는 절대로 누르지 마십시오. 뜨거운 물이 밀봉부 주위로 튀어나와서 화상을 입을 수 있습니다. 밀봉부가 마모되었을 때, aeropress.com을 방문하여 교체용 밀봉부를 주문하십시오.

절대로 깨지기 쉬운 컵이나 밀봉부가 좁은 컵 안으로 누르지 마십시오. 단단한 머그잔을 사용하십시오.

절대로 세계 누르지 마십시오. 그렇게 하면 깨져서 흘러나올 수 있습니다.

거꾸로 커피 만들기: 스티핑을 하는 동안 AeroPress를 뒤집어서 커피를 내리는 사람들이 있습니다. 저희는 이 방법을 권장하지 않습니다. 그렇게 하면 커피 제조기가 불안정하기 때문에 넘어지기 쉬워서 사용자가 뜨거운 액체에 데릴 수 있습니다.

보증: AeroPress 커피 제조기는 공인 소매점으로부터 구매한 날부터 1년 동안 재질 및 작업기량의 하자에 대해 보증을 받습니다. 영수증을 보관하십시오.

다양한 종류의 그라인드: 곱게 간 드립 또는 에스프레소 그라인드를 사용하십시오. 에스프레소 그라인드는 손잡이를 여러 번 사용해야 하므로 누르는데 더 오래 걸리고 인내심이 필요하지만 약간 더 진한 맛을 냅니다.

대접하기: 손님이 오기 전에 에스프레소 스타일 커피를 여러 번 준비해 놓으십시오. 그러면 나중에 아메리카노, 라떼, 카푸치노 등의 주문에 따라 빨리 만들 수 있습니다.

세척: 식기세척기의 제일 위쪽 선반에 놓고 세척하실 수 있지만, 그럴 필요가 없습니다. 체임버는 누를 때마다 깨끗하게 닦입니다. 그냥 밀봉부를 브러시로 닦거나 흐르는 물에 씻으십시오. 체임버가 줄곧 끈적거리면, 식초로 세척하십시오. 저희는 밀봉부를 플런저 끝에서 가끔 떼어 내어 따뜻한 물과 식기세척용 세제로 안쪽과 바깥쪽을 잘 세척하기를 권장합니다.

최대 3인분까지 커피를 내리는 방법

에스프레소 농축액을 내림:

각 1인분을 만들려면 동근 한 손잡이의 고운 드립 그라인드 커피를 AeroPress에 넣습니다.

에스프레소, 라떼 또는 아메리카노:

최대 3인분을 만들려면, 80°C 물을 손잡이의 번호와 동일한 번호가 있는 체임버 위치까지 채우고 10초 동안 휘젓습니다.

콜드 브루:

최대 3인분을 만들려면, 실온의 물을 손잡이의 번호와 동일한 번호가 있는 체임버 위치까지 채우고 1분 동안 휘젓습니다.

살며시 누릅니다.

커피 농축액을 사용합니다.

에스프레소: 곧바로 마십니다.

라떼: 한 손잡이를 눌러 내린 커피에 우유를 첨가하여 1인분 총량을 237 ml까지 되게 합니다. 차가운 라떼를 즐기거나 그 라떼를 전자 레인지로 데웁니다.

아메리카노 커피: 한 손잡이를 눌러 내린 커피에 뜨거운 물을 첨가하여 1인분 총량을 237 ml까지 되게 합니다.

차가운 커피: 한 손잡이를 눌러 내린 커피에 실온의 물 또는 얼음물을 첨가하여 1인분 총량을 237 ml까지 되게 합니다.

커피 농축액을 다양한 청량 음료에도 첨가할 수 있습니다.



이 설명서는 WWW.AEROPRESS.COM에서 10개 언어 *로 입수할 수 있습니다.

* 중국어, 영어, 불어, 독일어, 이탈리아어, 일본어, 한국어, 포르투갈어, 스페인어, 터키어