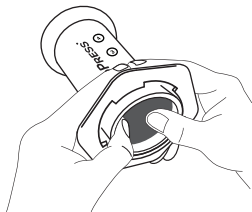
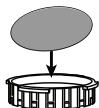


## PREPARAÇÃO DE BEBIDA **QUENTE** E **INFUSÃO A FRIO** COM A AEROPRESS®



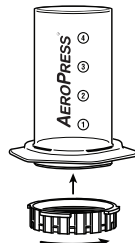
1

Empurre o êmbolo para fora da câmara.



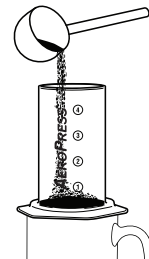
2

Coloque o filtro na tampa do filtro.



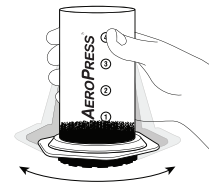
3

Rode a tampa do filtro na câmara.



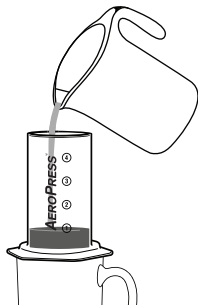
4

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



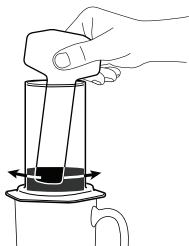
5

Agite para nivelar o café.



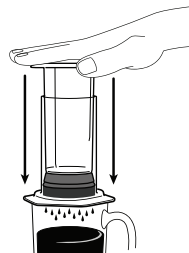
6

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.



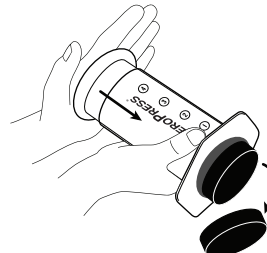
7

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 enxágüe 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](http://www.aeropress.com)

## SUGESTÕES PARA PREPARAÇÃO

**Limpeza:** Ejete sempre as borras de café usado imediatamente depois da infusão e guarde a sua AeroPress com o vedante completamente pressionado. Isto mantém o vedante sem compressão para prolongar a vida útil do vedante.

**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 o “retrocesso” da pressão do ar. Em seguida, continue a exercer pressão assim que esta aliviar. Se pressionar com força, tal irá comprimir o 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 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 de forma segura** 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 disparar em redor do vedante e queimar a pessoa que está a utilizar a máquina. Se o vedante estiver gasto, visite a [aeropress.com](http://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:** Algumas pessoas preparam o café com a AeroPress invertida durante o processo de maceração. 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 está garantida contra defeitos de materiais e de mão-de-obra pelo 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 arredonda, 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, lattes, 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 limpar o 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 arredondada de café de moagem fina de gotejamento na AeroPress para cada dose.

**Café expresso, latte ou americano:**

Para obter 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 obter 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 arredondada de café pressionado. Desfrute do café com leite frio ou aqueça no micro-ondas.

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

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

Pode também acrescentar concentrado a uma ampla variedade de bebidas.



Êmbolo



Câmara



Tampa do filtro



Filtro de papel



Colher de medida arredondada para café



Agitador



Funil

## AS PEÇAS

ESTAS INSTRUÇÕES ESTÃO DISPONÍVEIS EM 10 IDIOMAS\*  
EM [WWW.AEROPRESS.COM](http://WWW.AEROPRESS.COM)

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