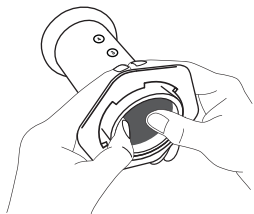
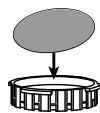


AEROPRESS® 咖啡壶冲调说明



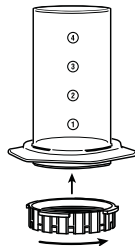
1

将压杆从滤筒中拉出。



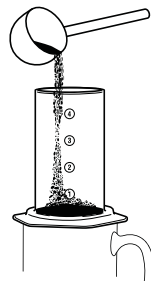
2

将滤纸放入滤盖中。



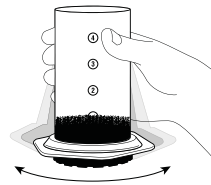
3

将滤盖拧到滤筒上。



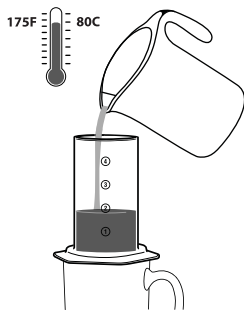
4

将滤筒竖立在结实的杯子上，然后往滤筒中放 1 勺细研磨咖啡粉。



5

摇晃使咖啡粉铺匀。



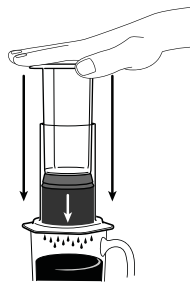
6

往滤筒中倒入 80°C 的热水至刻度 (2) 处。



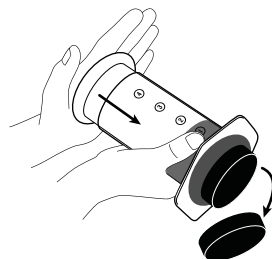
7

搅拌约 10 秒钟。



8

插入压杆，轻缓向下按压 20 至 40 秒，感觉有阻力时暂停一会儿再继续，直到压杆下降到咖啡渣上。



9

取下滤盖，推动压杆以顶出残留的咖啡渣，然后冲洗密封橡胶塞。

10

意式特浓咖啡：
直接压制而成。

美式咖啡：
往杯中添加热水，直到水量总计 235 毫升。

拿铁：在第 6 步时往滤筒中注入热水至刻度 (1)，然后在完成第 9 步之后往杯中添加热奶，即完成一杯 235 毫升的拿铁。

请查看背面的冲调提示、保修信息和安全须知。

如需订购替换用部件，请访问 WWW.AEROPRESS.COM

冲调提示

清理: 使用后请立即顶出残留的咖啡渣, 存放“爱乐压”时应将密封橡胶塞推到底。这样可确保密封橡胶塞不会变形, 延长使用寿命。

液体滴落: 在按压之前有少量液体滴落是正常现象。如按压前有大量液体流出, 请记得摇晃使咖啡粉铺匀并缓慢倒入水。如果仍有大量液体流出, 请使用更细的咖啡粉。

很难向下按压: 轻缓地向下压, 感觉气压往上顶时暂停。气压缓和之后继续向下压。如果向下按压的力度较重, 会对咖啡产生压缩力并阻塞水流。按压的时间太长? 如果轻缓按压还是会花费过长时间, 可尝试较粗研磨。

重复使用滤纸: 许多用户会重复使用滤纸。在顶出咖啡渣之前, 将滤纸取下、冲洗并放入滤盖里, 以备下次使用。

水温: 我们建议用 80°C 的水冲调。

研磨程度: 采用细研磨或意式特浓研磨咖啡粉。使用意式特浓研磨咖啡粉一次性冲调多杯咖啡时, 花费的时间要长一些, 而且需要一定的耐心, 不过口感会相对浓郁一些。

款待客人: 客人来访之前先压制好几杯意式特浓咖啡。晚餐过后, 您便可快速地冲调美味的美式咖啡、拿铁、卡布其诺等。

清洗: 您可以将它放在洗碗机顶层清洗, 但是没有必要。每次压制咖啡前都会将滤筒擦拭干净。只需使用自来水刷洗或擦拭密封橡胶塞即可。如果滤筒粘连残渣, 请用醋清洗。我们建议偶尔取下压杆的密封橡胶塞, 用温水和清洁剂将其清洗干净。

安全须知



小心, 热的液体可以导致严重的烫伤。

请一手拿稳杯子和“爱乐压”滤筒, 另一只手垂直向下按压压杆。提醒他人退后。

滤筒密封橡胶塞变松时, 不要向下按压。热水可能会从密封橡胶塞四周喷出并烫伤您。密封橡胶塞已磨损。请访问 aeropress.com 订购替换用的密封橡胶塞。

不要将咖啡压入易碎或狭窄的杯中。请使用结实的杯子。

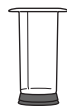
不要过度用力按压。否则可能导致设备损坏和液体溅出。

倒置的冲调方法: 许多用户使用“爱乐压”冲调咖啡时会使用倒置的方式浸泡咖啡。我们建议不要使用此方法。因为这种方法不太稳定, 可能会导致咖啡壶翻倒, 让使用者被热水烫伤。

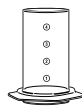
质保: 自您从授权零售商购买之日起一年内, 保证“爱乐压”咖啡壶没有材料和工艺上的缺陷。请保留收据。

如何冲调一到三杯美式咖啡

# 杯美式咖啡	咖啡粉用量	往滤筒中倒入热水至刻度 #	冲调方法
1	1 勺意式特浓研磨咖啡粉	(1)	往杯中添加热水, 直到水量总计 235 毫升。
2	3 平勺细研磨咖啡粉	(3)	平分到两个杯子里, 分别添加热水, 直到水量总计 235 毫升。
3	4.5 平勺细研磨咖啡粉	(4)	平分到三个杯子里, 分别添加热水, 直到水量总计 235 毫升。



压杆



滤筒



滤盖



滤纸



勺子



搅拌棒



漏斗

部件

这些说明在 WWW.AEROPRESS.COM

上有 10 种语言版本*

*中文、英文、法文、德文、意大利文、日文、韩文、葡萄牙文、西班牙文、土耳其文