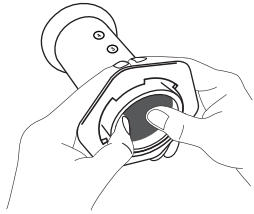
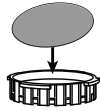


AEROPRESS® 커피 메이커로 커피 내리기



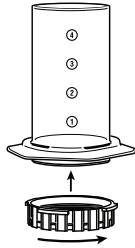
1

플런저를 눌러서
체임버에서
꺼냅니다.



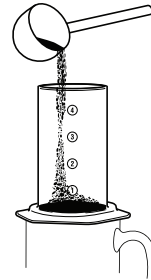
2

필터를 필터
캡에 넣어
둡니다.



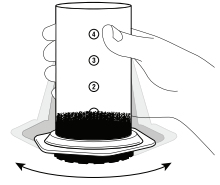
3

필터 캡을 비틀어
체임버에
끼웁니다.



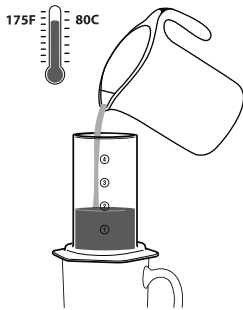
4

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



5

흔들어 커피를
평평하게
합니다.



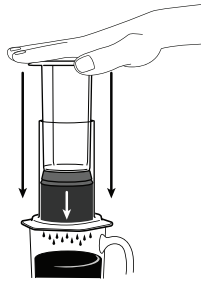
6

175°F(80°C)의
뜨거운 물을
체임버의 (2)까지
채웁니다.



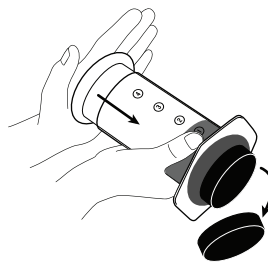
7

10초 동안
휘젓습니다.



8

플런저를 끼우고, 플런저가
분말에 닿을 때까지
20~40초 동안 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:
머그잔에 뜨거운 물을
첨가하여 총 8온스
(235 ml)의 커피를
내립니다.

라떼: 체임버에 물을
6단계의 최대 (1)까지
채우고 9단계 후 머그잔에
뜨거운 우유를 첨가하여
8온스(235 ml)의 라떼를
만듭니다.

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

WWW.AEROPRESS.COM에서 교체용 부품을 주문하십시오.

커피 내리기에 관한 유용한 조언

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

위더 드립: 누르기 전에 소량의 액체가 똑똑 떨어지는 것은 정상입니다. 많은 양의 액체가 너무 이르게 흘러내리는 경우, 커피 분말을 흔들어 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 즉시 멈추십시오. 그런 다음 압력이 느슨해지면 즉시 누르기를 계속합니다. 세게 누르면, 커피를 압착해서 흐름이 막힙니다. 더 오래 걸립니까? 살며시 누를 경우에도 너무 오래 걸리면, 약간 더 거친 그라인드를 사용하십시오.

필터 재사용: 필터를 재사용하는 사람들이 많습니다. 사용한 커피를 배출하기 전에, 필터를 벗겨내고, 행군 다음, 다시 사용할 수 있도록 필터 캡에 넣어 두십시오.

물 온도: 저희는 175°F(80°C)의 물을 권장합니다.

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

대접하기: 손님이 오기 전에 에스프레소 스타일 커피를 여러 번 누르십시오. 그러면 저녁 식사 후에 아메리카노, 라떼, 카푸치노 등의 주문에 따라 빨리 만들 수 있습니다.

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

안전 주의사항



주의하십시오. 뜨거운 액체로 인해 심한 화상을 입을 수 있습니다.

다른 손으로 플런저를 수직으로 누르는 동안 머그잔과 AeroPress 체임버를 한 손으로 단단히 잡으십시오. 다른 사람에게 커피를 튀겨 나가지 않도록 주의하십시오.

체임버의 밀봉부가 느슨한 경우에는 절대로 누르지 마십시오. 뜨거운 물이 밀봉부 주위로 튀겨 나와서 화상을 입을 수 있습니다. 밀봉부가 고고리였습니다. aeropress.com을 방문하여 교체용 밀봉부를 주문하십시오.

절대로 깨지기 쉬운 컵이 나열된 컵 안으로 누르지 마십시오. 단단한 머그잔을 사용하십시오.

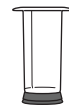
절대로 세게 누르지 마십시오. 그렇게 하면 깨져서 흘러나올 수 있습니다.

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

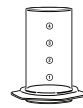
보증: AeroPress 커피 제조기는 공인 소매점으로부터 구매한 날부터 1년 동안 재질 및 작업기량의 하자에 대해 보증을 받습니다. 영수증을 보관하십시오.

1~3잔의 아메리카노 커피를 내리는 방법

#개 머그잔의 아메리카노 커피	커피의 양	체임버에 #까지 물을 첨가한다	커피 내리기
1	등글게 들쭉 담은 1술갈의 에스프레소 그라인드	(1)	마무리 작업으로 뜨거운 물을 머그잔에 첨가하여 총 8온스의 커피를 내린다.
2	평평하게 담은 3술갈의 고운 드립 그라인드	(3)	2개의 머그잔에 나누고; 뜨거운 물을 첨가하여 각각 총 8온스의 커피를 내린다.
3	평평하게 담은 4.5 술갈의 고운 드립 그라인드	(4)	3개의 머그잔에 나누고; 뜨거운 물을 첨가하여 각각 총 8온스의 커피를 내린다.



플런저



체임버



필터 캡

부품



종이 필터



손갈



교반기



깔때기

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

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