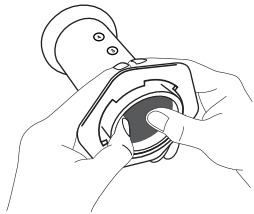
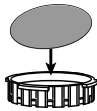


PREPARACIÓN CON LA CAFETERA AEROPRESS®



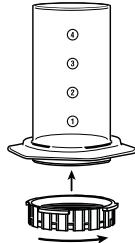
1

Empuje el émbolo fuera de la cámara.



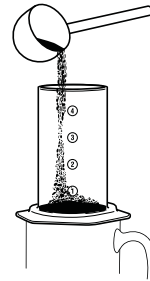
2

Ponga el filtro en la tapa.



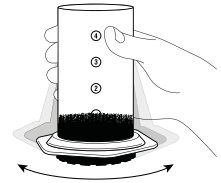
3

Enrosque la tapa del filtro en la cámara.



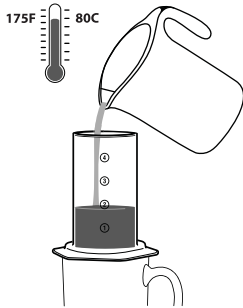
4

Coloque la cámara sobre una taza resistente y vierta una cucharada de café molido fino.



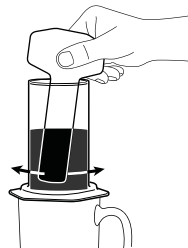
5

Agite para nivelar el café.



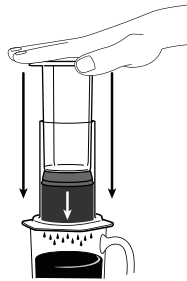
6

Agregue agua caliente a 80 °C hasta (2) en la cámara.



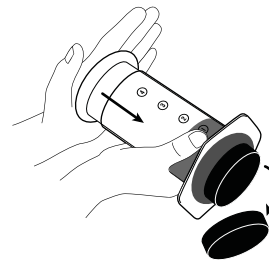
7

Revuelva durante 10 segundos.



8

Inserte el émbolo y presiónelo ligeramente durante 20 a 40 segundos, haciendo una pausa cuando perciba una resistencia, hasta que el émbolo llegue al fondo.



9

Retire la tapa del filtro, empuje el émbolo para extraer el café usado y enjuague la junta.

10

Estilo exprés:
Bébalo tal cual.

Café americano:
Agregue agua caliente a la taza hasta llegar a 235 ml.

Café latte: Llene la cámara con agua hasta (1) en el paso 6 y agregue leche caliente a la taza luego del paso 9 para hacer un latte de 235 ml.

Al reverso encontrará consejos de preparación, información de garantía y avisos de seguridad.

PIDA PIEZAS DE REPUESTO en WWW.AEROPRESS.COM

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Limpieza: Saque siempre el café usado después de haberlo preparado y guarde la máquina AeroPress con la junta insertada completamente. Esto la mantiene libre de compresión, lo cual prolonga su vida útil.

Filtración de agua: Es normal que gotee una pequeña cantidad de líquido antes de presionar el émbolo. Si es mucho el líquido que escurre prematuramente, no olvide agitar para nivelar el café y verter el agua lentamente. Si todavía escurre una cantidad excesiva prematuramente, use café de grano más fino.

Si es difícil de presionar el émbolo: Presione con menos fuerza, y haga una pausa cada vez que perciba que la presión de aire hace que el émbolo se devuelva. Luego continúe presionando una vez que disminuya la presión. Si presiona muy fuerte, comprimirá el café y se cortará el flujo. ¿Tarda mucho? Si presiona suavemente y sigue tomando mucho tiempo, utilice café molido ligeramente más grueso.

Reutilización de los filtros: Muchas personas reutilizan los filtros. Antes de extraer el café usado, desprenda el filtro, enjuáguelo y póngalo en la tapa del filtro para el siguiente uso.

Temperatura del agua: Se recomienda que el agua de la preparación esté a 80 °C.

Variaciones del molido: Utilice café molido fino o molido exprés. El molido exprés toma más tiempo y se requiere habilidad y paciencia para preparar varias cucharadas, pero produce un café de sabor ligeramente más intenso.

Cuando hay visitas: Prepare varias porciones de café estilo exprés antes de que lleguen sus invitados. Después de la cena podrá satisfacer rápidamente toda solicitud de café americano, latte, capuchino, etc.

Lavado: Se puede colocar en la repisa superior del lavavajillas pero no es necesario. La cámara se limpia en cada preparación de café. Simplemente cepille o limpie la junta de goma bajo el chorro de agua del grifo. Si la cámara alguna vez queda pegajosa, lávela con vinagre. Se recomienda de vez en cuando retirar la junta del extremo del émbolo para hacer una buena limpieza del interior y el exterior con agua tibia y detergente para platos.

AVISOS DE SEGURIDAD



Tenga cuidado, los líquidos calientes pueden causar quemaduras graves.

Sujete firmemente la taza y la cámara AeroPress con una mano mientras presiona el émbolo verticalmente hacia abajo con la otra mano. Pídale a las demás personas que se alejen un poco.

Nunca presione si la junta está suelta en la cámara. El agua caliente puede salir disparada alrededor de la junta y causarle quemaduras. La junta está desgastada. Visite aeropress.com para pedir una junta de repuesto.

Nunca presione la cafetera en una taza frágil o angosta. Utilice una taza resistente.

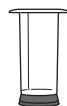
Nunca ejerza demasiada presión. Puede ocasionar su rompimiento y derrames.

Método de preparación invertida: Muchas personas colocan la cafetera AeroPress boca abajo durante la preparación del café. No recomendamos usar este método. Es menos estable y por lo tanto propenso a volcarse y exponer al usuario al líquido caliente.

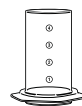
Garantía: La cafetera AeroPress está garantizada contra defectos en materiales y mano de obra por un año desde la fecha de compra a un minorista autorizado. Conserve el recibo.

CÓMO PREPARAR 1 A 3 TAZAS DE CAFÉ AMERICANO

| N.º de tazas de café americano | Cantidad de café | Agua hasta el N.º de la cámara | Para servir |
|--------------------------------|---|--------------------------------|---|
| 1 | 1 cucharada de café molido exprés | (1) | Llene la taza con agua caliente hasta totalizar 235 ml. |
| 2 | 3 cucharadas al ras de café molido fino | (3) | Divida entre 2 tazas; agregue agua caliente hasta totalizar 235 ml en cada una. |
| 3 | 4.5 cucharadas al ras de café molido fino | (4) | Divida entre 3 tazas; agregue agua caliente hasta totalizar 235 ml en cada una. |



Émbolo



Cámara



Tapa del filtro



Filtro de papel



Cuchara



Varilla agitadora



Embudo

LAS PIEZAS

PUEDEN ENCONTRAR INSTRUCCIONES EN 10 IDIOMAS*
en WWW.AEROPRESS.COM

* Chino, inglés, francés, alemán, italiano, japonés, coreano, portugués, español, turco