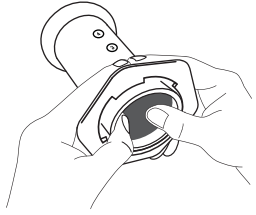
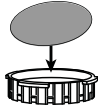


AEROPRESS® KAHVE MAKİNESİ İLE DEMLEMEK



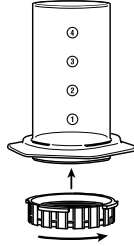
1

Pistonu iterek ana hazneden çıkarın.



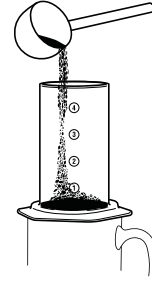
2

Filtreyi filtre kapağına yerleştirin.



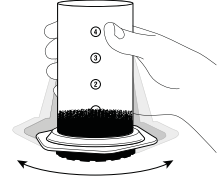
3

Filtre kapağını çevirerek ana hazneye takın.



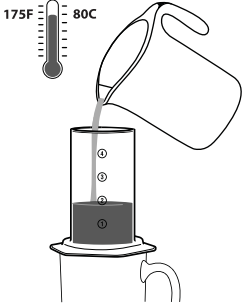
4

Ana hazneyi dengeli bir bardağın üstüne yerleştirin ve hazneye 1 yuvarlak tepeli ölçü süzme kahve ayarında ince çekilmiş kahve ekleyin.



5

Hafifçe sallayarak kahvenin seviyesini düzleştirin.



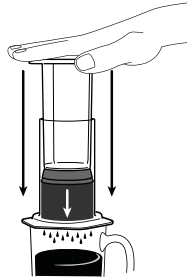
6

Ana haznenin üzerindeki (2) seviyesine kadar sıcak (80°C) su ekleyin.



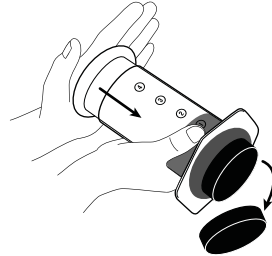
7

Yaklaşık 10 saniye karıştırın.



8

Pistonu yerleştirin ve direnç hissettiğinizde duraklayarak, piston kahve telvesine ulaşana kadar 20-40 saniye hafifçe bastırın.



9

Filtre kapağını çıkarın, pistonu iterek kahve posasını atın ve sızdırmazlık parçasını durulayın.

10

Espresso tarzı:
Öylece için.

Amerikan kahvesi:
Toplam 235 ml elde kahve elde etmek üzere bardağa sıcak su ekleyin.

Latte: Adım 6'da ana hazneyi (1) seviyesine kadar doldurun ve adım 9'dan sonra toplam 235 ml latte elde etmek üzere bardağa sıcak süt ekleyin.

Kahve demleme ipuçları, garanti bilgisi ve güvenlik bildirimleri için sayfanın arkasına bakın.

YEDEK PARÇA SİPARİŞLERİ WWW.AEROPRESS.COM SİTESİNDE VERİLEBİLİR

KAHVE DEMLEME İPUÇLARI

Temizleme: Kullanılmış kahveyi daima demledikten hemen sonra atın ve AeroPress'inizi sızdırmazlık parçası tam olarak itilmiş durumda saklayın. Böylece sızdırmazlık parçasının kompresyonu boşalır ve ömrü uzar.

Suyun Damlaması: Bastırma işleminden önce az bir miktar suyun damlaması normaldir. Zamanından önce çok fazla sıvı akarsa, çekilmiş kahvenin seviyesini silkeleyerek düzleştirin ve suyu yavaş bir şekilde ekleyin. Hâlâ fazla sıvı erken akarsa, daha ince çekilmiş kahve kullanın.

Pistonu Bastırmak Zorsa: Daha hafifçe bastırın ve hava basıncının "direnci" gösterdiğini hissettiğiniz zaman duraklayın. Ardından, basıncın direnci azaldığında bastırmaya devam edin. Kuvvetlice bastırmak, kahveyi sıkıştırıp akışı engeller. Süreç uzun mu sürüyor? Hafif bastırmanızda hâlâ çok fazla zaman alıyorsa, daha kalın çekilmiş kahve kullanmayı deneyin.

Filtreleri Tekrar Kullanmak: Birçokları, filtreleri tekrar kullanmaktadır. Kullanılmış kahveyi atmadan önce, filtreyi soyarak çıkartın, durulayın ve bir sonraki kullanım için filtre kapağına yerleştirin.

Su Sıcaklığı: Kahveyi yapmak için 80°C sıcaklıkta su önerilir.

Çekilmiş Kahve Çeşitleri: Süzme kahve ayarında ince çekilmiş veya espresso inceliğinde çekilmiş kahve kullanın. Espresso inceliğinde kahve daha uzun bastırma süresi ve birden fazla ölçüsü kullanıldığında biraz sabır gerektirmekle birlikte daha zengin bir lezzet sunar.

Misafir Ağırlandırma: Misafirleriniz gelmeden önce bir kaç tane espresso tarzında kahve hazırlayın. Yemekten sonra bunları kullanarak Americano, Latte veya Cappuccino vb. isteklerini çabukça yerine getirebilirsiniz.

Yıkama: Bulaşık makinenizin üst rafında yıkayabilirsiniz, ancak şart değildir. Her kahve yapımında ana hazne kendiliğinden temizlenir. Sızdırmazlık parçasını akar su altında fırçalamak veya silmek yeterlidir. Ana hazne yapışkan hale geldiği zaman sirkeyle yıkayın. Ara sıra, sızdırmazlık parçasını pistonun ucundan çıkartıp, ılık su ve bulaşık sabunu ile içli dışlı iyice yıkamanız önerilir.

GÜVENLİK BİLDİRİMLERİ



Dikkatli olun, sıcak sıvılar ciddi yanıklara sebep olabilir.

Bir elinizle bardağı ve AeroPress ana haznesini sağlamca tutarken diğer elinizle pistonu dik olarak aşağı doğru bastırın. Seyredenlerden uzak durmalarını isteyin.

Sızdırmazlık parçası ana hazne içinde gevşek duruyorsa asla bastırmayın. Sıcak su, sızdırmazlık parçasının etrafından fıskırarak sizi yakabilir. Böyle bir durumda sızdırmazlık parçası aşınmış demektir. Yedek sızdırmazlık parçası siparişi vermek için aeropress.com sitesine gidin.

Asla kırılan veya dar bir bardak içine preslemeyin. Sağlam bir bardak kullanın.

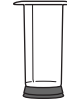
Asla kuvvetli bastırmayın. Kırılma veya dökülme ile sonuçlanabilir.

Baş aşağı demleme yöntemi: Birçokları, AeroPress ile demleme sırasında cihazı baş aşağı konumda kullanmaktadır. Bu yöntemin kullanılması önerilmez. Sistem daha az dengelidir ve dolayısıyla devrilebilir ve kullanıcının sıcak sıvı ile yanmasına neden olabilir.

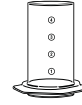
Garanti: AeroPress kahve makinesi, yetkili satıcıdan satın alınma tarihinden itibaren malzeme ve işçilik kusurlarına karşı bir yıl garantilidir. Lütfen makbuzunuzu saklayın.

1-3 BARDAK AMERİKAN KAHVESİNİN DEMLENMESİ

Amerikan Kahvesi Bardak Sayısı	Kahve Miktarı	Ana Haznedeki Su Seviyesinin Numarası	Servis için
1	1 yuvarlak tepeli ölçü, espresso çekilmiş kahve	(1)	Toplam 235 ml kahve elde etmek üzere bardağa sıcak su ekleyin.
2	3 silme ölçü, süzme ayarında ince çekilmiş kahve	(3)	2 bardağa paylaştırın; her birine, toplam 235 ml elde kahve elde etmek üzere sıcak su ekleyin.
3	4,5 silme ölçü, süzme ayarında ince çekilmiş kahve	(4)	3 bardağa paylaştırın; her birine, toplam 235 ml elde kahve elde etmek üzere sıcak su ekleyin.



Piston



Ana hazne



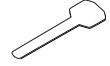
Filtre kapağı



Kağıt filtre



Ölçü



Karıştırıcı



Huni

PARÇALAR

BU TALİMAT, WWW.AEROPRESS.COM
SİTESİNDE 10 DİLDE* MEVCUTTUR

* Almanca, Çince, Fransızca, İngilizce, İspanyolca, İtalyanca, Japonca, Korece, Portekizce, Türkçe