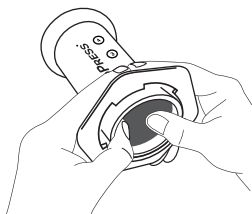
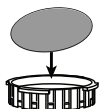


PREPARAÇÃO DE BEBIDA QUENTE E FRIA COM A AEROPRESS®



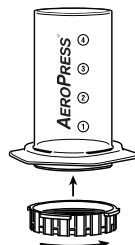
1

Empurre o êmbolo para fora da câmara.



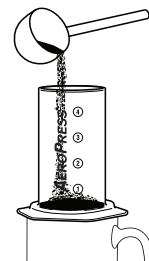
2

Coloque o filtro na tampa do filtro.



3

Rode a tampa do filtro na câmara.



4

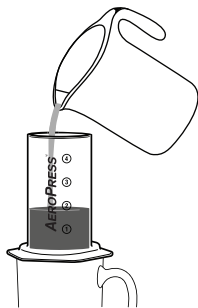
Posicione a câmara sobre uma caneca resistente e ponha 1 colher de medida de café de moagem fina de gotejamento na câmara.



5

Agite para nivelar o café.

10



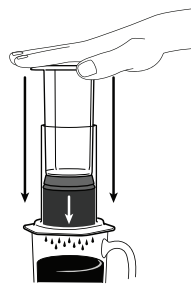
6

Adicione água até atingir o nível ② na câmara, água a 80 °C para preparação de bebida quente ou água da torneira para preparação de bebida fria



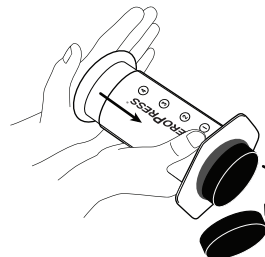
7

Mexa durante cerca de 10 segundos para a preparação de bebida quente ou durante 1 minuto para a preparação de bebida fria



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 enxague o vedante.

Estilo expresso:
Beba como está.

Café americano:
Adicione água para encher uma caneca de 237 ml.

Café com leite:
6. Encha a câmara com água até atingir o nível ①.
10. Adicione leite na caneca para perfazer 237 ml de café com leite.

Preparação de bebida fria:
Adicione água da torneira ou água gelada para fazer uma preparação de bebida fria numa caneca de 237 ml.

Consulte o verso para obter sugestões para a preparação, informações sobre a garantia e notificações de segurança.

Encomende peças de substituição em www.aeropress.com

SUGESTÕES PARA PREPARAÇÃO

Limpeza: Ejeite sempre o café usado imediatamente depois de preparar e guarde a sua AeroPress com a vedação completamente pressionada. Isto mantém a vedação sem compressão para prolongar a vida útil da vedação.

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 a resistência da pressão do ar. Em seguida, continue a exercer pressão assim que esta aliviar. Se pressionar com força, tal irá comprimir o disco de 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 da torneira 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 firmemente 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 saltar em redor do vedante resultando em queimaduras na pessoa que está a utilizar a máquina. O vedante está gasto. Aceda a 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: Muitas pessoas preparam o café com a AeroPress invertida durante o processo de infusão. 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 tem garantia contra defeitos de materiais e de mão-de-obra durante o 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, 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, café com leite, 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 passar um pano pelo 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 de café de moagem fina de gotejamento na AeroPress para cada dose.

Para expresso ou café com leite, encha com água a 80 °C até atingir o número indicado na câmara equivalente ao número de colheres de medida de café e mexa durante 10 segundos.

Para café americano, adicione água a 80 °C até atingir o número imediatamente superior ao número de colheres de medida de café e mexa durante 10 segundos.

Pode preparar um café frio com água da torneira. Encha até atingir o número imediatamente superior ao número de colheres de medida de café e mexa durante um minuto. A preparação de bebida fria oferece um sabor excepcionalmente suave e intenso.

Pressione suavemente.

Uso do concentrado:

Beba-o puro como um expresso.

Para café com leite, adicione leite para perfazer uma dose total de 237 ml, por cada colher de medida de café pressionado. Desfrute do café com leite frio ou aqueça no micro-ondas.

Para café americano, adicione água para perfazer uma dose total de 237 ml, por cada colher de medida de café pressionado.

Para a preparação de bebida fria, adicione água ou gelo para perfazer uma dose total de 237 ml, por cada colher de medida de café pressionado.

Pode também acrescentar concentrado a uma ampla variedade de bebidas.

AS PEÇAS



Êmbolo



Câmara



Tampa do filtro



Filtro de papel



Colher de medida para café



Agitador



Funil

ESTAS INSTRUÇÕES ESTÃO DISPONÍVEIS EM 10 IDIOMAS*
EM WWW.AEROPRESS.COM

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