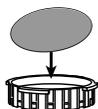


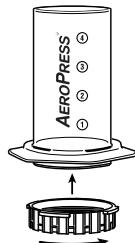
使用 AEROPRESS® 进行冷热冲调



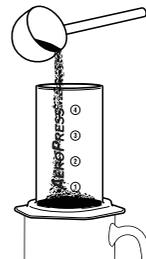
1
将压杆从
滤筒中拉出。



2
将滤纸放
入滤盖中。



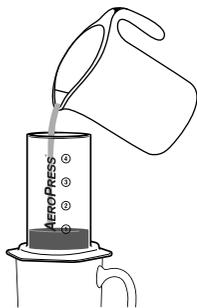
3
将滤盖拧
到滤筒上。



4
将滤筒竖立在结实的杯
子上，然后往滤筒中放一
勺细研磨咖啡粉。



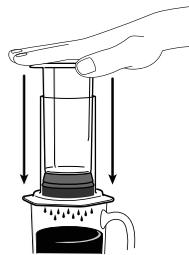
5
摇晃使咖
啡粉铺匀。



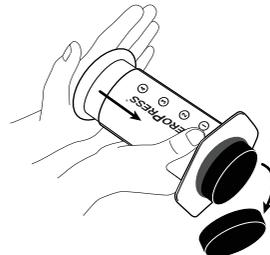
6
往滤筒中倒
水至刻度 ① 处，
加入 80°C 的热水进行
热冲调，
或
加入常温水
进行冷冲调。



7
热冲调搅拌约
10 秒钟，
冷冲调搅拌约
1 分钟。



8
插入压杆，轻缓向
下按压，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：
往杯中加水，即完成一份
237 毫升的美式咖啡。

拿铁：
往杯中添加牛奶，即完成一
份 237 毫升的拿铁。

冷冲调咖啡：
往杯中添加常温水或冰水，
即完成一份 237 毫升的冷冲
调咖啡。

请查看背面的冲调提示、质保说明和安全须知。

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“AeroPress”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。

水温：绝大多数品鉴师更喜欢用 80°C 的热水冲调咖啡。您也可以使用常温自来水冲调，只需搅拌一分钟即可。

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“AeroPress”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底部狭窄的杯中。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“AeroPress”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“AeroPress”咖啡壶没有材料和工艺上的缺陷。请保留收据。

研磨程度：采用细研磨或意式特浓研磨咖啡粉。使用多勺意式特浓研磨咖啡粉时，研磨时间较长，且需要一定耐心，不过成品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。之后您便可快速地将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，但是这没有必要。每次压制咖啡前都将滤筒擦拭干净。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。

如何冲调多达 3 种咖啡

冲调意式特浓浓缩咖啡：

往“AeroPress”中放一勺细研磨咖啡粉，冲调一杯咖啡。

意式特浓咖啡、拿铁或美式咖啡：

如想冲调 3 杯咖啡，请向滤筒内加入 80°C 的水，水量至对应勺数的刻度处，并搅拌 10 秒钟。

冷冲调咖啡：

如想冲调 3 杯咖啡，请向滤筒内加入常温水，水量至对应勺数的刻度处，并搅拌 1 分钟。

轻缓地向下压。

使用浓缩咖啡：

制作意式特浓咖啡：直接饮用。

制作拿铁：加入牛奶，每勺研磨咖啡粉可冲调出总计 237 毫升拿铁。您可享受冷拿铁，也可放入微波炉内加热。

制作美式咖啡：加入水，每勺研磨咖啡粉可冲调出总计 237 毫升美式咖啡。

制作冷冲调咖啡：加入水或冰水，每勺研磨咖啡粉可冲调出总计 237 毫升冷冲调咖啡。

您也可以在多种清凉饮料中添加浓缩咖啡。

部件



压杆



滤筒



滤盖



滤纸



勺子



搅拌棒



漏斗

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、西班牙语、土耳其文