

## Café AeroPress en Menos de 2 Minutos

1. Caliente agua a 185 °F (85 °C) en su hervidor/tetera (o use agua hirviendo).
2. Jale el émbolo para separarlo completamente de la cámara.
3. Inserte el filtro de papel en la tapa del filtro; luego enrosque la tapa en la cámara.
4. Coloque la cámara sobre la jarra. Agregue 2 cucharadas colmadas (32-36 gramos) de café molido medio comprado en el comercio o de café molido medio-fino de su molinillo. Si va a hacer una sola taza, reduzca la porción a la mitad.
5. Agite suavemente para nivelar el café. Vierta agua hasta el nivel 8 de la cámara. Para una taza, llene hasta el nivel 4. Verá el café goteando. Esto es normal.
6. Revuelva suavemente durante 3 segundos. Luego inserte rápidamente el émbolo en la cámara alrededor de 1/2 pulgada, para crear un vacío a fin de detener el paso del goteo. Espere 30 segundos para el café molido medio-fino, o 60 segundos para

el café molido medio.

7. Presione el émbolo de forma suave y continua hasta llegar al fondo.
8. Quite la tapa del filtro. Coloque la prensa sobre el fregadero o el recipiente de basura y empuje el émbolo por la cámara hasta que salga el "disco" de café.
9. Deseche el filtro de papel y enjuague la tapa del filtro y la prensa de café.
10. Disfrute del exclusivo sabor suave, intenso y de gran cuerpo de un café colado en su AeroPress 3 en 1.

---

**Limpieza semanal** Para conservar la vida de su AeroPress, límpiela con agua tibia, jabón suave y un paño suave.

**Conservación** Una vez finalizada la limpieza, guarde la cafetera en un organizador AeroPress (se vende aparte).

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

**Tenga cuidado con los líquidos calientes, ya que pueden causar quemaduras graves. Asegúrese de que la jarra repose sobre una superficie plana no resbaladiza.**

Sujete firmemente la jarra y la cámara AeroPress con una mano mientras presiona el émbolo verticalmente hacia abajo con la otra mano. **No presione nunca con demasiada fuerza** (las tazas frágiles se podrían romper).

**No presione nunca si la junta está floja en la cámara, para evitar derrames de agua caliente que podrían causar quemaduras.** Para hacer pedidos de juntas de repuesto, visite [aeropress.com](http://aeropress.com). **Método invertido:** Algunas personas cuelan el café con la cafetera boca abajo ("método invertido"). Desaconsejamos enfáticamente este método, ya que así la cafetera puede estar inestable y dar lugar a derrames que ocasionen quemaduras.

---

**Garantía:** Las cafeteras AeroPress tienen una garantía contra defectos en materiales y mano de obra por 1 año desde la fecha de la compra en un comercio minorista autorizado. Conserve el recibo.

**Garantía Prolongada:** Para prolongar su garantía, visite [aeropress.com](http://aeropress.com).