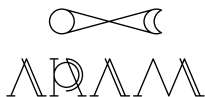


CAFETEIRA ESPRESSO ARAM®

GUIA DE
PREPARO



ANTES DE TUDO

VAMOS FALAR SOBRE O GRÃO DE CAFÉ

- !** Preparar um espresso realmente gostoso é uma arte, e aqui você vai encontrar dicas a serem seguidas para esclarecimento de tudo o que interfere na qualidade do seu espresso. Variáveis de extração na aram, dicas de grãos, temperatura a ser usada e técnicas estarão a sua disposição, mas por favor, não leve esse manual tão a sério a ponto de se esquecer de curtir seus momentos. Seja curioso, leia e pratique!

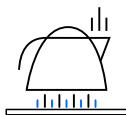


Um ótimo café, começa com grãos de qualidade e o mais fresco que conseguir. O ideal é que esteja torrado a mais de 5 dias e com no máximo 30 dias depois da torra. O segredo de um saboroso espresso, é um café fresco e cheio de vida.



Moer na hora é o segundo segredo. Utilize moedores com mós cônicas ou planas. Moedores de lâminas não fazem uma moagem homogênea, necessária para o espresso. Usar café já moído do mercado, vai reduzir muito suas chances de um espresso de alta qualidade.

A moagem indicada é a mesma que espresso. Precisa ficar fina como sal e uniforme. Essa moagem fina é a responsável por fazer resistência contra a água, criando a pressão necessária para extrair o espresso. Antes de comprar um moedor, certifique se que ele chegue nesse nível de moagem. Se possível, teste antes.



Mais importante do que a pressão que a água passa pelo café, é a temperatura da água. Utilize água fervendo, sem medo, mas com cuidado para não se queimar com ela. As peças da cafeteira vão diminuir a temperatura da água até chegar no pó de café, deixando a bebida na temperatura ideal para beber logo em seguida.

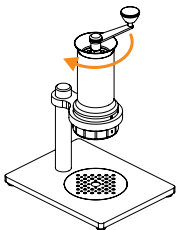


Um das coisas mais emocionantes durante o preparo é poder ver aquela crema bonita . Uma bela crema indica basicamente duas coisas: os grãos estão com uma torra fresca e os óleos naturais do café mais difíceis de serem extraídos foram para o copo. Ela é formada por óleos e gases, como o CO₂, proveniente da torra, por isso, quanto mais fresco a torra, mais chances de acertar na crema e no sabor. Uma crema toda manchada (tigrada) mostra componentes diferentes sendo extraídos, então normalmente quanto mais cores mais sabores e mais complexidade o espresso pode ter. Mas cuidado: gases (e principalmente o gás carbônico) são amargos, lembre-se que um espresso agradável é harmônico e equilibrado. Nossa dica é: antes de tomar misture com uma colher, ou afaste a crema. O desempenho da cafeteira é garantido pela qualidade do café que você tem em mãos.

PREPARANDO UM ESPRESSO

SIGA ME OS BONS

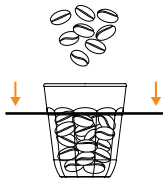
- 1** DESÇA A MANIVELA ATÉ CHEGAR NO FINAL. ATENÇÃO: NÃO É PRECISO APERTAR.



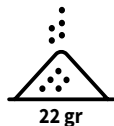
- 2** PARA PRÉ-AQUECER A CAFETEIRA ABASTEÇA COM ÁGUA FERVENTE. ENCHA ATÉ A PEÇA INDICADA.



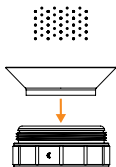
- 3** COM AJUDA DE UMA BALANÇA, SEPRE 22GRAMAS DE CAFÉ EM GRÃOS FRESCOS. SE NÃO TIVER UMA BALANÇA, ENCHA O COPO ATÉ ESTE NÍVEL



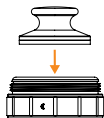
- 4** MOA UTILIZANDO UM MOEDOR COM MÔS CÔNICAS OU PLANAS. NÃO USE MOEDORES DE LÂMINAS. A MOAGEM PRECISA FICAR FINA E UNIFORME COMO SAL



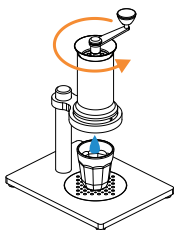
- 5** REMOVA O PORTA FILTRO DA CAFETEIRA, COLOQUE O FUNIL DENTRO DO FILTRO E ENCHA O FILTRO COM O CAFÉ JÁ MOÍDO.



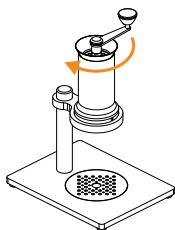
- 6** REMOVA O FUNIL E COMPACTE O CAFÉ USANDO O TAMPER. COLOQUE UM POUCO DE FORÇA E FAÇA O MAIS ALINHADO POSSÍVEL



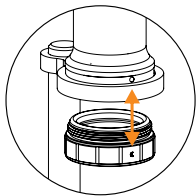
- 7** DESCARTE A ÁGUA QUE ESTAVA AQUECENDO A CAFETEIRA: COLOQUE UM COPO SOBRE A BASE E SUBA A MANIVELA, FAZENDO A VÁLVULA ABRIR. UMA VOLTA JÁ BASTA.



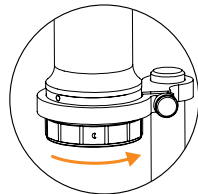
- 8** QUANDO ESGOTAR A ÁGUA, FECHÉ A VÁLVULA DESCENDO A MANIVELA E DESCARTE A ÁGUA DO COPO.



- 9** ENCAIXE O PORTA FILTRO NA CAFETEIRA: ALINHANDO OS SÍMBOLOS DO SOL E LUA VOCÊ VAI ACHAR O INÍCIO DA ROSCA



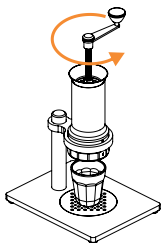
- 10** GIRE O PORTA FILTRO NO SENTIDO ANTI HORÁRIO E APERTE. OS SÍMBOLOS NÃO PRECISAM FICAR ALINHADOS NOVAMENTE



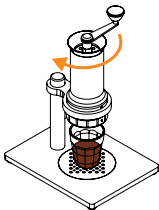
- 11** ABASTEÇA NOVAMENTE A CAFETEIRA COM ÁGUA MINERAL QUASE FERVENDO E COLOQUE O COPO SOBRE A BASE



- 12** SEGRE FIRME NO CORPO DE MADEIRA E SUBA A MANIVELA ATÉ O FIM. SÃO 38 VOLTAS NO TOTAL.



- 13** AGORA DESÇA A MANIVELA. QUANDO A PRESSÃO CRESCER, VAI SENTIR A MANIVELA FICAR PESADA. DIMINUA A VELOCIDADE, MAS CONTINUE GIRANDO ATÉ O FIM. NÃO PRECISA APERTAR.



- 14** ESPERE AS ÚLTIMAS GOTAS CAÍREM E APROVEITE SEU ESPRESSO. LEIA NOSSAS DICAS A SEGUIR.

DICAS E TRUQUES

SEJA O BARISTA DA CASA



Você pode controlar o quanto de café quer ter no copo. Basta encher a cafeteira até a peça com vários furinhos e controlar quantas voltas você sobe a manivela. Se você subir tudo, serão 38 voltas. Se subir menos, terá menos bebida no copo. A regra é mais ou menos esta aqui:

VOLTAS	37	29	38	26
CAFÉ moído	22 g	22 g	20 g	20 g
COPO	60ml	40ml	60ml	40ml

Independente de quantas voltas subir. Sempre desça até o final a manivela. Isso esgota a água em cima do bolo de café e deixa abrir o porta filtro sem risco de se queimar com a água.

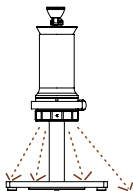
A água que ficar acima do pistão, não vai passar pelo café. Depois de passar seu café, remova o porta filtro e suba a manivela para descartar essa água. - Essa tabela é uma sugestão. Os resultados podem variar de acordo com a moagem, café e pressão feita durante o processo.



Na receita básica indicamos 22 gramas de café, mas você pode usar mais ou menos café, como o quadro acima sugere. Saiba que para cada quantidade de café, o nível da moagem muda. Se você acertou sua receita com 22 gramas e fez um ótimo espresso bem cremoso, se mudar para 18 gramas com a mesma moagem, vai perceber que a manivela ficou muito leve e fez pouca crema. Então, terá que moer ligeiramente mais fino, para criar a mesma pressão. Se usar 24 gramas, terá que moer ligeiramente mais grosso, para não criar muita pressão e ficar pesado demais. Nota: com o filtro duplo padrão que acompanha a cafeteira, não use menos que 16 gramas, e mais que 24 gramas.



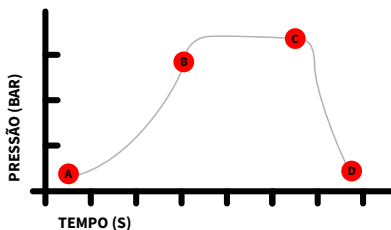
Já pensou em fazer um drink com espresso? Chegou a hora. Prepare um belo espresso de 40ml + 150ml de água tônica + um rodela de limão tahiti ou siciliano e gelo. Pronto! O espetáculo acontece quando você coloca primeiro a água tônica no copo, e prepara o espresso direto sobre a tônica.



Ao preparar seu café, se acontecer vários esguichos fora do copo, fique tranquilo, meu amigo. Isso é causado pelo estilo de corte do moedor e homogeneidade do café moído. Tente moer mais fino, misturar o café depois de moído ou experimente usar outro moedor.

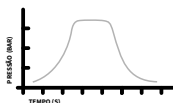
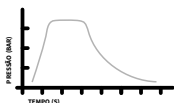
TRUQUES PROFISSIONAIS

NÍVEL AVANÇADO



Um dos grandes diferenciais da cafeteira aram é poder controlar a pressão e a temperatura da água. Como a pressão é você quem cria com o ritmo que coloca no giro da manivela, você pode criar um perfil único, como só as máquinas de espresso topo de linha fazem. Quando você inicia a descida da manivela a pressão está em 0 bar (ponto a) - conforme mantém o giro leve e rápido descendo, ela vai aumentando e você vai sentindo a manivela ficar pesada (entre o ponto a e b) - quando você sentir que ficou pesado você terá chegado aos místicos 9bar de pressão, então você deve diminuir a velocidade do giro, mas mantenha girando em uma velocidade mais baixa. (não deixe ficar leve demais) isso vai fazer a pressão estabilizar, (entre o ponto b e c) - no momento que descer toda a manivela e parar de girar, a pressão vai cair até 0 bar (entre o ponto c e d). O mais comum é que esse processo demore entre 30 e 50 segundos.

Nota: se você sentir que a manivela ficou muito leve, tente moer mais fino, ou colocar mais café para criar a resistência contra a passagem de água. Se ficou muito pesado e o café não saiu, pare imediatamente e moa um pouco mais grosso, ou coloque menos café.



Experimente criar outros perfis e perceba a diferença de cada uma no copo. Com sugerimos nos gráficos acima.



Um outro diferencial é a possibilidade de fazer pré infusão. Máquinas de espresso convencionais despejam a água de uma só vez sobre o café, para chegar rapidamente aos 9 bar de pressão. A pré infusão muda esse processo. Ao invés de despejar a água de uma só vez, molha se o pó de café suavemente, com baixa pressão por alguns segundos. Só depois de umedecer todo o pó de café, que se aplica pressão. Para fazer isso siga os passos 1 a 12, no passo 13 ao iniciar a descida, gire mais ou menos 5 voltas e espere por uns 10 segundos. Neste momento, você vai molhar todo o pó de café. Em seguida, desça até o final. Esse processo ajuda a extrair outros sabores do café. faça um teste

2 x

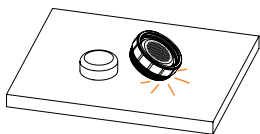


Caso queira um café mais quente no copo, experimente esquentar duas vezes a cafeteira antes de passar seu café. Repita as etapas 1,2,7 e 8.

LIMPANDO SUA ARAM

QUEM AMA CUIDA

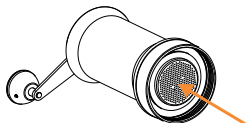
- 1** REMOVA O PORTA FILTRO, E BATA LEVEMENTE SOBRE UMA MESA, OU NA QUINA DO CESTO DE LIXO, PARA QUE O BOLO DE CAFÉ SAIA INTEIRO



- 2** PASSE UM PANO ÚMIDO, OU LAVE EM AGUÁ CORRENTE O FILTRO E PORTA FILTRO. NADA AQUI VAI ENFERRUJAR



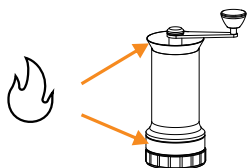
- 3** NA CAFETEIRA, PASSE UM PANO ÚMIDO NO CHUVEIRO E NA ROSCA INTERNA



- 4** NÃO COLOQUE PARA LAVAR EM LAVA LOUÇAS. MADEIRAS NÃO GOSTAM DELA :)

ATENÇÃO

TUDO CUIDADO É POUCO



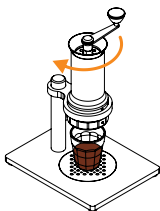
Ao usar água quente, tenha muito cuidado para não se queimar. Ao encher com água, mantenha suas mãos distantes da cafeteira. Algumas peças de aço inox da cafeteira ficam bem quentes. Durante o preparo do café, segure somente na corpo de madeira e não encoste nas demais partes. Veja quais peças ficam muito quentes:



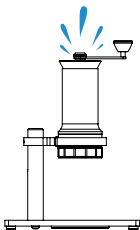
Cuidado ao usar peças de vidro, como o copo. Ele pode quebrar ao cair no chão ou quando submetido a grande pressão. Vidro quebrado é perigoso e pode te machucar gravemente. Não deixe crianças usarem a cafeteira.



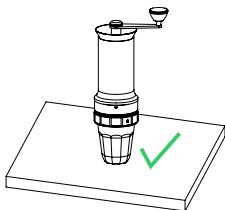
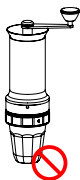
Se depois de preparar seu espresso, esteja sobrando muita água acima do pó de café, faça o seguinte: não abra o porta filtro no final. Suba cerca de 15 voltas a manivela e desça até o final novamente. Isso vai tirar todo o excesso de água da cafeteira e do pó de café.



Se ao descer a manivela para extrair seu café, sentir que esta muito pesado ao ponto de ser desconfortável, ou a manivela travar de tão pesado: pare imediatamente de girar e não suba a manivela! Espere a pressão diminuir e só aí desça a manivela lentamente até o final, para poder abrir o porta filtro com segurança. Isso acontece porque o pó de café esta fino demais, criando muita barreira contra a passagem da água. Usando a mesma quantidade de café, moa um pouco mais grosso e compacte com a mesma força. Caso a manivela desça leve demais, sem criar resistência, isso quer dizer que o pó de café esta muito grosso. O que impede de criar a resistência ideal para fazer um espresso. Moa um pouco mais fino. A pressão ideal é quando o giro da manivela fica um pouco pesado, mas sem causar desconforto ao girar.



Sempre que iniciar a descida da manivela, você inicia a pressão interna e precisa tomar alguns cuidados. Se por algum motivo você quiser parar o processo, pare de descer a manivela e espere alguns segundos para que a pressão diminua e você possa então, subir a manivela com segurança. Nunca desça e suba rapidamente. Isso pode causar uma despressurização muito rápida, que vai lançar a água para fora da cafeteira.



Sempre que usar a cafeteira fora do suporte. Apóie-a com o copo bem encaixado sobre uma superfície plana e estável para preparar seu café com segurança. Nunca use a cafeteira com o copo encaixado sem apoiar em uma base. O copo pode cair e te machucar.

GARANTIA E ASSISTÊNCIA

QUEM AMA CUIDA



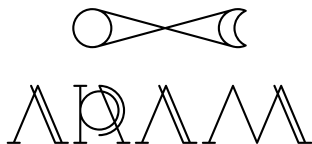
Nossa cafeteira tem garantia limitada de 1 ano contra defeito de fabricação, contado a partir da data da compra. Peças que sofrem desgastes com o tempo, como as vedações de borracha tem garantia de 6 meses. Claro que, todos as peças tem uma vida útil esperada muito maior. A garantia somente será aplicada quando o produto e partes sejam usadas dentro das indicações de uso indicadas em nossos manuais.

Para validar a garantia, será necessário apresentar o comprovante de compra. Guarde bem o seu.

A garantia será perdida se o produto ou partes sejam modificadas, abusadas, usadas indevidamente ou danificadas por acidente ou negligencia ou se qualquer peça seja instalada inadequadamente. Ou ainda, se não for usada dentro das maneiras que indicamos em todos nossos manuais e guias.

A cafeteira foi projetada para ser facilmente desmontada, sem o uso de chaves. Caso você tenha algum problema, primeiro entre em contato conosco, que vamos avaliar a situação e verificar se você mesmo pode fazer a substituição da peça. Caso não seja possível, um código de retorno será criado, para que você possa enviar por correios sua cafeteira, para substituição completa ou troca da peça defeituosa. Não desmonte sem nossa orientação, isso pode invalidar sua garantia.

Entre em contato com a gente por e-mail ou telefone, que vamos te ajudar o mais rápido possível. Afinal, ficar sem café, não dá.



**PARA MAIS INFORMAÇÕES
ACESSE
WWW.ARAM.COFFEE
HELLO@ARAM.COFFEE
41 36578226**

CNPJ: 20.359.958.0001-80
rua marcel reguta, 116 - Alm. Tamandaré
Paraná - Brasil