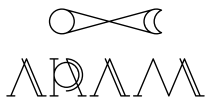


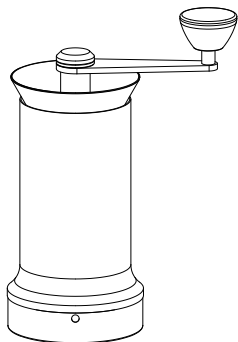
ARAM ESPRESSO MAKER® スターターガイド

組み立て説明書 / コーヒーの淹れかた



エスプレッソメーカーのセットアップ

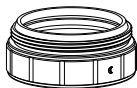
部品



コーヒーマーカー

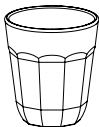


フィルターバスケット



ポルタフィルター

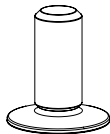
付属部品



ショットグラス



ファネル



タンパー

組み立て方法



部品



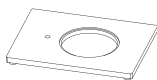
ステンレスサポート



タンク蓋



タンク



ステンレスベース



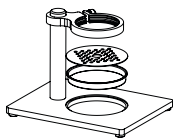
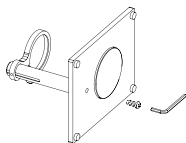
ネジ



六角レンチ
*ステンレスベースねじ用

組み立て方法

- 1 ステンレスベースの穴に沿ってステンレスサポートを配置し、ポストネジを挿入し、六角レンチを使用して締めます。
キーはキットに付属しています。

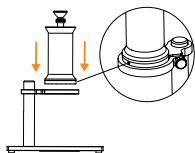


- 2 タンクとタンク蓋をステンレスベース上にセットする。

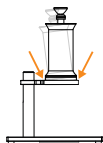
置き型モード

設置方法

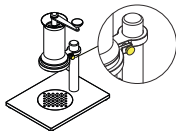
- 1** ポルタフィルターを装着せずに、ステンレスサポートにARAMを取り付けます。太陽のマークが正面にあることを確認してください。



- 2** コーヒーメーカーを支えながら、しっかりとずれることなくフィットしていることを確認してください。



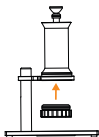
- 3** 金色のネジをしっかりと硬く締めてください。



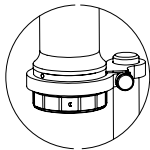
- 4** ポルタフィルターにフィルターを挿入してください。



- 5** コーヒーメーカーをポルタフィルターの上に置き、太陽と月のマークを揃えます。ネジの頭が見えます。



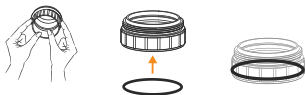
- 6** ポルタフィルターを反時計回りに回します。太陽と月のマークが揃っている必要はありません。



持ち運び型



- 1** ギョムのアダプターがポルタフィルター内部に正しく取り付けられているかを確認します。



- 2** ギョムアダプターを揃える

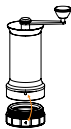


- ポルタフィルターの中にカップを入れる
- カップを回してしっかりと押し込む
- 2,3分置くとギョムでしっかりと固定されます
- 取り外す場合はポルタフィルターを持ち、エスプレッソメーカーを横に向けてカップを取り外す

- 3** フィルターをポルタフィルターと組み合わせます。



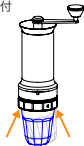
- 4** ポルタフィルターをコーヒーメーカーの上に置き、太陽と月のマークを揃えるとネジの頭が揃います。



- 5** ポルタフィルターを反時計回りに回します。太陽と月のマークが揃っている必要はありません。

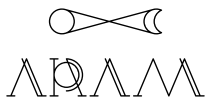


- 6** コーヒーを入れる時はショットグラスを取り付けます。グラスがしっかりと固定されていることを確認します。



ARAM ESPRESSO MAKER®

コーヒーの淹れかた



はじめに

コーヒー豆についてのおはなし

本当においしいエスプレッソを淹れることは、芸術とも呼べるものです。ここではAram®の抽出変数、豆に付いてのヒント、水温、淹れるコツなどエスプレッソの品質に影響する要因を理解するためのヒントをご紹介します。

しかし、真剣に考えすぎる必要はありません。コーヒーを淹れるその瞬間を楽しんでください。そして自分流の淹れ方を探ってください。ぜひ、好奇心とともに読みいただき、体験ください。



最高のコーヒーは、良質な豆を選び、焙煎後すぐに袋詰めすることから始まります。焙煎後5日目から1ヶ月のものをお勧めします。美味しいエスプレッソの秘訣は、焙煎後、間もない豆に溢れる生命力にあるのです。



美味しいエスプレッソのための2つ目の秘訣は、淹れる直前に豆を挽くことです。そしてグラインダーは豆を極細で均一に挽くことができるものを使用してください。挽きムラのあるコーヒー粉を使うと、美味しいエスプレッソを淹れるチャンスを減らしてしまいます。アラム®エスプレッソメーカーで使用する挽き方は、通常のエスプレッソと同じものです。塩のように細かく均一な挽き方でなければ、水の抵抗を受けてしまいエスプレッソのレベルに適した圧力にはなりません。グラインダー購入前に、十分な細かさで均一に挽けることができること確認することをお勧めいたします。



コーヒーの抽出は適切な温度でなければ出来ません。
そのため、水の温度はコーヒーに注ぐ水の圧力よりも必要なポイントです。

沸騰したお湯を恐れることなく、注意しながら注いでください。

シリンダーのウッドはコーヒーに注がれるまで水温を保ち、エスプレッソを理想的な温度に保ってくれます。



アラムでエスプレッソを作るときに素晴らしい点の一つは、クレマが形成されていく様子が見られることです。美しいクレマは豆が新鮮であることを意味しており、抽出が難しい脂肪分や天然の油分が、グラスに滑り込むクレマを作り出しているのです。

クレマの大部分は、焙煎時に発生するCO₂などのガスによって創り出されます。コーヒーが新鮮であればあるほど、美しいクレマになる可能性は高まります。

コーヒーの色の濃さは、より多くの味や成分が抽出されていることを意味します。

汚れたクレマは、さまざまな成分が抽出されていることを示しており、ガス、特に二酸化炭素は苦味があるので注意が必要です。味の優れたエスプレッソは、調和のとれたものでなければなりません。飲む前にスプーンで混ぜるか、汚れたクレマを取り除いてください。

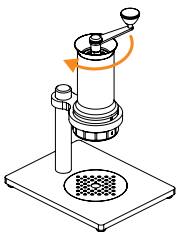
エスプレッソを淹れる

淹れ方のご紹介

淹れ方を動画で紹介しています→



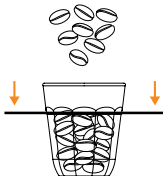
- 1** ハンドルを最後までしっかりと回します。
注意：きつく締めすぎる必要はありません。



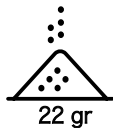
- 2** シリンダー内を予熱します。下図のように、熱湯をいっぱいまで注ぎます。



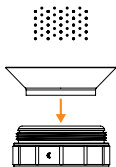
- 3** 22gの豆を秤を使い取り分けま
す。
秤がない場合は、下図のように
ショットグラスのライン部分まで
生豆を入れます。



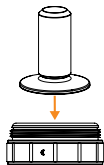
- 4** コーヒー豆は塩のように細かく、
均一な大きさに挽いたものを使用
してください。



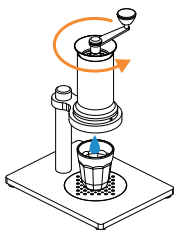
- 5** ポルタフィルターをはずし、フィルターの中にファネルを置き換えたコーヒー豆を入れます。



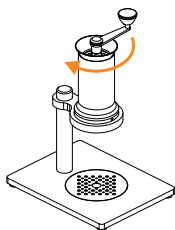
- 6** ファネルをはずしコーヒーに少し強めの力で圧力をかけ、出来るだけ揃えます。



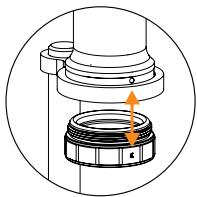
- 7** 予熱していた水を捨てます。スチールベースにグラスを置き、クランクとバルブを回します。1回転のみで大丈夫です。



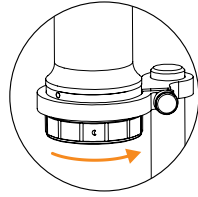
- 8** 水が全てでたらバルブを閉めハンドルを降ろします。



- 9** ポルタフィルターと本体合わせ、太陽と月のマークを揃え視点部分を見つけます。



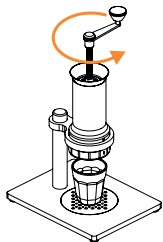
- 10** ポルタフィルターを反時計回りに回します。太陽と月のマークがずれていても問題ありません。



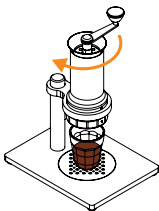
- 11** もう一度熱湯を注ぎ、ステンレスベースにショットグラスを置きます。



- 12** 木製の本体をしっかりと持ち、ハンドルを38回しっかりと回し切ります。



- 13** 次はハンドルを緩めます。圧力が上がると重く感じます。ゆっくりでも、最後まで回してください。締め付ける必要はありません。



- 14** 最後の一滴が落ちたら、エスプレッソをお楽しみください。飲みながら、下記のヒントをお読みください。

コツ・ポイント

自宅でバリスタ気分

ドリップするコーヒーの量は、あなたの気の向くままにコントロールできます。

Aramコーヒーメーカー®から水が出るまで入れ、回転数を数えるだけ。
最大限まで回すと、38回になります。回転数が少ないと、グラス内のコーヒーの量が少なくなります。

回転数	37	29	38	26
コーヒー豆	22 g	22 g	20 g	20 g
グラス	60ml	40ml	60ml	40ml

基本的なレシピでは、22gのコーヒーを使用しています。上記の表のように、多めに使っても少なめに使っても問題ありませんが、コーヒーの量により挽き具合の調整が必要になるので注意してください。

22gのコーヒーを使用してクリーミーなエスプレッソが淹れられたとしても、同じ挽き方で18gに変更すると、ハンドルが非常に軽くなり、クレマがほとんど出来ないことに気付かれるでしょう。その場合、同じ圧力をかけるためには、やや細かく挽く必要があります。

24gを使う場合は、圧力をかけすぎて重くならないように、少し粗く挽かなければなりません。

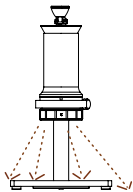
注意：アラムエスプレッソメーカーに付属している標準的なデュアルフィルターでは、10g未満または24g以上の量を使用しないでください。

ポルタフィルターを開けるときはシリンダー内の水分をすべて落としきってから開けてください。水分が残っているまま開くと火傷する原因になります。



エスプレッソを使ったドリンクを作りたいと思ったことはありませんか？今がまさに、その時です。40mlのエスプレッソに、150mlのトニックウォーター、タヒチ産かシチリア産のレモンのスライスと氷を用意します。

まず始めに、トニックウォーターをグラスに入れ、トニックの上
にそのままエスプレッソを淹れるところが一番のポイントです。

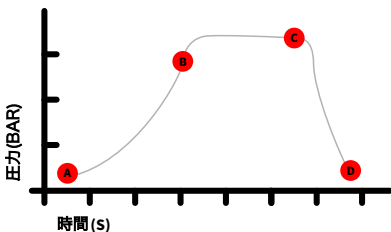


コーヒーを淹れている時に、カップから何度も水滴が垂れている場合は・・・

グラインダーによる挽き方と、挽いたコーヒーの均一さが原因です。細かく挽いてみる、コーヒーをブレンドしてみる、別のグラインダーで挽いてみ等を試されることをお勧めします。

プロフェッショナルトリック

上級レベル



水圧と温度をコントロールできることが、アラムエスプレッソメーカーの大きな特長の一つです。

ハンドルを回すリズムで圧力が生まれ、高級エスプレッソマシンならではの側面を引き出します。

ハンドルを下げ始める時の圧力は0気圧です (A点)。軽く速い回転を続けると次第に圧力が上がり、ハンドルの重みを感じ始めます(A点とB点の間)。重くなったと感じる時には、9気圧に達するため回転を遅くする必要があります。

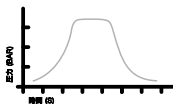
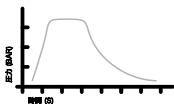
ハンドルが軽くなりすぎないように注意しながら、ゆっくりとした速度で回転を続けてください。

これにより、圧力が安定します (B点とC点の間)。

ハンドルをすべて下げて回転を止めた瞬間に、圧力は0気圧に下がります (C点とD点の間)。通常、このプロセスには約30秒から50秒程度かかります。

注意：もしハンドルが軽くなりすぎると感じた場合は、水浸に対する抵抗をつけるために、コーヒーをより薄く挽くか、量を増やしてみてください。

重くなりすぎてコーヒーが出てこなくなった場合は、すぐに止めて、少し粗めに挽くか、挽いたコーヒーの量を少なくして下さい。



上記のグラフで分かるように、いろいろな方法を試すと、それぞれのエスプレッソの味の違いに気付くことができるでしょう。



プレ・インフュージョンが可能なことも大きな違いの一つです。従来のエスプレッソマシンは、コーヒーパックに一気に水を注ぎ、急速に9気圧に到達させていました。

プレ・インフュージョンではこのプロセスが変わります。一度に水を注ぐのではなく、数秒間かけて低圧でゆっくりと水を含ませます。

コーヒーパック全体を湿らせてから、圧力をかけます。この手順は、ステップ1-12に該当します。ステップ13では、ハンドルを下げ始めたら、約5回転させて約10秒間待ちます。その後、ハンドルを降ろす。この動作により、挽いたコーヒーから更なるフレーバーを引き出すことができます。

ぜひ、お試しください。

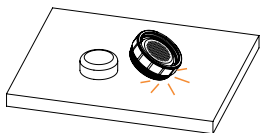


熱いコーヒーを飲みたいときは、コーヒー抽出前にAramコーヒーメーカーに2回熱湯を注ぎ、ステップ1,2,7,8を繰り返します。

Aramコーヒーマーカーのお手入れ

ケアは重要です

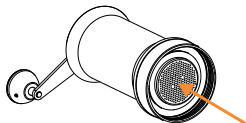
- 1** ポルタフィルターを外しテーブルやゴミ箱を軽く叩きます。そうすると中のゴミが一枚になって出てきます。



- 2** 濡れ布巾、もしくは水をかけてお手入れしてください。錆びてしまう心配はありません。



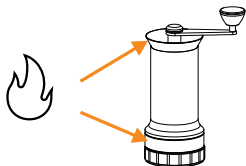
- 3** 濡れ布巾でシャワースクリーンと本体の縁を掃除します。



- 4** Aramコーヒーマーカー®を食洗機には淹れないでください。木材部分が傷む原因になります。

注意

油断は禁物です



熱湯を使用するときは、火傷をしないよう十分注意してください。部品の一部は非常に熱くなりますので、アラムエスプレッソメーカーに手を触れないように十分に注意してください。コーヒーを淹れるときは、木製の本体のみを持ち、他の部分には触れないでください。どの部分が非常に熱くなるかは、上の図をご覧ください。



ガラス製部品は硬いものにぶつかけたり、強い圧がかかると割れる可能性があるため、特に注意が必要です。割れたガラス片は大きな怪我に繋がる危険性があります。

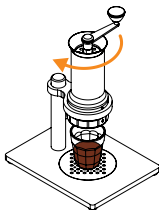
お子様がアラムエスプレッソメーカーを使う場合は熱湯やガラスに十分ご注意ください。



エスプレッソを淹れる際、コーヒーパック上に水が多く溜まっている場合はポルタフィルターを開けないでください。

ハンドルを15回転程上げ、再び最後まで下げます。

これで、コーヒーパックとAramコーヒーメーカー*から余分な水分をすべて取り除くことができます。



ハンドルを回しても重く違和感を感じたりロックされた場合はすぐに使用をやめてください。

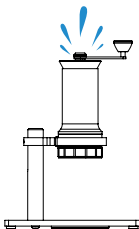
圧力が低下するまで待ち、最後までゆっくりと回転させてからポルタフィルターの安全装置を開きます。

挽いた豆が細かすぎることにより、抵抗の大きな層ができていることが原因です。

同量のコーヒー豆をもう少し粗く挽き、全ての工程をもう一度行ってください。

ハンドルが下がるのが早く、抵抗を感じない場合はコーヒー豆の挽きが粗すぎるため理想的な抵抗が生まれていません。

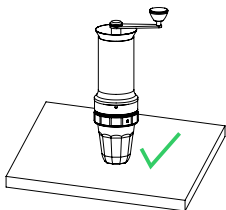
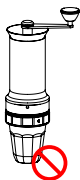
もう少し細かく挽く必要があります。少し重くてもスピンに違和感がなければ問題ありません。



ハンドルを下げ始めるたばにかかり始める内圧に注意してください。

何らかの理由で使用を中止したい場合は、ハンドルを下げずに圧力が下がるのを数秒間待つと、安全にハンドルを下げる事が出来ます。

決して急に下げたり上げたりしないでください。急激な減圧が起こり、Aramコーヒーメーカー®から水がこぼれてしまう可能性があります。



ホルダー外でAramコーヒーホルダーを使用する場合は、安全にコーヒーを淹れるために平らで安定した場所にグラスを置き、しっかりと支えてください。

グラスを台座に置かずに使用しないでください。

ショットグラスが落下して怪我をする恐れがあります。

製品保証

制限付き保証

Aramコーヒーマーカーには、製品上の欠陥に対してお買い上げいただいた日から1年間の保証をおつけしています。

ゴムリングなど、経年劣化した部品に関しては6ヶ月間の保証となります。Aramコーヒーマーカーは末永くお使いいただけるよう設計されていますので、安心してお使いください。

取扱説明書に記載されている注意を守ってご使用いただいた場合のみ保証対象となります。証明のため、購入証明書をご提示いただく必要があります。

製品や部品が改造や乱用されたり、不適切に使用された場合、事故や過失によって損傷した場合、または部品が間違えて取り付けられた場合には、保証対象外となります。

すべての不良品に関するご連絡はカスタマーサービスが個別に対応し、問題点をご説明の上、購入日と場所を教えてください。

欠陥が確認された場合、当社はお客様に返品許可証をお渡し致しますので、製品または欠陥部品を返品してください。

Aramは本製品をご使用中に、偶発的または結果的に発生した損害や人身傷害、または、いかなる法理論に基づく損害賠償請求に対しても責任を負いません。

本製品は、工具を使用すること無く簡単に分解できるように設計されています。

万が一、問題が発生した場合は、すぐにメールにてご連絡ください。もしできない場合は、専門家に修理を依頼するための返品承認書を作成します。

私たちの許可なくAramコーヒーマーカーを分解しないでください。

メールでお問い合わせいただければ、お手伝いいたします。

コーヒーは人生に必要不可欠です。

ご不明な点があれば、
お問い合わせください。

<https://aramespresso.jp>
info@aramespresso.jp

