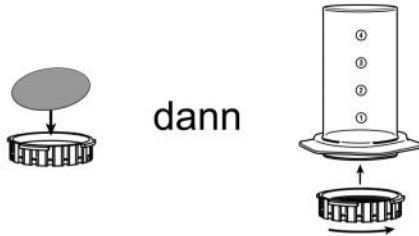


KURZANLEITUNG für Ihren AeroPress® Kaffezubereiter

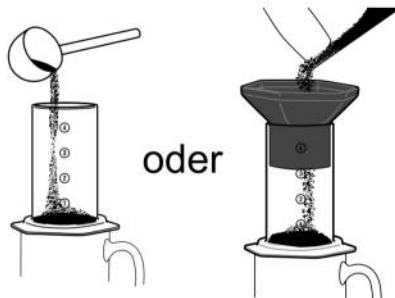
Den Presskolben aus dem Brühzylinder schieben.



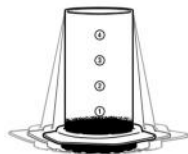
Einen Filter in den Filterhalter einlegen und diesen auf den Brühzylinder schrauben.



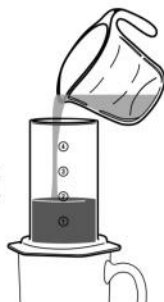
Den Brühzylinder auf eine stabile Tasse aufsetzen und einen Löffel fein gemahlenes Kaffeepulver in den Brühzylinder geben.



Den Brühzylinder kurz schütteln, um das Kaffeepulver gleichmäßig zu verteilen.



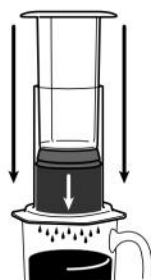
Den Brühzylinder bis zur Markierung ② mit heißem Wasser (80 °C) füllen.



10 Sekunden rühren.



Den Presskolben einsetzen und 20 bis 60 Sekunden lang sanft nach unten drücken.



REZEPTE

Anfangs einen gehäuften Löffel espressopulver oder 1 1/2 Löffel fein gemahlenes Kaffeepulver verwenden. Für ein kräftigeres Aroma kann später auch mehr Kaffeepulver verwendet werden. Die Kaffeepulver- und Wassermenge kann auch verdoppelt oder verdreifacht werden, um zwei oder drei Tassen gleichzeitig zu brühen. Für das Brühen mehrerer Tassen, fein gemahlenes Kaffeepulver verwenden.

Für besten Geschmack, Wasser mit einer Temperatur von 80 °C verwenden. Zum Aufbrühen sehr heller Röstungen, kann auch Wasser mit einer Temperatur von 85 °C verwendet werden.

Café Americano: Den Brühzylinder bis zur Markierung (2) mit Wasser füllen. 10 Sekunden rühren, sanft nach unten drücken und dann mit heißem Wasser auf insgesamt 225 ml aufgießen.

Café Latte: Den Brühzylinder bis zur Markierung (1) oder (1,5) mit heißem Wasser füllen. 10 Sekunden rühren, sanft nach unten drücken und dann mit heißer Milch auf insgesamt 225 ml aufgießen.

Cappuccino: Den Brühzylinder bis zur Markierung (1) oder (1,5) mit heißem Wasser füllen. 10 Sekunden rühren, sanft nach unten drücken und dann den gebrühten Kaffee mit derselben Menge Milch aufgießen.

Je nach Belieben kann Ihr Café Latte oder Cappuccino noch mit aufgeschäumter Milch verfeinert werden.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Den Filterhalter abnehmen, den Kaffeesatz mittels Presskolben herausdrücken und die Gummidichtung abspülen.



Wichtiger Hinweis: Den Kaffeesatz stets sofort nach dem Brühen (also noch bevor Sie Ihren Kaffee genießen) herausdrücken. Zum Aufbewahren den Kolben des AeroPress vollständig in den Brühzylinder drücken. Dadurch ist die Dichtung bei der Aufbewahrung keinem Druck ausgesetzt, was ihre Lebenszeit verlängert.

Mahlgrad: Fein gemahlene Kaffee oder Espressomahlung verwenden. Bei Espressomahlung dauert der Pressvorgang länger und das Aufbrühen mehrerer Löffel erfordert Geschick und Geduld. Das Aroma ist jedoch um einen Hauch kräftiger.

Wassertemperatur: Alle unsere Testpersonen waren sich einig, dass Wasser mit einer Temperatur von 80 °C mittleren und dunklen Röstungen bestes Aroma verleiht. Für sehr helle Röstungen bevorzugten jedoch einige Testpersonen eine Wassertemperatur von 85 °C.

Wasser auf die richtige Temperatur erhitzen:

Mikrowelle: Es gilt herauszufinden, wie lange es dauert, die gewünschte Wassermenge zu erhitzen.

Wasserkessel/Wasserkocher: Ein Zeigerthermometer in die Ausgusstülle des Wasserkessels/Wasserkochers stecken. Den Wasserkocher oder Wasserkessel beobachten und etwa 2 Grad vor Erreichen der Zieltemperatur abschalten bzw. von der Herdplatte nehmen.

Das Wasser kann auch zum Kochen gebracht und anschließend bis zum Abkühlen auf die gewünschte Temperatur stehen gelassen werden. **Bei einem kleinen Wasserkessel/Wasserkocher dauert es 17 Minuten bis das Wasser nach dem Sieden eine Temperatur von 80 °C erreicht.**

Heißwasserspender: Verfügt Ihre Küche über einen Heißwasserspender, beträgt dessen Wassertemperatur wahrscheinlich ca. 80 °C. Ausprobieren und falls nötig, entsprechend einstellen.

Der Pressvorgang lässt sich nur schwer durchführen?

Mit **sanfterem** Druck pressen und langsamer vorgehen. Bei zu hohem Druck wird der Kaffee puck komprimiert und blockiert den Durchfluss. Der Vorgang dauert somit noch länger. Sollte der Vorgang beim Pressen mit sanfterem Druck zu viel Zeit in Anspruch nehmen, etwas gröber gemahlene Kaffee pulver verwenden.

Kann nicht einfach mehr Wasser durch das Kaffeepulver gepresst werden? Das ist durchaus möglich, doch der Kaffee schmeckt dann bitterer. Daher empfehlen wir die Methode, eine Tasse Espresso zu brühen und mit Wasser aufzugießen.

Mit AeroPress® bewirten: Vor Ankunft der Gäste einige Portionen Espresso brühen und nach dem Abendessen individuell nach Wunsch Café Americano, Café Latte, Cappuccino, etc. zubereiten.

Koffein: Die Untersuchung von AeroPress-Kaffee in einem unabhängigen Labor ergab, dass der Koffeingehalt in etwa dem von Filterkaffee entspricht.

Säure: AeroPress-Kaffee weist nur ein Fünftel des Säuregehalts von Filterkaffee und ein Neuntel des Säuregehalts von French Press-Kaffee auf. Daher ist er deutlich magenfreundlicher.

Sind die Filter wiederverwendbar? Viele Benutzer spülen die Filter aus und verwenden sie erneut. Den nassen Filter nach dem Ausspülen in den Filterhalter legen und diesen auf den Brühzylinder schrauben. Dadurch bleibt der Filter flach und ist für den nächsten Brühvorgang einsatzbereit.

Ersatzteile können bei Aerobie, Inc. unter der Rufnummer 1-650-493-3050 bestellt werden.

Reinigung in der Spülmaschine? Der AeroPress Kaffeezubereiter kann in den oberen Geschirrkorb der Spülmaschine gestellt werden. Dies ist jedoch nicht notwendig, da der Brühzylinder bei jedem Pressvorgang gereinigt wird. Einfach die Gummidichtung unter laufendem Wasser abbürsten oder reinigen.

AeroPress Sicherheitshinweise:

Den Pressvorgang *niemals* durchführen, wenn die Gummidichtung lose ist. Heißes Wasser könnte herausspritzen und Verbrühungen verursachen. Telefonisch eine Ersatzdichtung bestellen.

Den Kaffee *niemals* in eine zerbrechliche oder enge Tasse pressen. Use a sturdy mug.

***Niemals* mit zu großem Druck pressen.** Dies kann zu Brüchen oder Verschüttungen führen.

Garantie: Für den AeroPress Kaffeezubereiter wird eine ab dem Kaufdatum gültige einjährige Garantie auf Material- und Verarbeitungsfehler gewährt.

AeroPress ist eine eingetragene Marke von Aerobie, Inc., Palo Alto, Kalifornien, USA

©August, 2014 Aerobie, Inc.,
Alle Rechte vorbehalten.