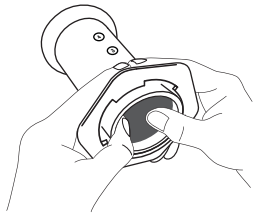
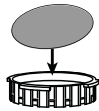


KAFFEE BRÜHEN MIT DEM AEROPRESS® KAFFEEZUBEREITER



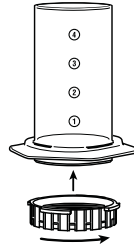
1

Den Presskolben aus dem Brühzylinder schieben.



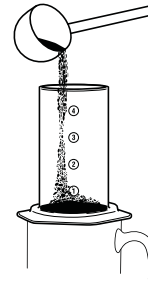
2

Einen Filter in den Filterhalter einlegen.



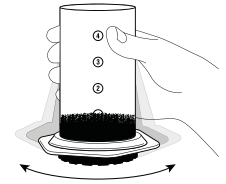
3

Den Filterhalter auf den Brühzylinder schrauben.



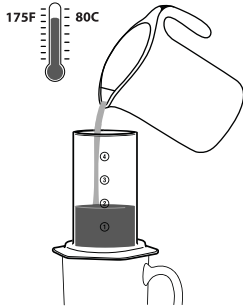
4

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



5

Den Brühzylinder schütteln, um das Kaffeepulver gleichmäßig zu verteilen.



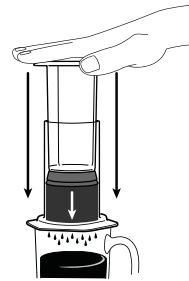
6

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



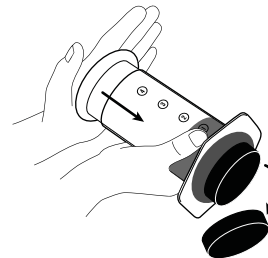
7

Ungefähr 10 Sekunden rühren.



8

Den Presskolben einsetzen und 20 bis 40 Sekunden lang sanft nach unten drücken, bis der Presskolben auf dem Pulver aufliegt. Den Vorgang unterbrechen, wenn ein Widerstand zu verspüren ist.



9

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

10

Espresso:
Unverdünnt genießen.

Café Americano: Tasse mit heißem Wasser auf insgesamt 235 ml aufgießen.

Café Latte: Den Brühzylinder bis zur Markierung (1) wie in Schritt 6 mit heißem Wasser auffüllen. Nach Durchführung von Schritt 9 die Tasse mit heißer Milch auf 235 ml auffüllen.

Für Brühertipps, Garantie- und Sicherheitshinweise siehe Rückseite.

ERSATZTEILEBESTELLUNG unter WWW.AEROPRESS.COM

BRÜHTIPPS

Reinigung: Den Kaffeesatz stets sofort nach dem Brühen auswerfen. Zum Aufbewahren des AeroPress Kaffeezubereiters die Dichtung vollständig in den Zylinder drücken. Dadurch ist die Dichtung bei der Aufbewahrung keinem Druck ausgesetzt, was ihre Lebenszeit verlängert.

Durchtropfen des Wassers: Es ist normal, dass vor dem Pressvorgang etwas Wasser durch den Filter tropft. Falls vorzeitig zu viel Wasser durchläuft, den Brühzylinder kurz schütteln, um das Kaffeepulver gleichmäßig zu verteilen, und das Wasser langsam aufgießen. Wenn immer noch vorzeitig zu viel Wasser durchläuft, einen feiner gemahlene Kaffee verwenden.

Der Pressvorgang lässt sich nur schwer durchführen: Mit sanftem Druck pressen und den Vorgang unterbrechen, sobald ein „Gegendruck“ zu verspüren ist. Wenn der Druck nachlässt, den Pressvorgang fortsetzen. Bei zu hohem Druck wird der Kaffee komprimiert und blockiert den Durchfluss. Der Vorgang dauert somit noch länger. Sollte der Vorgang beim Pressen mit sanfterem Druck immer noch zu viel Zeit in Anspruch nehmen, etwas gröber gemahlene Kaffeepulver verwenden.

Filter wiederverwenden: Viele Benutzer spülen die Filter aus und verwenden sie erneut. Vor dem Auswerfen des Kaffees den Filter abziehen, diesen abspülen und in den Filterhalter legen. Dadurch ist er für den nächsten Brühvorgang einsatzbereit.

Wassertemperatur: Wir empfehlen eine Wassertemperatur von 80 °C.

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

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

Spülen: 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 Dichtung unter fließendem Wasser abbürsten oder reinigen. Sollte der Brühzylinder klebrig werden, einfach mit Essig auswischen. Die Dichtung gelegentlich vom Kolbenende abnehmen, um die Innen- und Außenseiten gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel zu reinigen.

SICHERHEITSHINWEISE



Vorsicht: Heiße Flüssigkeiten können schwere Verbrühungen verursachen.

Die Kaffeetasse und den Brühzylinder des AeroPress Kaffeezubereiters mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand den Kolben senkrecht nach unten drücken. Bitten Sie umstehende Personen, etwas zurückzutreten.

Den Pressvorgang niemals durchführen, wenn die Gummidichtung locker ist. Heißes Wasser könnte herausspritzen und Verbrühungen verursachen. Die Dichtung ist verschlissen. Ersatzdichtungen können über aeropress.com bestellt werden.

Den Kaffee niemals in eine zerbrechliche oder enge Tasse pressen, sondern eine stabile Tasse verwenden.

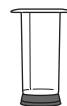
Niemals mit zu großem Druck pressen. Dies kann zu Brüchen oder Verschüttungen führen.

Die umgekehrte Brühmethode: Viele Benutzer drehen den AeroPress Kaffeezubereiter während des Ziehens um. Wir raten jedoch von dieser Methode ab. Der Kaffeezubereiter ist dadurch weniger stabil und kann leicht umkippen. Dabei spritzt der heiße Kaffee heraus und kann den Benutzer treffen.

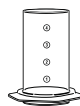
Garantie: Für den AeroPress Kaffeezubereiter wird eine ab dem Kauf bei einem autorisierten Einzelhändler gültige einjährige Garantie auf Material- und Verarbeitungsfehler gewährt. Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg auf.

BRÜHEN VON 1-3 TASSEN CAFÉ AMERICANO

Anzahl der Tassen Café Americano	Kaffeemenge	Bis zur jeweiligen Markierung mit heißem Wasser auffüllen	Servieren
1	1 gehäufte Löffel Espresso	(1)	Tasse mit heißem Wasser auf insgesamt 235 ml aufgießen.
2	3 gestrichene Löffel fein gemahlene Kaffeepulver	(3)	Auf 2 Tassen verteilen; mit heißem Wasser auf insgesamt 235 ml aufgießen.
3	4,5 gestrichene Löffel fein gemahlene Kaffeepulver	(4)	Auf 3 Tassen verteilen; mit heißem Wasser auf insgesamt 235 ml aufgießen.



Presskolben



Brühzylinder



Filterhalter



Papierfilter



Löffel



Rührstab



Trichter

DIE TEILE

DIESE ANWEISUNGEN STEHEN IN 10 SPRACHEN*
AUF WWW.AEROPRESS.COM ZUR VERFÜGUNG

* Chinesisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Portugiesisch, Spanisch, Türkisch