

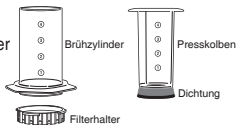
## Optimale Nutzung Ihres AeroPress® Kaffee- und Espressozubereiters

Herzlichen Glückwunsch! Entdecken Sie mit dem AeroPress Kaffeezubereiter eine neue Methode für optimalen Kaffee- und Esspressogenuss. Die Verwendung dieses Kaffeezubereitungsgeräts ist super einfach und macht Spaß.

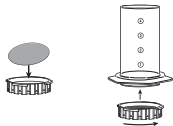
Für eine kurze Anleitung schauen Sie sich das Video auf der AeroPress Produktseite unserer Website [www.aerobie.com](http://www.aerobie.com) an.

### Brühen eines doppelten Espresso, eines „Café Americano“ (300 ml) oder eines Café Latte:

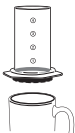
**1** Den Presskolben und den Filterhalter vom Brühzylinder abnehmen.



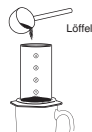
**2** Einen Filter in den Filterhalter einlegen und diesen auf den Brühzylinder schrauben.



**3** Den Brühzylinder auf eine stabile Tasse aufsetzen.



**4** Dann zwei AeroPress-Löffel fein gemahlenes Kaffeepulver in den Brühzylinder geben.



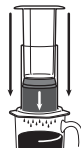
**5** Anschließend den Brühzylinder bis zur Markierung 2 mit heißem Wasser füllen. Für optimalen Kaffeegeschmack sollte die Wassertemperatur 80 °C betragen.



**6** Wasser und Kaffeepulver 10 Sekunden lang mit dem Rührstab umrühren.



**7** Die Gummidichtung des Presskolbens befeuchten und den Kolben in den Brühzylinder einsetzen. Den Kolben **sanft** ca. 0,6 cm im Zylinder nach unten pressen. Den Druck 20 bis 30 Sekunden aufrechterhalten, bis der Presskolben auf dem Kaffeepulver fest aufliegt. Ausschlaggebend für die einfache Kaffeezubereitung mit dem AeroPress ist die **sanfte** Druckenwendung.



**8** Der doppelte Espresso ist damit zubereitet. Für einen Café Americano die Tasse mit heißem Wasser aufgießen. Für einen Café Latte die Tasse mit heißer Milch aufgießen.



### Reinigung und Aufbewahrung:

Den Filterhalter abnehmen und zur Seite legen.

Den Presskolben drücken und den „Kaffeepuck“ über dem Abfalleimer auswerfen (der Kaffeepuck kann auch für den Kompost oder als Pflanzendünger aufbewahrt werden).



Die Gummidichtung abspülen und/oder abbürsten, um jeglichen Kaffeesatz zu beseitigen. Beim Herunterpressen des Kolbens hat die Dichtung den Brühzylinder bereits gereinigt, so dass keine weitere Reinigung erforderlich ist.



Den Kaffeepuck stets sofort nach dem Brühen auswerfen. Zum Aufbewahren des AeroPress Kaffeezubereiters den Brühkolben vollständig in den Zylinder drücken oder ganz herausnehmen. Durch die Aufbewahrung im unkomprimierten Zustand bleibt die luftdichte Verschlusswirkung der Dichtung viele Jahre erhalten.

## HINWEISE

In einem Brühvorgang können 1 bis 4 Löffel Kaffeepulver verarbeitet werden. Ein Meßlöffel Kaffeepulver ergibt einen einfachen Espresso oder 150 ml Kaffee. Die Markierungen am Brühzylinder dienen der Abmessung des benötigten Brühwassers. Die Nummer der Markierung entspricht hierbei der Anzahl der verwendeten Löffel Kaffeepulver.

Mit dem AeroPress lässt sich eine Kanne Kaffee schneller zubereiten als mit einer Filterkaffeemaschine. Für die meisten Isolierkannen müssen zweimal 3 oder 4 Löffel Kaffeepulver durch den Filter gepresst und mit heißem Wasser aufgefüllt werden.



Wenn Sie Ihren selbst Kaffee mahlen, verwenden Sie den AeroPress-Trichter, um das Kaffeepulver in den Brühzylinder des AeroPress Kaffeezubereiters zu füllen. Ein Löffel Kaffeebohnen entspricht einem Löffel Kaffeepulver.

Erweist sich der Pressvorgang als zu schwierig, pressen Sie mit **sanfterem** Druck und/oder verwenden Sie einen größeren Mahlgrad. Zum Pressen von nur einem Löffel Kaffeepulver sollten Sie sehr fein gemahlene Kaffee verwenden.

Der Brühkolben kann zum Abmessen des Wassers verwendet werden.

Da für zweitausend Filter ungefähr soviel Papier benötigt wird wie für eine Tageszeitung, brauchen Sie beim Entsorgen der Filter kein schlechtes Gewissen zu haben. Um einen Filter erneut zu verwenden, spülen Sie ihn einfach unter fließendem Wasser ab, legen ihn in den Filterhalter und schrauben diesen an den Brühzylinder. Dadurch bleibt der Filter beim Trocknen flach und ist für die nächste Aufrühren bereit.

## HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

**Welchen Mahlgrad sollte ich verwenden?** Wir empfehlen einen feinen Mahlgrad. Bei Verwendung einer elektrischen Schlagmessermühle sollten die Kaffeebohnen 20 bis 30 Sekunden lang gemahlen werden. Zum Pressen von einem Löffel Kaffeepulver können Sie auch eine Espressomahlung verwenden. Je kräftiger das gewünschte Aroma desto feiner sollte der verwendete Mahlgrad sein.

**Warum empfehlen Sie zum Aufrühren des Kaffees eine Wassertemperatur von 80 °C?** Alle unsere Testpersonen, von Kaffeeliebhabern bis zu Kaffeeexperten, waren sich einig, dass sich bei einer Temperatur von 80 °C ein feines und reichhaltiges Kaffee Aroma entfaltet. Heißeres Wasser macht den Kaffee bitter und erhöht den Säuregrad.

**Wie erhitze ich das Wasser auf die richtige Temperatur?**

**Mikrowellenherd:** Verwenden Sie ein Thermometer und probieren Sie aus, wie lange es dauert, um die gewünschte Menge Wasser auf 80 °C zu erhitzen. Dann erhitzen Sie in Zukunft dieselbe Menge Wasser in der ermittelten Zeit.

**Wasserkessel:** Stecken Sie ein Thermometer in die Tülle des Wasserkessels, bis dieses 80 °C anzeigt.

**Dreiviertel der Zeit bis zum Kochen des Wassers:** Erhitzen Sie die gewünschte Menge Wasser in einem Wasserkessel oder in der Mikrowelle und messen Sie die Zeit bis zum Kochen. Wenn Sie nun dieselbe Menge Wasser in dreiviertel dieser Zeit erhitzen, wird die richtige Temperatur erreicht.

**Heißwasserspender:** Wenn in Ihrer Küche ein Schnell-Heißwasserspender installiert ist, beträgt die Wassertemperatur wahrscheinlich ca. 80 °C. Sollte das nicht der Fall sein, nehmen Sie bitte die entsprechende Einstellung der Temperatur vor.

**Vor dem Umrühren tropft etwas Wasser durch den Kaffee und den Filter. Ist das normal?** Das ist ganz normal und beeinträchtigt den aufgebrihten Kaffee nicht. Falls vor dem Umrühren viel Wasser durchläuft, sollten Sie einen feingemahleneren Kaffee verwenden und das Wasser, insbesondere in den ersten paar Sekunden langsam aufgießen, um das Kaffeepulver zu befeuchten.

**Macheh ich etwas falsch, wenn ich beim Pressvorgang viel Kraft aufwenden muß?** Bei zu starkem Druck Druckaufwand wird der Kaffee puck komprimiert und blockiert den Durchfluss. Pressen Sie mit **weniger** Druck. Drücken Sie den Kolben ca. 0,6 cm nach unten und halten Sie diesen Druck aufrecht, bis der Kolben auf dem Kaffeepulver fest aufliegt. Lassen Sie den Luftdruck im Brühzylinder wirken. Sollten Sie beim Pressen trotz sanftem Drücken immer noch Schwierigkeiten haben, versuchen Sie es mit einem Kaffee mit größerer Mahlung

**Kann ich bei der Zubereitung einer Tasse Kaffee die gesamte Wassermenge durchpressen?** Ja, allerdings werden beim Pressen einer ganzen Tasse Wasser durch den Kaffee Bitterstoffe freigesetzt. Beim Verdünnen einer Tasse Espresso mit heißem Wasser wird ein milderes Kaffee Aroma erzielt.

**Wie bereite ich einen Café Latte zu?** Ein Latte ist ein Espresso mit heißer Milch. Sie können entweder heiße oder kalte Milch in den Espresso geben. Bei der Verwendung von kalter Milch müssen Sie den Latte in der Mikrowelle aufwärmen.

**Wie bereite ich einen Cappuccino zu?** Ein Cappuccino besteht aus einem einfachen Espresso mit einer Lage aufgeschäumter Milch. Normalerweise wird die Milch mit Dampf aufgeschäumt und erhitzt. Batteriebetriebene Milchaufschäumer bieten sich jedoch als gute Alternative an und sind leicht zu bedienen und zu reinigen.

**Ist der AeroPress spülmaschinenfest?** Sie können den AeroPress in den oberen Geschirrkorb der Spülmaschine stellen, aber ein einfaches Abspülen ist völlig ausreichend, weil der Brühzylinder beim Hinunterdrücken des Kolbens bereits gereinigt wird.

**Wo erhalte ich weitere AeroPress-Filter?** Die meisten AeroPress-Einzelhändler verkaufen auch Ersatzfilter. Eine Liste von Einzelhändlern, die Filter verkaufen, finden Sie unter [www.aerobie.com](http://www.aerobie.com).

**Wie muss ich vorgehen, wenn ein Teil kaputt oder verloren geht?** Wenden Sie sich an den Vertriebspartner in Ihrem Land, eine Liste hierzu finden Sie unter [www.aerobie.com](http://www.aerobie.com), oder rufen Sie Aerobie, Inc. unter der Nummer 1-650-493-3050 an, um Ersatzteile zu bestellen.