

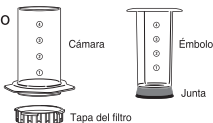
Cómo sacar el máximo partido de su máquina de café exprés y cafetera AeroPress®

¡Felicitaciones! Como propietario de una cafetera AeroPress, tiene en sus manos un sencillo dispositivo para elaborar el mejor café o café exprés que haya probado nunca. Es fácil y divertido.

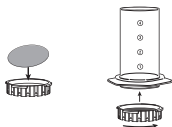
Para comenzar a utilizarla inmediatamente, vea el vídeo disponible en la página de productos de AeroPress de nuestro sitio web, www.aerobie.com

Cómo elaborar un café exprés doble, una taza de 300 ml (10 onzas) de café americano, o un café con leche:

- 1** Saque el émbolo y la tapa de la cámara.



- 2** Coloque un filtro en la tapa y enrósquela en la cámara.



- 3** Coloque la cámara sobre una taza resistente.



- 4** Ponga dos AeroPress cucharadas de café molido fino en la cámara.



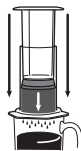
- 5** Vierta agua caliente lentamente en el interior de la cámara hasta llegar al nivel del número 2. Use agua a 80 °C (175 °F) para obtener un sabor óptimo.



- 6** Mezcle el agua y el café con la varilla agitadora durante aproximadamente 10 segundos.



- 7** Moje la junta de goma e inserte el émbolo en la cámara. Presione **suavemente** el émbolo hacia abajo aproximadamente un cuarto de pulgada (1/2 cm) y mantenga esta presión de 20 a 30 segundos hasta que la parte inferior del émbolo entre en contacto con el café. Ejercer una presión **suave** es fundamental para operar el AeroPress con facilidad.



- 8** Acaba de hacer un café exprés doble. Para hacer café americano rellene la taza con agua caliente. Para hacer un café con leche, rellene la taza con leche caliente.



Limpeza y conservación:

Saque la tapa y guárdela. Empuje el émbolo para extraer la "pastilla" de los restos de café y tírela en la basura (o guárdela para realizar compost o abono para plantas).



Enjuague y/o limpie con un cepillo los restos de café molido que queden en la junta de goma. La junta de goma ya ha limpiado la cámara y por consiguiente no es necesario realizar ninguna otra limpieza.



Saque siempre la pastilla después de hacer el café y guarde la máquina AeroPress con el émbolo insertado completamente en la cámara o completamente extraído.

Si guarda el sello sin someterlo a ningún tipo de presión, conseguirá mantenerlo hermético durante años.

RECOMENDACIONES

Puede hacer café utilizando de 1 a 4 cucharadas de café molido. Cada cucharada de café AeroPress da para hacer un café expés simple o 150 ml (5 onzas) de café americano. Llene la cámara con agua caliente hasta el número correspondiente al número de cucharadas que utilice.

Puede hacer una jarra llena de café utilizando su AeroPress en menos tiempo que el que le tomaría utilizando una cafetera de goteo. Presionando el émbolo dos veces con tres o cuatro cucharadas de café y rellenando la cámara con agua caliente se pueden llenar la mayoría de las jarras de cafeteras de succión.



Si decide moler el café usted mismo, utilice el embudo AeroPress para transferir el café desde el molinillo a la cámara de la cafetera AeroPress. Una cucharada de granos de café equivale a una cucharada de café molido.

Si presionar el émbolo le resulta demasiado difícil, intente presionar con **menos fuerza** o utilizar un café molido menos fino. Cuando haga café con una sola cucharada puede utilizar el café molido más fino que encuentre.

El émbolo puede utilizarse para medir la cantidad de agua utilizada.

Dos mil filtros de café equivalen a la cantidad de papel que contiene un periódico urbano, así que no se sienta culpable cuando deseche los filtros. Sin embargo también puede reutilizar un filtro muchas veces, con sólo lavarlo bajo el grifo. La decisión es suya. Cuando reutilice un filtro, retire el émbolo y gire la tapa que contiene el filtro mojado sobre la cámara. Esto evitará que se arrugue durante el secado y le permitirá estar listo para hacer la siguiente jarra de café.

AeroPress es una marca registrada de Aerobie, Inc., Palo Alto, California, EE. UU.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué tipo de café molido debo utilizar?

Recomendamos que utilice café molido "fino" Si utiliza un molinillo de cuchillas, muele el café de 20 a 30 segundos. Cuando haga café con una sola cucharada, puede incluso utilizar café molido para hacer café expés. Cuando se utiliza un café molido fino se obtiene un sabor mucho más intenso.

¿Por qué recomiendo hacer café con agua a 80 °C

(175 °F)? Todos nuestros degustadores, tanto los amantes el café como los profesionales cafeteros, prefieren el café elaborado con agua a 80°C (175 °F), puesto que así se obtiene un café de un sabor suave e intenso. El agua más caliente aumenta la acidez y la amargura del café.

¿Cómo puedo calentar el agua a la temperatura correcta?

Horno microondas: Utilice un termómetro y experimente para determinar el tiempo necesario para calentar la cantidad de agua deseada a 80°C (175 °F). En el futuro, caliente la misma cantidad de agua durante el mismo tiempo.

Tetera: Introduzca un termómetro en la boquilla de la tetera y caliente el agua hasta que indique una temperatura de 80°C (175 °F).

Tres cuartos del tiempo necesario para hervir el agua: Caliente la cantidad de agua deseada en una tetera o en un horno microondas y calcule el tiempo necesario para hervirla. Si calienta la misma cantidad de agua durante tres cuartos del tiempo que toma hervirla, alcanzará la temperatura correcta.

Agua caliente instantánea: Si dispone de agua caliente instantánea en su cocina, probablemente esté a una temperatura próxima a 80°C (175 °F). Si es necesario, dedique unos minutos a ajustar esta temperatura.

Cierta cantidad de agua se filtra a través del café y del filtro antes de que yo la revuelva. ¿Es normal? Esto es perfectamente normal y no afectará el resultado final del café. Si se filtra una gran cantidad de agua antes de revolverla, recuerde utilizar café molido fino y verter el agua lentamente, especialmente durante los primeros segundos, para mojar el café.

¿Estoy haciendo algo mal o es difícil presionar el émbolo? Si se ejerce demasiada presión se comprime la pastilla de café y se corta el flujo. El secreto es presionar **con suavidad**. Presione el émbolo suavemente hacia abajo un cuarto de pulgada (1/2 cm) y mantenga esta presión a medida que el émbolo desciende hacia el café molido. Deje que la presión de aire en la cámara haga el resto. Si presionar suavemente le sigue resultando difícil, intente utilizar un café molido menos fino.

¿Si sólo estoy haciendo una taza de café, puedo prensar toda el agua para esta taza de café a través del filtro? Sí, pero si prensa toda el agua para una taza de café a través del filtro de café molido, le dará un sabor amargo. Diluyendo su café de tamaño expés con agua caliente se obtiene un café con un sabor mucho más suave.

¿Cómo hago un café con leche? Un café con leche es un café expés mezclado con leche caliente. Puede añadirle leche caliente al café expés, o leche fría y calentarlo en un horno microondas.

¿Cómo hago un cappuccino?

Un cappuccino es simplemente un café expés cubierto con una capa de espuma de leche. La forma tradicional de espumar y calentar la leche es mediante vapor. Pero quienes han utilizado agitadores eléctricos a pilas concuerdan en que son excelentes para espumar leche, además de ser muy fáciles de usar y limpiar.

¿Puedo lavar el AeroPress en las lavavajillas?

Puede ponerlo en la bandeja superior del lavavajillas. Sin embargo es suficiente con enjuagarlo debajo del grifo, ya que el émbolo deja la cámara completamente limpia.

¿Dónde puedo obtener más filtros AeroPress?

La mayoría de los minoristas que venden el AeroPress también venden recambios de filtros. Para obtener una lista de minoristas que venden los filtros, visite www.aerobie.com.

¿Qué debo hacer si rompo o pierdo una pieza?

Póngase en contacto con el distribuidor en su país incluido en la lista disponible en www.aerobie.com o llame por teléfono a Aerobie, Inc. (1-650-493-3050) para pedir piezas de repuesto.