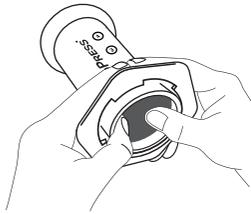
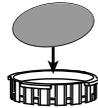


HEISS- UND KALTBRÜHEN MIT DER AEROPRESS®



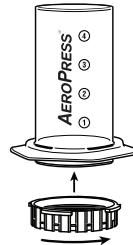
1

Den Presskolben aus dem Brühzylinder schieben.



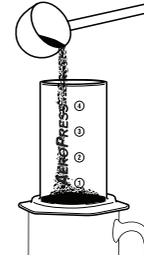
2

Einen Filter in den Filterdeckel einlegen.



3

Den Filterdeckel auf den Brühzylinder schrauben.



4

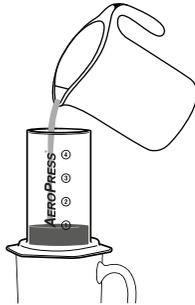
Den Brühzylinder auf eine stabile Tasse aufsetzen und einen gehäuftes Löffel fein gemahlenes Kaffeepulver in den Brühzylinder geben.



5

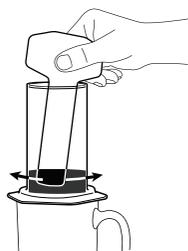
Den Brühzylinder schütteln, um das Kaffeepulver gleichmäßig zu verteilen.

10



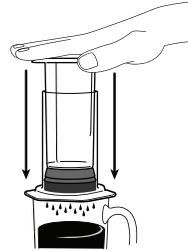
6

Den Brühzylinder bis zur ①-Markierung mit heißem Wasser (80°C) oder für kalt gebrühten Kaffee mit Wasser mit Raumtemperatur auffüllen.



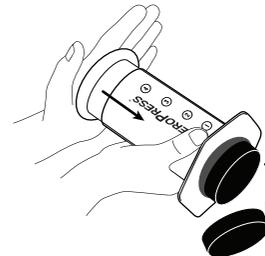
7

Für heiß gebrühten Kaffee ungefähr 10 Sekunden und für kalt gebrühten Kaffee eine Minute rühren.



8

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



9

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

Espresso:
Unverdünnt genießen.

Café Americano:
Tasse mit Wasser auf 237 ml auffüllen.

Café Latte:
Tasse mit Milch auf insgesamt 237 ml auffüllen.

Kaltbrühen:
Tasse mit Wasser mit Raumtemperatur oder Eiswasser auf 237 ml auffüllen.

Für Brühtipps, Garantie- und Sicherheitshinweise siehe Rückseite.

Ersatzteilbestellung 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.

Wassertemperatur: Testpersonen bevorzugten überwiegend eine Wassertemperatur von 80 °C. Zum Brühen kann aber auch Leitungswasser mit Raumtemperatur verwendet werden. Dazu den Kaffee eine Minute lang rühren.

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 herauspritzen 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.

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 später 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.

BRÜHEN VON BIS ZU 3 TASSEN

Brühen von Espresso konzentrat:

Pro Tasse einen gehäuften Löffel fein gemahlene Kaffeepulver in den AeroPress geben.

Für Espresso, Café Latte oder Café Americano:

Für bis zu 3 Tassen den Brühzylinder bis zur Markierung, die der Anzahl der verwendeten Löffel Kaffeepulver entspricht, mit heißem Wasser (80 °C) aufgießen und 10 Sekunden rühren.

Kaltbrühen:

Für bis zu 3 Tassen den Brühzylinder bis zur Markierung, die der Anzahl der verwendeten Löffel Kaffeepulver entspricht, mit Wasser mit Raumtemperatur aufgießen und eine Minute rühren.

Den Presskolben sanft nach unten drücken.

Verwenden des Konzentrats:

Für Espresso: Unverdünnt trinken.

Für Café Latte: Für jeden gepressten Löffel Kaffee mit Milch auf 237 ml auffüllen. Kalt genießen oder den Café Latte in der Mikrowelle aufwärmen.

Für Café Americano: Für Café Americano jeden gepressten Löffel Kaffee mit Milch auf 237 ml aufgießen.

Für kalt gebrühten Kaffee: Für jeden gepressten Löffel Kaffee mit Wasser oder Eiswasser auf 237 ml aufgießen.

Das Konzentrat kann auch einer Vielzahl von erfrischenden Getränken hinzugefügt werden.



DIESE ANWEISUNGEN STEHEN IN 10 SPRACHEN*

AUF WWW.AEROPRESS.COM ZUR VERFÜGUNG

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