

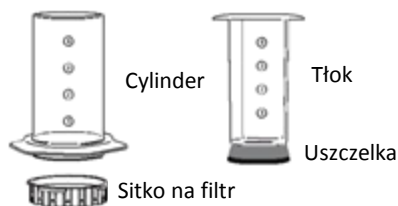
Wyciśnij jak najwięcej ze swojego urządzenia do parzenia kawy AeroPress®

Gratulujemy! Za pomocą AeroPressa będziecie w stanie w łatwy sposób przygotować najlepszą kawę lub espresso jakie kiedykolwiek piliście. To proste i przyjemne.

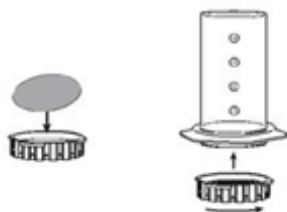
W celu szybkiego zapoznania się z obsługą urządzenia, obejrzyj film znajdujący się na stronie www.aerobie.com, w sekcji produktu AeroPress.

Przygotowanie podwójnego espresso, Americano (300ml) lub latte:

1. Wyjmij tłok z cylindra oraz odkręć sitko.



2. Umieść filtr w sitku i przykręć sitko do cylindra.



3. Postaw cylinder na solidnym kubku.



4. Umieść dwie miarki AeroPress dość drobno (podobnie jak przy dripie) zmielonej kawy w cylindrze.



5. Do cylindra, do poziomu oznaczonego cyfrą „2” wlej gorącą wodę. Zalecamy używanie wody w temperaturze 80°C dla kaw ciemno palonych oraz 85°C dla kaw jasno palonych.

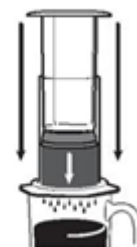


6. Mieszaj wodę z kawą za pomocą mieszadła przez około 10 sekund.



7. Nawilż gumową uszczelkę i włóż tłok do cylindra.

Delikatnie naciskaj tłok przez około 20 – 30 sekund, do momentu aż osiadzie na zmielonych ziarnach kawy. Delikatny nacisk ułatwia zaparzanie AeroPressem.



8. Podwójne espresso gotowe. Aby uzyskać Americano, wypełnij kubek gorącą wodą. Jeśli chcesz przygotować latte, wypełnij kubek gorącym mlekiem.



Czyszczenie i przechowywanie:

Odkręć i odłącz sitko. Dociśnij tłok aby usunąć pozostałości po kawie do kosza (lub użyć jako kompost albo nawóz).



Wypłucz i/lub oczyść gumową uszczelkę z pozostałości po kawie za pomocą szczoteczki. Cylinder został już oczyszczony za pomocą uszczelki i nie wymaga dalszego czyszczenia.



Zawsze usuwaj pozostałości po kawie zaraz po użyciu AeroPressu. W czasie przechowywania urządzenia tłok powinien być całkowicie wsunięty do cylindra lub z niego wyjęty. Dzięki temu uszczelka pozostanie szczelna przez długi czas.

ZALECENIA:

Podczas jednego parzenia możesz użyć od 1 do 4 miarek kawy. Każda miarka umożliwia przygotowanie jednego espresso lub 150ml Americano. Wypełnij cylinder gorącą wodą do numeru odpowiadającego ilości użytych miarek.

Przygotowanie dzbanka kawy za pomocą AeroPressu jest mniej czasochłonne niż parzenie metodą przelewową. Aby zapełnić dzbanek kawą, wystarczą dwa parzenia z użyciem 3 lub 4 miarek i gorąca woda.



W przypadku samodzielnego mielenia kawy, użyj dołączonego lejka aby ułatwić wsypywanie kawy do cylindra. Jedna miarka ziaren jest równa miarce kawy zmielonej.

Jeśli przeciskanie kawy sprawia Ci problem, spróbuj naciskać bardziej delikatnie i/lub użyj grubiej zmielonej kawy. Ziarna mogą być zmielone bardzo drobno jeśli przygotowujesz kawę z jednej miarki.

Tłok może być użyty do odmierzenia ilości wody.

Nie przejmuj się zużyciem filtrów. Aby wyprodukować dwa tysiące sztuk potrzebne jest tyle papieru, ile pochłania wyprodukowanie jednej gazety. Używany filtr może być jednak użyty ponownie po wcześniejszym przepłukaniu go pod bieżącą wodą. Wybór należy do Ciebie. Aby przygotować filtr do ponownego użycia, wyjmij tłok i przykręć sitko z filtrem do cylindra. Dzięki temu filtr pozostanie płaski.

Na AeroPress jest udzielana gwarancja na wady materiałowe oraz produkcyjne, która obowiązuje przez dwa lata od czasu zakupu.

AeroPress jest zastrzeżonym znakiem towarowym Aerobie, Inc., Palo Alto, California, USA. ©Luty 2013 Aerobie, Inc. Wszystkie Prawa Zastrzeżone.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA:

Jak mielić kawę? Zalecamy użycie dość drobno zmielonej kawy (grubość podobna jak przy dripie). Jeśli używasz młynka nożowego, odpowiedni czas mielenia to 20 – 30 sekund. Ziarna mogą być zmielone tak jak do espresso jeśli przygotowujesz kawę z jednej miarki. Drobno zmielona kawa pozwala osiągnąć bardzo bogaty smak.

Dlaczego zalecacie używanie wody w temperaturze 80°C dla kaw ciemno palonych oraz 85°C dla kaw jasno palonych? Takie temperatury okazały się sprawdzać najlepiej dla naszego zespołu. Pozwalają one osiągnąć delikatny i bogaty smak. Zbyt gorąca woda sprawia, że kawa jest zbyt kwaskowata i gorzka.

Jak osiągnąć odpowiednią temperaturę wody?

Kuchenska mikrofalowa: Określ czas potrzebny do ogrzania konkretnej ilości wody poprzez własne próby poparte użyciem termometru.

Czajnik: Wsuń termometr przez otwór w czajniku i ogrzewaj wodę do czasu osiągnięcia odpowiedniej temperatury.

3/4 czasu potrzebnego do zagotowania wody: Zmierz czas jaki zajmuje ugotowanie potrzebnej

ilości wody w kuchence mikrofalowej lub czajniku. Gotowanie wody przez 3/4 tego czasu zapewni Ci uzyskanie odpowiedniej temperatury.

Dyspenser gorącej wody: woda z dyspensera ma prawdopodobnie około 80°C . W razie potrzeby ustaw odpowiednią temperaturę.

Część wody przelewa się przez kawę i filtr zanim zaczniesz mieszać. Czy to normalne? Jest to całkowicie normalne i nie ma żadnego wpływu na smak kawy. Jeśli duża ilość wody przenika przed mieszaniem, spróbuj mielić kawę drobniej i nalewać wodę ostrożnie, szczególnie przez parę pierwszych sekund.

Mam trudności z wyciskaniem kawy. Czy robię coś nie tak? Silny nacisk blokuje przepływ i utrudnia zadanie. Naciskaj tłok **delikatnie** przez około 20 – 30 sekund, do momentu aż osiadzie on na zmielonych ziarnach kawy. Dzięki temu ciśnienie w cylindrze zadziała odpowiednio. Jeśli to nie pomaga, użyj grubiej zmielonej kawy.

Chcę zaparzyć jedną filiżankę kawy. Czy mogę od razu wlać do cylindra potrzebną ilość wody, zamiast jej późniejszego uzupełniania? Tak, jednak przecięnięcie całej wody na filiżankę sprawi, że kawa będzie gorzka. Znacznie lepszy efekt osiągniesz uzupełniając gorącą wodą wyciśnięte espresso.

Jak przygotować latte? Latte to espresso z gorącym mlekiem. Możesz dodać gorące mleko lub dodać zimne mleko i podgrzać całość w kuchence mikrofalowej.

Jak przygotować cappuccino? Cappuccino to espresso przykryte warstwą spienionego mleka. Tradycyjnie mleko podgrzewamy i spieniamy za pomocą pary wodnej. Możemy także użyć ręcznego spieniacza do mleka na baterie.

Czy mogę czyścić AeroPress w zmywarce? Tak, można czyścić AeroPress na górnej półce zmywarki. Zwykłe wypłukanie urządzenia jest jednak w zupełności wystarczające.

Gdzie mogę kupić filtry do AeroPressu? Filtry dostępne są w ofercie większości dystrybutorów AeroPressu. Filtry znajdziesz między innymi na www.coffeedesk.pl

Gdzie w razie potrzeby mogę kupić części? Skontaktuj się z dystrybutorem w swoim kraju, wymienionym na www.aerobie.com. W Polsce części znajdziesz na www.coffeedesk.pl