

## Die AeroPress brüht Ihren Kaffee in weniger als 2 Minuten

1. Wasser in Ihrem Kessel erhitzen (oder kochendes Wasser verwenden).
2. Den Kolben herausziehen und vollständig vom Brühzylinder trennen.
3. Papierfilter in die Filterkappe legen und diese auf den Brühzylinder schrauben.
4. Den Brühzylinder auf eine stabile Tasse aufsetzen. Einen gehäuften Kaffeelöffel (16-18 g) mittelfein gemahlenes Kaffeepulver aus Ihrer Kaffeemühle oder gekauftes Kaffeepulver mittleren Mahlgrads hinzugeben.
5. Den Brühzylinder leicht schütteln, um das Kaffeepulver gleichmäßig zu verteilen. Das heiße Wasser bis zur 4 am Brühzylinder einfüllen. Das Tropfen der Flüssigkeit wird zu hören sein. Das ist normal.
6. 3 Sekunden lang leicht rühren. Den Kolben etwa 13 mm in den Brühzylinder schieben, um ein Vakuum zu erzeugen, wodurch das Tropfen gestoppt wird. Bei mittelfeinem Mahlgrad etwa 30 Sekunden lang und bei mittlerem Mahlgrad etwa 60 Sekunden lang warten.
7. Den Kolben mit leichtem konstantem Druck ganz nach unten drücken.
8. Die Filterkappe abnehmen. Die Kaffeepresse über Spüle oder Abfalleimer halten und den Kolben durch den Brühzylinder pressen, bis der gepresste Kaffeesatz heraus fällt.
9. Den Papierfilter entsorgen, dann Filterkappe und Kaffeepresse spülen.
10. Genießen Sie diesen einzigartig edlen, kräftigen und vollmundigen Geschmack des Kaffees aus einer AeroPress 3 in 1.

---

**Wöchentliche Reinigung** Mit lauwarmem Wasser, einem schonenden Spülmittel und einem weichen Lappen säubern, um eine lange Lebenszeit Ihrer AeroPress zu gewährleisten.

**Aufbewahrung** Nach der Reinigung in einem AeroPress Organizer (separat erhältlich) aufbewahren.

## SICHERHEITSHINWEISE

**Vorsicht: Heiße Flüssigkeiten können schwere Verbrühungen verursachen. Sicherstellen, dass der Becher auf einer ebenen, rutschfesten Fläche steht.** Becher und AeroPress-Brühzylinder mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand den Kolben senkrecht nach unten pressen. **Niemals mit zu großem Druck pressen** (ein instabiler Kaffeebecher könnte brechen). **Niemals bei loser Brühzylinderdichtung pressen (heißes Wasser könnte heraus spritzen und Verbrühungen verursachen).** Ersatzdichtungen können bestellt werden unter [aeropress.com](https://aeropress.com). **Umgekehrte Brühmethode:** Manche Personen bevorzugen die umgekehrte Brühmethode (auch „Inverted Methode“ genannt). Wir raten dringend von der Verwendung dieser Methode ab, da der Kaffeezubereiter im umgedrehten Zustand nicht so standfest ist, was Verschüttungen und Verbrühungen zur Folge haben kann.

---

**Garantie:** Für 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.

**Erweiterte Garantie:** Auf [aeropress.com](https://aeropress.com) können Sie eine erweiterte Garantie erwerben.