

Návod k obsluze k AeroPress Coffee Maker

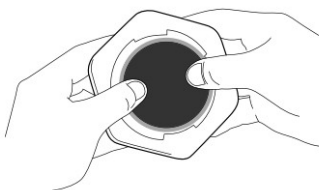
Děkujeme za zakoupení tohoto produktu z pražírny kávy BotaCoffee. Před použitím si prosím důkladně prostudujte celý tento návod k použití. Je důležité, abyste postupovali přesně podle tohoto návodu, abyste z tohoto zařízení dostali to nejlepší a vyhnuli se možnému poranění způsobenému špatnou manipulací. Návod si prosím schovejte, abyste se k němu mohli v případě nejasností vrátit.

Obsah

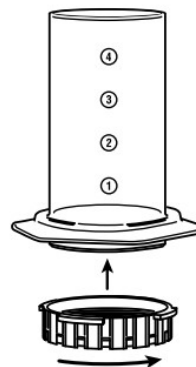
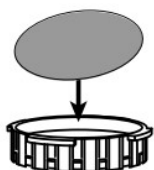
1	Návod k použití	1
2	Recepty	3
3	Čištění a údržba	3
4	Tipy pro perfektní kávu	3
4.1	Jak poznat správnou teplotu vody?	4
5	Dodatečné informace	4
6	Důležitá bezpečnostní opatření	4
7	Záruka	4

1 Návod k použití

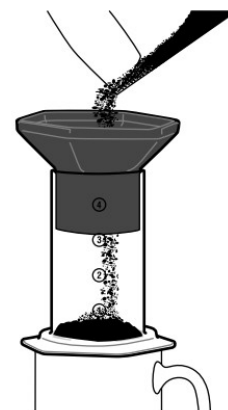
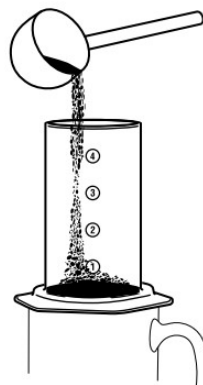
1. Vysuňte píst z válce.



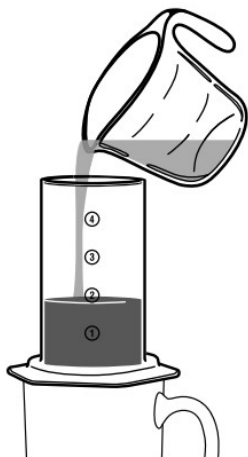
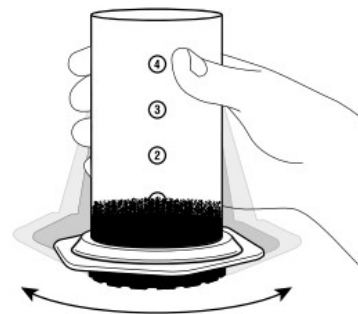
2. Do šroubovacího uzávěru vložte filtr a nasuňte uzávěr na válec.



3. Postavte válec na pevný hrnek odpovídající velikosti a pomocí přiložené menší naběračky nebo s využitím trychtýře nasypete do válce 1 lžíci velmi jemně mleté kávy (espresso) nebo 1,5 lžice jemně až středně jemně mleté kávy na překapávání (drip).

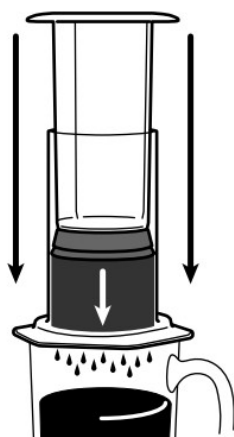


4. Lehce protřepejte válec, abyste zarovnali kávu na jeho dně.



5. Přidejte horkou vodu 80-93°C až po úroveň ② zaznačené na válci.

6. Kávu míchejte po dobu 10 sekund.



7. Zasuňte píst do válce a jemně, ale silně ho stlačujte po dobu 20 až 60 sekund až do chvíle, kdy byste měli slyšet zvuk unikajícího vzduchu, signalizující, že káva je již procezená.

2 Recepty

Začněte s jednou vrchovatou lžící velmi jemně mleté kávy na espresso nebo s jednou a půl lžící jemně (středně jemně) mleté kávy na překapávání (drip). Pokud budete chtít později dosáhnout chuťově výraznějšího nápoje, můžete použít více kávy. Můžete rovněž zdvojnásobit nebo ztrojnásobit množství mleté kávy i vody, abyste tak mohli udělat dvě nebo tři dávky kávy najednou. Kdykoliv se tak rozhodnete, použijte jemně až středně jemně mletou kávu na překapávání (drip).

Pro dosažení nejlepší chuti použijte na přípravování kávy horkou vodu 80°C. Pokud pracujete s velmi světle praženou kávou, je lepší voda 85-93°C.

Americano: Naplňte válec vodou až po úroveň (2). Míchejte po dobu 10 sekund a poté jemně stlačte píst. Nakonec ještě přilijte horkou vodu do hrnku tak, aby výsledný nápoj měl 225 ml.

Caffé latte: Nalijte vodu do válce po úroveň (1) nebo (1,5). Míchejte po dobu 10 sekund, jemně stlačte píst a poté přidejte tolik mléka, aby měl výsledný nápoj objem 225 ml.

Cappuccino: Válec naplňte vodou po úroveň (1) nebo (1,5). Míchejte po dobu 10 sekund a poté jemně stlačte píst. Nakonec přidejte stejné množství mléka jako hotové kávy.

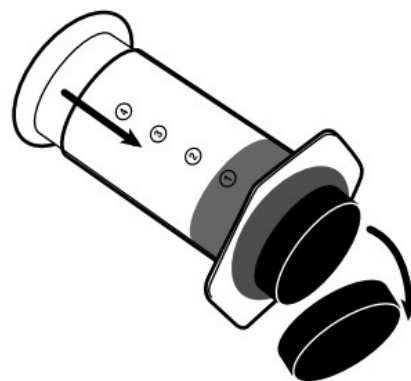
Tip: Vaše latte a cappuccino můžete chuťově ozvláštnit zpěněným mlékem, které přidáte na váš nápoj.

3 Čištění a údržba

Uvolněte šroubovací uzávěr a zatlačte na píst, abyste odstranili použitou kávu.

(Káva by měla odpadnout sama v jednom celku).

Opláchněte gumové těsnění.



Důležité: Použitou kávu odstraňujte vždy hned po přípravě nápoje (nejlépe před samotným vypitím kávy). Svůj AeroPress skladujte vždy s pístem zasunutým zcela dovnitř, vyhněte se tak zbytečně brzkému opotřebování gumového těsnění, které tak není skladováno pod tlakem, a tím se mu zvyšuje životnost.

Myčka: AeroPress můžete umývat v myčce, ale pravděpodobně to nebude potřeba, protože válec se v podstatě čistí pokaždé, když se uvnitř něho stlačuje píst při výrobě kávy. Naopak nezapomeňte po každém použití očistit gumové těsnění pod vodou z kohoutku!

4 Tipy pro perfektní kávu

Hrubost kávy: Na přípravu kávy v AeroPressu volte jemně až středně jemně mletou kávu, tedy přibližně jako na espresso až překapávanou kávu (drip). Příprava velmi jemně mleté kávy je více zdlouhavá, neboť je u ní potřeba stlačovat píst velmi jemně, a vyžaduje rovněž více zručnosti a trpělivosti při dávkování kávy. Výsledná chuť nápoje je však nepatrně výraznější.

Více vody: Při přípravě kávy z AeroPressu je samozřejmě možné použít více vody, než je v návodu popsáno. Celkově to ale spíše nedoporučujeme, neboť výsledný nápoj bude mít více trpkou chuť než má po způsobu přípravy dle receptů, které jsme zde uvedli.

Teplota vody: Pravděpodobně nejvhodnější teplota vody na přípravu středně a tmavě pražené kávy v AeroPressu je 80°C, protože se tak její chuť nejlépe akcentuje. Naopak chuť velmi světle pražené kávy může lépe vyniknout při lehce vyšší teplotě 85-93°C.

4.1 Jak poznat správnou teplotu vody?

Konvička: Za účelem přesného zjištění teploty vody vložte do hubice od konvičky číselný teploměr. Jakmile konvice začne pískat, sledujte teploměr pozorněji a konvici odstavte ve chvíli, kdy na teploměru uvidíte, že má voda o pět stupňů méně než její cílová teplota. Někteří raději čekají, až voda začne vařit, a poté ji nechají vychladnout. I když se to může jevit jako jednodušší varianta, silně ji nedoporučujeme, protože vezme daleko více času; aby vařící voda v konvičce vychladla na požadovaných 80°C, museli byste čekat 17 minut!

5 Dodatečné informace

Práce s pístem: Nejlepší způsob je stlačovat píst velmi jemně, i když pomaleji. Může se totiž stát, že pokud budete píst stlačovat příliš silně (aby celý proces proběhl rychleji), naopak se tím zhustí káva na dně, což zpomalí průtok vody přes směs kávy, a celý proces se tak ve výsledku zpomalí. Pokud máte pocit, že když stlačujete píst jemně, trvá to až příliš dlouho, můžete napříště použít hruběji mletou kávu. Výroba kávy v AeroPressu by se tak mohla urychlit.

Náhradní díly: V případě, že budete potřebovat náhradní díly na váš AeroPress, obraťte se na BotaCoffee (info@botacoffee.cz), rádi vám pomůžeme.

6 Důležitá bezpečnostní opatření

Nikdy nestlačujte píst, pokud je gumové těsnění povoleno nebo pokud špatně těsní. Mohla by tak vystříknout horká voda a způsobit opaření. Jestli máte pocit, že vaše gumové těsnění na AeroPressu už nefunguje správně, nemá cenu nic riskovat, ale objednat si nové.

Nikdy na stlačování kávy nepoužívejte nestabilní nebo moc úzký hrnek, ale vždy se ujistěte, že je hrnek dostatečně pevný, veliký a že je pod válcem umístěn stabilně.

Nikdy nestlačujte píst moc velkou silou. Mohlo by se tak stát, že se AeroPress poškodí a nebo že se káva vylije.

7 Záruka

Na AeroPress je poskytována záruka na vady, které jsou způsobeny vadným materiálem nebo špatnou výrobou, a to dva roky od data nákupu spotřebitelem. Případnou nápravu je třeba vymáhat u maloobchodníka, u kterého spotřebitel výrobek zakoupil.