



كن حذرًا، فقد تتسبب السوائل الساخنة في إحداث حروق خطيرة.

ضع الدورق بإحكام على كوب شراب **GO** باستخدام إحدى يديك وادفع بلفف المكبس رأسياً لأسفل باستخدام يدك الأخرى.

لتجنب الإصابة بحروق، لا تضغط مطلقاً إذا كانت السدادة مفكوكة أو بها اهتراء، ولا تضغط بشكل عنيف جداً.

التحضير في وضع المقلوب: نحن لا نحبذ مطلقاً استخدام الجهاز بطريقة "الوضع المقلوب" حيث أنه من المحتمل أن تعرض وضعية الجهاز بهذه الطريقة المستخدم للإصابة بحروق من السائل الساخن.

الضمان: يتم ضمان ماكينات تحضير القهوة **AeroPress** ضد عيوب الخامات وعيوب الصناعة لمدة عام واحد بدءاً من تاريخ الشراء من بائع تجزئة معتمد. مطلوب وجود الإيصاف.

تعد **AeroPress** علامة تجارية مسجلة خاصة بشركة **AeroPress**، بالو ألتو، كاليفورنيا، الولايات المتحدة الأمريكية.

تعليمات لتحضير القهوة في 1-2 دقيقة!

تحضير على البارد	قهوة بالحليب	طريقة عمل قهوة الاسبريسو	القهوة الأمريكية
1. بن مطحون متوسط النعومة.	1. بن مطحون متوسط النعومة.	1. بن مطحون متوسط النعومة.	1. بن مطحون متوسط النعومة.
2. استخدم ماء في درجة حرارة الغرفة.	2. إغل الماء أو، إذا كان لديك غلاية، اضبطها على درجة حرارة 85 درجة مئوية (185 درجة فهرنهايت).	2. إغل الماء أو، إذا كان لديك غلاية، اضبطها على درجة حرارة 85 درجة مئوية (185 درجة فهرنهايت).	2. إغل الماء أو، إذا كان لديك غلاية، اضبطها على درجة حرارة 85 درجة مئوية (185 درجة فهرنهايت).
3. افصل المكبس بالكامل عن الدورق.	3. افصل المكبس بالكامل عن الدورق.	3. افصل المكبس بالكامل عن الدورق.	3. افصل المكبس بالكامل عن الدورق.
4. أدخل الفلتر في غطاء الفلتر.	4. أدخل الفلتر في غطاء الفلتر.	4. أدخل الفلتر في غطاء الفلتر.	4. أدخل الفلتر في غطاء الفلتر.
5. قم بلف غطاء الفلتر.	5. قم بلف غطاء الفلتر.	5. قم بلف غطاء الفلتر.	5. قم بلف غطاء الفلتر.
6. ضع الدورق فوق كوب الشراب Go . أضف 1/3 ملعقة (11 جرام) من البن. رج الدورق بلطف حتى يتساوى المستوى.	6. ضع الدورق فوق كوب الشراب Go . أضف 1 ملعقة ممتلئة (15 جرام) من البن. رج الدورق بلطف حتى يتساوى المستوى.	6. ضع الدورق فوق كوب الشراب Go . أضف 1 ملعقة ممتلئة (15 جرام) من البن لتحضير كوب واحد من القهوة الاسبريسو وملعقتين 2 ممتلئتين (30 جرام) لتحضير كوبين. رج الدورق بلطف حتى يتساوى المستوى.	6. ضع الدورق فوق كوب الشراب GO . أضف 4/3 ملعقة (11 جرام) من البن. رج الدورق بلطف حتى يتساوى المستوى.
7. أضف ماء حتى يصل لمستوى المؤشر (3).	7. أضف ماء حتى يصل لمستوى المؤشر (1).	7. أضف ماء حتى يصل إلى مستوى المؤشر (1) لتحضير كوب واحد من القهوة الاسبريسو، وحتى يصل إلى مستوى المؤشر (2) لتحضيرين كوبين.	7. أضف ماء حتى يصل لمستوى المؤشر (3).
8. قم بالتقليب لمدة 10 ثواني (بلطف).	8. قم بالتقليب لمدة 10 ثواني (بلطف). أدخل المكبس حوالي 1/2 بوصة (حوالي 1 سم) داخل الدورق. اتركه على ذلك الوضع لمدة 30 ثانية.	8. قم بالتقليب لمدة 10 ثواني (بلطف). أدخل المكبس حوالي 1/2 بوصة (حوالي 1 سم) داخل الدورق. اتركه على ذلك الوضع لمدة 30 ثانية.	8. قم بالتقليب لمدة 10 ثواني (بلطف). أدخل المكبس حوالي 1/2 بوصة (حوالي 1 سم) داخل الدورق. اتركه على ذلك الوضع لمدة 30 ثانية.
9. اضغط بلطف وبشكل متسق.	9. اضغط بلطف وبشكل متسق.	9. اضغط بلطف وبشكل متسق.	9. اضغط بلطف وبشكل متسق.
10. انزع غطاء الفلتر وادفع المكبس حتى تسمع صوت طحن حبيبات البن.	10. نزع غطاء الفلتر وادفع المكبس حتى تسمع صوت طحن حبيبات البن.	10. انزع غطاء الفلتر وادفع المكبس حتى تسمع صوت طحن حبيبات البن.	10. انزع غطاء الفلتر وادفع المكبس حتى تسمع صوت طحن حبيبات البن.
11. يمكن شربه كما هو أو بإضافة ثلج.	11. أضف 1 كوب (240 ميلي لتر/ أونصة) من الحليب الساخن أو الدسم.	11. أضف 1 كوب (240 ميلي لتر/ أونصة) من الحليب الساخن أو الدسم.	11. أضف 1 كوب (240 ميلي لتر/ أونصة) من الحليب الساخن أو الدسم.