

1-2 मिनट में ब्रू करने के निर्देश!

अमेरिकी कॉफी

1. कॉफी को मध्यम महीन ग्राइंड करें।
2. पानी उबालें या, अगर आपके पास केतली है, तो उसे 185°F (85°C) पर सेट करें।
3. प्लंजर को चेंबर से पूरी तरह से अलग करें।
4. फ़िल्टर को फ़िल्टर कैप में लगाएं।
5. फ़िल्टर कैप को घुमाएं।
6. स्टैंड चैंबर पर कागज़/प्लास्टिक के कप को रखें। 3/4 सूकूप (11 ग्रा.) कॉफी डालें। लेवल करने के लिए हल्के से शेक करें।
7. (3) तक पानी डालें।
8. 10 सेकंड तक हलियाएं (हल्के से)। प्लंजर को चैंबर में लगभग ½ इंच (लगभग 1 सेमी.) डालें। 30 सेकंड तक लगे रहने दें।
9. लगातार हल्का दबाव डालें।
10. फ़िल्टर कैप को हटाएं और प्लंजर को तब तक अंदर की ओर दबाएं जब तक कि आपको कॉफी के टुकड़ों की चटकने की आवाज़ न सुनाई दे।

एस्प्रेसो स्ट्राइल

1. कॉफी को मध्यम महीन ग्राइंड करें।
2. पानी उबालें या, अगर आपके पास केतली है, तो उसे 185°F (85°C) पर सेट करें।
3. प्लंजर को चेंबर से पूरी तरह से अलग करें।
4. फ़िल्टर को फ़िल्टर कैप में लगाएं।
5. फ़िल्टर कैप को घुमाएं।
6. स्टैंड चैंबर पर कागज़/प्लास्टिक के कप को रखें। एक कप एस्प्रेसो बनाने के लिए कॉफी का 1 बड़ा सूकूप (15 ग्रा.) डालें और दो कप बनाने के लिए 2 बड़े सूकूप (30 ग्रा.) डालें। लेवल करने के लिए हल्के से शेक करें।
7. एक कप एस्प्रेसो बनाने के लिए (1) तक और दो कप एस्प्रेसो बनाने के लिए (2) तक पानी डालें।
8. 10 सेकंड तक हलियाएं (हल्के से)। प्लंजर को चैंबर में लगभग ½ इंच (लगभग 1 सेमी.) डालें। 30 सेकंड तक लगे रहने दें।
9. लगातार हल्का दबाव डालें।
10. फ़िल्टर कैप को हटाएं और प्लंजर को तब तक अंदर की ओर दबाएं जब तक कि आपको कॉफी के टुकड़ों की चटकने की आवाज़ न सुनाई दे।

लैट्टे

1. कॉफी को मध्यम महीन ग्राइंड करें।
2. पानी उबालें या, अगर आपके पास केतली है, तो उसे 185°F (85°C) पर सेट करें।
3. प्लंजर को चेंबर से पूरी तरह से अलग करें।
4. फ़िल्टर को फ़िल्टर कैप में लगाएं।
5. फ़िल्टर कैप को घुमाएं।
6. स्टैंड चैंबर पर कागज़/प्लास्टिक के कप को रखें। कॉफी का 1 बड़ा सूकूप (15 ग्रा.) डालें। लेवल करने के लिए हल्के से शेक करें।
7. (1) तक पानी डालें।
8. 10 सेकंड तक हलियाएं (हल्के से)। प्लंजर को चैंबर में लगभग ½ इंच (लगभग 1 सेमी.) डालें। 30 सेकंड तक लगे रहने दें।
9. लगातार हल्का दबाव डालें।
10. फ़िल्टर कैप को हटाएं और प्लंजर को तब तक अंदर की ओर दबाएं जब तक कि आपको कॉफी के टुकड़ों की चटकने की आवाज़ न सुनाई दे।
11. 1 कप (8 oz/240 मिली) उबला हुआ या झाग वाला दूध डालें।

कोल्ड ब्रू

1. कॉफी को मध्यम महीन ग्राइंड करें।
2. सामान्य तापमान वाला पानी इस्तेमाल करें।
3. प्लंजर को चेंबर से पूरी तरह से अलग करें।
4. फ़िल्टर को फ़िल्टर कैप में लगाएं।
5. फ़िल्टर कैप को घुमाएं।
6. स्टैंड चैंबर पर कागज़/प्लास्टिक के कप को रखें। 3/4 सूकूप (11 ग्रा.) कॉफी डालें। लेवल करने के लिए हल्के से शेक करें।
7. (3) तक पानी डालें।
8. 1 मिनट तक हलियाएं (तेज़ी से)।
9. प्लंजर डालें और लगातार हल्का दबाव डालें।
10. फ़िल्टर कैप को हटाएं और प्लंजर को तब तक अंदर की ओर दबाएं जब तक कि आपको कॉफी के टुकड़ों की चटकने की आवाज़ न सुनाई दे।
11. इसे ऐसे ही पिएं या बर्फ़ डालकर पिएं।



सुरक्षा नोटिस

सावधान रहें, गर्म तरल पदार्थों से आप जल गंभीर रूप से सकते हैं।

एक हाथ से चैंबर पर कागज़/प्लास्टिक के कप को कस कर पकड़ें और अपने दूसरे हाथ से धीरे से प्लंजर को सीधाई में नीचे की ओर धकेलें।

अगर सील ढीली है या घसि गई है तो कभी भी दबाएं नहीं और जलने से बचाने के लिए ज्यादा जोर से न दबाएं।

कॉफी बनाने का उल्टा तरीका: हम यह "उल्टा (अपसाइड डाउन)" तरीका अपनाने की बलिकुल भी सलाह नहीं देते हैं, क्योंकि इससे दुरघटना हो सकती है और यूज़र गर्म तरल पदार्थ से जल सकता है।

वारंटी: AeroPress कॉफी मेकर को अधकृति रटिलर से खरीदने पर सामग्री और काम नहीं करने जैसी समस्याओं लिए खरीद की तारीख से एक वर्ष तक की वारंटी दी जाती है। रसीद आवश्यक है।

**AeroPress, AeroPress, Inc.,
Palo Alto, California, U.S.A.**
का पंजीकृत ट्रेडमार्क है

© 2023 AeroPress, Inc.
सर्वाधिकार सुरक्षित।