



إشعارات السلامة

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

ضع الدورق بإحكام فوق كوب متين

باستخدام إحدى يديك وادفع بلطف 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 الإيصال.

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

© AeroPress, Inc 2023
جميع الحقوق محفوظة.

تحضير على البارد

1. بن مطحون متوسط النعومة.

2. استخدم ماء في درجة حرارة الغرفة.

3. افضل المكبس بالكامل عن الدورق.

4. أدخل الفلتر في غطاء الفلتر.

5. قم بلف غطاء الفلتر.

6. ضع الدورق أعلى كوب متين. أضف 1 ملعقة ممتلئة (15 جرام) من البن. رج الدورق بلطف حتى يتساوى المستوى.

7. أضف ماء حتى يصل لمستوى المؤشر (4).

8. قم بالتقليب لمدة 1 دقيقة (بخفة وسلاسة).

9. أدخل المكبس وقم بالضغط بشكل متسق وبلطف.

10. انزع غطاء الفلتر وادفع المكبس حتى تسمع صوت طحن حبيبات البن.

11. يمكن شربه كما هو أو بإضافة ثلج.

قهوة بالحليب

1. بن مطحون متوسط النعومة.

2. إغل الماء أو، إذا كان لديك غلاية، اضبطها على درجة حرارة 85 درجة مئوية (185 درجة فهرنهايت).

3. افضل المكبس بالكامل عن الدورق.

4. أدخل الفلتر في غطاء الفلتر.

5. قم بلف غطاء الفلتر.

6. ضع الدورق أعلى كوب متين. أضف 1 ملعقة ممتلئة (15 جرام) من البن. رج الدورق بلطف حتى يتساوى المستوى.

7. أضف ماء حتى يصل لمستوى المؤشر (1).

8. قم بالتقليب لمدة 10 ثواني (بلطف). أدخل المكبس حوالي ½ بوصة (حوالي 1 سم) داخل الدورق. اتركه على ذلك الوضع لمدة 30 ثانية.

9. اضغط بلطف وبشكل متسق.

10. نزع غطاء الفلتر وادفع المكبس حتى تسمع صوت طحن حبيبات البن.

11. أضف 1 كوب (240 ميلي لتر/ 8 أونصة) من الحليب الساخن أو الدسم.

تعليمات لتحضير القهوة في 1-2 دقيقة!

طريقة عمل قهوة الاسبريسو

1. بن مطحون متوسط النعومة.

2. إغل الماء أو، إذا كان لديك غلاية، اضبطها على درجة حرارة 85 درجة مئوية (185 درجة فهرنهايت).

3. افضل المكبس بالكامل عن الدورق.

4. أدخل الفلتر في غطاء الفلتر.

5. قم بلف غطاء الفلتر.

6. ضع الدورق أعلى كوب متين. 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.

7. أضف ماء حتى يصل إلى مستوى المؤشر (1) لتحضير كوب واحد من القهوة الاسبريسو، وحتى يصل إلى مستوى المؤشر (2) لتحضير كوبين.

8. قم بالتقليب لمدة 10 ثواني (بلطف). أدخل المكبس حوالي ½ بوصة (حوالي 1 سم) داخل الدورق. اتركه على ذلك الوضع لمدة 30 ثانية.

9. اضغط بلطف وبشكل متسق.

10. انزع غطاء الفلتر وادفع المكبس حتى تسمع صوت طحن حبيبات البن.

القهوة الأمريكية

1. بن مطحون متوسط النعومة.

2. إغل الماء أو، إذا كان لديك غلاية، اضبطها على درجة حرارة 85 درجة مئوية (185 درجة فهرنهايت).

3. افضل المكبس بالكامل عن الدورق.

4. أدخل الفلتر في غطاء الفلتر.

5. قم بلف غطاء الفلتر.

6. ضع الدورق أعلى كوب متين. أضف 1 ملعقة ممتلئة (15 جرام) من البن. رج الدورق بلطف حتى يتساوى المستوى.

7. أضف ماء حتى يصل لمستوى المؤشر (4).

8. قم بالتقليب لمدة 10 ثواني (بلطف). أدخل المكبس حوالي ½ بوصة (حوالي 1 سم) داخل الدورق. اتركه على ذلك الوضع لمدة 30 ثانية.

9. اضغط بلطف وبشكل متسق.

10. انزع غطاء الفلتر وادفع المكبس حتى تسمع صوت طحن حبيبات البن.