



## إشعارات السلامة

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

ضع الدورق بإحكام على الإبريق الزجاجي 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 الإيصال.

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

© AeroPress, Inc 2023.

جميع الحقوق محفوظة.

## تحضير على الباراد

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 فوق الإبريق الزجاجي. أضف 1

ملعقة ممتلئة (15 جرام) من البن لتحضير 1 كوب من القهوة أو ملعقتين 2 ممتلئتين (30 جرام) لعمل كوبين 2. رج الدورق بلطف حتى يتساوى المستوى.

7. أضف ماء حتى تصل لرقم (4) لعمل 1 كوب أو حتى تصل لرقم (8) لعمل 2 كوب.

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

9. أدرج المكبس وقم بالضغط بشكل متسق وبلطف.

10. انزع ماكينة تحضير القهوة من الإبريق الزجاجي وبذلك يكون قد تم الانتهاء من إعداد القهوة.

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

12. 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 فوق الإبريق الزجاجي. أضف 1 ملعقة ممتلئة (15 جرام) من البن لتحضير 1 كوب من القهوة أو ملعقتين 2 ممتلئتين (30 جرام) لعمل كوبين 2. رج الدورق بلطف حتى يتساوى المستوى.

7. أضف ماء حتى يصل إلى النقطة الأولى لتحضير كوب واحد من القهوة بالحليب، وحتى يصل إلى مستوى النقطتين (2) لتحضير كوبين، وهكذا إلى آخره.

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 ماكينة تحضير القهوة من الإبريق الزجاجي وبذلك يكون قد تم الانتهاء من إعداد القهوة.

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

12. يمكن شربه كما هو أو بإضافة ثلج.

## 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 فوق الإبريق الزجاجي، أضف 1 ملعقة ممتلئة (15 جرام) من البن لتحضير كوب صغير من القهوة الاسبريسو، وقم بالرج بلطف ليتساوى المستوى.

7. أضف ماء حتى يصل إلى النقطة الأولى لتحضير كوب واحد من القهوة الاسبريسو، وحتى يصل إلى مستوى النقطتين (2) لتحضير كوبين، وهكذا إلى آخره.

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 ماكينة تحضير القهوة من الإبريق الزجاجي وبذلك يكون قد تم الانتهاء من إعداد القهوة.

11. 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 فوق الإبريق الزجاجي. أضف 1 ملعقة ممتلئة (15 جرام) من البن لتحضير 1 كوب من القهوة أو ملعقتين 2 ممتلئتين (30 جرام) لعمل كوبين 2. رج الدورق بلطف حتى يتساوى المستوى.

7. أضف ماء حتى تصل لرقم (4) لعمل 1 كوب أو حتى تصل لرقم (8) لعمل 2 كوب.

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 ماكينة تحضير القهوة من الإبريق الزجاجي وبذلك يكون قد تم الانتهاء من إعداد القهوة.

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