

1-2 मिनट में बर्ू करने के नरिदेश!

अमेरकी 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. काराफ़े पर चैम्बर लगाएं। 1 कप कॉफी बनाने के लिए 1 पूरा भरा स्कूप (15 ग्राम) कॉफी या 2 कप बनाने के लिए 2 पूरे भरे स्कूप (30 ग्राम) मलियाएं। लेवल करने के लिए हल्के से शेक करें।
7. 1 कप कॉफी के लिए (4) तक या 2 के लिए (8) तक पानी डालें।
8. 10 सेकंड हलियाएं (हल्के से)। प्लंजर को चैम्बर में लगभग ½ इंच (लगभग 1 सेंटीमीटर) डालें। 30 सेकंड तक इसे छोड़ दें।
9. लगातार हल्का दबाव डालें।
10. कॉफी मेकर को काराफ़े से नकालें और सर्व करें।
11. फ़िल्टर कैप नकालें और प्लंजर को तब तक अंदर धकेलें जब तक कि आपको कॉफी के टुकड़े फटते हुए सुनाई न दें।

एस्प्रेसो स्टाइल

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. काराफ़े पर चैम्बर लगाएं, प्रत्येक एस्प्रेसो स्टाइल शॉट के लिए 1 पूरा भरा स्कूप (15 ग्राम) कॉफी डालें, और लेवल करने के लिए हल्के से शेक करें।
7. सगिल एस्प्रेसो के लिए पहले डॉट तक पानी डालें, डबल के लिए (2) तक पानी डालें, आदि।
8. 10 सेकंड हलियाएं (हल्के से)। प्लंजर को चैम्बर में लगभग ½ इंच (लगभग 1 सेंटीमीटर) डालें। 30 सेकंड तक इसे छोड़ दें।
9. लगातार हल्का दबाव डालें।
10. कॉफी मेकर को काराफ़े से नकालें और सर्व करें।
11. फ़िल्टर कैप नकालें और प्लंजर को तब तक अंदर धकेलें जब तक कि आपको कॉफी के टुकड़े फटते हुए सुनाई न दें।

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. काराफ़े पर चैम्बर लगाएं, प्रत्येक लैट्टे के लिए 1 पूरा भरा स्कूप (15 ग्राम) कॉफी डालें, और लेवल करने के लिए हल्के से शेक करें।
7. पहले लैट्टे के लिए पहले डॉट तक पानी डालें, दूसरे लैट्टे के लिए (2) तक पानी डालें, आदि।
8. 10 सेकंड हलियाएं (हल्के से)। प्लंजर को चैम्बर में लगभग ½ इंच (लगभग 1 सेंटीमीटर) डालें। 30 सेकंड तक इसे छोड़ दें।
9. लगातार हल्का दबाव डालें।
10. कॉफी मेकर को काराफ़े से नकालें और सर्व करें।
11. फ़िल्टर कैप नकालें और प्लंजर को तब तक अंदर धकेलें जब तक कि आपको कॉफी के टुकड़े फटते हुए सुनाई न दें।
12. प्रत्येक लैट्टे के लिए 1 कप (8 आउंस/240 मिली) उबला हुआ या झागदार दूध डालें।

कोल्ड बर्ू

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. काराफ़े पर चैम्बर लगाएं। 1 कप कॉफी बनाने के लिए 1 पूरा भरा स्कूप (15 ग्राम) कॉफी या 2 कप बनाने के लिए 2 पूरे भरे स्कूप (30 ग्राम) मलियाएं। लेवल करने के लिए हल्के से शेक करें।
7. 1 कप कॉफी के लिए (4) तक या 2 के लिए (8) तक पानी डालें।
8. 1 मिनट (तेज़ी से) हलियाएं।
9. प्लंजर डालें और लगातार हल्का दबाव डालें।
10. कॉफी मेकर को काराफ़े से नकालें और सर्व करें।
11. फ़िल्टर कैप नकालें और प्लंजर को तब तक अंदर धकेलें जब तक कि आपको कॉफी के टुकड़े फटते हुए सुनाई न दें।
12. इसे ऐसे ही पिएं या बर्फ़ डालकर पिएं।



सुरक्षा नोटिस

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

चैम्बर को काराफ़े पर एक हाथ से मजबूती से पकड़ें और धीरे से प्लंजर को अपने दूसरे हाथ से सीधा नीचे 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 दुर्घटना हो सकती है और यूजर गर्म तरल पदार्थ से जल सकता है।

वारंटी: AeroPress कॉफी मेकर को अधकृत 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