EN

PLEASE READ

- **NEVER force glass carafe open after brewing cycle finishes:**
  - Vacuum generated will make opening glass carafe difficult.
  - Let sit for a few seconds for pressure to dissipate.
  - Use stirring stick to break leftover coffee crust. This will help to dissipate vacuum to easily open glass carafe. (See page 6).
- ***Do not use boiling water.*** Coffee is best brewed between 195°F (91°C) and 205°F (96°C).
- When inserting VacOne into glass carafe make sure seal is not distorted against the carafe or dislodged from body of VacOne.
- Push filter fully down from all sides to make sure it is secured inside VacOne.
- Do not put VacOne in dishwasher. Do not microwave.
- There is no need to take out the filter for washing VacOne.

For a video demo or Customer Support please scan QR Code with camera app or visit: *vac.coffee*

1.

Vac**One**

ES

POR FAVOR LEER

- **NUNCA fuerce la apertura de la jarra de vidrio después de que finalice el ciclo de preparación:**
  - El vacío generado dificultará la apertura de la jarra de vidrio.
  - Deje reposar unos segundos para que la presión se disipe.
  - Use el palo de plástico para romper la corteza de café restante. Esto permitira abrir fácilmente la jarra de vidrio. (Ver pg. 6).
- ***No use agua hirviendo.*** El café se prepara mejor entre 91°C y 96°C.
- Cuando inserte VacOne en la jarra de vidrio, asegúrese que el sello no se deforme contra la jarra ni se salga del cuerpo de VacOne.
- Empuje el filtro completamente hacia abajo desde todos los lados para asegurarse de que esté plano dentro de la VacOne.
- No ponga la VacOne en el lavavajillas. No ponga en el microondas.
- No es necesario sacar el filtro para lavar la VacOne.

Para ver una demostración en video o atención al cliente, escanee el código QR con la aplicación de la cámara o visite: vac.coffee

2.

Vac**One**

TH

กรุณาอ่าน

- อย่ารีบดึงตัวเครื่อง VacOne ออกจากโถแก้วหลังเสร็จจากการชงโดยทันที
  - สุญญากาศที่เกิดขึ้นจากการชงจะทำให้การดึงตัวเครื่อง VacOne ออกจากโถแก้ว ทำได้ยากขึ้น
  - ปล่อยทิ้งไว้ 2-3 นาทีเพื่อให้คลายแรงดันออก
  - ใช้ไม้กวนให้กากกาแฟกระจายตัว วิธีนี้จะช่วยให้คลายภาวะสุญญากาศและสามารถถอดตัวเครื่องออกได้ง่ายขึ้น (อุดอหน้า 6)
- อย่าใช้น้ำเดือด กาแฟจะชงได้ดีที่สุดระหว่าง 91°C - 96°C.
- เมื่อใส่เครื่อง VacOne ลงในโถแก้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าซีลไม่บิดเบี้ยว หรือ หลุดออกจากตัวเครื่อง VacOne.
- ใส่ตัวกรอง และกดลงให้แน่นทุกด้าน เพื่อให้แน่ใจว่าตัวกรองจะติดอยู่กับเครื่อง VacOne
- ห้ามใส่เครื่อง VacOne ในเครื่องล้างจาน และห้ามเข้าเครื่องไมโครเวฟ ในกรณีที่ต้องการทำความสะอาด ให้เช็ดจุกกันน้ำวาปิดแนนดีกอนลางทำความสะอาด
- ไม่จำเป็นต้องถอดตัวกรองออกเพื่อล้างตัวเครื่อง VacOne.

สำหรับการสาธิตวิดีโอหรือการสนับสนุนลูกค้าโปรดสแกน QR Code ด้วยแอปกล้องถ่ายรูปหรือไปที่ : vac.coffee

3.

Vac**One**

IT

SI PREGA DI LEGGERE

- **Non forzare MAI l'apertura della caraffa di vetro al termine del ciclo di erogazione:**
  - Il vuoto generato renderà difficile l'apertura della caraffa di vetro.
  - Lascia riposare per alcuni secondi affinché la pressione si dissolva.
  - Usa un bastoncino per mescolare per rompere la crosta di caffè rimanente. Ciò contribuirà a dissipare il vuoto per aprire facilmente la caraffa di vetro. (Vedere pagina 6)
- ***Non usare acqua bollente.*** Il caffè viene preparato al meglio tra 91°C e 96°C.
- Quando si inserisce VacOne nella caraffa di vetro, assicurarsi che la guarnizione non sia distorta contro la caraffa o staccata dal corpo di VacOne.
- Spingere il filtro completamente verso il basso da tutti i lati per assicurarsi che sia fissato all'interno di VacOne.
- Non mettere VacOne in lavastoviglie. Non microonde.
- Non è necessario rimuovere il filtro per lavare VacOne.

Per una dimostrazione video o per l'assistenza clienti, scansiona il codice QR con l'app della fotocamera o visita: vac.coffee

4.

Vac**One**

JP

読んでください

- 醸造サイクルが終了した後は、ガラス製カラフを無理に開けないでください:
  - 発生した真空により、ガラス製のカラフを開けにくくなります.
  - 圧力を消すために数秒間座ってみましょう.
  - 残りのコーヒークラストを壊すために攪拌棒を使用してください。これは、真空を放散してガラスカラフを簡単に開くのに役立ちます. 6ページを参照
- 沸騰したお湯は使用しないでください. コーヒーは91°Cから96°Cの間で最もよく淹れられます.
- VacOneをガラス製のカラフに挿入するときは、シールがカラフに対して歪んだり、VacOneの本体から外れたりしないようにしてください。.
- フィルターをすべての側面から完全に押し下げて、VacOne内に固定されていることを確認します.
- VacOneを食器洗い機に入れないでください。電子レンジにかけないでください.
- VacOneを洗うためにフィルターを取り出す必要はありません.

ビデオデモまたはカスタマーサポートについては、カメラアプリでQRコードをスキャンするか、vac.coffeeにアクセスしてください。

5.

Vac**One**

1. Dissipate Vacuum: Use stirring stick.

1. Disipar vacío: Utilice agitador.

1. กระจายสุญญากาศ: ใช้ไม้กวน.

1. Dissipare il vuoto: Usa un bastoncino.

1. 真空を消散させる：攪拌棒を使用してください。

2. To open: use handle and thumb.

2. Para abrir: usar mango y pulgar.

2. เพื่อเปิด: ใช้ที่จับและนิ้วหัวแม่มือ

2. Per aprire: utilizzare manico e pollice.

2. 開く：使用するハンドルと親指。

6.

EN

HOT COFFEE

1. ***Secure Filter*** – Pour 4 scoops (25g) ***fine-medium ground*** coffee.
2. Add hot water (91°C - 96°C) to middle line (350ml) for normal strength, bottom (300ml) for strong, or top line (400ml) for lighter coffee.

3. ***Stir coffee*** so it falls to the bottom and press button after 1 minute brew time, counted from first pour of water.
4. Use stirring stick to break coffee crust and dissipate vacuum in glass.

Tip: Use grind setting about 30-35% from finest setting in grinder.

COLD BREW

1. ***Secure Filter*** – Pour 5 scoops (32g) ***finely ground*** coffee.
2. Fill to the bottom line (300ml) with ***room temperature*** water.
3. ***Stir coffee*** so it falls to the bottom and press button after 4 minute brew time counted from first pour of water.
4. Use stirring stick to break coffee crust and dissipate vacuum in glass.

Tip: Use grind setting about 20-25% from finest setting in grinder.

ES

CAFÉ CALIENTE

1. ***Asegurar filtro*** – Vierta 4 cucharadas (25g) ***café molido fino-medio***.
2. Agregue agua caliente (91°C - 96°C) hasta la línea media (350 ml) para una concentración normal, hasta la inferior (300 ml) para un café fuerte o hasta la línea superior (400 ml) para un café más ligero.

3. ***Revuelva el café*** para que caiga al fondo y presione el botón después de 1 minuto contado desde el primer vertido de agua.
4. Use el palo de plástico para romper la corteza de café y liberar el vacío.

Consejo: Use la configuración de molido aproximadamente al 30-35% de la configuración más fina del molinillo.

COLD BREW

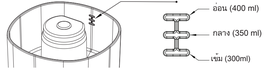
1. ***Asegurar Filtro*** – Vierta 5 cucharadas (32g) de ***café finamente molido***.
2. Llene hasta la línea inferior (300 ml) con agua a temperatura ambiente.
3. ***Revuelva el café*** para que caiga al fondo y presione el botón después de 4 minutos contados desde el primer vertido de agua.
4. Use el palo de plástico para romper la corteza de café y liberar el vacío.

Consejo: Use la configuración de molido aproximadamente al 20-25% de la configuración más fina del molinillo.

TH

กาแฟร้อน

1. เช็คความแน่นของตัวกรอง - เทกาแฟ (บดละเอียด - กลาง) 4 ช้อน (25g)
2. เติมน้ำร้อน (91°C - 96°C) ถึงเส้นกลาง (350 มล.) สำหรับความเข้มปกติ เส้นล่าง (300 มล.) สำหรับกาแฟเข้มมาก และเส้นบน (400 มล.) สำหรับกาแฟเจือจาง



3. คนกาแฟให้ตกลงไปด้านล่าง แล้วกดปุ่มหลังจากเวลาชง 1 นาทีนับจากการเทน้ำครั้งแรก
4. ใช้ไม้คนกาแฟให้แตะกระจายตัว เพื่อคลายสุญญากาศในแก้ว

เคล็ดลับ: ใช้การตั้งค่าการบดประมาณ 30-35% จากการตั้งค่าที่ดีที่สุดในเครื่องบด

ลมหนาว

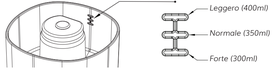
1. ตัวกรองที่ปลอดภัย - เทกาแฟบดละเอียด 5 ช้อน (32g).
2. เติมน้ำอุณหภูมิห้องลงไปที่บรรทัดล่างสุด (300 มล.).
3. ผัดกาแฟให้ตกลงไปด้านล่างแล้วกดปุ่มหลังจากเวลาชง 4 นาทีนับจากการเทน้ำครั้งแรก.
4. ใช้ไม้กวนเพื่อทำลายเปลือกกาแฟและกระจายสุญญากาศในแก้ว.

เคล็ดลับ: ใช้การตั้งค่าการบดประมาณ 20-25% จากการตั้งค่าที่ดีที่สุดในเครื่องบด.

IT

CAFFÈ

1. ***Assicurare filtro*** – versare 4 misurini (25 g) di ***caffè macinato medio-fine***.
2. Aggiungi acqua calda (91°C - 96°C) alla linea mediana (350 ml) per una forza normale, inferiore (300 ml) per un caffè forte o linea superiore (400 ml) per un caffè più leggero.



3. ***Mescolare il caffè*** in modo che cada sul fondo e premere il pulsante dopo 1 minuto di infusione contato dal primo getto d'acqua.
4. Usa un bastoncino per mescolare per rompere la crosta di caffè e dissipare il vuoto nel bicchiere.

Suggerimento: utilizzare l'impostazione di macinatura di circa il 30-35% rispetto all'impostazione più fine nel macinino.

COLD BREW

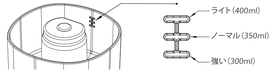
1. ***Assicurare filtro*** – Versare 5 misurini (32g) di ***caffè macinato finemente***.
2. Riempi fino alla linea inferiore (300 ml) con acqua a temperatura ambiente.
3. ***Mescolare il caffè*** in modo che cada sul fondo e premere il pulsante dopo 4 minuti di infusione contati dal primo getto d'acqua.
4. Usa un bastoncino per mescolare per rompere la crosta di caffè e dissipare il vuoto nel bicchiere.

Suggerimento: utilizzare l'impostazione di macinatura a circa il 20-25% dall'impostazione più fine nel macinino.

JP

ホットコーヒー

1. 安全なフィルター 4スクープ (25g) のファインミディアム挽いたコーヒーを注ぐ.
2. 通常の強さの場合はミドルライン (350ml) に、強いコーヒーの場合はボトム (300ml) に、軽いコーヒーの場合はトップライン (400ml) に熱湯 (91°C-96°C) を追加します。.



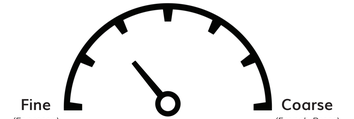
3. コーヒーをかき混ぜて底に落ちるようにし、最初の水を注いだ時から数えて1分の抽出時間後にボタンを押します.
4. 攪拌棒を使用してコーヒーの皮を壊し、ガラスの真空を消散させます.

ヒント：グラインダーの最高の設定から約30～35%のグラインド設定を使用します.

コールドブリュー

1. 安全なフィルター 5スクープ (32g) の細かく挽いたコーヒーを注ぎます.
2. 室温の水で一番下の行 (300ml) まで満たします.
3. コーヒーをかき混ぜて底に落ちるようにし、最初の水を注いだときから数えて4分の抽出時間後にボタンを押します.
4. 攪拌棒を使用してコーヒーの皮を壊し、ガラスの真空を消散させます.

ヒント：グラインダーの最高の設定から約20～25%のグラインド設定を使用します.

Cold Brew Grind Setting

Hot Coffee Grind Setting