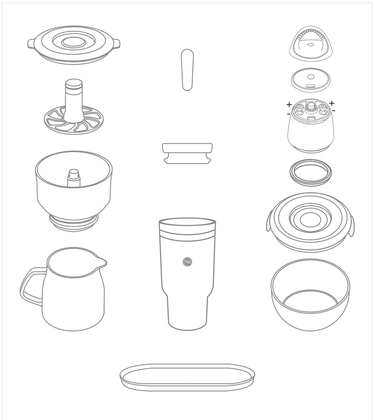
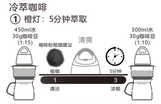
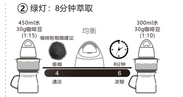


冷萃咖啡

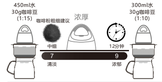
① 橙灯：5分钟萃取



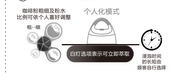
② 绿灯：8分钟萃取



③ 蓝灯：12分钟萃取



④ 白灯：个人化萃取



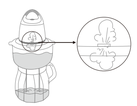
热萃咖啡

使用注意事项：
请勿使用沸水。
建议最高温度：90°C。
使用时请放置于儿童无法触及之处。

① 白灯：个人化萃取

小贴士：热咖啡萃取时，建议先用热水浸泡咖啡粉30秒，再使用个性化模式萃取。

⚠ 萃取热咖啡时，请注意真空泵运作期间可能会从缝隙冒出热蒸汽或水滴，小心烫伤。



	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

警告与重要注意事项
1.请勿将泵浦装置浸入水中。仅可用湿布擦拭。
2.请勿将泵浦浸入水中或让水进入泵浦内部。
3.请放置于儿童无法触及之处。使用时需成人监督。
4.请勿将设备放置在高温或潮湿表面。仅限室内使用。

电气安全
1.操作时请保持手部干燥。
2.切勿让水进入泵浦或电池室。

热水使用
1.请勿使用沸水。最高温度：90°C
2.热水可能会让真空泵产生蒸汽或水滴 —— 请小心操作。
3.为获得最佳效果，建议在真空萃取前先浸泡咖啡粉 30 秒。

调整您的萃取
1.可通过调整以下项目来定制化口味：
2.咖啡用量 – 粉量越多 = 口感越浓
3.研磨粗细 – 越细研磨 = 风味越丰富
4.水温 – 越热的水 = 萃取越完整
5.萃取时间 – 浸泡越久 = 口感越深层

尝试找出你的完美咖啡。

低电量提示
当电量低时，“开始”按钮会快速闪烁红灯，请立即更换电池。
当抽气时，真空机会紧紧地吸住真空盖，待抽气后会自动放松。

注意：
1.请同步更换所有电池。
2.新旧电池不应混合使用。
3.充电电池及非充电电池不要混合使用。
4.不同等级及品牌的电池不要混合使用。

VACBREW食谱

第一杯冷萃咖啡

中深烘焙巴西咖啡豆（日晒处理）
研磨粗细：中粗
咖啡与水比例 1:8（45g咖啡，360ml水）
萃取时间12分钟

步骤1：将45g咖啡粉加入萃取室
步骤 2：倒入360ml冷水
步骤 3：搅拌30次
步骤 4：盖上盖子，将真空泵放在顶部，选择12分钟萃取时间
步骤 5：您的冷萃咖啡将在12分钟后完成

柚子冷萃咖啡

准备您的第一杯冷萃咖啡

步骤 1：在杯中放入几块冰块
步骤 2：加入2茶匙柚子，与50ml水混合（或加入50ml柚子汁）
步骤 3：倒入冷萃咖啡填满杯子
步骤 4：饮用前轻柔搅拌

冷萃拿铁

准备您的第一杯冷萃咖啡

步骤 1：在杯中放入几块冰块
步骤 2：倒入冷萃咖啡至2/3满
步骤 3：倒入全脂牛奶填满杯子
步骤 4：加入一匙枫糖浆/蜂蜜增加甜味
步骤 5：饮用前轻柔搅拌

盐味焦糖奶霜冷萃咖啡

准备您的第一杯冷萃咖啡

步骤 1：将鲜奶油、全脂牛奶、焦糖糖浆和海盐加入容器中
步骤 2：用手持奶泡器将盐味冷奶泡打发 5-15 秒，放置一旁备用
步骤 3：在高玻璃杯中倒入1大匙焦糖糖浆
步骤 4：倒入冷萃咖啡，搅拌混合
步骤 5：加入冰块
步骤 6：顶部放上盐味焦糖冷奶泡，享用！

FOSA

使用手冊
关于冷萃取系统