

Vinci™

EXPRESS COLD BREW™/MC



INSTRUCTIONS

www.vincihousewares.com | 888.735.3621 | support@vincihousewares.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

- Read all instructions before first use.
- Remove all bags and packaging from appliance before use.
- Make sure the appliance is cleaned thoroughly before using.
- Do not use the appliance for other than intended use. For household use only. Do not use outdoors.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or Control Lid in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. If you think there may be an issue with your product, please contact customer support at 888-735-3621 or email support@vincihousewares.com.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- The use of extension cords is NOT recommended.
- Do not use outdoors.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Never operate the Vinci Express Cold Brew with a damaged or cracked carafe, or a loose or damaged handle.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- The use of accessory attachments, not recommended by Vinci Housewares, may cause injuries and should not be used.
- Only use the included power cord with the Express Cold Brew.
- Always unplug your Vinci Express Cold Brew before disassembly, serving, or cleaning.
- Do not use abrasive cleaning agents to clean your Express Cold Brew.
- ARM Enterprises, Inc. shall not accept liability for damages caused by improper use of the appliance.

**Conforms to UL STD. 982,
Certified to CSA STD. C22.2 No.1335.1 & 1335.2.14**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRICAL SHOCK

WARNING:

- To reduce the risk of fire or electrical shock, do not disassemble or attempt to repair the Control Lid.
- Repair should be done by authorized service personnel only.
- Do not immerse Control Lid in any liquid.
- The Vinci Express Cold Brew is intended for household use only.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS:

- A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord.
- If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into the outlet one way.
- If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug, and try to re-insert the plug into the outlet.
- Do not force the plug into the outlet.
- Do not attempt to modify the electrical plug in any way.
- If the plug still does not fit, please contact a qualified electrician.

OPERATING NOTICE: Do not overfill with water. The water indicator on the glass carafe has been designed to give optimal results. Overfilling the machine can cause damage to your brewer and/ or result in personal injury.

CAUTION: Do not store Express Cold Brew Carafe with the Control Lid in the refrigerator, . This can cause damage to your brewer. Always use the included Serving Lid with your carafe when placed or stored in the refrigerator.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**



hello

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards.....	1
Warnings.....	2
Table of Contents	4
Introduction	5
Cold Brew 101	8
Getting to Know your Express Cold Brew	9
How to use your Express Cold Brew	11
Care and Cleaning of the Filter Basket.....	15
Care and Cleaning of the Control Lid	17
Troubleshooting	19
Coffee Grind Guide	41
Notes	42



EXPRESS COLD BREW

Welcome to the Vinci Housewares family, we are happy you are here!

With the Vinci Express Cold Brew, delicious cold brew coffee is now only moments away. While traditional cold brew coffee brewing methods can take up to 18-24 hours, the Vinci Express Cold Brew now brews fully extracted, delicious cold brew in as little as 5 minutes - thanks to our proprietary Circle Flow Brewing Technology. The secret to our ultra-fast cold brew is in the water flow, our patented Circle Flow Brewing Technology allows for a continual flow of brewing water that completely, yet gently, extracts all the best flavors from ground coffee in just minutes.

While our Express Cold Brew is typically 100 times faster than traditional methods, it still retains all of the exceptional flavor attributes of the slower, conventional cold brew steeping method. By increasing the rate of extraction, yet never introducing heat, you always get an incredibly well-balanced brew that is full of flavor, yet noticeably smoother and with lower acidity.

With the Vinci Express Cold Brew, you control how strong you want your cold brew with the simple twist of a knob. From ready to drink to bold concentrate, the choice is yours!


To learn more about our other products and to sign up for our newsletter, receive news, recipes, and offers, visit us at www.vincihousewares.com.

www.vincihousewares.com | 888.735.3621 | support@vincihousewares.com



elcome



A glass of iced coffee with a stream of coffee being poured into it. The glass is filled with ice and a dark liquid, with a stream of coffee being poured into it from above. The glass is sitting on a wooden surface with a piece of burlap under it. The background is dark and out of focus.

Cold Brew 101

W

WHAT IS COLD BREW COFFEE?

Cold brewing is the process of steeping medium to coarse ground coffee in cool water temperatures for 12 to 24 hours. By not introducing heat to the brewing process, you are rewarded with an incredibly bold, favorable coffee, which is also noticeably smoother and lower in acidity when compared to warm brewed coffee.

Depending on how long a cold brew is steeped, the resulting coffee can be from mild to quite strong. Typically, a mild brew is ready to drink, and a stronger brew results in more of a concentrate and is meant to be served with milk or diluted with water. Making a batch of cold brew concentrate is an excellent way to extend the yield of the cold brew, giving you coffee for an entire week with one batch.

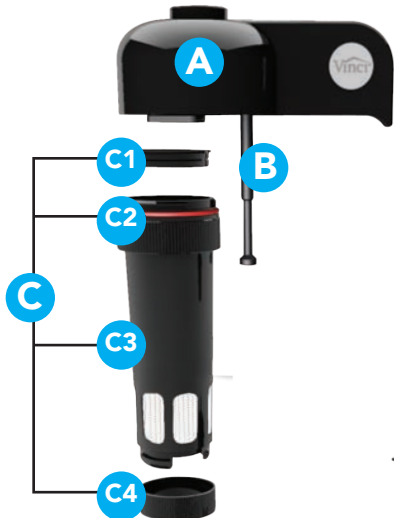
While most people enjoy cold brew as part of a chilled or iced coffee experience, it should be noted that heating cold brew retains its smoother flavors and lower acidity. Heating cold brew coffee is a great way to enjoy its enhanced taste while drinking hot coffee as well.

With the Vinci Express Cold Brew, you can now enjoy a delicious cold brew in about the same time it takes to brew a standard pot of brewed coffee. Aside from being fast, the Vinci Express Cold Brew will save you a ton of money over the cost of Cold Brew from your local market or coffee shop and is an easy, delicious way to enjoy the cold brew coffee you love at home.

GETTING TO KNOW YOUR EXPRESS COLD BREW

Before using your Express Cold Brew for the first time, familiarize yourself with the various parts of the machine and how it functions.

Before first use, and after subsequent uses wash all parts with warm soapy water, EXCEPT for the Control Lid which should never be submerged in water (see Control Lid Cleaning instructions on page 17). Carefully read all the instructions.



- A. Control Lid
- B. Water Pickup Tube
- C. Filter Basket Assembly
- C1. Filter Basket Top Cap
- C2. O-Ring Seal
- C3. Main Filter Basket
- C4. Filter Basket Bottom Cap
- D. Jar Collar with Handle
- E. Borosilicate Glass Carafe
- F. Non-Slip Silicone Base
- G. 2 Tablespoon Scoop
- H. Serving Lid
- I. Cleaning Cup
- J. Power cord
- K. Users Guide



CONTROL LID



Brew Button

Once the desired function is selected by the Control Knob, use the Brew button to start or stop the selected process. When Express Cold Brew is in standby mode, the Brew button is illuminated blue. When the Express Cold Brew is running, the Brew button is illuminated red. When there is no power or the current setting is Off, the Brew button is not illuminated.

Off

When Off is selected, there is no power to the Express Cold Brew and it will not operate.

Light - 5 Minute Brew Cycle

When Light is selected, the Express Cold Brew will run for 5 minutes. The results are typically a ready to drink brew that is delightful poured right out of the Carafe. This setting is typically equivalent to 16 hours of the traditional cold brew steeping method.

Medium - 10 Minute Brew Cycle

The Medium brew setting delivers a very favorable beverage that is perfect for those that like a little stronger brew and like cold brew served over ice. This setting is typically equivalent to 18 hours of the traditional cold brew steeping method.

Bold - 15 Minute Brew Cycle

Using a Bold cycle will make a brew that is strong enough to dilute with milk or other additives and still maintain the delicious coffee flavor that is signature to cold brew coffee. This setting is typically equivalent to 20 hours of the traditional cold brew steeping method.

Extra Bold - 25 Minute Brew Cycle

For those that want a very strong cold brew or those that wish to make a cold brew concentrate, the Extra Bold setting is for you. This setting is typically equivalent to 24 hours of the traditional cold brew steeping method.

Clean

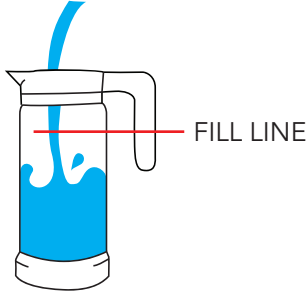
This is a special setting only used when you want to pull fresh water through the pump system to flush any possible remnants of prior brew cycles away. This is primarily used when switching between flavored and not flavored coffee or prior to storing the Express Cold Brew for extended periods of time.

HOW TO USE YOUR EXPRESS COLD BREW

IMPORTANT: Make sure that all surfaces are all clean of any unwanted minerals or coffee grounds before using. This will ensure that the brewer will provide the best cup of cold brewed coffee.



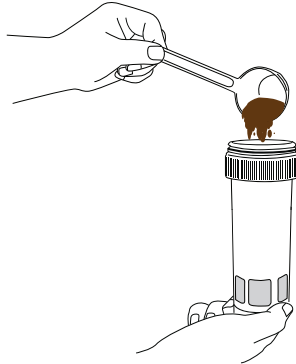
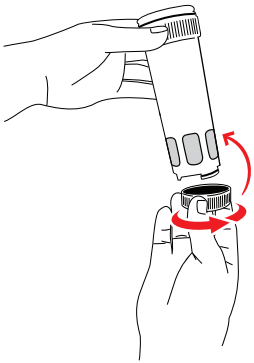
How To:
See it in Action!!



1. Fill the Carafe with fresh, Room Temperature filtered water to the Fill Line. Never fill past the Fill Line.

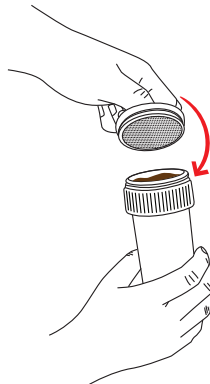
NOTE: It is recommended to always use Room Temperature water when brewing as cold water will necessitate longer brewing cycles.

TIP: Remember, water makes up over 99% of all brewed coffee. For the best brewing results, always use good quality, filtered water.

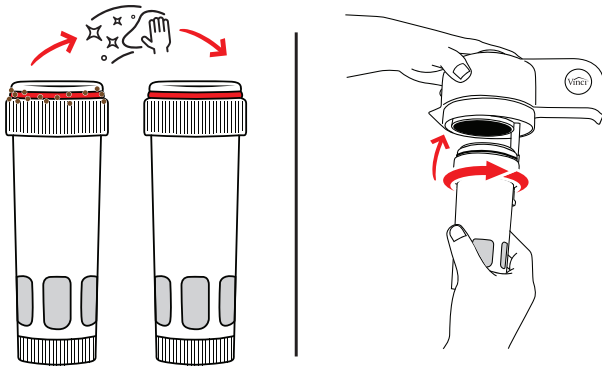


2. If not already in place, attach the Filter Basket Bottom Cap to the Filter Basket by turning clockwise until fastened tightly. Using the included 2 tablespoon scoop add approximately 7 scoops of medium to coarse grind coffee into the Filter Basket. NEVER exceed 8 scoops.

NOTE: Do not overpack or overfill the coffee. The coffee should reach almost the top of the basket, leaving about 1/2 inch space between the top of the grounds and top of the basket.

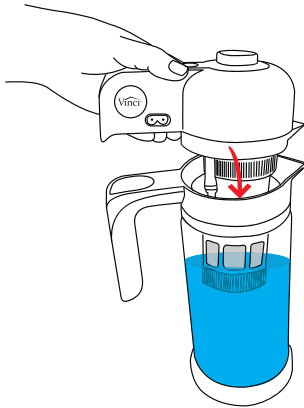


3. Place the Filter Basket Top Cap onto the top of the Filter Basket, pushing it until it is fully sealed.

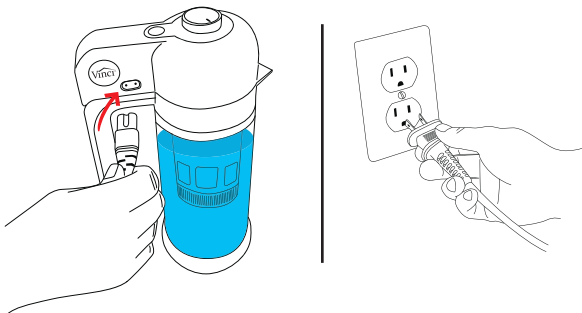


4. Attach the Filter Basket to the Control Lid by inserting it into the bottom of the Control Lid and turning clockwise until it is secure, and no longer spins. Before tightening, make sure the Filter Basket is correctly aligned so that the threading is straight.

IMPORTANT: Make sure all surfaces are clean of debris especially around the O-Ring Seal. This will prevent any leaks or malfunctions during the brewing process.



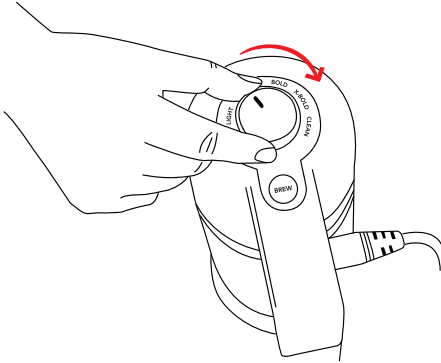
5. Place the Control Lid with the attached Filter Basket on the Carafe. Make sure the Filter Basket is fully submerged in the water, and the notch on the Control Lid is aligned with the Carafe Handle.



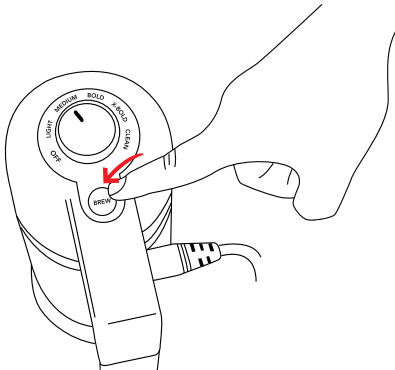
6. Attach the electrical Power Cord to the connection on Control Lid, then plug into an electrical outlet. Make sure that your Express Cold Brew is on a flat, secure surface for brewing.

IMPORTANT:

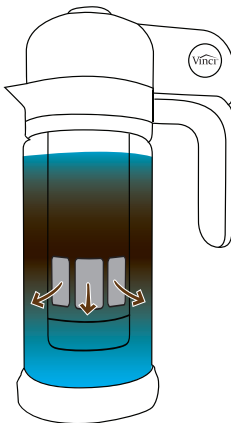
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into the appliance and outlet one way.
- If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug, and try to re-insert the plug into the outlet.
- Do not force the plug into the outlet.



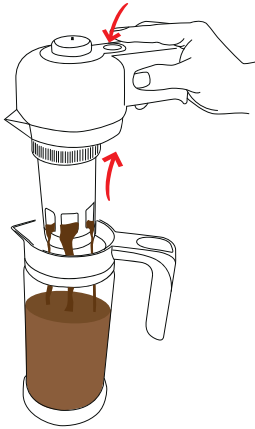
7. Rotate the Control Knob to select your desired brew-strength. (Refer to page 10)



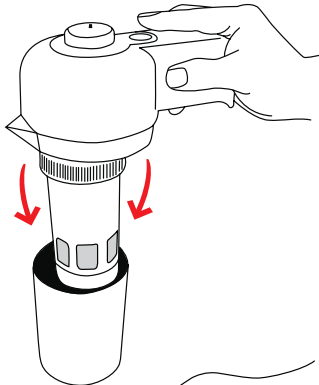
8. Press the Brew button to start the brew cycle. The Brew button is illuminated red while the brew cycle is in progress.



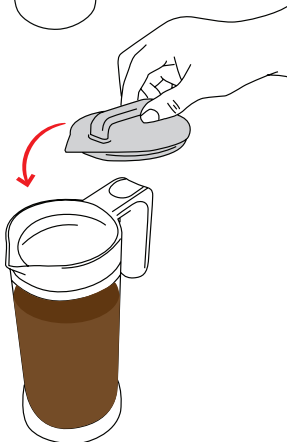
9. Within seconds the clear water will begin to transform into cold brew! When the brew cycle is completed, the Brew button will illuminate Blue, and there will be two short audible “brew finished” beeps. Your cold brew yield will depend on the amount of water absorbed by the grounds.



10. Upon completion of the brew cycle, partially lift the Control Lid from the Carafe leaving just the bottom portion of the Filter Basket inside the Carafe. With the Control Lid hovering over the Carafe, (but not in the cold brew), press the Brew button so the pump will start and force air through the Filter Basket expelling excess water from the coffee grounds. When no more water is visibly draining from the Filter Basket (typically about 20 seconds), press the Brew button again to stop the pump.



11. Place the Control Lid with attached Filter Basket into the Cleaning Cup. See Care and Cleaning instructions on page 15 for cleaning instructions.



12. Place the Serving Lid on the Carafe. You are now ready to serve your cold brew or store it in the refrigerator for up to 10 days.

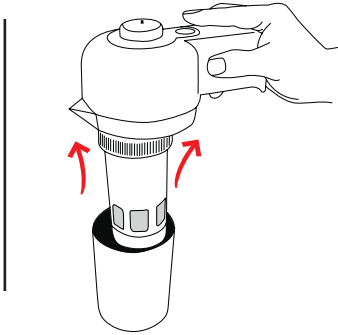
TIP: Cold brew retains its smooth, low acidic, yet bold taste when heated. Enjoy cold brew as is, in recipes, served hot, cold, or over ice.

CARE AND CLEANING OF THE FILTER BASKET

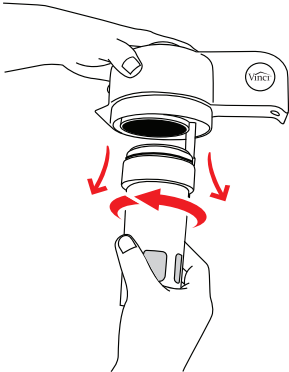
To ensure optimal performance from your Vinci Express Cold Brew, follow these Care and Cleaning instructions after every brew cycle.



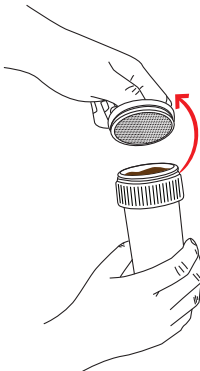
Cleaning:
See it in Action!!



1. Remove the Control Lid and Filter Basket Assembly from the Cleaning Cup



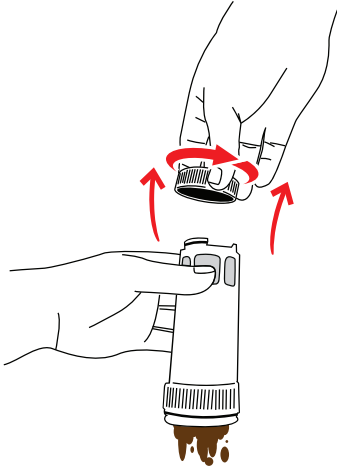
2. Remove the Filter Basket from the Control Lid by turning it counter clockwise.



3. Remove the Filter Basket Top Cap and dispose of the spent coffee grounds.

HINT: Spent coffee grounds are great composting material.

CARE AND CLEANING OF THE FILTER BASKET



4. Remove the Filter Basket Bottom Cap by turning it counter clockwise to aid in disposing of any remaining spent grounds.

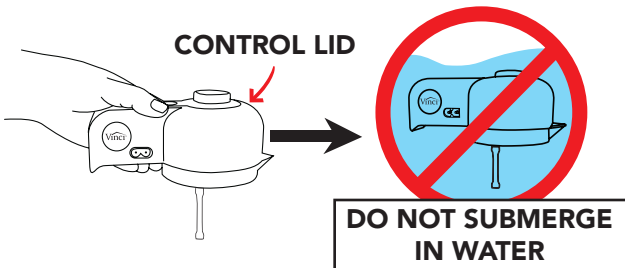


5. Rinse and wash all of the Filter Basket parts so they are clean and ready to be used for your next carafe of cold brew.

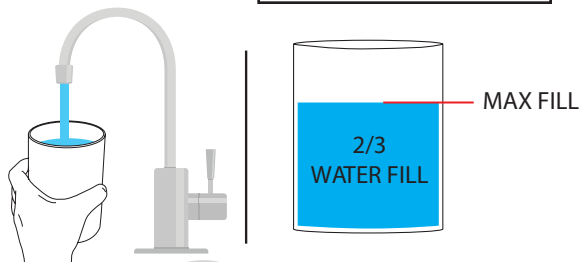
CARE AND CLEANING OF THE CONTROL LID

To ensure optimal performance from your Vinci Express Cold Brew, follow these Care and Cleaning instructions after every brew cycle.

CONTROL LID



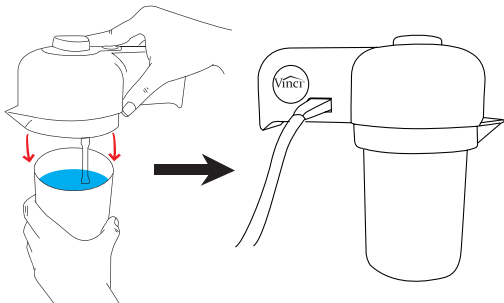
1. NEVER submerge the Control Lid in water or any other liquid. NEVER place Control Lid in a stream of water or any other liquid. Doing so will damage the Express Cold Brew, which could lead to personal injury and will void your warranty.



2. Fill the Cleaning Cup about 2/3 full with clean fresh water.



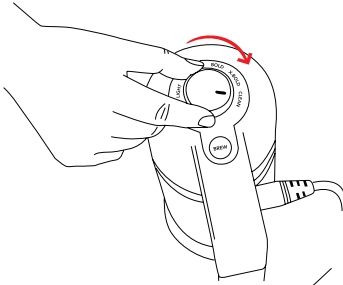
3. Inspect the bottom of the Water Pickup Tube to see if any brewing material has collected on the filter. If so, gently rinse ONLY the bottom of the Water Pickup Tube to clear any debris.



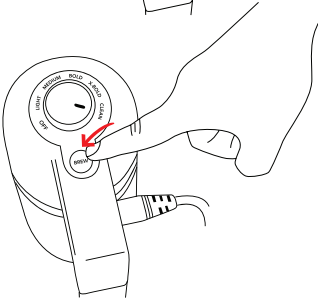
4. Place the Control Lid into the Cleaning Cup.

CARE AND CLEANING OF THE CONTROL LID

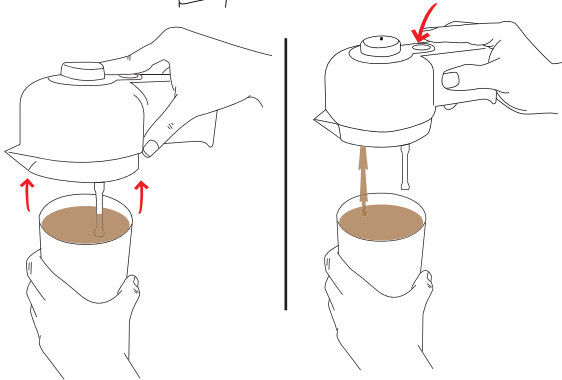
5. Rotate the Control Knob to CLEAN.



6. Press the Brew button to start the cleaning process. The fresh water from the cleaning cup will run through the pump, flushing out any remnants from the prior brew cycle.



7. After the Clean cycle is complete, raise the Control Lid until the Water Pickup Tube is no longer touching the water in the Cleaning Cup. Press the Brew button again so air runs through the pump system and evacuate any remaining water.



8. Empty any remaining water in the Cleaning Cup and rinse it clean to be ready for the next use.



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The beverage is weak in flavor	<ol style="list-style-type: none">1. The selected brew-strength was too low.2. Not enough coffee was added to the Filter Basket.3. The coffee grind is too fine.	<ol style="list-style-type: none">1. Select a higher brew-strength2. Add additional coffee to the Filter Basket without overfilling it.3. Always use a medium to coarse grind coffee.
The beverage is strong in flavor	<ol style="list-style-type: none">1. The selected brew-strength was too high.2. Too much coffee was added to the Filter Basket.	<ol style="list-style-type: none">1. Select a lower brew-strength2. Add less coffee to the Filter Basket.3. Add water or other liquid to the completed brew to dilute the beverage to achieve your desired strength and flavor.
Excessive grounds or sediment in the beverage	<ol style="list-style-type: none">1. Grounds were present on the outside of the filter basket.2. Too fine of a coffee grind was used.	<ol style="list-style-type: none">1. Verify the exterior and the sealing surfaces of the Filter Basket are free from any debris before brewing.2. Use a coarser grind coffee.
The Brew button is not illuminated The unit will not run	<ol style="list-style-type: none">1. The Control Knob is in the OFF position.2. The Power Cord is not properly connected to the Control Lid.3. The Power Cord is not properly connected to an electrical outlet.4. The electrical outlet has no power.	<ol style="list-style-type: none">1. Rotate the Control Knob clockwise to select the desired brew-strength.2. Verify the Power Cord is fully inserted into the Control Lid.3. Verify the Power Cord is fully inserted into the power outlet.4. Try a different power outlet.5. The unit may require factory service – Contact Vinci Housewares support

PROBLEM

POSSIBLE CAUSE

SOLUTION

<p>The unit in running but no water is circulating</p>	<ol style="list-style-type: none">1. The water level in the Carafe is too low.2. The Water Pickup Tube is not installed.3. The Water Pickup Tube is damaged or clogged.4. The Filter Basket is overpacked with coffee.5. The coffee grind is too fine.	<ol style="list-style-type: none">1. Make sure the water level in the Carafe is at the Fill Line.2. Verify the Water Pickup Tube is properly installed to the bottom of the Control Lid.3. Verify the Water Pickup Tube is not clogged or damaged.4. Do not overfill or compress the coffee in the Filter Basket.5. Always use medium to coarse grind coffee.6. The unit may require factory service – Contact Vinci Housewares support
<p>Water is overflowing from the Carafe when brewing</p>	<ol style="list-style-type: none">1. The water level in the Carafe was above the Fill Line2. The Filter Basket is overpacked with coffee.3. The Coffee Grind is too fine.	<ol style="list-style-type: none">1. Do not exceed the maximum Fill Line when adding water to the Carafe.2. Do not overfill or compress the coffee in the Filter Basket.3. Always use medium to coarse grind coffee.
<p>Water is leaking from the top of the Filter Basket when brewing</p>	<ol style="list-style-type: none">1. The area around the O-Ring Seal of the Filter Basket has some debris.2. The Filter Basket is loose.3. The Filter Basket is overpacked with coffee.4. The coffee grind is too fine.5. The Filter Basket O-Ring Seal is damaged or missing.	<ol style="list-style-type: none">1. Verify the exterior and the sealing surfaces of the Filter Basket are free from any debris before brewing .2. Verify the Filter Basket is inserted properly to the Control Lid and that it is turned fully clockwise.3. Do not overfill or compress the coffee in the Filter Basket.4. Always use a medium to coarse grind coffee.5. Contact Vinci Housewares support to order a replacement O-Ring.

If you think there may be an issue with your product, please contact customer support at 888-735-3621 or email support@vincihousewares.com

www.vincihousewares.com | 888.735.3621 | support@vincihousewares.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter des consignes de sécurité élémentaires afin de réduire le risque d'incendie, de décharge électrique et de blessure, notamment:

- Lire toutes les instructions avant la première utilisation.
- Retirer tous les sacs et éléments d'emballage de l'appareil avant son utilisation.
- S'assurer de nettoyer l'appareil avant de l'utiliser.
- Il ne faut pas utiliser cet appareil à d'autres fins que celles prévues. Destiné à un usage domestique seulement.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Tout appareil utilisé par un enfant ou près de celui-ci doit faire l'objet d'une surveillance étroite.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou d'ajouter ou de retirer des pièces, et avant son nettoyage ou lorsqu'il ne sert pas.
- Éviter d'entrer en contact avec des pièces mobiles.
- Afin d'éviter les risques de décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Il ne faut jamais utiliser un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, qui ne fonctionne pas correctement ou qui a subi des dommages quelconques. Si votre produit semble défectueux, veuillez communiquer avec le soutien à la clientèle au 1888735-3621 ou à l'adresse courriel support@vincihousewares.com.
- Il ne faut pas laisser le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher une surface chaude.
- L'utilisation d'une rallonge N'EST PAS recommandée.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas placer l'appareil dans un four chaud ou sur un brûleur électrique ou au gaz chaud ou près d'un tel brûleur. Il ne faut jamais utiliser la cafetière Express Cold Brew de Vinci si la carafe est endommagée ou fissurée, ou si la poignée est endommagée ou branlante.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de la sécurité.
- L'utilisation d'accessoires rapportés qui ne sont pas recommandés par Vinci Housewares peut causer des blessures et devrait être évitée.
- Utiliser uniquement le cordon d'alimentation qui est fourni avec la cafetière Express Cold Brew.
- Débrancher toujours la cafetière Express Cold Brew de Vinci avant de la démonter, de l'entretenir ou de la nettoyer.
- Ne pas utiliser d'agents nettoyants abrasifs pour nettoyer la cafetière Express Cold Brew.
- ARM Enterprises, Inc. n'assume aucune responsabilité pour des dommages causés par une utilisation inappropriée de l'appareil.

Conforme à la norme UL 982

Certié selon les normes CSA C22.2 n°1335.1 et 1335.2.14

**CONSERVER LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

AVERTISSEMENT: RISQUE D'INCENDIE ET DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT:

- Afin de réduire les risques d'incendie ou de décharge électrique, il ne faut pas démonter ou tenter de réparer le couvercle de commande.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement par un réparateur autorisé.
- Ne pas immerger le couvercle de commande dans un liquide.
- La cafetière Express Cold Brew de Vinci est destinée à un usage domestique seulement.

CONSIGNES SPÉCIALES À L'ÉGARD DU CORDON D'ALIMENTATION:

- L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court, afin d'éviter les risques attribuables à l'emmêlement ou au trébuchement.
- Si une rallonge est utilisée, la capacité électrique indiquée sur la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil, et un tel cordon doit être disposé afin de ne pas pendre du comptoir ou de la table de façon à pouvoir être tiré par des enfants ou de causer un trébuchement.
- Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une tige est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de décharges électriques, la fiche ne peut être insérée dans une prise que dans un sens.
- Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, il faut l'inverser et réessayer de la brancher sur la prise.
- Ne pas insérer la fiche dans la prise avec force.
- Il ne faut tenter d'aucune façon de modifier la fiche du cordon d'alimentation.
- Si la fiche ne peut toujours pas être branchée sur la prise, il est conseillé de faire appel à un électricien qualifié.

NOTICE D'UTILISATION: Ne pas trop remplir le réservoir d'eau. L'indicateur de niveau d'eau sur la carafe en verre a été conçu pour offrir des résultats optimaux. Trop remplir le réservoir peut endommager la cafetière ou entraîner des blessures.

ATTENTION : Ne pas ranger la cafetière Express Cold Brew avec son couvercle de commande dans un réfrigérateur; cela risque de l'endommager. Toujours utiliser le couvercle de service fourni avec la cafetière lorsqu'elle est placée ou rangée au réfrigérateur.

**CONSERVER LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**



bonjour

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes.....	21
Avertissements	22
Table des matières.....	24
Introduction	25
Notions de base du café infusé à froid.....	28
Présentation de votre cafetière Express Cold Brew	29
Entretien et nettoyage du panier-filtre	31
Entretien et nettoyage du couvercle de commande.....	35
Care and Cleaning of the Control Lid	37
Dépannage.....	39
Guide de mouture du café	41
Remarques.....	42



EXPRESS COLD BREW

Bienvenue au sein de la famille Vinci Housewares; nous sommes heureux de vous accueillir!

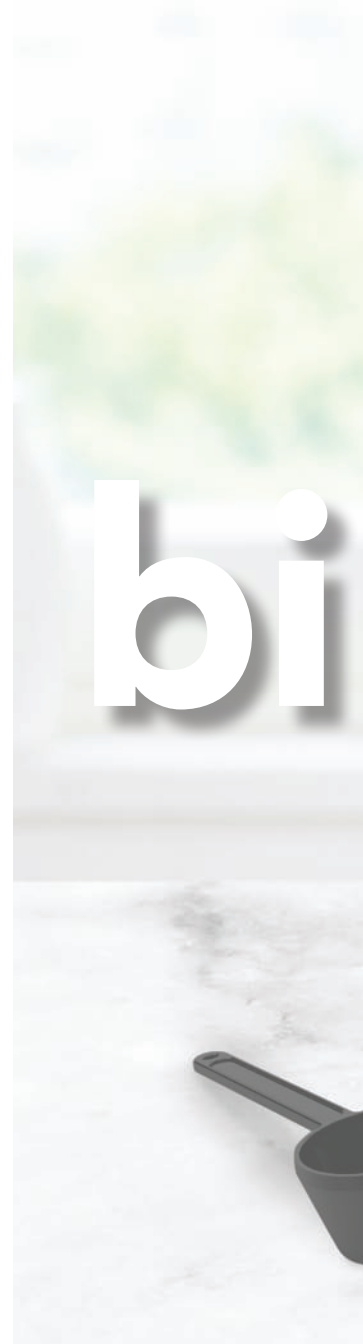
Grâce à la cafetière Express Cold Brew de Vinci, vous pouvez obtenir du délicieux café infusé à froid en peu de temps. Si les méthodes traditionnelles de préparation de café infusé à froid peuvent prendre de 18 à 24 heures, la cafetière Express Cold Brew de Vinci permet d'obtenir un café infusé à froid en aussi peu que 5 minutes, et ce, grâce à notre technologie d'infusion exclusive CircleFlowBrewing. Le secret de notre système ultrarapide d'infusion de café à froid réside dans le débit de l'eau. Notre technologie brevetée Circle Flow Brewing permet d'obtenir un débit constant de l'eau d'infusion qui extrait complètement, mais en douceur, toutes les meilleures saveurs du café moulu en quelques minutes.

De façon générale, le fonctionnement de notre cafetière Express Cold Brew est 100 fois plus rapide que les méthodes traditionnelles, mais elle permet quand même d'obtenir tous les mêmes attributs de saveur exceptionnels que la méthode de macérage à froid traditionnelle. En augmentant la vitesse de l'extraction, mais sans ajouter de chaleur, vous pouvez quand même obtenir un café équilibré et savoureux, avec une douceur évidente et une acidité réduite.

Avec la cafetière Express Cold Brew, vous pouvez régler le processus d'infusion à froid en tournant un bouton de commande. Boisson prête à consommer ou concentré corsé: c'est à vous de décider!

Pour vous renseigner sur nos autres produits et pour vous inscrire à notre infolettre, ainsi que pour recevoir des nouvelles, des recettes et des offres, visitez-nous au www.vincihousewares.com.

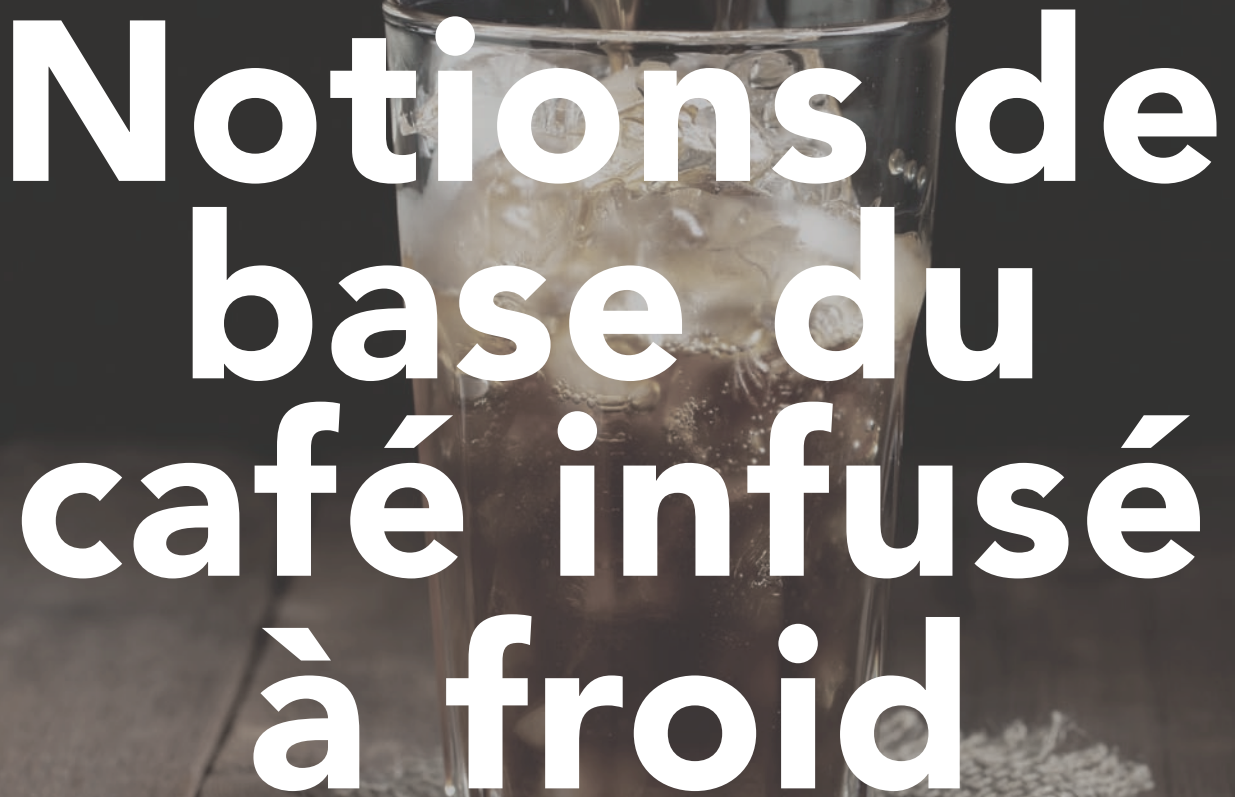
www.vincihousewares.com | 888.735.3621 | support@vincihousewares.com



bi

envenue



A glass of iced coffee with a stream of coffee being poured into it. The glass is filled with ice cubes and a dark liquid, with a stream of coffee being poured into it from above. The glass is sitting on a wooden surface with a piece of burlap fabric underneath it. The background is dark and out of focus.

Notions de base du café infusé à froid

QU'EST-CE QUE LE CAFÉ INFUSÉ À FROID?

L'infusion à froid est le processus de macération de café à grains moyennement à grossièrement moulus dans de l'eau froide pendant 12 à 24 heures. En évitant d'ajouter de la chaleur au processus d'infusion, vous pouvez obtenir un café incroyablement savoureux et remarquablement plus doux et moins acidulé que le café infusé à chaud.

Selon la durée de l'infusion à froid du café, la boisson obtenue peut être douce à très corsée. De façon générale, une infusion de courte durée permet d'obtenir un café prêt à boire, tandis qu'une infusion plus intense procure une boisson plus concentrée qui est normalement servie avec du lait ou diluée avec de l'eau. Préparer une grande quantité de concentré est une excellente façon de faire durer plus longtemps le café infusé à froid et d'obtenir du café pour une semaine entière avec une seule infusion.

La plupart des gens aiment boire du café refroidi ou glacé qui a été préparé par infusion à froid, mais il est bon à remarquer que le café infusé à froid conserve sa saveur douce et son acidité réduite lorsqu'il est réchauffé. On peut ainsi profiter du goût rehaussé du café infusé à froid tout en savourant un café chaud.

Avec la cafetière Express Cold Brew de Vinci, vous pouvez maintenant préparer un délicieux café infusé à froid en aussi peu de temps qu'il en faut pour préparer un pot de café régulier. En plus d'être rapide, la cafetière Express Cold Brew de Vinci vous permet d'économiser beaucoup d'argent en vous évitant de devoir acheter du café infusé à froid à votre magasin ou café local. Vous pouvez préparer facilement et à la maison le délicieux café infusé à froid que vous aimez.

PRÉSENTATION DE VOTRE CAFETIÈRE EXPRESS COLD BREW

Avant d'utiliser votre cafetière Express Cold Brew pour la première fois, familiarisez-vous avec les diverses composantes de la machine et son fonctionnement.

Avant la première utilisation et après chaque utilisation subséquente, lavez toutes les composantes dans de l'eau tiède savonneuse, SAUF le couvercle de commande, qui ne devrait jamais être immergé dans de l'eau (voir les instructions de nettoyage du couvercle de commande à la page 17).

Lisez attentivement toutes les instructions.



- A. Couvercle de commande
- B. Tuyau de remplissage d'eau
- C. Ensemble de panier-filtre
- C1. Couvercle supérieur du panier-filtre
- C2. Joint torique
- C3. Panier-filtre principal
- C4. Couvercle inférieur du panier-filtre
- D. Col de carafe avec poignée
- E. Carafe en verre borosilicaté
- F. Base en silicone antidérapante
- G. Cuillère de 30ml (2c. à s.)
- H. Couvercle de service
- I. Tasse de nettoyage
- J. Cordon d'alimentation
- K. Guide de l'utilisateur



COUVERCLE DE COMMANDE



Bouton d'infusion

Après avoir sélectionné la fonction voulue avec le bouton de commande, appuyez sur le bouton d'infusion pour lancer ou arrêter le processus sélectionné. Lorsque la cafetière Express Cold Brew est en mode veille, le bouton d'infusion s'allume en bleu. Lorsque la cafetière Express Cold Brew est en fonctionnement, le bouton d'infusion s'allume en rouge. Lorsque l'appareil n'est pas sous tension ou que le réglage choisi est OFF (Arrêt), le bouton d'infusion n'est pas allumé.

Réglage OFF (Arrêt)

Si le réglage OFF est sélectionné, l'alimentation est coupée et la cafetière Express Cold Brew ne fonctionne pas.

Réglage LIGHT– cycle d'infusion de 5minutes

Lorsque le réglage LIGHT (Léger) est sélectionné, la cafetière Express Cold Brew infuse le café pendant 5 minutes. De façon générale, la boisson préparée est prête à boire et peut être versée directement de la carafe. Ce réglage correspond habituellement à 16 heures de préparation selon la méthode traditionnelle de macéragé à froid.

Réglage MEDIUM– cycle d'infusion de 10 minutes

Le réglage d'infusion MEDIUM (Moyen) permet de préparer une boisson savoureuse qui est idéale pour les amateurs d'infusions un peu plus corsées et pour ceux qui aiment prendre leur café infusé à froid avec des glaçons. Ce réglage correspond habituellement à 18 heures de préparation selon la méthode traditionnelle de macéragé à froid.

Réglage BOLD– cycle d'infusion de 15minutes

Le cycle BOLD produit une infusion qui est suffisamment forte pour être diluée avec du lait ou d'autres additifs, tout en offrant la même saveur de café délicieuse qui est propre au café infusé à froid. Ce réglage correspond habituellement à 20 heures de préparation selon la méthode traditionnelle de macéragé à froid.

Réglage X-BOLD– cycle d'infusion de 25minutes

Pour ceux qui veulent un café infusé à froid très corsé ou ceux qui souhaitent préparer un concentré de café infusé à froid, le réglage X-BOLD est tout indiqué. Ce réglage correspond habituellement à 24 heures de préparation selon la méthode traditionnelle de macéragé à froid.

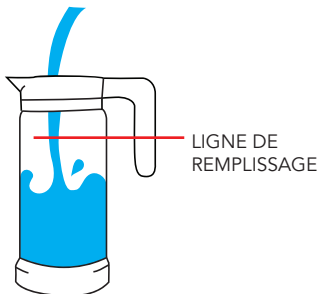
Nettoyage

Il s'agit d'un réglage spécial qui n'est utilisé que pour faire passer de l'eau fraîche dans le système de pompe afin d'éliminer tout reste provenant des cycles d'infusion précédents. Cette fonction est utilisée principalement pour passer d'un café aromatisé à un café ordinaire ou avant de ranger la cafetière Express Cold Brew pendant de longues périodes.

COMMENT UTILISER VOTRE CAFETIÈRE EXPRESS COLD BREW



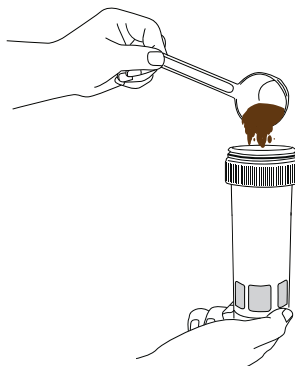
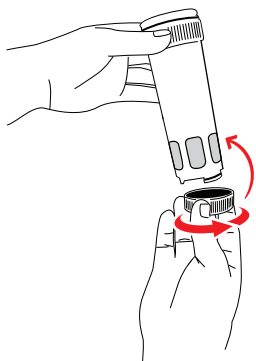
Comment faire:
voyez-le en action!



1. Remplissez la carafe avec de l'eau fraîche filtrée, à température ambiante, jusqu'à la ligne de remplissage. Ne remplissez jamais au-delà de la ligne de remplissage.

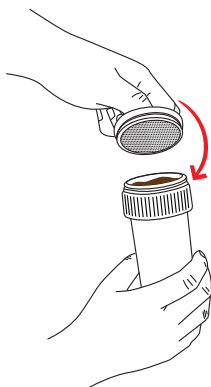
REMARQUE : Il est recommandé de toujours utiliser de l'eau à température ambiante lors de l'infusion, car les cycles d'infusion seront plus longs si vous utilisez de l'eau froide.

ASTUCE : Rappelez-vous que l'eau représente plus de 99 % de tout le café infusé. Pour obtenir les meilleurs résultats lors de l'infusion, utilisez toujours de l'eau filtrée de bonne qualité.

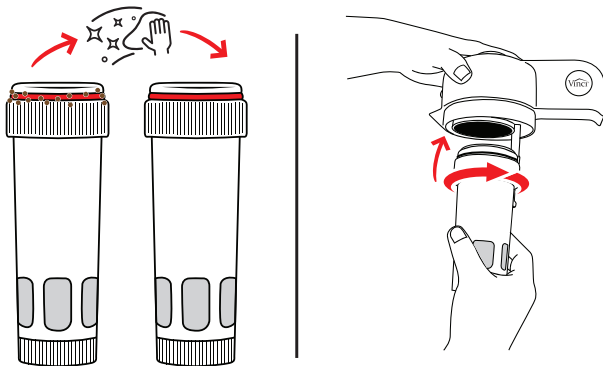


2. Fixez le capuchon inférieur au panier-filtre en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit installé solidement. À l'aide de la cuillère de 30 ml, ajoutez environ 7 cuillères de café moyennement ou grossièrement moulu dans le panier-filtre. NE JAMAIS dépasser 8 cuillères.

REMARQUE: Évitez de mettre trop de café ou de le tasser. Le niveau du café devrait presque atteindre le haut du panier; l'espace restant entre le café et le haut du panier devrait être d'environ 13 mm (1/2 po).

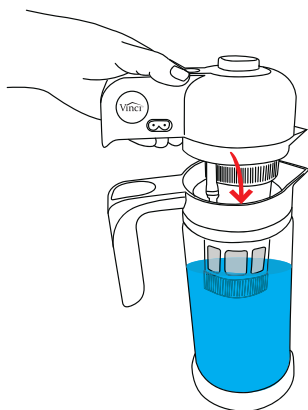


3. Placez le capuchon supérieur sur le dessus du panier-filtre et appuyez sur le capuchon jusqu'à ce qu'il soit fixé solidement.

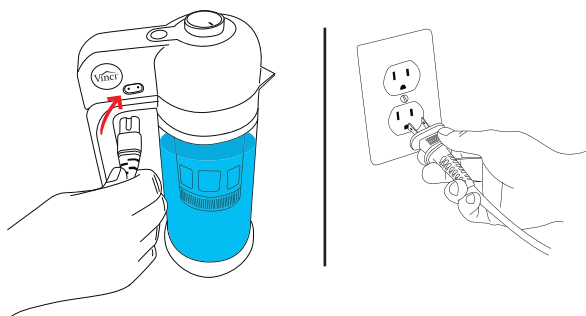


4. Vissez le panier-filtre au couvercle de commande en le faisant tourner dans le sens horaire sous le couvercle de commande jusqu'à ce qu'il soit fixé solidement et ne puisse plus tourner. Avant de visser le capuchon, assurez-vous que le panier-filtre est bien aligné et que le filetage est droit.

IMPORTANT: Assurez-vous que toutes les surfaces sont exemptes de débris, en particulier autour du joint torique. Cela empêchera toute fuite ou mauvais fonctionnement pendant le processus de brassage.



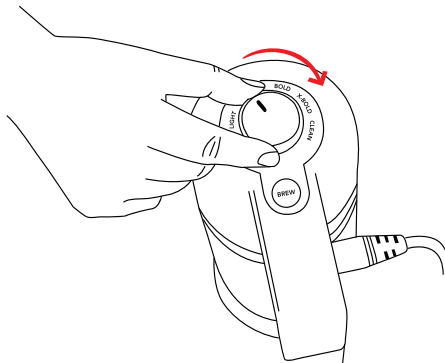
5. Placez le couvercle de commande fixé au panier-filtre sur la carafe. Assurez-vous que le panier-filtre est entièrement immergé dans l'eau et que le cran sur le couvercle de commande est aligné sur la poignée de la carafe.



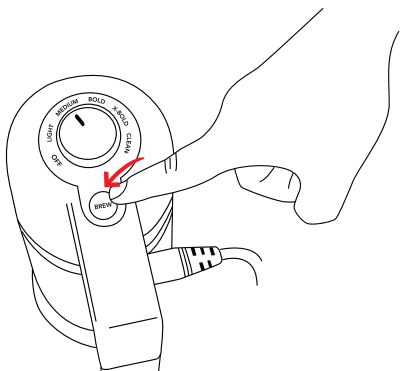
6. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise du couvercle de commande, puis branchez la fiche du cordon sur une prise électrique. Assurez-vous de placer la cafetière Express Cold Brew sur une surface plane et solide avant de l'utiliser.

IMPORTANT:

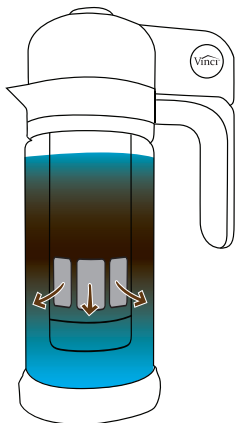
- Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une tige est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de décharges électriques, cette fiche ne peut être insérée dans une prise que dans un sens.
- Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, il faut l'inverser et réessayer de la brancher sur la prise.
- N'insérez pas la fiche dans la prise avec force.



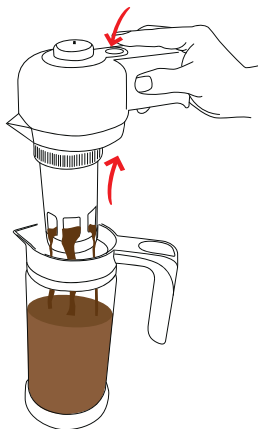
7. Utilisez le bouton de commande pour sélectionner l'intensité d'infusion souhaitée. (Voir la page 10.)



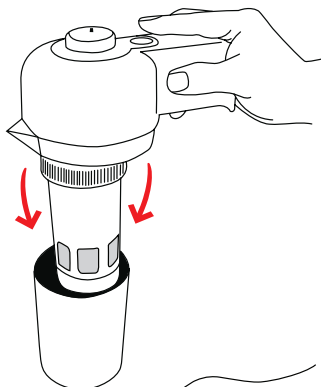
8. Appuyez sur le bouton «BREW» (Infuser) pour lancer le cycle d'infusion. Le bouton «BREW» s'allume en rouge pendant le cycle d'infusion.



9. En quelques secondes, l'eau claire va commencer à se transformer en café infusé à froid! Lorsque le cycle d'infusion est terminé, le bouton «BREW» s'allume en bleu et l'appareil émet deux bips pour signaler la fin de l'infusion. Le rendement de votre infusion à froid dépendra de la quantité d'eau absorbée par le marc.



10. À l'achèvement du cycle d'infusion, soulevez partiellement le couvercle de commande de la carafe afin de ne laisser que la partie inférieure du panier-filtre à l'intérieur de la carafe. En tenant le couvercle de commande suspendu au-dessus de la carafe (mais pas dans la boisson infusée à froid), appuyez sur le bouton d'infusion afin que la pompe commence à souffler de l'air dans le panier-filtre pour expulser l'eau qui est restée dans le café moulu. Si aucune eau restante ne semble s'écouler du panier-filtre (après environ 20 secondes, normalement), appuyez de nouveau sur le bouton « BREW » pour arrêter la pompe.



11. Placez le couvercle de commande fixé au panier-filtre dans la tasse de nettoyage. (Voir les instructions d'entretien et de nettoyage à la page 15.)



12. Placez le couvercle de service sur la carafe. Vous êtes maintenant prêt à servir votre café infusé à froid ou à le ranger au réfrigérateur pour une période maximale de 10 jours.

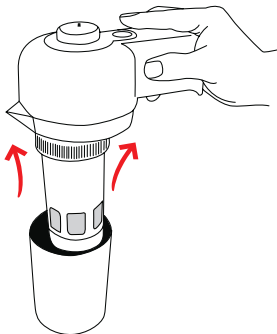
CONSEIL: Une fois réchauffé, le café infusé à froid conserve son goût doux et savoureux, avec peu d'acidité. Profitez de votre boisson froide telle quelle ou comme ingrédient de recette; elle peut être servie chaude, froide ou avec des glaçons.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU PANIER-FILTRE

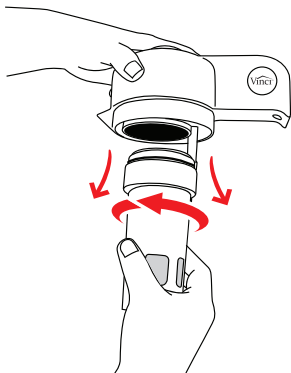
Pour optimiser le rendement de votre cafetière ExpressColdBrew de Vinci, suivez les instructions d'entretien et de nettoyage ci-dessous après chaque cycle d'infusion.



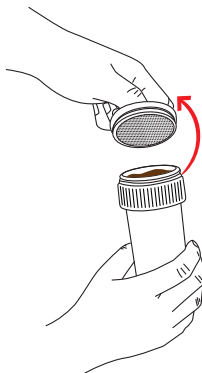
Nettoyage:
voyez-le en action!



1. Retirez l'ensemble de couvercle de commande et panier-filtre de la tasse de nettoyage.



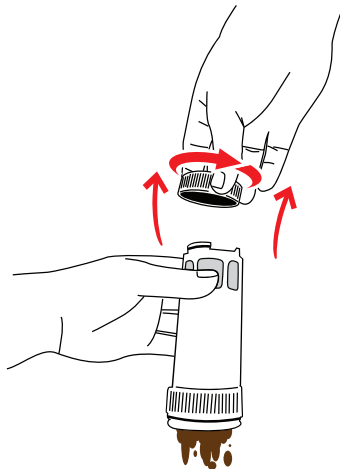
2. Dévissez le panier-filtre du couvercle de commande en le faisant tourner dans le sens antihoraire.



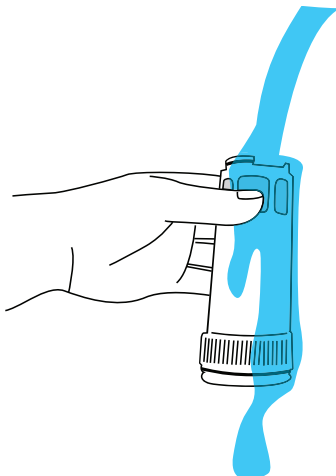
3. Retirez le capuchon supérieur du panier-filtre et jetez le marc de café.

CONSEIL: Le marc de café est une excellente matière pour le compostage.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU PANIER-FILTRE



4. Retirez le capuchon inférieur en le faisant tourner dans le sens antihoraire pour faciliter la vidange du marc de café.

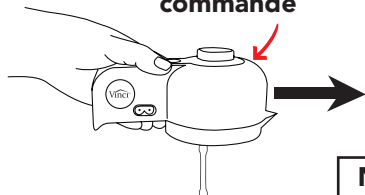


5. Rincez et lavez tous les éléments du panier-filtre afin que celui-ci soit prêt à être utilisé pour votre prochaine préparation de café infusé à froid.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU COUVERCLE DE COMMANDE

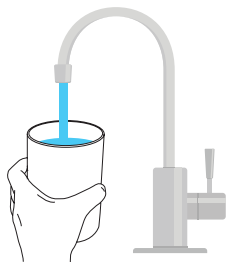
Pour optimiser le rendement de votre cafetière ExpressColdBrew de Vinci, suivez les instructions d'entretien et de nettoyage ci-dessous après chaque cycle d'infusion.

Couvercle de commande



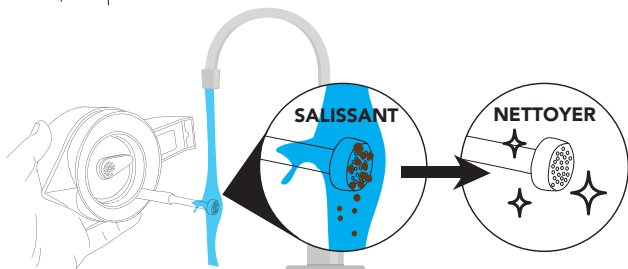
**NE PAS IMMERGER
DANS L'EAU**

1. N'IMMERGEZ JAMAIS le couvercle de commande dans de l'eau ou tout autre liquide. NE PLACEZ JAMAIS le couvercle de commande sous de l'eau courante ou tout autre liquide. Vous risquez d'endommager la cafetière Express Cold Brew, et de causer des blessures, en plus d'entraîner l'annulation de la garantie.

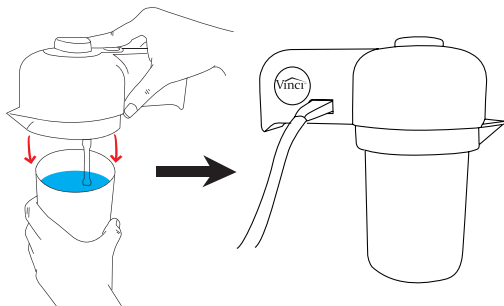


LIGNE DE
REPLISSAGE

2. Remplissez la tasse de nettoyage d'eau fraîche et propre, jusqu'à ce qu'elle soit pleine aux deux tiers (environ).



3. Inspecter la partie inférieure du tube d'aspiration de l'eau afin de vérifier s'il y a accumulation de débris d'infusion dans le filtre. Si c'est le cas, rincer doucement **UNIQUEMENT** la partie inférieure du tube d'aspiration de l'eau pour en retirer les débris.



4. Placez le couvercle de commande sur la tasse de nettoyage.

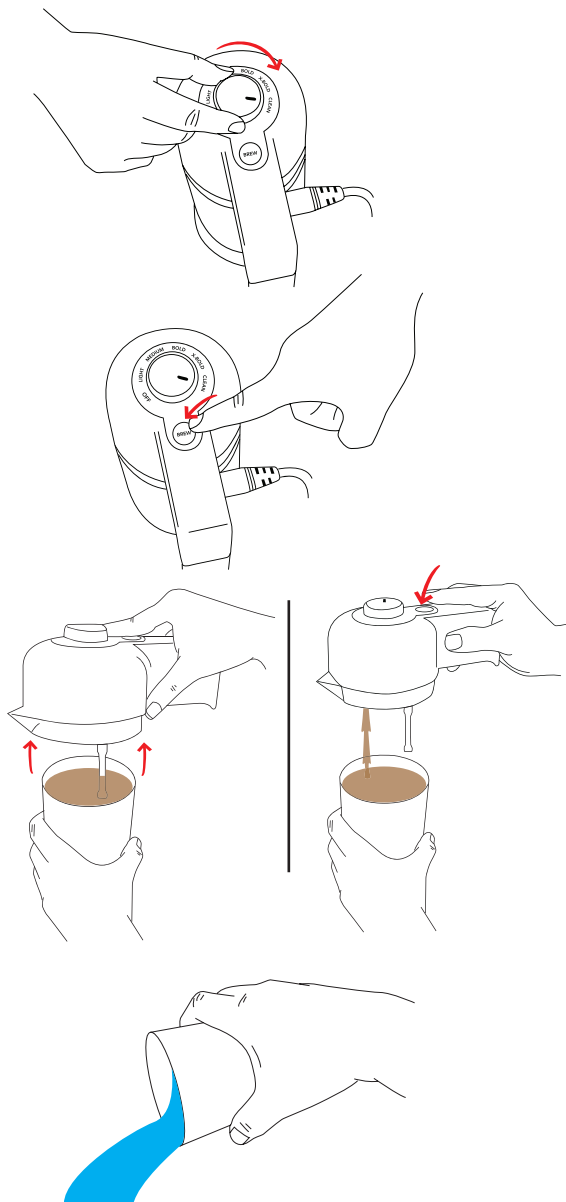
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU COUVERCLE DE COMMANDE

5. Faites tourner le bouton de commande jusqu'à la position «CLEAN».

6. Appuyez sur le bouton «BREW» (Infuser) pour lancer le processus de nettoyage. L'eau fraîche de la tasse de nettoyage sera aspirée par la pompe, ce qui permettra de faire sortir tout résidu provenant du cycle d'infusion précédent.

7. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, soulevez le couvercle de commande jusqu'à ce que le tube d'aspiration de l'eau ne touche plus à l'eau dans la tasse de nettoyage. Appuyez sur le bouton « BREW » à nouveau afin de faire circuler de l'air dans le système de pompe et d'évacuer toute eau restante.

8. Videz complètement la tasse de nettoyage de l'eau restante, et rincez-la afin qu'elle soit propre en vue de la prochaine utilisation.



DÉPANNAGE

PROBLÈME

CAUSES POSSIBLES

SOLUTION

La boisson a un goût faible	<ol style="list-style-type: none">1. L'intensité d'infusion sélectionnée est trop basse.2. Le panier-filtre ne contient pas assez de café.3. La mouture du café est trop fine.	<ol style="list-style-type: none">1. Choisissez une intensité d'infusion plus élevée.2. Ajoutez du café au panier-filtre sans trop le remplir.3. Utilisez toujours une mouture moyenne à grossière du café.
La boisson a un goût fort	<ol style="list-style-type: none">1. L'intensité d'infusion sélectionnée est trop élevée.2. Le panier-filtre contient trop de café.	<ol style="list-style-type: none">1. Choisissez une intensité d'infusion plus basse.2. Mettez moins de café dans le panier-filtre.3. Ajoutez de l'eau ou un autre liquide à l'infusion achevée afin de diluer la boisson pour obtenir la force et le goût désirés.
Marc de café ou sédiments en excès dans la boisson	<ol style="list-style-type: none">1. Il y a du marc de café à l'extérieur du panier-filtre.2. Un café trop finement moulu a été utilisé.	<ol style="list-style-type: none">1. Assurez-vous que l'extérieur et les surfaces d'étanchéité du panier-filtre sont exempts de tout débris avant l'infusion.2. Utilisez un café à mouture plus grossière.
Le bouton « BREW » (Infusion) ne s'allume pas. L'appareil ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none">1. Le bouton de commande est réglé à la position « OFF » (Arrêt).2. Le cordon d'alimentation est mal connecté au couvercle de commande.3. Le cordon d'alimentation est mal branché sur une prise électrique.4. La prise électrique n'est pas connectée au circuit électrique.	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez le bouton de commande pour sélectionner l'intensité d'infusion souhaitée.2. Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est bien insérée dans la prise du couvercle de commande.3. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est entièrement inséré dans la prise de courant.4. Branchez le cordon d'alimentation dans une autre prise électrique.5. L'appareil peut avoir besoin d'une réparation du fabricant : communiquez avec le service à la clientèle de Vinci Houseware.

PROBLÈME

CAUSES POSSIBLES

SOLUTION

<p>La pompe fonctionne, mais aucune eau ne circule</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Le niveau d'eau dans la carafe est trop bas.2. Le tube d'aspiration de l'eau n'est pas installé.3. Le tube d'aspiration de l'eau est endommagé ou obstrué.4. Le panier-filtre est surchargé de café.5. La mouture du café est trop fine.	<ol style="list-style-type: none">1. Assurez-vous que le niveau d'eau dans la carafe est situé à la ligne de remplissage.2. Assurez-vous que le tube d'aspiration de l'eau est correctement installé au fond du couvercle de commande.3. Assurez-vous que le tube d'aspiration de l'eau n'est pas bouché ni endommagé.4. Évitez de mettre trop de café ou de tasser celui-ci dans le panier-filtre.5. Utilisez toujours une mouture moyenne à grossière du café.6. L'appareil peut avoir besoin d'une réparation du fabricant : communiquez avec le service à la clientèle de Vinci Houseware.
<p>L'eau déborde de la carafe lors de l'infusion</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Le niveau d'eau dans la carafe est au-dessus de la ligne de remplissage.2. Le panier-filtre est surchargé de café.3. La mouture du café est trop fine.	<ol style="list-style-type: none">1. Ne dépassez pas la ligne de remplissage maximal en ajoutant de l'eau à la carafe.2. Évitez de mettre trop de café ou de tasser celui-ci dans le panier-filtre.3. Utilisez toujours une mouture moyenne à grossière du café.
<p>De l'eau s'écoule du haut du panier-filtre lors de l'infusion</p>	<ol style="list-style-type: none">1. La zone autour du joint torique du panier-filtre contient des débris.2. Le panier-filtre est lâche.3. Le panier-filtre est surchargé de café.4. La mouture du café est trop fine.5. Le joint torique du panier-filtre est endommagé ou manquant.	<ol style="list-style-type: none">1. Assurez-vous que l'extérieur et les surfaces d'étanchéité du panier-filtre sont exempts de tout débris avant l'infusion.2. Assurez-vous que le panier-filtre est correctement inséré dans le couvercle de contrôle et qu'il est tourné à fond dans le sens horaire.3. Évitez de mettre trop de café ou de tasser celui-ci dans le panier-filtre.4. Utilisez toujours une mouture moyenne à grossière du café.5. Communiquez avec le service à la clientèle de Vinci Housewares pour commander un joint torique de remplacement.

Si votre produit semble défectueux, veuillez communiquer avec le soutien à la clientèle au 1888 735-3621 ou à l'adresse courriel support@vincihousewares.com

www.vincihousewares.com | 888.735.3621 | support@vincihousewares.com

COFFEE GRIND GUIDE / GUIDE DE MOULAGE DU CAFÉ

The Grind Guide below shows what will work with the Express Cold Brew™.

WARNING: Do **NOT** use Fine Grind Coffee as it will clog the filter and void warranty.

Le guide de mouture ci-dessous montre ce qui fonctionnera avec Express Cold Brew™.

AVERTISSEMENT: N'utilisez **PAS** de café moulu fin car cela obstruerait le filtre et annulerait la garantie.



**COARSE
GRIND**

**MEDIUM
COARSE
GRIND**

**MEDIUM
GRIND**

**MEDIUM
FINE GRIND**

FINE GRIND

**EXTRA FINE
ESPRESSO
GRIND**

**CAFÉ GRIS
MOULÉ**

**CAFÉ
MOYEN
GROS**

**CAFÉ
MOULU
MOYEN**

**CAFÉ
MOYEN FIN**

**CAFÉ
MOULÉ FIN**

**GRIND
EXTRA FINE
ESPRESSO**

NOTES:

VinciTM

REINVENTING BEVERAGE
RÉINVENTER LES BOISSONS

www.vincihousewares.com | 888.735.3621 | support@vincihousewares.com

F/N-v14_BL