

VACUUM POWERED
AIR BREWER

ALIMENTÉ PAR LE VIDE
BRASSEUR D'AIR

VACone

QUICK GUIDE • GUIDE RAPIDE

— THE —
LONDON SIP

THELONDONSIP.COM

J 23

VacOne Air Brewer

Thank you for purchasing The London Sip VacOne Air Brewer. Please read the following manual carefully before using your VacOne to ensure proper use and care. If you have an issue with your product, please contact London Sip at 1-800-467-6408 to speak with a product specialist. We would appreciate the opportunity to resolve any issues you may have before returning the product to the retailer.

A New Way to Brew

The VacOne Air Brewer is a unique 2-in-1 coffee and cold brew maker that utilizes patented technology to brew delicious coffee and cold brew in minutes. Our exclusive Vac-Tec technology uses a high-pressure vacuum, allowing you to brew both hot coffee and cold brew at the touch of a button. Enjoy a smooth and velvety cup of hot coffee in under a minute, or a glass of sweet and intense cold brew in only 4 minutes.

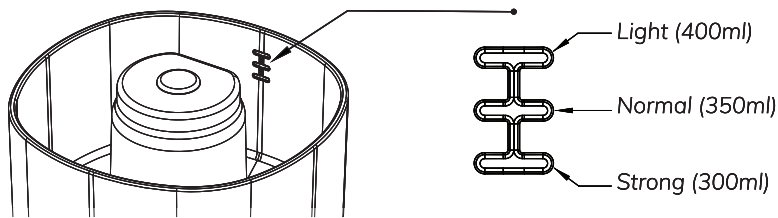
Out of the box, the VacOne contains everything you need (minus the water and coffee) to start brewing amazing coffee or cold brew. Simply add coffee grounds and water to the chamber, let the coffee steep and press the button on the top of the chamber.

Charging Your VacOne

Use the included micro-USB cable to charge your VacOne.

The charging port for the VacOne can be found below the yellow cap on the underside of the water chamber. Unthread the yellow cap, plug the micro-USB cable into the charging port and plug the other end of the cable directly into the USB port of your computer. When plugged in, a red LED light will appear below the on/off button indicating that the VacOne is charging. Once fully charged the LED light will turn off. *Note: The VacOne will charge in approximately 2 hours. A full charge can brew up to 100 times.*





Making Hot Coffee

1. Place the VacOne onto the glass carafe.
2. Add 4 scoops of fine-medium ground coffee (approximately 25g) into the VacOne.

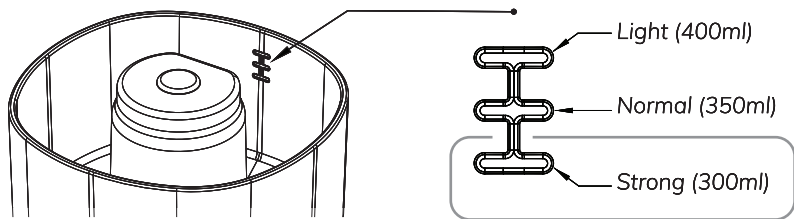
Note: Use a grind setting that is about 30-35% from the finest setting on your grinder.

3. Add hot water to the line on the inside edge of the chamber that corresponds to the coffee strength that you prefer. Add to the top line (400ml) for lighter coffee, to the middle line (350ml) for normal strength coffee, or to the bottom line (300ml) for strong coffee.

Note: Water falling into the carafe while pre-infusing is normal.

4. Stir the coffee with the included stir stick so that the grounds fall to the bottom of the chamber.
5. Allow the coffee to steep for one minute (counted from the first pour of water) and press the button to start the air brewing process.
6. When the chamber is empty press the button again to stop air brewing.

Note: Some experimentation may be necessary to achieve what you consider your ideal cup of coffee. The grind size and amount of water can be adjusted until you achieve your ideal flavor profile.



Making Cold Brew

1. Place the VacOne onto the glass carafe.
2. Add 5 scoops of finely ground coffee (approximately 32g) into the VacOne.

Note: Use a grind setting that is about 20-25% from the finest setting on your grinder.

3. Add room temperature water to the bottom line (300ml) on the inside edge of the chamber.

Note: Water falling into the carafe while pre-infusing is normal.

4. Stir the coffee with the included stir stick so that the grounds fall to the bottom of the chamber.
5. Allow the coffee to steep for four minutes (counted from the first pour of water) and press the button to start the air brewing process.
6. When the chamber is empty press the button again to stop air brewing.

After Brewing

1. When brewing is complete let the VacOne sit for a few seconds for pressure to dissipate.
2. Use the stir stick to break the coffee crust and fully dissipate the vacuum in the glass carafe. You will hear a hiss when the vacuum releases.
3. Remove the VacOne from the glass carafe by holding the handle of the glass carafe and pressing up on the VacOne with your thumb.



Tips For a Successful Brew

The process for making coffee in your VacOne is simple but there are a few things to keep in mind to ensure a successful brew.

- Make sure that the filter assembly is securely in place. This can be checked by pressing down on the filter assembly at the bottom of the water chamber with your fingers.
- Ensure that the battery is charged and that the yellow cap covering the charging port is threaded tightly.
- When placing the VacOne onto the glass carafe make sure that the seal is not distorted against the carafe or dislodged from the body of the VacOne.
- Never attempt to force the glass carafe open after brewing. Always dissipate the vacuum created during the brewing process before attempting to remove the VacOne from the glass carafe.
- Never use boiling water. Coffee is best when brewed between 195°F and 205°F (91°C-96°C).

- Do not place the VacOne in the dishwasher.
- Do not place the VacOne in the microwave.
- Ensure that the product has dried out completely after washing and before storing.
- To prevent damage when cleaning, do not use abrasive pads, harsh chemicals, or other cleaning agents.

FRAGILE - Handle the carafe with care to avoid breaking/shattering the glass.

Cleaning Your VacOne

To clean your VacOne loosen the coffee grounds with the stir stick and dump the coffee grounds into the trash. Rinse the upper chamber under the faucet of your sink, repeating as needed to remove the remaining coffee grounds. If there are coffee grounds stuck to the filter use the stir stick to gently loosen the grounds and continue rinsing. There is no need to remove the filter from the chamber when cleaning. If you notice that coffee oils and other residue is starting to build up you can wash the chamber with soap, making sure to thoroughly rinse to remove all soap residue. If necessary, you can also remove the filter for a thorough cleaning from time to time.



Troubleshooting and More

For troubleshooting tips, how-to videos and additional VacOne recipes please visit our website.

Product Specifications

Model Number:	V1AB
Chamber Construction:	Plastic
Carafe Construction:	Borosilicate Glass
Filter Construction:	Stainless Steel w/ plastic housing
Power Source:	3.7V / 1000mAh Rechargeable Lithium-Ion Battery
Charging Time:	2 hours
Brews per Charge:	100
Dishwasher Safe:	No – Handwash only
Weight:	17.6 oz / 499 g
Dimensions:	4.7 x 4.7 x 7.5 in. / 120 x 120 x 191 mm
Included Accessories:	Reusable metal filter, glass carafe, silicone coaster, stirring stick, measuring spoon, USB cable

Product Support

Email support: info@thelondonsip.com

Phone support: 1-800-467-6408

Lifetime Limited Warranty

Your product is warranted to be free of manufacturing defects for the lifetime of the product. This warranty does not cover breakage, spare or consumable parts, misuse, abuse, or general wear and tear.

The London Sip's liability is limited to two (2) times the cost of the product.

The London Sip., Minneapolis, MN, USA. All rights reserved. The London Sip, The London Sip logo and other London Sip marks are owned by The London Sip and may be registered.



Brasseur d'air VacOne

Nous vous remercions d'avoir acheté le brasseur d'air London Sip VacOne. Veuillez lire attentivement le manuel suivant avant d'utiliser votre VacOne afin d'en assurer une utilisation et un entretien corrects. Si vous avez un problème avec votre produit, veuillez contacter London Sip au 1-800-467-6408 pour parler à un spécialiste du produit. Nous vous serions reconnaissants de nous donner l'occasion de résoudre vos problèmes avant de renvoyer le produit au détaillant.

Une nouvelle façon de brasser

Le VacOne Air Brewer est une cafetière 2-en-1 unique qui utilise une technologie brevetée pour préparer de délicieux cafés et infusions froides en quelques minutes. Notre technologie exclusive Vac-Tec utilise un vide à haute pression, ce qui vous permet de préparer du café chaud et de l'infusion froide en appuyant simplement sur un bouton. Savourez une tasse de café chaud onctueux et velouté en moins d'une minute, ou un verre d'infusion froide sucrée et intense en seulement 4 minutes.

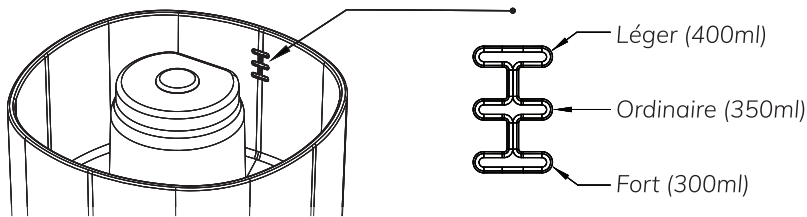
La VacOne contient tout ce dont vous avez besoin (à l'exception de l'eau et du café) pour préparer un excellent café ou une infusion froide. Il suffit d'ajouter le marc de café et l'eau dans le compartiment, de laisser infuser le café et d'appuyer sur le bouton situé sur le dessus du compartiment.

Chargement du VacOne

Utilisez le câble micro-USB fourni pour recharger votre VacOne.

Le port de chargement du VacOne se trouve sous le capuchon jaune situé sous la chambre à eau. Détachez le capuchon jaune, branchez le câble micro-USB dans le port de charge et branchez l'autre extrémité du câble directement dans le port USB de votre ordinateur. Lorsqu'il est branché, un voyant rouge apparaît sous le bouton marche/arrêt, indiquant que le VacOne est en cours de chargement. Une fois le chargement terminé, le voyant s'éteint. *Remarque : le VacOne se charge en 2 heures environ. Une charge complète permet d'infuser jusqu'à 100 fois.*





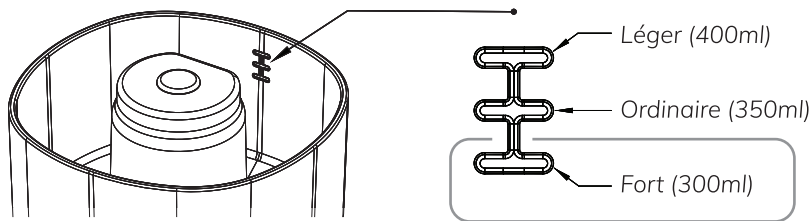
Préparation du café chaud

1. Placez le VacOne sur la carafe en verre.
2. Ajoutez 4 mesures de café moulu fin-moyen (environ 25 g) dans le VacOne.
Remarque : utilisez un réglage de mouture qui se situe à environ 30-35 % du réglage le plus fin de votre moulin.
3. Ajoutez de l'eau chaude jusqu'à la ligne située sur le bord intérieur de la chambre qui correspond à la force du café que vous préférez. Ajoutez jusqu'à la ligne supérieure (400 ml) pour un café léger, jusqu'à la ligne centrale (350 ml) pour un café normal, ou jusqu'à la ligne inférieure (300 ml) pour un café fort.

Remarque : il est normal que de l'eau tombe dans la carafe lors de la pré-infusion.

4. Remuez le café à l'aide du bâtonnet inclus pour que le marc tombe au fond de la chambre.
5. Laissez le café infuser pendant une minute (à compter du premier versement d'eau) et appuyez sur le bouton pour lancer le processus d'infusion.
6. Lorsque le compartiment est vide, appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter l'infusion.

Remarque : Il peut être nécessaire d'expérimenter pour obtenir ce que vous considérez comme votre tasse de café idéale. La taille de la mouture et la quantité d'eau peuvent être ajustées jusqu'à ce que vous obteniez le profil de saveur idéal.



Préparation de l'infusion froide

1. Placez le VacOne sur la carafe en verre.
2. Ajoutez 5 mesures de café finement moulu (environ 32 g) dans le VacOne.
Remarque : utilisez un réglage de mouture qui se situe à environ 20-25 % du réglage le plus fin de votre moulin.
3. Ajoutez de l'eau à température ambiante jusqu'à la ligne inférieure (300 ml) sur le bord intérieur de la chambre.
Remarque : il est normal que de l'eau tombe dans la carafe lors de la pré-infusion.
4. Remuez le café à l'aide du bâtonnet fourni afin que le marc tombe au fond de la chambre.
5. Laissez le café infuser pendant quatre minutes (à compter du premier versement d'eau) et appuyez sur le bouton pour lancer le processus d'infusion.
6. Lorsque le compartiment est vide, appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter l'infusion.

Après le brassage

1. Une fois l'infusion terminée, laissez le VacOne reposer quelques secondes pour que la pression se dissipe.
2. Utilisez le bâtonnet pour briser la croûte de café et dissiper complètement le vide dans la carafe en verre. Vous entendrez un sifflement lorsque le vide se dissipera.
3. Retirez le VacOne de la carafe en verre en tenant la poignée de la carafe et en appuyant sur le VacOne avec le pouce.



Conseils pour un brassage réussi

Le processus de préparation du café dans votre VacOne est simple, mais il y a quelques points à garder à l'esprit pour garantir une infusion réussie.

- Assurez-vous que le filtre est bien en place. Vous pouvez le vérifier en appuyant avec les doigts sur le filtre situé au fond de la chambre à eau.
- Assurez-vous que la batterie est chargée et que le capuchon jaune recouvrant le port de charge est bien vissé.
- Lorsque vous placez le VacOne sur la carafe en verre, assurez-vous que le joint n'est pas déformé par rapport à la carafe ou qu'il ne se détache pas du corps du VacOne.
- N'essayez jamais de forcer l'ouverture de la carafe en verre après l'infusion. Il faut toujours dissiper le vide créé pendant l'infusion avant d'essayer de retirer le VacOne de la carafe en verre.
- N'utilisez jamais d'eau bouillante. Le café est meilleur lorsqu'il est préparé entre 195°F et 205°F (91°C-96°C).
- Ne mettez pas le VacOne au lave-vaisselle.

- Ne mettez pas le VacOne au micro-ondes.
- Assurez-vous que le produit est complètement sec après le lavage et avant de le ranger.
- Pour éviter tout dommage lors du nettoyage, n'utilisez pas de tampons abrasifs, de produits chimiques agressifs ou d'autres produits de nettoyage.

FRAGILE - Manipulez la carafe avec précaution pour éviter de briser le verre.

Nettoyage de votre VacOne

Pour nettoyer votre VacOne, détachez le marc de café à l'aide du bâtonnet et jetez-le à la poubelle. Rincez le compartiment supérieur sous le robinet de votre évier, en répétant l'opération si nécessaire pour éliminer le marc de café restant. Si du marc de café reste collé au filtre, utilisez le bâtonnet pour le décoller délicatement et poursuivez le rinçage. Il n'est pas nécessaire de retirer le filtre de la chambre pour le nettoyer. Si vous remarquez que des huiles de café et d'autres résidus commencent à s'accumuler, vous pouvez laver le compartiment avec du savon, en veillant à bien le rincer pour éliminer tous les résidus de savon. Si nécessaire, vous pouvez également retirer le filtre pour un nettoyage complet de temps en temps.



Dépannage et autres

Pour obtenir des conseils de dépannage, des vidéos pratiques et d'autres recettes VacOne, veuillez consulter notre site web.

Product Specifications

Numéro de modèle :	V1AB
Construction de la chambre :	Plastique
Construction de la carafe :	Verre borosilicaté
Construction du filtre :	Acier inoxydable avec boîtier en plastique
Source d'alimentation :	Batterie rechargeable au lithium-ion 3.7V / 1000mAh
Temps de charge :	2 heures
Nombre d'infusions par charge :	100
Lavable au lave-vaisselle :	Non - Lavage à la main uniquement
Poids :	17.6 oz / 499 g
Dimensions :	4,7 x 4,7 x 7,5 in. / 120 x 120 x 191 mm
Accessoires inclus :	Filtre métallique réutilisable, carafe en verre, sous-verre en silicone, bâton pour remuer, cuillère à mesurer, câble USB

Soutien aux produits

Assistance par courriel : info@thelondonsip.com

Assistance téléphonique : 1-800-467-6408

Garantie limitée à vie

Votre produit est garanti contre les défauts de fabrication pendant toute sa durée de vie. Cette garantie ne couvre pas la casse, les pièces de rechange ou consommables, la mauvaise utilisation, l'abus ou l'usure générale. La responsabilité du London Sip est limitée à deux (2) fois le coût du produit.



The London Sip, Minneapolis, MN, États-Unis. Tous droits réservés. Le London Sip, le logo du London Sip et les autres marques du London Sip sont la propriété du London Sip et peuvent être enregistrés.

VACone

THANK YOU

for purchasing
the VacOne
Air Brewer



SCAN HERE
to register
your warranty

MERCI

d'avoir acheté
le VacOne
Air Brewer



SCANNEZ ICI
pour enregistrer
votre garantie

— THE —
LONDON SIP

T H E L O N D O N S I P . C O M