

BRRREWER[®]

Cold Drip Coffee Maker



Models:

_Lounge - SUNSET - BE00-253

_Lounge - NIGHT - BE00-254

- USER MANUAL -

EN

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY
BEFORE USING.

Save these instructions

IT

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI
PRIMA DELL'UTILIZZO.

Conservare questo manuale d'uso e manutenzione

FR

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS
AVANT UTILISATION

Garder ce manuel durant toute la vie du produit

ES

LEE LAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE
ANTES DE UTILIZAR.

Guarde estas instrucciones.

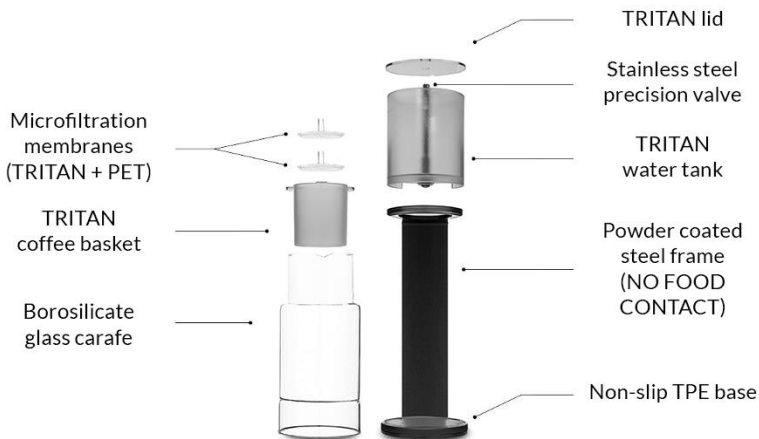
INTRODUCTION

- EN -

Cold Brewed Coffee can be essentially obtained in two ways: full immersion (also called immersion method, or simply cold brew) and cold drip. The latter allows you to brew a smoother coffee with more defined notes compared to what you obtain through the former.

BRRREWER utilises the cold drip technique and takes 4 hours to brew 400 ml of delicious coffee. Our system achieves the perfect extraction thanks to two removable and identical microfiltration membranes. Thanks to this system, BRRREWER provides well-defined notes as well as a uniform brew free of any solid sediments.

PRODUCT PARTS



TECHNICAL DATA

Water Tank capacity: 450 ml max

Coffee basket capacity: 110 cm³ (35 g max)

Carafe capacity: 400 ml

UNBOXING AND TUTORIALS



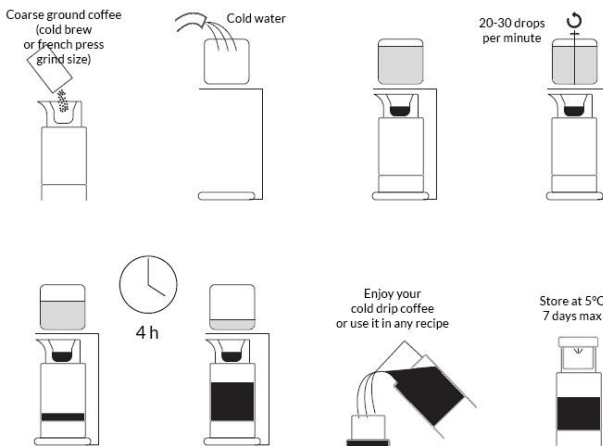
Scan this QRcode and watch the tutorial at the following link:

<https://brrrewer.com/en/landings/unboxing/>

HOW TO USE BRRREWER

Our system is very intuitive, easy to set up and use, while giving you the freedom of experimenting and adapting the brewing process to your own preferences.

Thanks to its versatility, you can try different grind levels, roasting profiles and identify the peculiar notes of each coffee. Not only can you try all kinds of coffee beans according to your taste, but you can also vary the brew ratio to change the intensity of the resulting coffee. Not to mention that you are in control of the drip-rate. We suggest you to start with 25g of coffee with 450ml of water and a drip rate of 20-30 drops per minute.



PS. Before use, carefully wash each component that will come in contact with food.

HOW TO MAKE THE DRIP RATE CONSISTENT

First of all, it is necessary to wash all the components thoroughly – in particular the two stainless-steel parts that form the dripper. Furthermore, we suggest doing some cycles without coffee. So simply pour 450 ml of pure and filtered water or even better, add a teaspoon of lemon juice or apple vinegar to the water in the tank and open the precision valve at 60 - 120 drops per minute. Then, let the water tank empty itself. Once you have done that, you can try with a new extraction.

Please just consider that as per law of physics, the drip rate slows down as the water level lowers. Higher water level means more pressure than lower water level. This is not something due to the design, but inherent to cold drip brewing in general.

Therefore, it is ideal to check the drip rate from time to time and adjust it. If you cannot do that, we advise setting the brewing with a higher drip rate 60 drops per minute so that you have an adequate average drip rate, meaning that the drip rate will be faster at first and slower towards the end for a total of around 4 hours of extraction.

Another option is to use ice cubes, as this allows to achieve a consistent drip rate. Instead of filling the tank with water, fill it with ice and weight it. There should be enough space between the ice cubes to be filled with water. The final weight of the contents of the tank should be 450 grams, so for example: if you added 300 grams of ice, pour 150 ml of water so you obtain a final combined weight of 450 grams between ice and water.

The reason behind this other method is that the amount of water will be the same because the ice will be slowly melting and thus maintaining the water level and pressure constant ensuring a consistent drip-rate.

CLEAN-UP

The clean-up is really easy. Take the coffee basket, remove the upper membrane and push the lower membrane to get the coffee grounds out of the basket, then rinse with water and neutral soap. The water tank, coffee unit, membranes, and carafe are all dishwasher safe. Anyway, if you prefer, you can wash the carafe by hand – it really takes no time!

After several uses, you could find the microfiltration membranes seem coked and water tends to stagnate above the upper or inside the coffee. This is due to minerals in water that can block filters micropores. You can solve this problem by washing very well the filters by adding a teaspoon of lemon juice or apple vinegar to the washing water. This acidic solution dissolves the limestone and frees the pores. Anyway we always suggest to use pure and filtered water, so you don't have this kind of problem. Moreover, remember that unlike hot brewed coffee, cold brewing favours the use of water poor in minerals. Here there is no problem of over-extraction and sweetness will be perfectly extracted by slowness!

PS. *Please clean me up!* 😊 Although it may seem to you that BRRREWER is perfectly clean only rinsing it with water, please remember that coffee is a fatty product and its oils can stick to surfaces and remain for a long time. So, we always suggest you to clean up very well all parts by using neutral soap and plenty of water.

WARRANTY

The warranty is valid for **2 years** from the day of purchase. You **MUST** keep the original receipt as your proof of purchase. The warranty covers defects and faulty components related to material or production. In order for the warranty to be valid, you must make your claim within 1 month after the defect was detected.

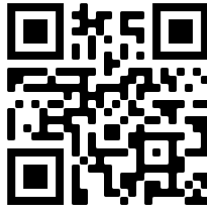
WHAT THE WARRANTY DOES NOT COVER:

- _ Normal wear, scratches and dents and damage caused by dropping, impact or similar.
- _ Use of the product for purposes other than making coffee
- _ Repair attempts by non-authorized persons
- _ Failure to comply with the use of cleaning and decalcifying agents that don't correspond to the original specifications
- _ If spare parts other than the original ones are used

FOR WARRANTY CLAIMS
PLEASE CONTACT:
BERNARDI srl
Call: +39 0171 902352
Email: sales@brrrewer.com

PRODUCT REGISTRATION

We recommend that you register your BRRREWER on the portal using the following link or by scanning the QRcode:



<https://brrrewer.com/en/landings/registry/>

This registration is free and will allow you to stay updated on news, participate in contest and take advantage of advantageous discounts dedicated to you for the purchase of accessories and other products.

You will also have access to a personalized assistance service that will guarantee you immediate support for any needs and the possibility to purchase additional assistance extension plans.



Register your BRRREWER now and receive the exclusive e-book with tips and recipes for drinks and cocktails based on Cold Drip Coffee!

EU DECLARATION OF CONFORMITY

BRRREWER is made in Italy and it is compliant to Italian and EU law. When this product is exported outside the EU, the importer is required to check the product conformity with the regulations in force in the country where it will be marketed and issue its own declaration of conformity.

Product: BRRREWER Cold Drip Coffee Maker (BE00-253-xxxx, BE00-254-xxxx models)

The manufacturer of this intended to come into contact with food is:

BERNARDI srl

Via Caduti sul Don, 1

12020 Villar San Costanzo (CN) Italy

Phone: +39 0171 902352

E-mail: sales@brrrewer.com

Components suitable to come in contact with food were produced with the following materials

Component	Material
Lid	TRITAN
Water Tank	TRITAN
Coffee basket	TRITAN
Precision valve	STAINLESS STEEL
Microfiltration Membranes	TRITAN + PET
Carafe	BOROSILICATE GLASS

We hereby DECLARE under our sole responsibility that the product to which this declaration relates and its articles intended to come into contact with food comply to the following regulations:

Commission Regulation (EC) No. 1935/2004
Commission Regulation (EC) No. 10/2011/UE
Commission Regulation (EC) 2023/2006
Commission Regulation (EC) 1895/2011/UE
Council Directive 84/800/EEC & 2005/31/EC

and the following Italian regulations:

DM 21/03/1973 e s.m.i.
DPR 777/1982 e s.m.i.

PLASTIC PARTS CONFORMITY DETAILS

About plastic components, information on substances used and for which legal limitations or specifications are laid out in order to ensure downstream business operators to meet the regulations are included in our test reports and are compliant with current legislation.

The above products respect the global migration limits under the following test condition:

Determination of global migration in:	mg/dm ²
simulant A (Reg. CE 10/2011) 10 days at 40°C	1,6±0,4
simulant B (Reg. CE 10/2011) 10 days at 40°C	1,5±0,4
simulant C (Reg. CE 10/2011) 10 days at 40°C	1,8±0,2
in water 70° C for 2 hours	1,4±0,3

Therefore, they can be used and come in contact with cold water, ground coffee and cold drip coffee in conditions below specified.

PRODUCT CONDITIONS OF USE

BRRREWER and its components could be used to prepare cold drip coffee by using cold water and roasted ground coffee.

Although this preparation usually does not require more than 6 hours of food contact, its components are suitable and tested for these conditions of use:

- prolonged contact during processing or storage for medium times (10 days max) at room temperature or warm temperature (40°C max)
- for a short time (2 hours max) the temperature can reach 70°C

CONCLUSIONS

This Declaration of Food Contact Conformity is supported by analytical tests or based on calculations of substances migration conducted in accordance with the 82/711/EEC and 85/572/EEC directives available to competent authorities.

Moreover, this Declaration of Conformity is valid from the date below and it will be replaced when there will be substantial changes in the production of the material that is capable of changing some essential requirements for compliance or when the legislative references will be modified and updated.

We declare that Mr. Andrea Bernardi as legal representative of the company BERNARDI Srl, Via Caduti sul Don, 1 - 12020 Villar San Costanzo (CN) is authorized to issue the technical sheet relating to this product.

Villar San Costanzo, 04/08/2020

BERNARDI srl
(Andrea Bernardi)



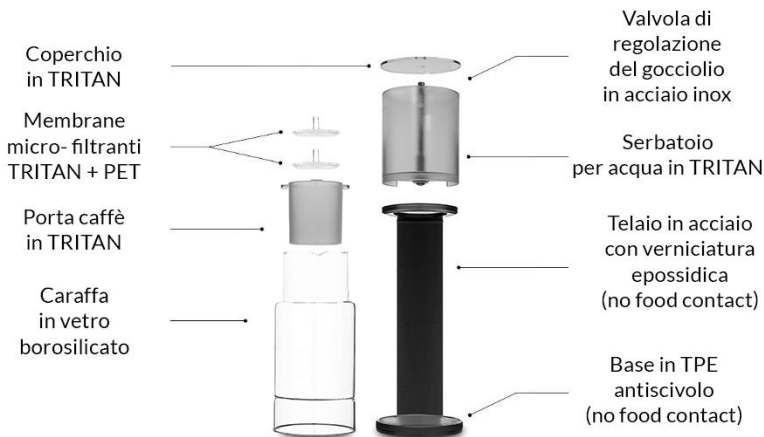
INTRODUZIONE

- IT -

Il caffè estratto a freddo può essere ottenuto essenzialmente in due modi: infusione (detto anche Full Immersion, o semplicemente Cold Brew) e gocciolio (in inglese Cold Drip). Quest'ultimo permette di ottenere una bevanda più dolce, delicata e morbida con note più definite rispetto a quanto si ottiene con il primo.

BRRREWER utilizza la tecnica Cold Drip e richiede circa 4 ore per estrarre 400 ml di delizioso caffè freddo. L'utilizzo di due speciali membrane micro-filtranti, removibili, riutilizzabili e identiche tra loro, permette di estrarre un caffè con note ben delineate, dalla texture omogenea, quasi liquorosa e priva di sedimenti solidi.

COMPONENTI



SPECIFICHE TECNICHE

Capacità del serbatoio dell'acqua: 450 ml max

Capacità del basket porta caffè: 110 cm³ (35 g max)

Capacità della caraffa: 400 ml

UNBOXING E TUTORIAL

All'interno della confezione trovi i singoli componenti come descritti nella pagina precedente.

NB. Al primo utilizzo, lavare accuratamente ogni componente che andrà a contatto con gli alimenti.



Il serbatoio viene fornito con la **valvola di regolazione del gocciolio** separata: per il montaggio è sufficiente inserire l'asta metallica all'interno della sede centrale del perno e avvitare in senso orario. Allo stesso modo è possibile regolare il flusso del gocciolio: per limitare avvitare in senso orario e per aumentare svitare in senso anti-orario.

I **filtri** in dotazione sono 3, tutti identici tra loro. Per la preparazione della bevanda sono sufficienti 2 filtri: uno sulla base del basket per sostenere il caffè e l'altro appoggiato sopra il macinato per distribuire in modo uniforme l'acqua. Il terzo filtro è di scorta come ricambio. I filtri sono garantiti per oltre 100 utilizzi, vedi la sezione "Pulizia" per scoprire come allungare la loro durabilità.



La collezione Lounge è arricchita da uno **speciale bicchierino** da degustazione che capovolto funge anche da coperchio per la caraffa. La base larga ha la capienza ideale per una dose di cold drip coffee da 60ml. Puoi anche usarlo come misurino per i tuoi cocktail e bevande a base cold drip.





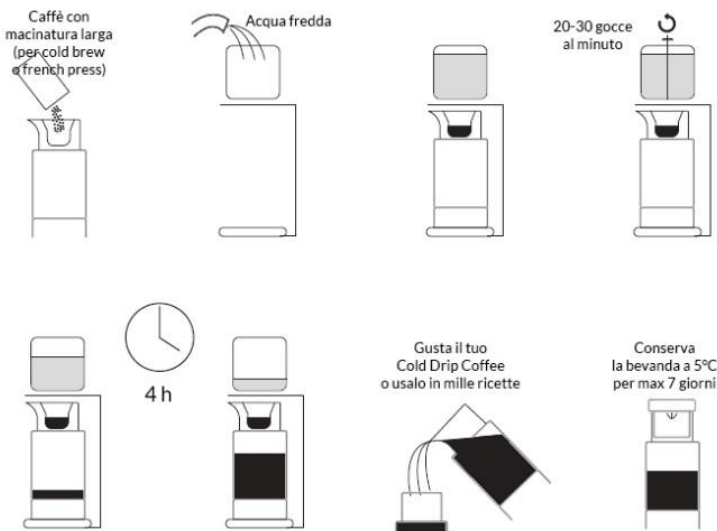
Scansiona questo QRcode e guarda il tutorial per unboxing e primo utilizzo. In alternativa, puoi utilizzare questo link diretto:

<https://brrrewer.com/it/landings/unboxing/>

COME USARE BRRREWER

BRRREWER è davvero intuitivo, di facile settaggio e utilizzo, pur garantendoti la possibilità di sperimentare e adattare il processo di preparazione alle tue esigenze e preferenze.

Grazie alla sua versatilità puoi sperimentare diverse granulometrie di macinatura e livelli di tostatura del caffè al fine di enfatizzare le peculiarità di ciascun caffè. Non solo puoi utilizzare diverse tipologie di caffè in base ai tuoi gusti, ma puoi giocare con diversi brew ratio (rapporto tra acqua e caffè) per variare l'intensità oltre ad un pieno controllo della velocità di gocciolio.



Ti consigliamo di iniziare con questa **ricetta base**:

_25g di caffè

_450ml di acqua (fino alla tacca di livello presente sul serbatoio)

_velocità di gocciolio di 20-30 gocce/minuto.

QUALE CAFFÈ UTILIZZARE

L'estrazione lenta esalta tutte le caratteristiche del caffè, per questo è importante utilizzare un caffè di qualità. Ti consigliamo di prediligere **caffè 100% Arabica**, più aromatici e con un contenuto di caffeina inferiore rispetto a miscele con Robusta. L'estrazione lenta infatti è molto efficace e permette di estrarre tutti i composti del caffè senza alterarli. Il contenuto di caffeina medio è di circa 90-100mg/100ml. Considera che una tazza di caffè espresso contiene circa 50-60mg di caffeina e la razione giornaliera prevede di non superare i 400mg.

Un altro aspetto fondamentale per enfatizzare al meglio i sentori fruttati e floreali del caffè è utilizzare una corretta macinatura. Per l'estrazione a freddo, ti consigliamo una **macinatura medio-grossolana**.

Tre modi per ottenere una macinatura medio-grossolana:

- rivolgiti al tuo torrefattore di fiducia chiedendogli una macinatura adatta per cold brew (o eventualmente per french press)
- se hai un macinacaffè a macine regolabili, imposta il settaggio per cold brew (o eventualmente per french press) e macina il tuo caffè preferito sul momento
- utilizza le monodosi premacinate per BRRREWER come quella in dotazione all'interno della caraffa (ps. Se il campione non fosse presente puoi richiederlo via mail sales@brrrewer.com)

COME OTTIMIZZARE IL GOCCIOLIO

Utilizzando qualsiasi tipologia di Cold Drip Tower – così vengono definiti gli estrattori di caffè a freddo strutturati a torre come BRRREWER – noterai che il gocciolio tende a rallentare man mano che il livello di acqua del serbatoio diminuisce. Questo è dovuto ad una legge della fisica legata alla pressione: un maggiore quantitativo di acqua corrisponde ad una maggiore pressione, al contrario con un quantitativo minore la pressione scende e di conseguenza il gocciolio tende a rallentare. Tuttavia ci sono alcuni accorgimenti che puoi adottare per ovviare a questa situazione.

In primo luogo, sarebbe ideale regolare di tanto in tanto il gocciolio aprendo gradualmente la valvola al fine di mantenere stabile il drip rate di **20-30 gocce/minuto** che garantisce un' estrazione omogenea con sentori particolarmente intensi e dolci. Qualora non ti sia possibile controllare BRRREWER durante le 4 ore di estrazione puoi impostare il gocciolio a **60 gocce/min**. In questo modo la fase iniziale sarà leggermente più veloce ma tenderà a stabilizzarsi rallentando senza però mai bloccarsi e chiudendo la preparazione entro i termini e con livelli di estrazione bilanciati.

Un'ulteriore opzione può essere data dall'utilizzo di soli **cubetti di ghiaccio** in modo tale che il lento scioglimento mantenga il livello dell'acqua e la pressione più costanti garantendo una velocità di gocciolio più regolare.

Inoltre per garantire il corretto funzionamento della valvola di regolazione è importante mantenerla pulita e fare saltuariamente dei **lavaggi con soluzioni acide**, anche al primo utilizzo. Il lavaggio è molto semplice: versa 450 ml di acqua filtrate e aggiungere un cucchiaino di succo di limone o aceto di mela, quindi regola il gocciolio a 60-120 gocce minuto. Raccogli la soluzione acida nella caraffa e una volta ultimata ripeti

l'operazione versandola nuovamente nel serbatoio. Quindi risciacqua tutti i component sotto l'acqua corrente.

PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA

BRRREWER è particolarmente facile da pulire. Semplicemente prendi il basket porta caffè, togli il filtro superiore e estrai il panetto di caffè esausto spingendo delicatamente dal filtro inferiore (fai pressione sulla parte centrale o i raggi laterali, non direttamente sulla membrana), quindi risciacqua il tutto sotto l'acqua corrente. Lava ogni componente con **acqua e sapone neutro** avendo cura di risciacquare tutto per bene. Serbatoio, coperchio, basket, filtri e caraffa sono tutti adatti al lavaggio in lavastoviglie. Tuttavia ti consigliamo di lavare manualmente la caraffa per preservare la lucentezza del vetro borosilicato artigianale.

Dopo diversi utilizzi, potresti notare che le membrane microfiltranti risultino otturate e l'acqua tenda a stagnare sopra di esse filtrando più lentamente del solito. Questo è dovuto ai minerali contenuti nell'acqua che possono ostruire i microscopici fori della membrana, in particolare in caso di acqua dura. Puoi risolvere facilmente effettuando un lavaggio con soluzione acida: lascia in ammollo i filtri in un bicchiere d'acqua con l'aggiunta di un cucchiaino di succo di limone o di aceto di mele quindi risciacqua bene il tutto. La soluzione acida infatti scioglie il calcare e i residui minerali liberando i pori. In ogni caso suggeriamo sempre di utilizzare acqua pura e filtrata in modo da evitare a monte il verificarsi di tale situazione. Inoltre, al contrario delle preparazioni di caffè a caldo, l'estrazione a freddo predilige l'utilizzo di acque povere di minerali capaci di enfatizzare la naturale dolcezza del caffè. In questo modo si evita ogni possibilità di sovra-estrazione e gli aromi vengono naturalmente estratti con lentezza!

PS. *Lavami per favore!* 😊 Anche se ti potrà sembrare che BRRREWER torni perfettamente pulito semplicemente risciacquando i componenti sotto l'acqua corrente, è utile sapere che il caffè contiene dei composti oleosi che tendono ad aderire alle superfici e rimanere a lungo creando aloni e irrancidimento. Quindi ti consigliamo di lavare bene BRRREWER ad ogni utilizzo con l'ausilio di una spugna, sapone neutro e acqua calda.

RICAMBI

BRRREWER sarà un ottimo compagno di caffè per lungo tempo, per ogni evenienza puoi sempre trovare tutti i ricambi presso il tuo rivenditore o richiedendoli via mail a sales@brrrewer.com

Serbatoio completo di valvola regolatrice



SUNSET
BE08-253-0700



NIGHT
BE08-254-0700

Coperchio serbatoio



SUNSET
BE08-253-0102



NIGHT
BE08-254-0102

Basket porta caffè



SUNSET
BE08-253-0303



NIGHT
BE08-254-0303



Kit filtri (2pz)
BE08-020-0601



Caraffa Lounge
BE08-253-0001



Bicchierino
multifunzione
BE08-253-0800

GARANZIA

La garanzia è valida per **2 anni** a partire dal giorno di acquisto. E' quindi fondamentale conservare un'attestazione di acquisto (Scontrino, fattura, conferma d'ordine,...). La garanzia copre difetti, falle e mal funzionamenti relativi a materiali, componenti o difetti di fabbricazione. Affinché sia ritenuta valida, è necessario presentare il reclamo entro 1 mese dal rilevamento del difetto.

CHE COSA NON COPRE LA GARANZIA:

- _Usura fisiologica, graffi e ammaccature causati da cadute, urti o simili
- _Uso improprio del prodotto per scopi differenti dalla preparazione a freddo di caffè
- _Tentativi di riparazione da parte di persone non autorizzate
- _Utilizzo di prodotti detergenti e decalcificanti che non corrispondono alle specifiche di prodotto fornite
- _Utilizzo di parti di ricambio non originali

PER RECLAMI IN GARANZIA

SI PREGA DI CONTATTARE:

BERNARDI srl

Tel: +39 0171 902352

E-mail: sales@brrrewer.com

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Puoi registrare il tuo BRRREWER sul portale utilizzando il seguente link o scansionando il QRcode:



<https://brrrewer.com/it/landings/registrazione/>

La registrazione è gratuita ti permette di ricevere aggiornamenti di prodotto, rimanere sempre informato sulle novità, partecipare a concorsi e usufruire di vantaggiosi sconti dedicati a te per l'acquisto di accessori e altri prodotti. Inoltre ti dà accesso ad un servizio di assistenza personalizzato che ti garantisce un supporto immediato per qualsiasi evenienza e la possibilità di acquistare piani di estensione di assistenza supplementari.



*Registra ora
il tuo BRRREWER
e ricevi l'esclusivo e-book
con consigli e ricette
per cocktail a base
di Cold Drip Coffee!*

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' UE

BRRREWER è prodotto in Italia ed è conforme alle normative nazionali italiane e comunitarie dell'Unione Europea. Quando tale prodotto viene esportato al di fuori dell'UE, l'importatore è tenuto a verificare che esso sia conforme alle normative del Paese nel quale verrà commercializzato ed emettere propria dichiarazione di conformità.

Prodotto: BRRREWER Cold Drip Coffee Maker (modelli BE00-253-xxxx, BE00-254-xxxx)

Il produttore di tale oggetto adatto al contatto con gli alimenti è:

BERNARDI srl

Via Caduti sul Don, 1

12020 Villar San Costanzo (CN) Italia

Tel: +39 0171 902352

E-mail: sales@brrrewer.com

I componenti atti ad entrare in contatto con gli alimenti sono prodotti con i seguenti materiali:

Componente	Materiale
Coperchio serbatoio	TRITAN
Serbatoio	TRITAN
Porta caffè	TRITAN
Valvola di regolazione goccio	ACCIAIO INOX
Filtri (membrane microfiltranti)	TRITAN + PET
Caraffa	VETRO BOROSILICATO

Con la presente BERNARDI srl dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto a cui tale dichiarazione di conformità fa riferimento e i suoi componenti atti ad entrare in contatto con gli alimenti sono conformi alle seguenti normative:

Regolamento comunitario (UE) 1935/2004

Regolamento comunitario (UE) 10/2011

Regolamento comunitario (UE) 2023/2006

Regolamento comunitario (UE) 1895/2011

Direttiva comunitaria (UE) 84/800 & 2005/31

e le seguenti normative nazionali italiane:

DM 21/03/1973 e s.m.i.

DPR 777/1982 e s.m.i.

CONFORMITA' PARTI IN PLASTICA

Per quanto riguarda i componenti in plastica, le informazioni sulle sostanze utilizzate e per le quali sono previste limitazioni o specifiche legali al fine di garantire agli operatori del settore a valle il rispetto delle normative sono incluse nei nostri rapporti di prova e sono conformi alla legislazione vigente.

I prodotti di cui sopra rispettano i limiti di migrazione globale nelle seguenti condizioni di test:

Determinazione della migrazione globale:	mg/dm²
simulante A (Reg. CE 10/2011) 10 giorni a 40°C	1,6±0,4
simulante B (Reg. CE 10/2011) 10 giorni a 40°C	1,5±0,4
simulante C (Reg. CE 10/2011) 10 giorni aa 40°C	1,8±0,2
in acqua a 70° C per 2 ore	1,4±0,3

Pertanto, possono essere utilizzati e venire a contatto con acqua fredda, caffè macinato e caffè freddo estratto nelle condizioni sotto specificate.

CONDIZIONI D'UTILIZZO

BRRREWER e i suoi componenti possono essere utilizzati per preparare caffè freddo con metodo cold drip utilizzando acqua fredda e caffè tostato macinato. Sebbene questa preparazione normalmente non richieda più di 6 ore di contatto alimentare, i suoi componenti sono idonei e testati per le seguenti condizioni di utilizzo:

- contatto prolungato durante preparazione e/o conservazione per tempi medi (max 10 giorni) a temperatura ambiente o calda (max 40°C)
- per un breve periodo (max 2 ore) la temperatura può raggiungere 70°C

CONCLUSIONI

La presente Dichiarazione di conformità al contatto con gli alimenti è supportata da test analitici o sulla base di calcoli di migrazione delle sostanze condotti in conformità alle direttive 82/711/CEE e 85/572/CEE a disposizione delle autorità competenti.

This Declaration of Food Contact Conformity is supported by analytical tests or based on calculations of substances migration conducted in accordance with the 82/711/EEC and 85/572/EEC directives available to competent authorities.

Inoltre, la presente Dichiarazione di Conformità è valida dalla data sotto riportata e verrà sostituita quando ci saranno modifiche sostanziali nella produzione del materiale che è in grado di modificare alcuni requisiti essenziali per la conformità o quando i riferimenti legislativi saranno modificati e aggiornati.

Dichiariamo infine che Andrea Bernardi in qualità di legale rappresentante dell'azienda BERNARDI Srl, Via Caduti sul Don, 1 - 12020 Villar San Costanzo (CN) è autorizzato a rilasciare il fascicolo tecnico relativo a tale prodotto oggetto di dichiarazione.

Villar San Costanzo, 04/08/2020

BERNARDI srl
(Andrea Bernardi)



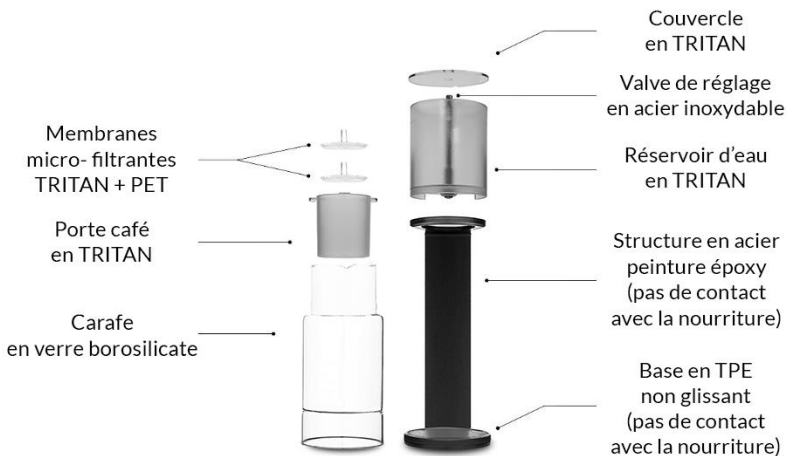
INTRODUCTION

- FR -

Le Cold Brew Coffee peut être obtenu de deux manières : en infusion (aussi appelé immersion complète ou cold brew) et en cold drip. Cette seconde méthode permet de préparer un café plus doux et comportant des notes mieux définies comparé à ce que l'on peut obtenir avec la première.

BRRREWER fonctionne avec la technique cold drip, il faut 4 heures pour préparer 400 ml de café Grâce à ses deux membranes micro-filtrantes qui sont identiques et démontables, BRRREWER produit une boisson aux notes bien définies ainsi qu'un liquide uniforme et privé de tout sédiment solide.

ÉLÉMENTS DU PRODUIT



INFORMATIONS TECHNIQUES

Capacité réservoir d'eau : 450 ml max

Capacité réservoir à café : 110 cm³ (35 g max)

Capacité carafe : 400 ml

DÉBALLAGE ET TUTORIELS



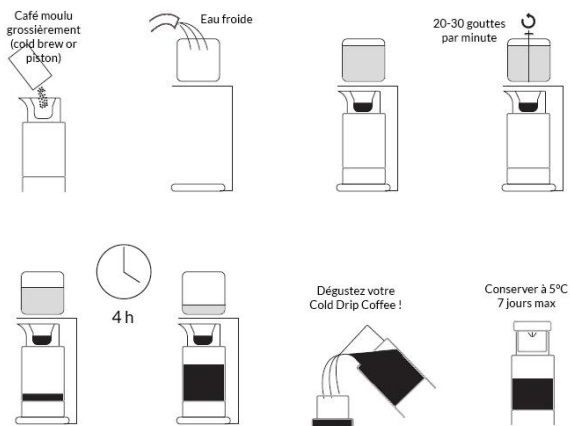
Scannez le QRcode ou tapez le lien suivant et regardez notre tutoriel :

<https://brrrewer.com/en/landings/unboxing/>

COMMENT UTILISER BRRREWER

Notre système est très intuitif, facile à régler et à utiliser tout en vous laissant une grande marge pour expérimenter et adapter votre processus d'infusion selon vos préférences.

Grâce à sa polyvalence, vous pourrez tester différentes épaisseurs de moutures, différents profils de torréfaction et identifier les notes propres à chaque café. En plus de pouvoir jouer avec les différents types de cafés selon vos goûts, il est possible de varier les ratios d'infusion pour modifier l'intensité de la boisson finale. N'oubliez pas, que vous contrôlez aussi la vitesse du goutte-à-goutte. Nous vous suggérons de commencer avec 25g de café avec 450ml d'eau et 20-30 gouttes par minute.



PS. Avant utilisation, laver soigneusement chaque composant qui entrera en contact avec les aliments.

COMMENT RENDRE LE GOUTTE-À-GOUTTE RÉGULIER

Tout d'abord il est nécessaire de laver soigneusement tous les composants, en particulier les deux éléments en acier inoxydable qui composent la valve.

Ensuite, nous conseillons de faire un cycle sans café. Versez simplement 450 ml d'eau dans le réservoir, ou encore mieux ajoutez-y une cuillère à café de jus de citron ou de vinaigre blanc et ouvrez la valve avec un réglage de 60 à 120 gouttes par minute. Laissez le réservoir se vider.

Une fois cela effectué, vous pouvez réessayer avec une nouvelle extraction.

Il faut aussi considérer que selon les lois de la physique, la vitesse du goutte à goutte diminuera au fur et à mesure que le niveau d'eau dans le réservoir baissera. En effet, un haut niveau d'eau signifie un poids et donc une pression plus forte qu'un faible niveau d'eau. Ceci n'est pas dû au design mais est inhérent à l'extraction au goutte à goutte. Par conséquent, il est idéal de venir vérifier et ajuster le goutte à goutte de temps en temps.

Si cela ne vous est pas possible, nous conseillons de régler la vitesse du flux de manière plus forte – 60 gouttes par minute – pour que vous ayez une vitesse moyenne adéquate. Ce qui veut dire que le goutte à goutte sera plus rapide au début et plus lent à la fin pour un total aux environ de 4 heures d'extraction.

Une autre solution est celle d'utiliser des glaçons ; ceci vous permettra d'avoir un goutte-à-goutte régulier.

Au lieu de verser 450 ml d'eau dans le réservoir, remplissez-le de glaçons et pesez-le, il devrait ensuite rester assez de place entre les glaçons pour compléter avec de l'eau afin d'atteindre un poids total de glaçons + eau de 450 g. Par exemple, si vous mettez 300g de glace, il faudra compléter avec 150 g d'eau afin d'avoir le poids final d'eau nécessaire de 450g.

L'explication de cette autre méthode est que la quantité d'eau sera approximativement toujours la même puisque la glace fondra doucement et cela maintiendra donc un niveau d'eau (et par la même occasion une pression) constant, assurant ainsi un goutte-à-goutte régulier.

NETTOYAGE

Le nettoyage est très facile. Retirez la membrane supérieure, retournez le porte filtre et poussez vers le bas la membrane inférieure pour extraire le marc de café du porte filtre. Rincez le tout avec de l'eau et savonner avec un savon neutre. Le réservoir d'eau, le porte filtre, les membranes et la carafe peuvent passer au lave-vaisselle. Ou si vous préférez vous pouvez procéder à la main, cela ne prend qu'une minute !

Après de nombreuses utilisations vous pourrez certainement remarquer que les membranes semblent obstruées et que l'eau tend à stagner sur la membrane supérieure ou dans le café. Cela est dû aux minéraux contenus dans l'eau qui bloquent les micropores des filtres. Il est possible de résoudre ce problème en nettoyant bien les membranes et en les laissant tremper dans de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre blanc afin de les détartre. En effet, la solution acide fera se dissoudre le calcaire et libèrera les pores du filtre. Pour éviter ce problème, il est aussi possible d'utiliser de l'eau filtrée. De plus, n'oubliez pas que contrairement à l'extraction à chaud, le café extrait à froid préfère l'utilisation d'une eau pauvre en minéraux.

PS. *S'il vous plait nettoyez- moi ! 😊* Il est vrai que BRRREWER pourrait vous sembler propre après un simple rinçage à l'eau claire mais n'oubliez pas que le café est un produit gras et que ces huiles peuvent rester présentes sur les surfaces pendant longtemps. Il est donc fortement conseillé de savonner tous les éléments de BRRREWER et de rincer abondamment à l'eau claire.

GARANTIE

La garantie est valable **2 ans** depuis la date d'achat. Vous devrez garder la facture ou le ticket original comme preuve d'achat. La garantie couvre les composants défectueux de matériaux ou production. Afin que la garantie soit valable, vous devrez faire votre réclamation au maximum un mois après avoir détecté le défaut.

QU'EST-CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE :

- _Des signes d'usures normaux : rayures, accrocs et dommages causés par une utilisation normale ou une chute du produit.
- _Utilisation du produit pour d'autres buts que celui de préparer du café.
- _Réparations effectuées par des personnes non autorisées.
- _Mauvais nettoyage ou utilisation de produits non adaptés au lavage et détartrage selon les indications données dans cette notice d'utilisation.
- _Utilisation de pièces de rechanges non approuvées par le fabricant.

POUR TOUTE RÉCLAMATION DE GARANTIE :

Téléphone : +39 0171 902352

Email : sales@brrrewer.com

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Nous vous recommandons d'enregistrer votre BRRREWER sur le portail en utilisant le lien suivant ou en scannant le QRcode:



<https://brrrewer.com/en/landings/registry/>

Cette inscription est gratuite et vous permettra de rester au courant des nouveautés, de participer au concours et de profiter de rabais avantageux qui vous sont dédiés pour l'achat d'accessoires et autres produits. Vous aurez également accès à un service d'assistance personnalisé qui vous garantira une assistance immédiate pour tous vos besoins et la possibilité d'acheter des plans d'extension d'assistance supplémentaires.



Enregistrez votre BRRREWER maintenant et recevez le livre électronique exclusif avec des conseils et des recettes de boissons et de cocktails à base de Cold Drip Coffee!

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE

BRRREWER est fabriqué en Italie selon les normes de loi italiennes et européennes. Lorsqu'il est exporté hors d'Europe, il est demandé à l'importateur de vérifier la conformité du produit selon les règles en vigueur dans le pays d'importation et de commercialisation ainsi que soit créée la déclaration de conformité correspondante.

Produit : BRRREWER Cold Drip Coffee Maker (BE00-253-xxxx, BE00-254-xxxx models)

Le fabricant de ce produit compatible au contact avec la nourriture est :

BERNARDI srl

Via Caduti sul Don, 1

12020 Villar San Costanzo (CN) Italy

Téléphone : +39 0171 902352

E-mail : sales@brrrewer.com

Les composants adaptés au contact avec la nourriture ont été fabriqués avec les matériaux suivants :

Composants	Matériaux
Couvercle	TRITAN
Réservoir d'eau	TRITAN
Porte Café	TRITAN
Valve réglable	ACIER INOXYDABLE
Membranes micro-filtrantes	TRITAN + PET
Carafe	Verre Borosilicate

Nous déclarons par la présente et ce sous notre seule responsabilité que le produit concerné par cette déclaration et

que les articles conçus pour être en contact avec la nourriture répondent aux réglementations européennes suivantes :

Commission Regulation (EC) No. 1935/2004
Commission Regulation (EC) No. 10/2011/UE
Commission Regulation (EC) 2023/2006
Commission Regulation (EC) 1895/2011/UE
Council Directive 84/800/EEC & 2005/31/EC

et aux réglementations italiennes suivantes

DM 21/03/1973 e.s.m.i.
DPR 777/1982 e.s.m.i.

DÉTAILS DE CONFORMITÉ DES COMPOSANTS PLASTIQUES

Concernant

les composants plastiques,

les informations sur les substances utilisées et pour lesquelles des limites ou spécifications légales existent

et afin que la commercialisation par nos futurs partenaires réponde à la réglementation en cours

Est ici inclus le rapport de nos analyses ; conformes à la législation en vigueur

Les produits suivants respectent les limites générales de migration selon les conditions d'analyses suivantes :

Détermination de la migration générale en :	mg/dm²
Simulant A (Reg. CE 10/2011) 10 jours à 40°C	1,6±0,4
Simulant B (Reg. CE 10/2011) 10 jours à 40°C	1,5±0,4
Simulant C (Reg. CE 10/2011) 10 jours à 40°C	1,8±0,2
Dans de l'eau 70° C pendant 2 heures	1,4±0,3

Par conséquent, ils peuvent être utilisés et être en contact avec de l'eau froide, du café moulu et du cold drip coffee selon les conditions ci-dessus spécifiées.

CONDITIONS D'UTILISATION DU PRODUIT

BRRREWER et ses composants doivent être utilisés pour préparer du cold drip coffee en utilisant de l'eau froide et du café torréfié et moulu.

Aussi, cette préparation ne demande pas plus de 6 heures de contact avec la nourriture, ses composants sont adaptés et ont été testés pour les conditions d'utilisation suivantes :

- Un contact prolongé durant l'utilisation ou la conservation pour une durée moyenne (10 jours maximum) à température ambiante ou tiède (maximum 40°C)
- Durant une courte durée (maximum 2 heures), la température peut atteindre 70°C

CONCLUSIONS

Cette déclaration de conformité au contact avec la nourriture est appuyée par des analyses et basée sur des calculs de migration des substances conduits selon les directives 82/711/EEC et 85/572/EEC disponibles auprès des autorités compétentes.

De plus, cette Déclaration de Conformité est valide depuis la date ci-dessous et sera remplacée si les matériaux lors de leur production sont sujets à modifications substantielles menant à requérir à une nouvelle conformité ou bien dans le cas où la législation serait mise à jour ou modifiée.

Nous déclarons que M. Andrea Bernardi représentant légal de la société BERNARDI Srl, Via Caduti sul Don, 1 - 12020 Villar San Costanzo (CN) est autorisé à émettre la fiche technique concernant ce produit.

Villar San Costanzo,
04/08/2020

BERNARDI srl
(Andrea Bernardi)



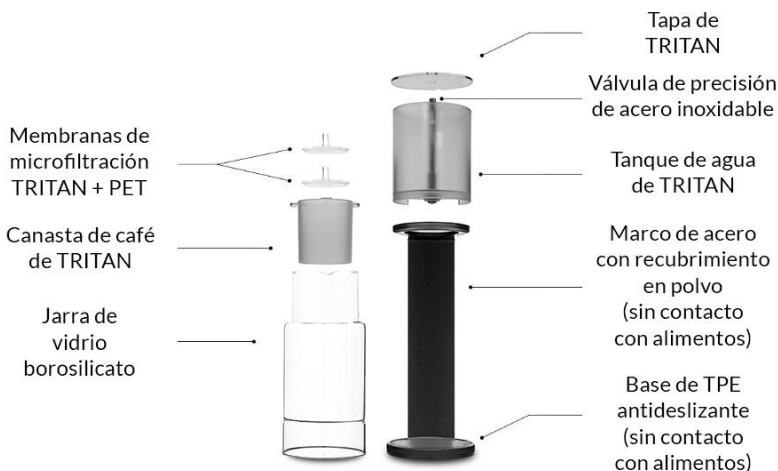
INTRODUCCIÓN

- ES -

El café preparado en frío se puede obtener esencialmente en dos maneras: inmersión total (también llamado método de inmersión, o simplemente Cold Brew) y goteo en frío (o Cold Drip). Este último te permite preparar un café más suave con notas mejor definidas en comparación con lo que obtienes a través del primero.

BRRREWER utiliza la técnica Cold Drip y tarda 4 horas en preparar 400 ml de delicioso café. Gracias a dos membranas de microfiltración idénticas y removibles, BRRREWER proporciona notas bien definidas, así como una infusión uniforme libre de sedimentos sólidos.

PIEZAS DEL PRODUCTO



DATOS TÉCNICOS

Capacidad tanque de agua: 450 ml max

Capacidad Canasta de café: 110 cm³ (35 g max)

Capacidad Jarra: 400 ml

UNBOXING Y TUTORIALES



Escanea este código QR y ve el tutorial en el siguiente enlace:

<https://brrrewer.com/en/landings/unboxing/>

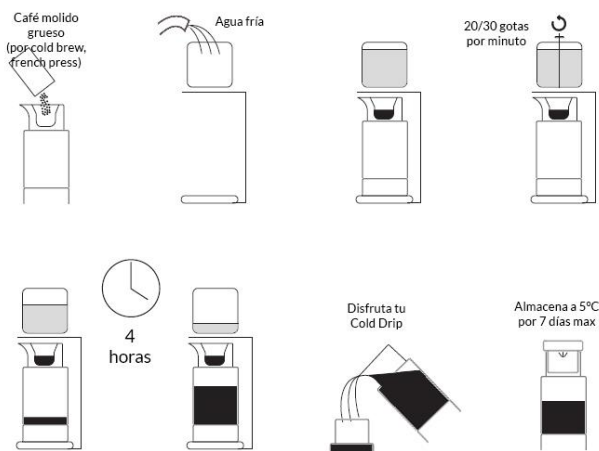
PS. Antes de usar, lave cuidadosamente cada componente que entrerà en contacto con los alimentos.

COMO UTILIZAR BRRREWER

Nuestro sistema es muy intuitivo, fácil de instalar y usar, a la vez te brinda la libertad de experimentar y adaptar el proceso de extracción a tus propias preferencias.

Gracias a su versatilidad, puedes probar diferentes niveles de molido, perfiles de tueste e identificar las notas peculiares de cada café. No solo puedes probar todo tipo de granos de café según tu gusto, sino que también puedes variar la proporción agua-café para cambiar la intensidad del café resultante. Sin mencionar que tienes el control de la velocidad de goteo.

Te sugerimos comenzar con 25g de café con 450ml de agua y un caudal de 20-30 gotas por minuto.



CÓMO HACER CONSISTENTE LA VELOCIDAD DE GOTEO

En primer lugar, es necesario lavar a fondo todos los componentes, en particular las dos piezas de acero inoxidable que forman el gotero. Además, sugerimos hacer algunos ciclos sin café. Así que simplemente vierte 450 ml de agua pura y filtrada o, mejor aún, agrega una cucharadita de jugo de limón o vinagre de manzana al agua en el tanque y abre la válvula de precisión a 60-120 gotas por minuto. Luego, deja que el tanque de agua se vacíe solo. Una vez terminado, puedes probar con una nueva extracción.

Ten en cuenta que, según la ley de la física, la velocidad de goteo disminuye a medida que baja el nivel del agua. Un nivel de agua más alto significa más presión que un nivel de agua más bajo. Esto no es algo relativo al diseño, sino inherente a la preparación Cold Drip en general.

Por lo tanto, es ideal comprobar la velocidad de goteo de vez en cuando y ajustarla. Si no puedes hacer eso, te recomendamos configurar la preparación con una tasa de goteo más alta de 60 gotas por minuto para que tenga una tasa de goteo promedio adecuada, lo que significa que la tasa de goteo será más rápida al principio y más lenta hacia el final para un total de alrededor de 4 horas de extracción.

Otra opción es usar cubos de hielo, ya que esto permite lograr una tasa de goteo constante. En lugar de llenar el tanque con agua, llénalo con hielo y pésalo. Debe haber suficiente espacio entre los cubos de hielo para llenarlos de agua. El peso final del contenido del tanque debe ser de 450 gramos, por ejemplo: si agregaste 300 gramos de hielo, vierte 150 ml de agua para obtener un peso combinado final de 450 gramos entre hielo y agua.

La razón de este otro método es que la cantidad de agua será la misma porque el hielo se derretirá lentamente y, por lo tanto, mantendrá el nivel y la presión del agua constantes, lo que garantizará una tasa de goteo constante.

LIMPIEZA

La limpieza es realmente sencilla. Tome la canasta de café, retire la membrana superior y empuja la membrana inferior para sacar café molido de la canasta, luego enjuaga con agua y jabón neutro. El tanque de agua, la canasta de café, las membranas y la jarra son aptos para lavavajillas. De todos modos, si prefieres, puedes lavar la jarra a mano, ¡realmente no lleva tiempo!

Después de varios usos, es posible que las membranas de microfiltración puedan bloquearse y el agua tienda a estancarse sobre la parte superior o dentro del café. Esto se debe a los minerales en el agua que pueden bloquear los microporos de los filtros. Puedes solucionar este problema lavando muy bien los filtros añadiendo una cucharadita de zumo de limón o vinagre de manzana al agua de lavado. Esta solución ácida disuelve los minerales y libera los poros. De todos modos, siempre sugerimos usar agua pura y filtrada, para que no tengas este tipo de problema. Además, recuerda que a diferencia del café preparado en caliente, la preparación en frío favorece el uso de agua pobre en minerales. ¡Aquí no hay problema de sobreextracción y la dulzura se extrae perfectamente con lentitud!

PD. ¡Por favor límpiame! 😊 Aunque te pueda parecer que BRRREWER está perfectamente limpio solo enjuagándolo con agua, recuerda que el café es un producto graso y sus aceites pueden adherirse a las superficies y permanecer por mucho tiempo. Por eso, siempre te sugerimos que limpies muy bien todas las piezas con jabón neutro y agua abundante..

GARANTÍA

La garantía es válida por **2 años** a partir del día de la compra. DEBES conservar el recibo original como prueba de compra. La garantía cubre defectos y componentes defectuosos relacionados con el material o la producción. Para que la garantía sea válida, debes realizar el reclamo en el plazo de 1 mes a partir de la detección del defecto.

LO QUE NO CUBRE LA GARANTÍA:

- _Desgaste normal, rayones y abolladuras, daños provocados por caída, impacto o similar.
- _Uso del producto para fines distintos a la preparación de café
- _ Intentos de reparación por personas no autorizadas
- _ Incumplimiento del uso de agentes limpiadores y descalcificantes que no correspondan con las especificaciones originales
- _Si se utilizan repuestos distintos a los originales

PARA RECLAMOS DE GARANTÍA:

Llama: +39 0171 902352

Email: sales@brrrewer.com

REGISTRACION DEL PRODUCTO

Le recomendamos que registre su BRRREWER en el portal utilizando el siguiente enlace o escaneando el código QR:



<https://brrrewer.com/en/landings/registry/>

Este registro es gratuito y te permitirá mantenerte actualizado sobre novedades, participar en concursos y aprovechar los ventajosos descuentos dedicados a ti para la compra de accesorios y otros productos. También tendrás acceso a un servicio de asistencia personalizada que te garantizará un soporte inmediato para cualquier necesidad y la posibilidad de adquirir planes adicionales de extensión de asistencia.



¡Registre su BRRREWER ahora y reciba el libro electrónico exclusivo con consejos y recetas de bebidas y cócteles basados en Cold Drip!

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD

BRRREWER está fabricado en Italia y cumple con la legislación italiana y de la UE. Cuando este producto se exporta fuera de la UE, el importador debe comprobar la conformidad del producto con la normativa vigente en el país donde se comercializará y emitir su propia declaración de conformidad.

Producto: BRRREWER Cafetera Cold Drip (modelos: BE00-253-xxxx, BE00-254-xxxx)

El fabricante de este producto destinado a entrar en contacto con alimentos es:

BERNARDI srl

Via Caduti sul Don, 1

12020 Villar San Costanzo (CN) Italia

Teléfono: +39 0171 902352

E-mail: sales@brrrewer.com

Los componentes aptos para entrar en contacto con alimentos se fabricaron con los siguientes materiales

Componente	Material
Tapa	TRITAN
Tanque de agua	TRITAN
Canasta de café	TRITAN
Válvula de precisión	ACERO INOXIDABLE
Membranas de Microfiltración	TRITAN + PET
Jarra	VIDRIO DE BOROSILICATO

Por la presente DECLARAMOS bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el producto al que se refiere esta declaración y sus artículos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen con las siguientes regulaciones:

Reglamento de la Comisión (CE) No. 1935/2004
Reglamento de la Comisión (CE) No. 10/2011/UE
Reglamento de la Comisión (CE) 2023/2006
Reglamento de la Comisión (CE) 1895/2011/UE
Directiva del Consejo 84/800/EEC & 2005/31/EC

y las siguientes regulaciones italianas:

DM 21/03/1973 e s.m.i.
DPR 777/1982 e s.m.i.

DETALLES DE CONFORMIDAD DE LAS PARTES PLÁSTICAS

Acerca de los componentes plásticos, la información sobre las sustancias utilizadas y para las que se establecen límites legales o especificaciones para garantizar que los operadores comerciales intermedios cumplan con las regulaciones se incluyen en nuestros informes de prueba y cumplen con la legislación vigente.

Los productos anteriores respetan los límites de migración global bajo las siguientes condiciones de prueba:

Determinación de migración global en:	mg/dm ²
simulante A (Reg. CE 10/2011) 10 días a 40°C	1,6±0,4
simulante B (Reg. CE 10/2011) 10 días a 40°C	1,5±0,4
simulante C (Reg. CE 10/2011) 10 días a 40°C	1,8±0,2
en agua 70° C por 2 horas	1,4±0,3

Por lo tanto, se pueden usar y entrar en contacto con agua fría, café molido y café Cold Drip en condiciones por debajo de las especificadas.

CONDICIONES DE USO DEL PRODUCTO

BRRREWER y sus componentes podrían usarse para preparar café Cold Drip usando agua fría y café molido tostado.

Aunque esta preparación no suele requerir más de 6 horas de contacto con alimentos, sus componentes son adecuados y probados para estas condiciones de uso:

- contacto prolongado durante el procesamiento o almacenamiento durante un tiempo medio (10 días máx.) a temperatura ambiente o temperatura cálida (40 ° C máx)
- por un corto tiempo (2 horas como máximo) la temperatura puede alcanzar los 70 ° C

CONCLUSIONES

Esta Declaración de Conformidad de Contacto con Alimentos está respaldada por pruebas analíticas o basadas en cálculos de migración de sustancias realizados de acuerdo con las directivas 82/711 / EEC y 85/572 / EEC disponibles para las autoridades competentes.

Además, esta Declaración de Conformidad es válida a partir de la fecha debajo y será reemplazada cuando haya cambios sustanciales en la producción del material que cambien los requisitos esenciales para el cumplimiento o cuando se modifiquen y actualicen las referencias legislativas.

Declaramos que el Sr. Andrea Bernardi como representante legal de la empresa BERNARDI Srl, Via Caduti sul Don, 1 - 12020 Villar San Costanzo (CN) está autorizado a emitir la ficha técnica relativa a este producto.

Villar San Costanzo, 04/08/2020

BERNARDI srl
(Andrea Bernardi)



BRRREWER[®]

The logo for BRRREWER features the brand name in a bold, sans-serif font. The letter 'E' in the second 'REWER' is replaced by a stylized flame icon, which is a teardrop shape with a flame-like top and a small tail at the bottom.

BRRREWER

a division of BERNARDI srl

Via Caduti sul Don, 1 - 12020 Villar San Costanzo (CN) Italy

+39 0171 902352 - sales@brrrewer.com

www.brrrewer.com