

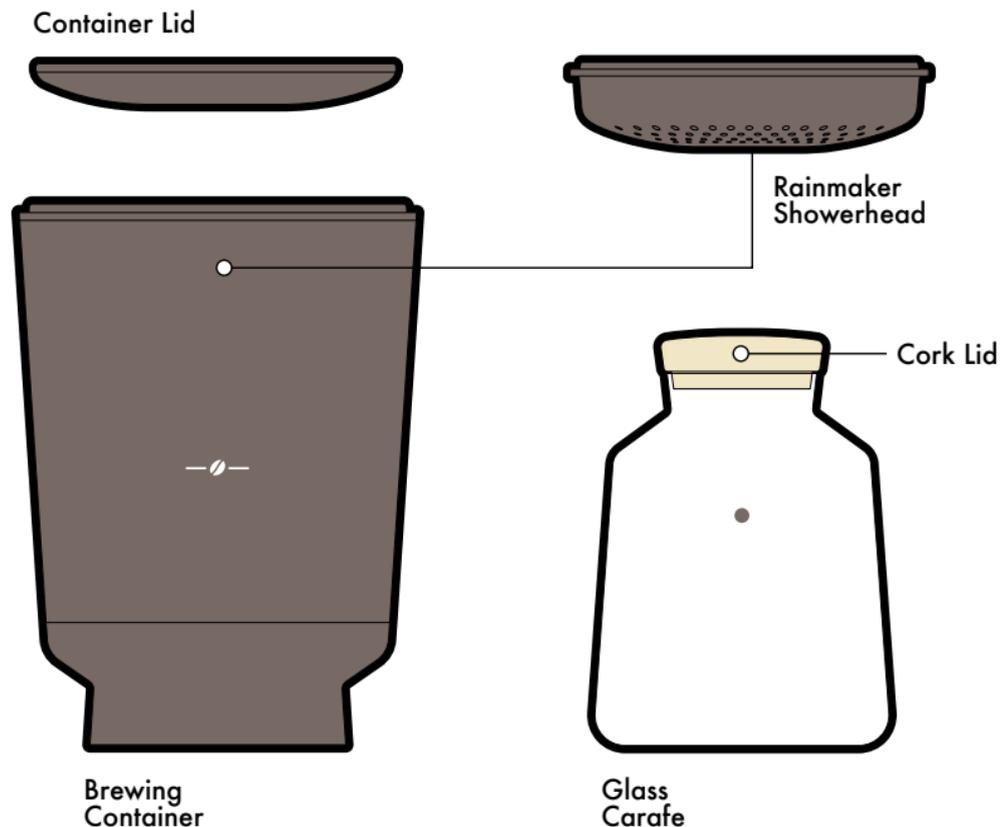


**BREW**

**Compact Cold Brew  
Coffee Maker**

**INSTRUCTION MANUAL**

## Meet your Coffee Maker



## To Brew

### 1 Add coarsely ground coffee to container

Fill to the coffee bean line; when finished, place rainmaker on container

### 2 Pour 24 oz of water around rainmaker

The dot on the glass carafe indicates 12 oz

### 3 Brew on counter or in fridge

12-24 hours on counter, 20-24 in fridge (with lid)

### 4 After brewing, place container on top of glass carafe

Coffee will start to drain automatically



### 5 Use carafe to serve or store in fridge with cork lid

# Cold Brew Concentrate Recipe

Coffee	Water	Yield
6 oz/ 175 g	24 oz/700 mL	16 oz (5-7 drinks)

**We recommend a 1:2 or 1:3 ratio of coffee concentrate to water or milk.**

For example, if you measure out 2 oz/60 mL of concentrate, you would dilute it with 4-6 oz/120-180 mL of water or milk.

NOTE: All coffee is different! This recipe and the bean marking on the brewing container are great starting points, but depending on the roast you use, you might want to add more or less ground coffee the next time you brew.

OXO Paper Filters can be used for a secondary level of filtration.

Bottom of brewing container twists off for thorough cleaning.

After cleaning, press bottom valve to release excess water.

Carafe is dishwasher safe; hand wash all other parts.

All parts nest for compact storage.

**Visit [www.oxo.com](http://www.oxo.com) for more information**

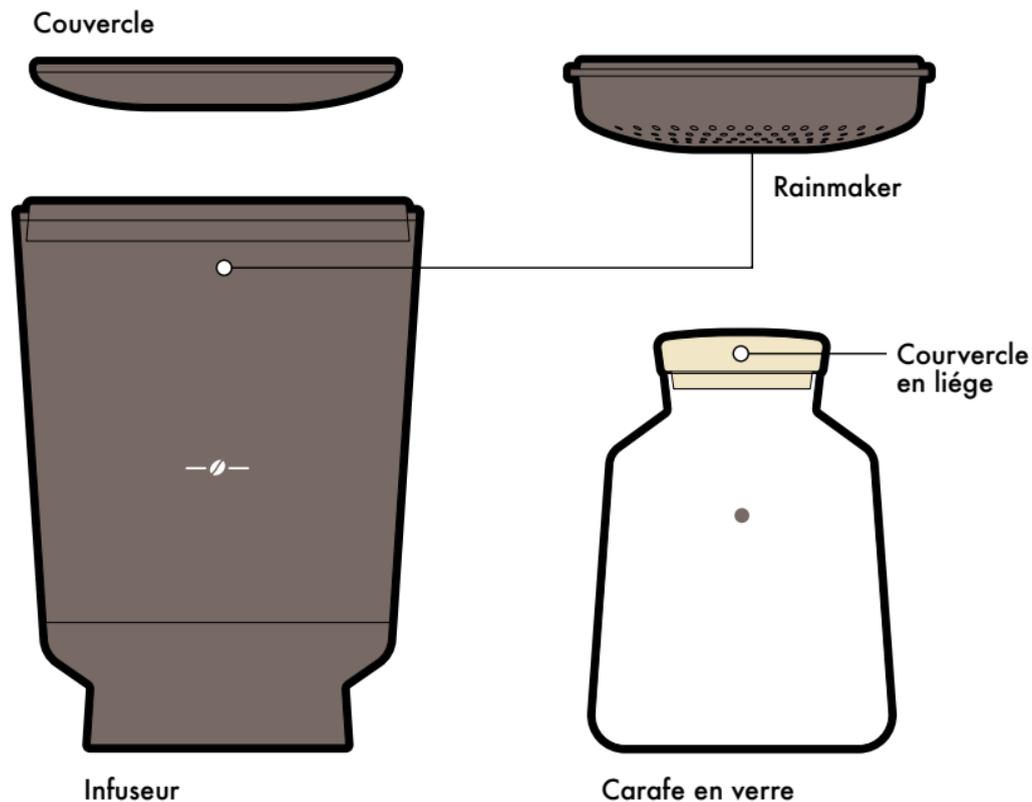


# BREW

## Machine Compacte Pour Infusion À Froid

MODE D'EMPLOI

## Présentation de votre cafetière



## Mode d'emploi

**1** Remplissez l'infuseur de café moulu (mouture grossière) jusqu' à la ligne

Mettez le Rainmaker sur l'infuseur

**2** Remplissez la carafe d'eau jusqu'au point sous le logo OXO et versez sur le Rainmaker

Répétez l'opération (la carafe contient 12 oz)

**3** Laissez infuser sur le plan de travail pendant 12 à 24 heures ou au réfrigérateur pendant 20 à 24 heures

**4** Placez l'infuseur sur la carafe  
Laissez le concentré s'écouler



**5** Placez le bouchon en liège sur la carafe une fois l'opération finie et pour conserver le concentré

# Recette De Concentré De Cold Brew

**De café**

**D'eau**

**Produit**

6 oz/175 g

24 oz/700 mL

16 oz *(pour 5 à 7 boissons)*

## **OXO recommande un ratio de 1:2 ou 1:3.**

Par exemple, si vous utilisez 2 oz/60 mL de concentré, nous vous conseillons de rajouter 4-6 oz/120-180 mL d'eau ou de lait.

Note: Chaque café est différent. Nous vous recommandons d'adapter la recette en fonction de votre café et de vos préférences.

Vous pouvez utiliser les filtres en papier pour une deuxième filtration.

La collerette inférieure de l'infuseur se désolidarise en tournant pour le nettoyage. Après le nettoyage, appuyez sur la valve dans le bas de l'infuseur pour évacuer l'eau restante.

La carafe en verre se lave au lave-vaisselle. Lavez toutes les autres pièces à la main.

Toutes les pièces s'imbriquent les unes dans les autres pour un rangement compact.

**Pour en savoir plus, visitez [oxo.com](https://www.oxo.com)**