



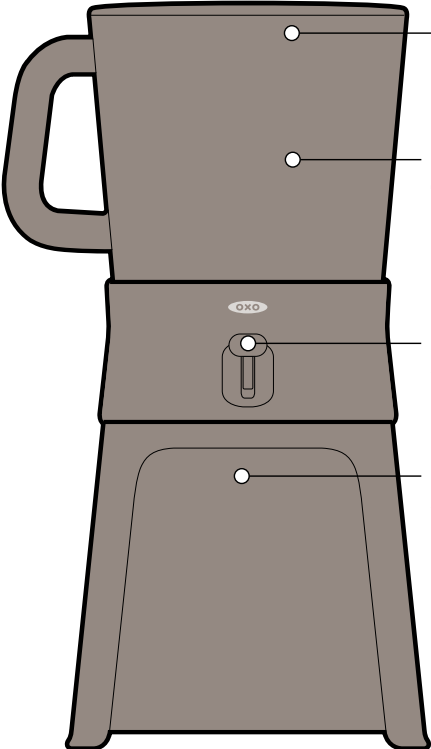
BREW

Cold Brew Coffee Maker

INSTRUCTION MANUAL



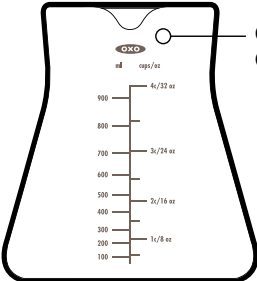
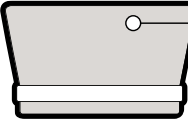
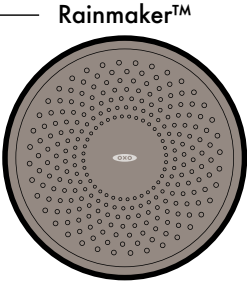
Meet Your Coffee Maker



Rainmaker™
Brewing Container

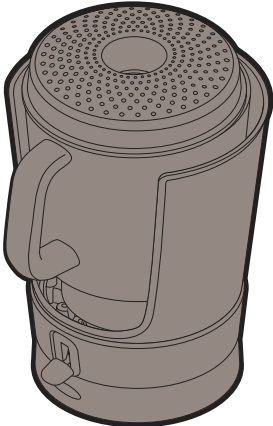
Brew-Release Switch

Brewing Stand



Stopper
Glass Carafe

All parts nest for storage.



To Brew

1 Add coarsely ground coffee to brewing container

Add 10 oz of coffee, then place rainmaker on brewing container

2 Pour 40 oz of cold or room temperature water around rainmaker

The carafe features convenient measurement markings

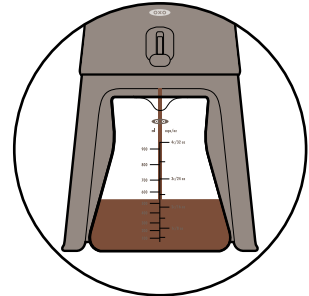
3 Brew on counter

Leave to brew for 12-24 hours



4 After brewing, place glass carafe under container

Flip brew-release switch down to drain



5 Use carafe to serve, or store with stopper

Stopper also measures 2 oz of concentrate

Cold Brew Concentrate Recipe

Coffee	Water	Yield
10 oz/ 284 g (approx. 3.5 cups)	40 oz/ 1200 ml (5 cups)	24–28 oz of concentrate, 12–14 coffee 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, dilute it with 4–6 oz/120–180 mL of water or milk.

Note: All coffee is different. This recipe is a great starting point, but depending on the roast you use, you might want to add more or less ground coffee the next time you brew.

More of a tea-drinker?

We recommend trying 16 g of loose leaf tea, or 8 tea bags, with 32 oz/950 mL cold water. Brew between 5–12 hours. The intensity and flavor of the concentrate will ultimately depend upon the kind of tea, ratio of tea leaves to water, and brew time. Experiment to discover your perfect beverage.

Use & Care

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

Filter cap screws off for easy cleaning. Glass carafe is dishwasher safe; hand wash all other parts.

Visit www.oxo.com for more information.



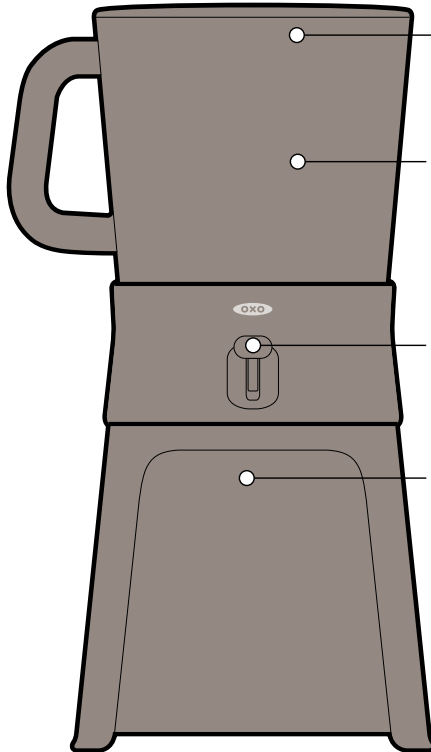
BREW

Cafetière pour
infusion à froid

MODE D'EMPLOI



Découvrez votre cafetière

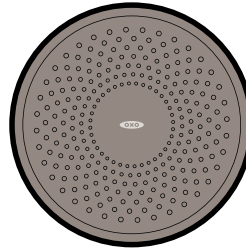


Réservoir à infusion

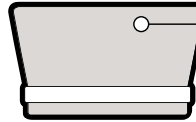
Bouton de libération

Support

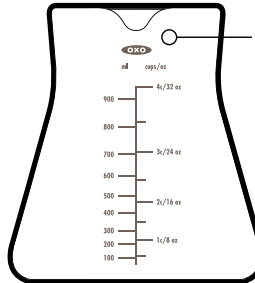
Rainmaker™



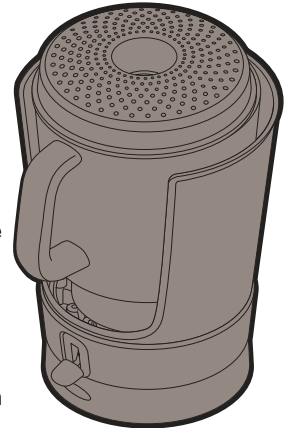
Couvercle



Carafe en verre



Toutes les pièces s'imbriquent pour un rangement compact.



Pour faire votre infusion

1 Versez le café grossièrement moulu dans le réservoir à infusion

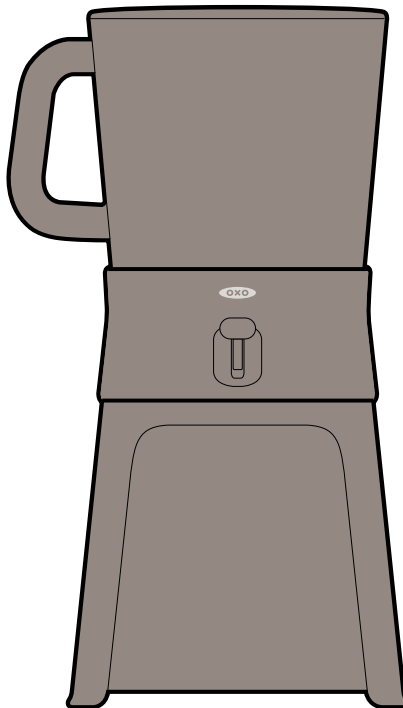
Ajoutez 280 g de café, puis placez le Rainmaker™ sur le réservoir à infusion

2 Versez 1 200 ml d'eau froide ou à température ambiante autour du Rainmaker™

La carafe présente des repères de mesure pratiques

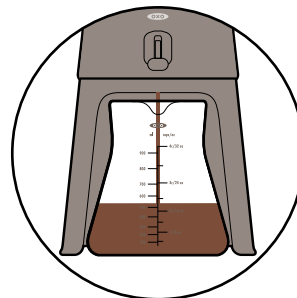
3 Laissez infuser

Laissez infuser pendant 12 à 24 heures



4 Après l'infusion, placez la carafe en verre sous le réservoir

Baissez le bouton de libération pour remplir la carafe



5 Utilisez la carafe pour le service ou stockez la boisson avec le couvercle

Le couvercle permet également de mesurer 60 ml de concentré

Recette de concentré infusé à froid

Café	Eau	Quantité de boisson obtenue
284 g	1200 ml	720 à 840 ml de concentré, 12 à 14 verres de café

Nous recommandons un ratio de 1:2 ou 1:3 de concentré de café avec de l'eau ou du lait.

Par exemple, si vous mesurez 60 ml de concentré, diluez-le avec 120 à 180 ml d'eau ou de lait.

Remarque : Tous les cafés sont différents. Cette recette constitue un bon point de départ mais, selon la torréfaction utilisée, vous pouvez ajouter plus ou moins de café moulu pour votre prochaine infusion.

Vous préférez le thé ?

Nous recommandons d'utiliser 16 g de thé en vrac ou 8 sachets de thé avec 950 ml d'eau froide. Laissez infuser entre 5 et 12 heures. L'intensité et le goût du concentré dépendront du type de thé, du ratio feuilles de thé/eau et du temps d'infusion. Faites des tests pour parvenir au dosage qui vous convient.

Utilisation et entretien

Les filtres papier OXO peuvent être utilisés pour un second niveau de filtration.

Le couvercle du filtre se dévisse pour un nettoyage facile. La carafe en verre passe au lave-vaisselle.

Lavez toutes les autres pièces à la main.

Visitez le site www.oxo.com pour en savoir plus.