User Manual of Product 1:

OXO Brew Compact Cold Brew Coffee Maker

OXO

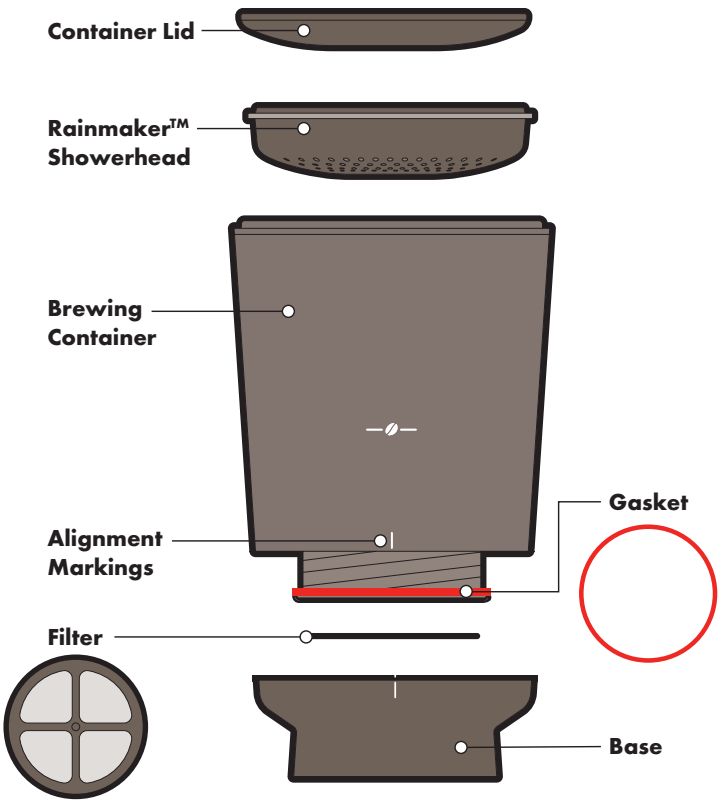
BREW

Compact Cold Brew Coffee Maker

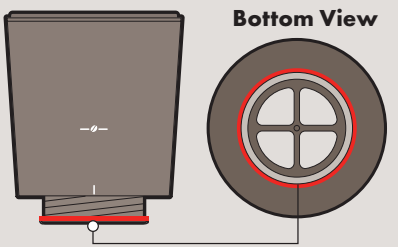


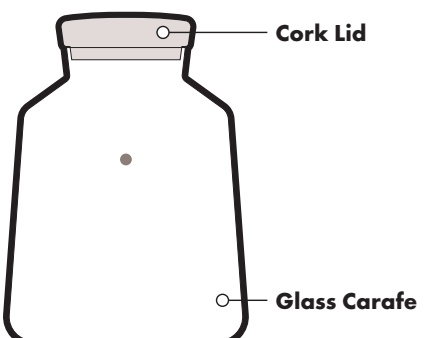
INSTRUCTION MANUAL

Meet your Coffee Maker



Note: *Gasket must be placed on the bottom ring of the Brewing Container threads to ensure a proper seal.*





To Brew

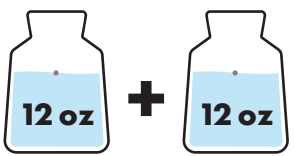
Brewing container and base feature convenient markings to ensure a proper seal. Always align these markings to prevent leaking.

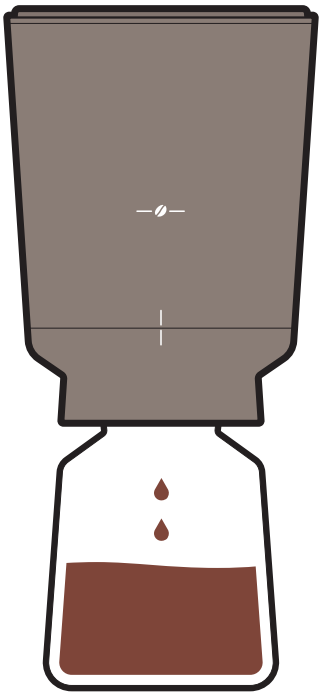
1 **Add coarsely ground coffee to container**

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; do not stir coffee grounds.





3 **Brew on counter or in fridge**

Place lid on brewing container and brew on counter (12-24 hours) or in the fridge (20-24 hours)

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 Tips & Tricks

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.

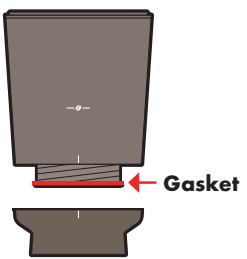
All coffee is different! This ratio and the bean marking on the brewing container are great starting points, but depending on the roast you use, you might want to add more or less ground coffee the next time you brew.

Cleaning & Care

Base of brewing container twists off and filter can be removed for thorough cleaning.

When reassembling, ensure gasket is secure on the bottom ring of the threads, brewing container and base are fully tightened, and markings are aligned.

Glass carafe is dishwasher safe; hand wash cork lid and all other parts.





Product not ready for use



Product ready for use

Visit www.oxo.com for more information

Better brewing.
Better coffee. Better day.

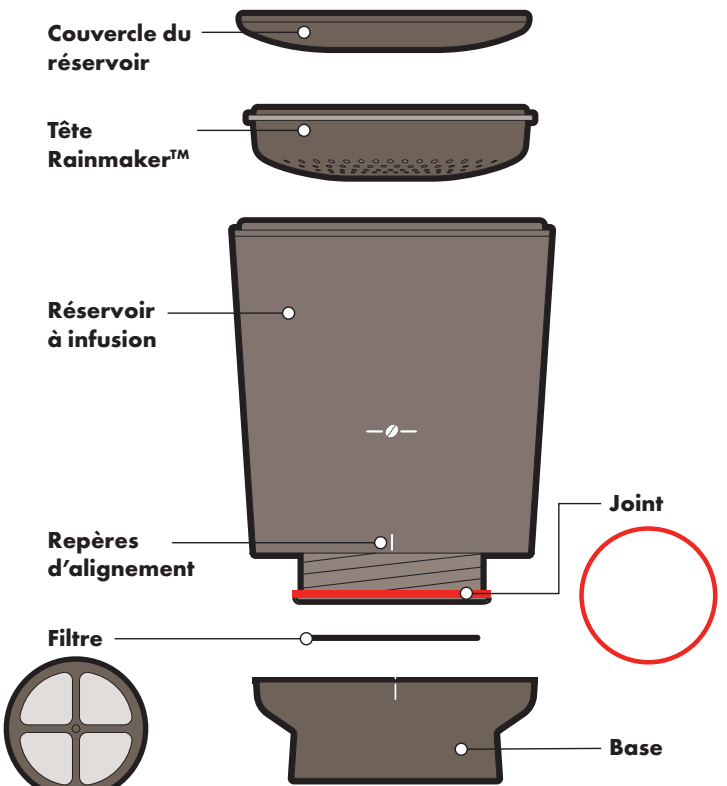
BREW

Cafetière compacte pour infusion à froid

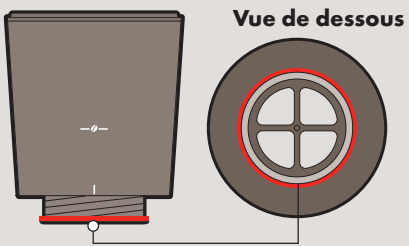


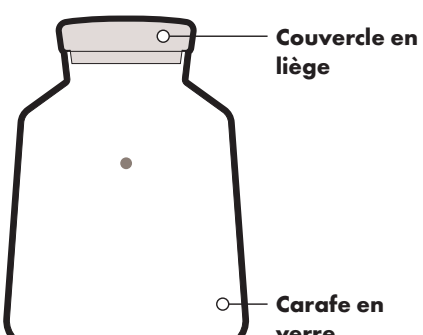
MODE D'EMPLOI

Découvrez votre cafetière



Remarque : *le joint doit être placé sur la bague inférieure des filetages du réservoir à infusion pour garantir une bonne étanchéité.*





Pour infuser

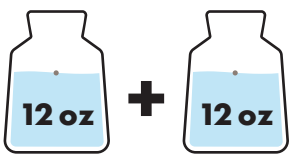
La base et le réservoir à infusion présentent des repères pratiques pour assurer une bonne étanchéité. Il convient toujours d'aligner ces repères pour empêcher les fuites.

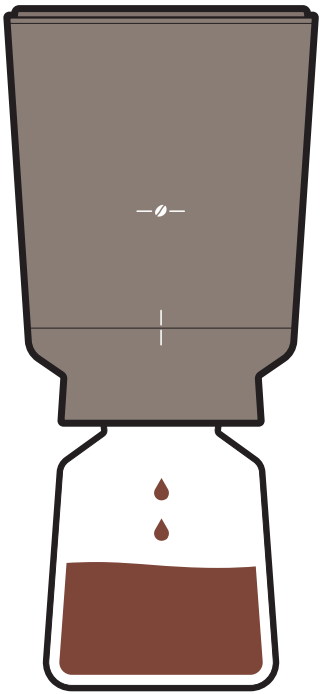
1 Versez le café grossièrement moulu dans le réservoir

Remplissez jusqu'au repère indiquant un grain de café, puis placez le « Rainmaker » sur le réservoir

2 Versez 24 onces d'eau autour du « Rainmaker »

Le point sur la carafe en verre indique 12 onces, ne remuez pas le café moulu.





3 Laissez infuser sur le comptoir ou au réfrigérateur

Placez le couvercle sur le réservoir à infusion et laissez infuser sur le comptoir (de 12 à 24 heures) ou au réfrigérateur (de 20 à 24 heures)

4 Une fois l'infusion terminée, placez le réservoir sur, la carafe en verre

Le café commencera automatiquement à s'écouler

5 Utilisez la carafe pour servir le café ou le conserver au réfrigérateur avec le couvercle en liège

Conseils et astuces pour l'infusion à froid

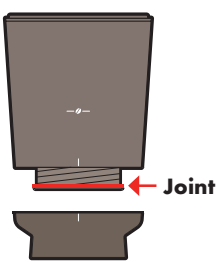
Café	Eau	Quantité de boisson obtenue
6 oz/175 g	24 oz/700 mL	16 oz *(5-7 drinks)*/ 16 oz *(5 à 7 boissons)*

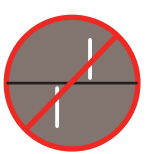
Nous recommandons un ratio de 1:2 ou 1:3 de concentré de café avec de l'eau ou du lait. Par exemple, si vous mesurez 2 onces/60 ml de concentré, diluez-le avec 4 à 6 onces/120 à 180 ml d'eau ou de lait.

Tous les cafés sont différents ! Ce ratio et le repère en grain de café sur le réservoir à infusion constituent un bon point de départ, mais en fonction de la torréfaction utilisée, vous pouvez ajouter plus ou moins de café moulu pour votre prochaine infusion.

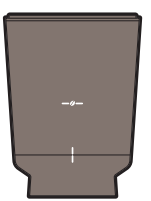
Nettoyage et entretien

Lors du remontage, assurez-vous que le joint est correctement placé sur la bague inférieure des filetages, que le réservoir à infusion et la base sont bien serrés et que les repères sont alignés.
La carafe en verre passe au lave-vaisselle.
Lavez le couvercle en liège et toutes les autres pièces à la main.





Produit non prêt à l'emploi



Produit prêt à l'emploi

Visitez le site www.oxo.com pour plus d'informations

Pour une meilleure infusion.
Pour un meilleur café.
Pour passer une meilleure journée.