

# HANDLEIDING

## FRENCH PRESS



# Inhoud

**Veiligheidsinstructies Nederlands** 03

---

**Gebruiksaanwijzing Nederlands** 04

---

**Safetyinstructions English** 05

---

**User instructions English** 06

---



# Veiligheidsinstructies

---

Controleer voor gebruik of alles compleet is. De verpakking bevat:

- 1x French press
- 1x Extra filter
- 1x Barista lepel

## Veiligheidsinstructies

- Raadpleeg voor gebruik de handleiding.
- Houd de french press buiten bereik van kinderen en huisdieren.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om de french press schoon te maken om krassen te voorkomen, zoals staalwol.

## Installatie

- Was de french press voor het eerste gebruik met warm water en zeep, en spoel daarna goed af.
- Controleer of het filter goed gemonteerd is.

## Onderhoud

- Spoel de french press na gebruik af met warm water en maak hem droog met een zachte doek.
- Gebruik geen schurende middelen of staalwol om de french press schoon te maken.
- De french press is niet vaatwasser bestendig.

## Problemen oplossen

Als de french press niet naar behoren werkt, controleer dan of alles goed geïnstalleerd is. Ondervind je aanhoudende problemen? Neem dan contact met de verkoper op.

## Garantie en service

- Het product heeft een garantie van 1 jaar.
- Voor service en garantieclaims neem je contact op met de klantenservice van de verkoper.

# Gebruiksaanwijzing

1. Breng genoeg water aan de kook om de french press mee te vullen. Voor de 1 liter french press van Vienna Coffee is dit 700 ml water. Terwijl het water aan het opwarmen is heb je tijd om de koffiebonen te malen. Voor een french press gebruik je het liefst een grove, gelijkmatige maling. We raden je aan om te starten met een 1:12 koffie-naar-water ratio. Als je 700ml water hebt gebruikt, is dit 58gram koffiemaling.
2. Om te beginnen, schenk een dubbele hoeveelheid water op je koffiemaling. Als je bijvoorbeeld 58gram koffiemaling in de french press hebt zitten schenk je hier 116ml water op.
3. Roer de maling voorzichtig om met de baristalepel. Laat de koffie 30 seconden 'bloeien'.
4. Giet het resterende water erbij en plaats het deksel voorzichtig op de french press. Druk nog niet in. Laat de koffie vijf minuten trekken. Stel hiervoor bij voorkeur een timer in, zo wordt de koffie niet te bitter en kan je blijven experimenteren met de tijd om achter je ideale smaak te komen.
5. Druk langzaam en gelijkmatig op de plunger van de French press om de koffie te filteren. Zorg ervoor dat je niet te hard drukt, anders kan de filter scheuren en de koffie zal bittere smaken bevatten. Als het moeilijk is om te persen, betekent dit dat je maling te fijn is; als de plunjer onmiddellijk op de grond "ploft", betekent dit dat uw maling te grof is

## Product specificaties:

Materiaal: 304 RVS

Formaat: 21,5 x 17,5 x 10cm

Gewicht: 960 gram

Vaatwasser veilig: nee

Inhoud: 1 liter

Kleur: Zwart



# Safety instructions

---

Before use, check that everything is complete. The packaging contains:

- 1x French press
- 1x Additional filter
- 1x Barista spoon

## **Safety instructions**

- Consult the manual before use.
- Keep the french press out of the reach of children and pets.
- Do not use sharp objects to clean the french press to avoid scratches, such as steel wool.

## **Installation**

- Wash the french press with warm water and soap before using it for the first time, then rinse well.
- Check whether the filter is mounted correctly.

## **Maintenance**

- After use, rinse the french press with warm water and dry it with a soft cloth.
- Do not use abrasives or steel wool to clean the french press.
- The french press is not dishwasher safe.

## **Resolving problems**

If the french press is not working properly, check that everything is properly installed. Are you experiencing persistent problems? Then contact the seller.

## **Warranty and service**

- the product has a 1 year warranty.
- For service and warranty claims, please contact the seller's customer service.

# Instructions

---

1. Bring enough water to a boil to fill the french press. For the 1 liter French press from Vienna Coffee, this is 700 ml of water. While the water is heating, you have time to grind the coffee beans. For a french press you prefer to use a coarse, even grind. We recommend starting with a 1:12 coffee-to-water ratio. If you used 700ml of water, this is 58grams of ground coffee.
2. To start, pour double the amount of water on your coffee grind. For example, if you have 58 grams of ground coffee in the french press, pour 116 ml of water on it.
3. Gently stir the grind with the barista spoon. Allow the coffee to 'bloom' for 30 seconds.
4. Pour in the remaining water and carefully place the lid on the french press. Do not press yet. Let the coffee steep for five minutes. Preferably set a timer for this, so the coffee doesn't become too bitter and you can keep experimenting with the time to find out your ideal taste.
5. Slowly and evenly push the plunger of the French press to filter the coffee. Make sure you don't press too hard, otherwise the filter may rupture and the coffee will have bitter flavors. If it's hard to squeeze, it means your grind is too fine; if the plunger immediately "pops" to the ground, it means your grind is too coarse

## **Product specifications:**

Material: 304 stainless steel

Size: 21.5 x 17.5 x 10cm

Weight: 960 grams

Dishwasher Safe: No

Content: 1 litre

Colour black