



handpresso[®]
premium quality espresso - anywhere!

ハンドプレス 取扱説明書

保証書付

Handpresso is at the core of the NOMADIC ESPRESSO. Simple, light, elegant and compact, it works without electricity. It has all the basic qualities to make a premium quality coffee

domepod[®]



+ **domepod**[®]



handpresso®
premium quality | espresso - anywhere!



www.handpresso.asia

はじめに

この度は、「ハンドプレス」をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。本製品はカフェポッド【ESE規格(44mm)対応※】またはコーヒー粉を使ってエスプレッソを手軽に作ることができるハンディタイプのエスプレッソマシンです。

ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき正しくお使いください。またお読みいただいた後は保証書とともに、大切に保管してください。

※ ESE規格とは、誰でも手軽にエスプレッソが楽しめるようにカフェポッドの規格を定めたもので、マシンやポッドのメーカーが異なっても適合する規格です。

内容物をご確認ください。

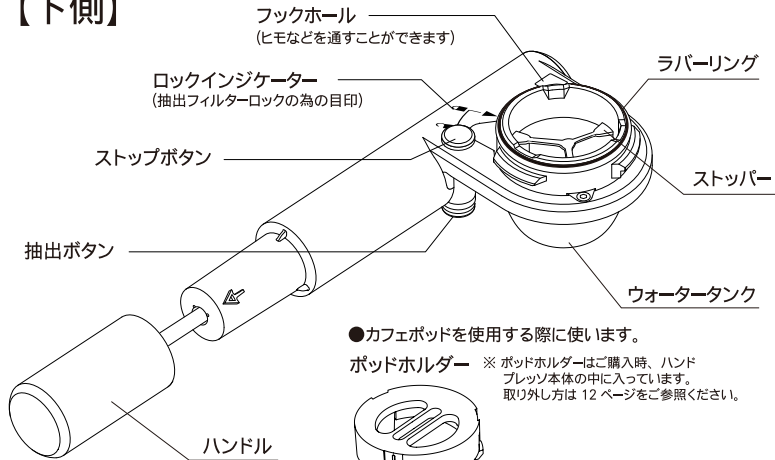


もくじ

はじめに	1
もくじ	1
各部の名称	2
安全上のご注意【必ずお読みください】	3
使用上のご注意【必ずお読みください】	4
使用方法	6
A. カフェポッドを使用する場合	7
B. コーヒー粉を使用する場合	8
使用後のお手入れ	13
エスプレッソをより美味しく楽しむには	15
故障かな?と思ったら	17
主な仕様	19
保証とアフターサービス	19

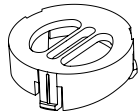
各部の名称

【下側】



●カフェポッドを使用する際に使います。

ポッドホルダー ※ポッドホルダーはご購入時、ハンド
プレス本体の中に入っています。
取り外し方は 12 ページをご参照ください。



●コーヒー粉を使用する際に使います。



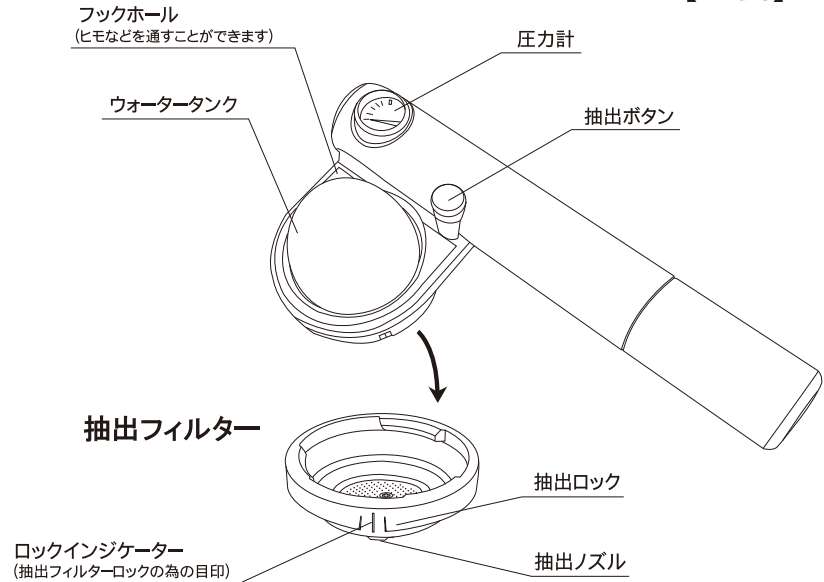
タンパー

パウダーケース

【別売】
カフェポッド ESE 規格 (44mm)
コーヒー粉





【上側】





安全上のご注意 (必ずお読みください)

製品を安全にご使用いただくため、ご使用前によくお読みください。
製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために様々な絵表示をしています。

表示の意味

 警告	人が死亡または重症を負う可能性が想定される内容。
 注意	人が障害を負う可能性及び物的損害のみが想定される内容。

絵表示の例

	⊘記号は、禁止の行為を表すものです。図の中や近くに具体的な禁止内容 (左記号の場合は分解禁止) が描かれています。
 守る	●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるもの (左記号は絶対に守ってください) が描かれています。

お客様の誤ったご使用や、本製品の故障などの原因で本製品以外の機器などが損傷を受けた場合、損害の補償は致しかねますのでご了承ください。

警告

本製品は熱湯と高圧を使用するため、使用方法を誤ると思わぬ事故が起きる恐れがあります。



禁止

抽出中は本体に顔を近づけないでください。

熱いコーヒーが跳ね飛ぶなどして、やけどやケガをする恐れがあります。



分解禁止

絶対に分解・改造しないでください。

ケガ・故障の原因になります。修理はお買い上げの販売店、または「お客様センター」にご相談ください。



禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。(対象年齢15才以上)

やけど・ケガの原因になります。



禁止

お湯(水)以外の液体を入れないでください。

故障の原因になります。

注意



禁止

本来の目的以外に使わないでください。

故障の原因になります。



守る

抽出中や使用直後は抽出フィルターやウォータータンクなど高温になる場所を触らないでください。

やけど・ケガの原因になります。

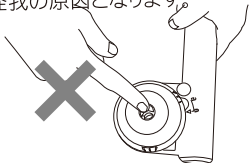



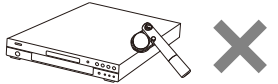
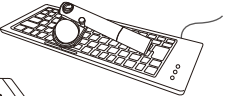

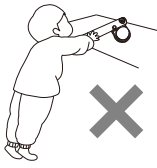
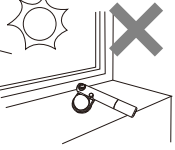
禁止

本体を水や洗剤に浸さないでください。

故障の原因になります。(お手入れについて…9P参照)

使用上の注意 (必ずお読みください)

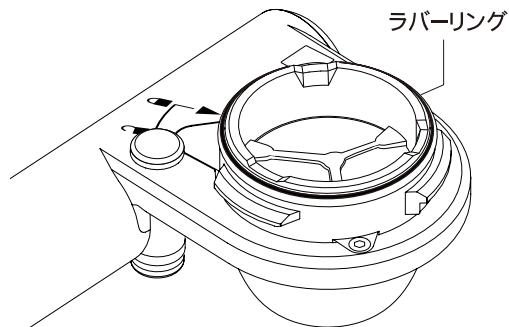
- 抽出中や使用直後は抽出フィルターやウォータータンクなど高温になる場所を触らないでください。やけどや怪我の原因となります。
- 本製品はカフェポッド及びコーヒー粉専用です。
【ESE規格(44mm)対応】
- 抽出中は本体に顔を近づけないでください。
熱いコーヒーが跳ね飛ぶなどして、やけどやケガをする恐れがあります。
- ご使用後は必ずカフェポッドまたはコーヒー粉を取り、ウォータータンクや抽出フィルターを水洗いした後、風通しの良い場所で完全に乾かしてください。そのまま放置すると水やカフェポッド、コーヒー粉が腐敗し、故障の原因となります。(お手入れについて…13ページ参照)
- ウォータータンク内に牛乳、お酒、コーヒー、ジュースなど水(お湯)以外のものを入れると故障の原因になりますので絶対に入れないでください。
- ご使用前に本体に深い傷やひび割れがないことを確認してください。
そのまま使用すると事故の原因になる恐れがあります。
- ポンプ中に手や身体の一部をはさまないように十分ご注意ください。

- 本製品を電気製品や精密機械の上や周辺には絶対に置かないでください。
水滴などで機器が故障する恐れがあります。
- 不安定な場所に置かないでください。
製品が落下して故障する恐れがあります。
- 直射日光など高温のあたる場所には置かないでください。
故障の原因となります。
- 使用方法がわからない人に貸すことをしないでください。
事故の原因になります。
- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところに保管しないでください。
(対象年齢15才以上)
やけどや落下によるケガの原因となります。
- 他製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しないでください。
故障・けがの原因になります。
- インスタントコーヒー、ココアパウダーやフレーバーコーヒー豆は使用しないでください。故障の原因になります。



警告

ご使用前に(毎回)ラバーリングに亀裂などがいないかご確認ください



ラバーリング

ラバーリングが切れている、亀裂が入っている、または伸びきって装着が緩いと、抽出フィルターとの間に隙間ができるため、抽出時にタンクの側面より熱湯が噴出し、火傷や怪我などの事故につながる恐れがあります。

また、ラバーリングや抽出フィルター内に砂や異物が挟まれていると、フタの開閉時にラバーリングを損傷させる恐れもあります。異物が付着している場合はきれいに拭き取ってください。

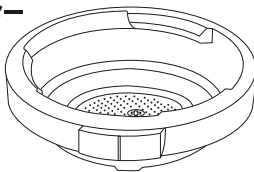


亀裂入り



切れている

抽出フィルター



※抽出する際に抽出口を覗き込まないでください。
※ラバーリングは正しく装着してください。

※ご購入時、ハンドプレス本体の中にポッドホルダーが入っています。取り外し方は 12 ページをご参照ください。

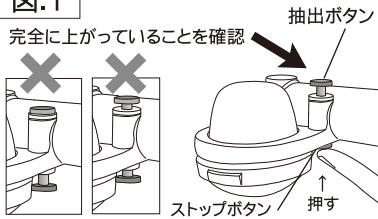
ラバーリングが破損したり、緩くなった場合は付属のラバーリングと交換してください。ラバーリングは正しく装着してください。 →取扱説明書 14 ページ参照

使用方法

危険

ご使用前に必ず「安全上の注意」及び「使用上の注意」をお読みください。

図.1



1 抽出ボタンが完全に上がっていることを確認します。(図.1)

下がっている場合は、ストップボタンを押して抽出ボタンを完全に押し上げてください。

2 本体を裏返し、抽出フィルターを矢印の方向に止まるまで回し、外します。

ストップボタンが上がっているとフタを開けることができません。(1参照)

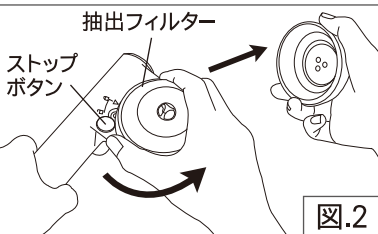


図.2

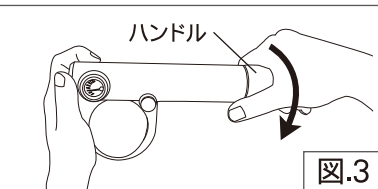


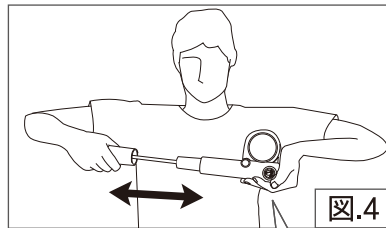
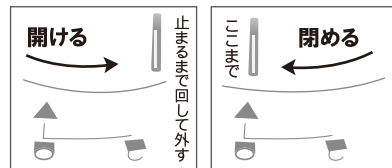
図.3

3 ハンドルを回してロックを外します。(図.3)

押し込みながら回すとロックします。



右上へ



4 圧力計が緑のゾーンになるまでポンプします。(図.4) (約40回)

図.4のように胸の付近で持つとポンプしやすくなります。ポンプが終わったらハンドルをロックします。(3参照)



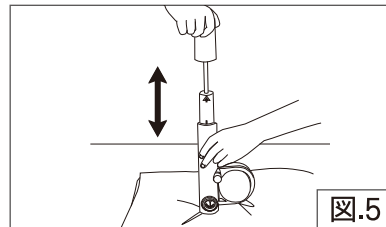
※ 抽出ボタンを押さないようにご注意ください。空気が抜け、圧力が減少します。

赤のゾーンまでポンプしてしまった場合は、抽出ボタンとストップボタンを押して調節してください。

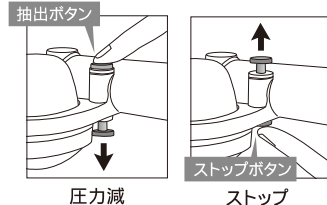
※ 赤いゾーンを振り切って加圧するのはやめてください。破損の原因になります。

※ ハンドルは最後まで押し込んでください。

※ 手や身体の一部をはさまないようにご注意ください。



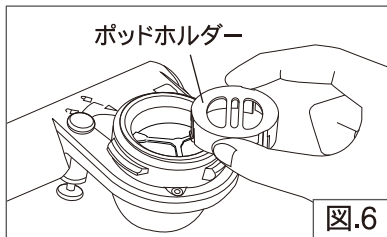
固く感じる場合は、図.5のように平らで安定した場所にタオルなどを敷き、少し体重をかけてポンプを行ってください。



⚠ 警告 ご使用前に(毎回)ラバーリングに亀裂などが無いかご確認ください

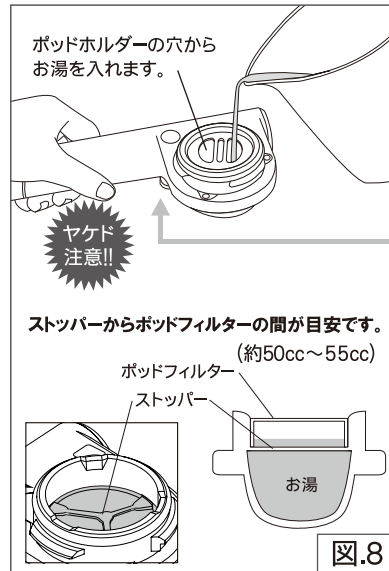
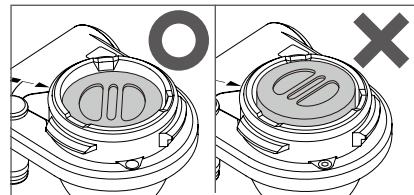
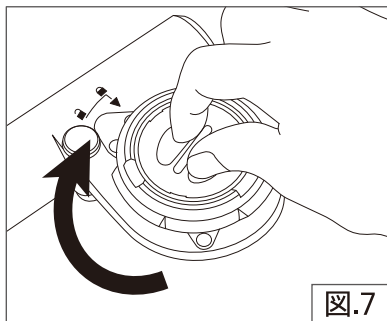
A カフェポッドを使用する場合

コーヒー粉を使用する場合は8ページ **B** へ ➡



- 1** 本体にポッドホルダーを入れます。(図.6)
ポッドホルダーは水平にまっすぐになるように入れてください。

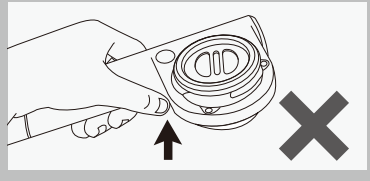
- 2** ポッドホルダーを時計回りに回し、はめ込みます。(図.7)
カチッと止まるまで回してください。
ポッドホルダーがきちんと奥まで入っていないと抽出フィルターが閉まりません。



- 3** ウォータータンクにお湯(約50cc)を入れます。
ゆっくり注いでください。(図.8)
※ お湯の温度は90℃~95℃が目安です。

⚠ 警告

※ 絶対に抽出ボタンを押さないでください。熱湯が噴き出し、やけどをする可能性があります。





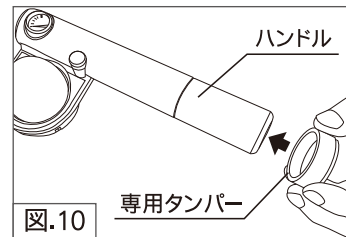
4 ポッドホルダーの上に カフェポッドを乗せます。 (図.9)

⚠ 警告

- ※ カフェポッドをセットしないと抽出時に熱湯が勢いよく噴出され大変危険です。
- ※ 絶対に抽出ボタンを押さないでください。熱湯が噴き出し、やけどをする可能性があります。
- ※ テーブルなどに置く際は抽出ボタンが誤って押されないよう突起物や段差がない平らなところに置いてください。ボタンが押されると熱湯が噴き出す恐れがあります。

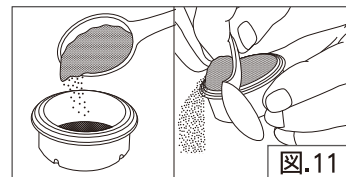
➡ 10ページ **5** へ

B コーヒー粉を使用する場合



1 タンパーを取り付ける (図.10)

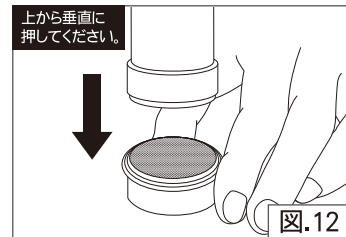
専用タンパーをハンドプレッソのハンドル先端にはめこんでください。



2 コーヒー粉を準備する

※粉がこぼれる恐れがありますので、下にペーパー等を敷いてください。

- ① パウダーケースにコーヒー粉を入れ、スプーンの柄等(棒状のもの)で擦り切ります。(図.11)
- ② タンパーを付けたハンドプレッソのハンドルでしっかり押しつけます。(図.12:タンピングと言います)

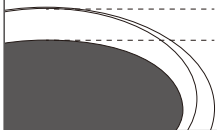


- ③ 「①」と「②」を繰り返します。合計3セット行います。

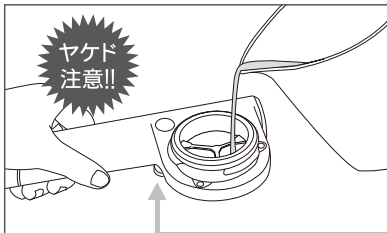
※3セット行くと、一般的なエスプレッソに使用される7グラム前後のコーヒー粉になります。

タンピング後 7gの目安

フチから
3~4mm 下が
目安(約7g)



ヤケド
注意!!



ストッパーすれすれにお湯を入れるのが目安です。
(約50cc)

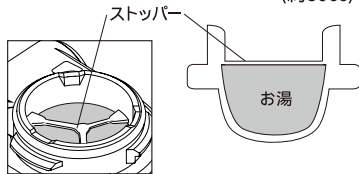


図.13

タンピングする際の注意

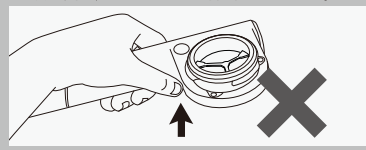
- ※ 必ずテーブルなどの平らな場所に置いてからタンピングを行ってください。足場の不安定な場所や凹凸のある場所に置くと、しっかりタンピングができない可能性があります。
- ※ 粉の押し付けが弱かったり、コーヒー粉が少なかったり、コーヒー粉が粗いとしっかりとした抽出ができません。

3 ウォータータンクにお湯を入れます。(図.13)

ゆっくり注いでください。
※ お湯の温度は90℃~95℃が目安です。

警告

※ 絶対に抽出ボタンを押さないでください。熱湯が噴き出し、やけどをする可能性があります。



5 パウダーケースをハンドプレスノズル本体にセットします。(図.14)

※ やけどをしないように十分気を付けてセットしてください。

警告

- ※ パウダーケースをセットしないと抽出時に熱湯が勢いよく噴き出され大変危険です。
- ※ 絶対に抽出ボタンを押さないでください。熱湯が噴き出し、やけどをする可能性があります。
- ※ テーブルなどに置く際は抽出ボタンが誤って押されないよう突起物や段差がない平らなところに置いてください。ボタンが押されると熱湯が噴き出す恐れがあります。



段差や突起物によりボタンが押されないよう注意してください。

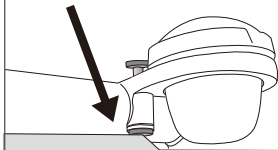
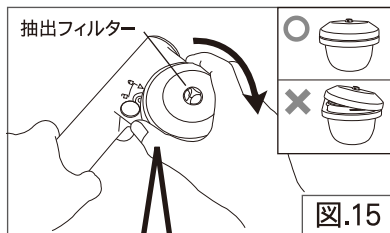


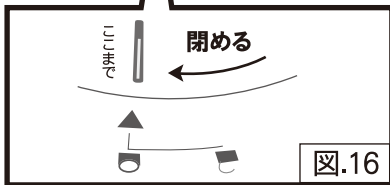
図.14

➡ 10ページ **5** へ



5 抽出フィルターを矢印の方向に回して、しっかり閉めます。(図 .15)

フィルターの目印が図の位置にくるまで(回せなくなるまで)しっかり回してください。

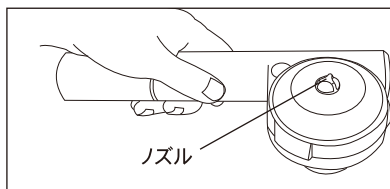


⚠ 注意

しっかり閉まっていない状態で抽出ボタンを押すと、フタの隙間から熱湯が吹き出し危険です。

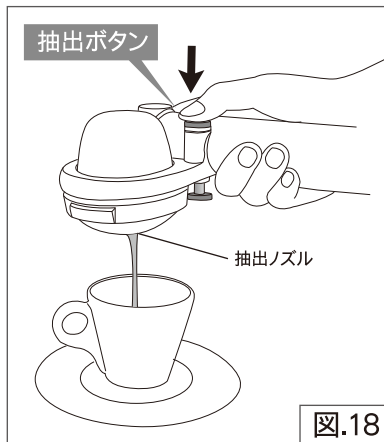
⚠ 注意

抽出する直前まで抽出ノズルを下に向けしないでください。お湯が抽出ノズルから漏れます。



⚠ 重要

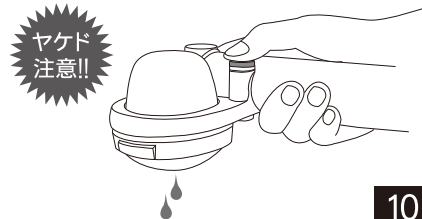
抽出直前までノズルは上向きのまま。



屋内で使用する場合はふきんなどを用意してください。

6 抽出ノズルをカップに合わせ抽出ボタンを押します。(図 .18)

エスプレッソコーヒーが抽出されます。抽出終了後も1分間は残圧によりポタポタと液が垂れます。
抽出ノズルを下にしたまま、ふきんや小皿、流しの上に移動させてください。



使用方法(つづき)

抽出を途中で止める場合は

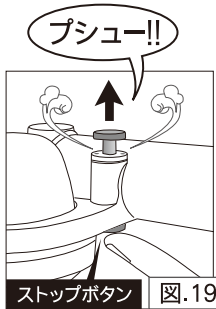


図.19

※ 抽出中にストップボタンを押し上げると抽出を中止できます。(図.19)

やむを得ず抽出を中止する場合やクレマの量を調節したい場合に使用してください。

抽出ボタンの下からプシューという音とともに圧力が抜けて、抽出がストップされます。

ストップ後もお湯は滴下しますのでご注意ください。

途中で止めるとお湯と圧力がタンクの中に残った状態ですのでシンクなどで抽出ボタンを押し、中のお湯と圧力を完全に押し切ってください。

注意 ストップする場合は絶対に抽出ボタンに顔や指を近づけないでください。やけどの恐れがあります。



図.20

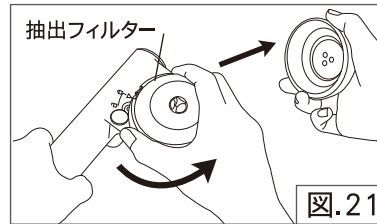


図.21

7 圧力計の針が完全に左に寄っていることを確認(図.20)して、抽出フィルターを外します。(図.21)

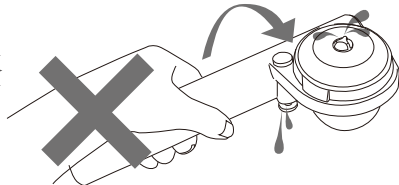
※ 圧力が残っている場合は、抽出ボタンを押して完全に圧を出し切ってください。

警告

※ 圧力が残っている状態で抽出フィルターを開けると熱湯が勢いよく噴き出しやけどをする可能性があります。

警告

やけど
注意!!



圧力やお湯が残っている状態で抽出ノズルを上に向けると抽出ノズルや抽出ボタンの脇から液が噴き出てきますのでご注意ください。

8 カフェポッドまたはコーヒー粉を取り除いてください。

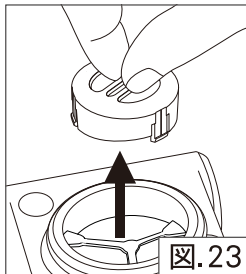
⚠ 警告 (ヤケド注意)

※ ポッドホルダー及びパウダーケースは完全に冷めてから取り出してください。

※ 抽出直後のカフェポッドは熱湯を含んでいます。直接手で触れず箸やスプーンで取り除いてください。

使用後は、毎回必ず本体から使用後のカフェポッドまたはコーヒー粉を取り除いてください。

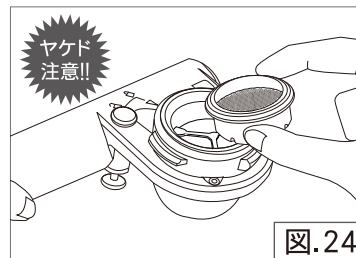
ポッドホルダーの取り外し方法



ポッドホルダーを反時計回りに回し、そのまま上に引き上げて取り外してください。(図 .22、図 .23)

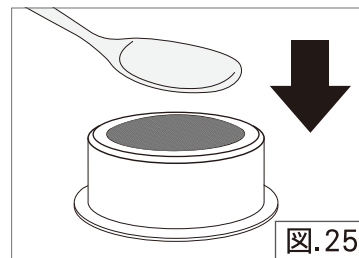
※ 完全に冷めてから取り出してください。

使用後のコーヒー粉の取り出し方法



1 本体からパウダーケースを取り出します。

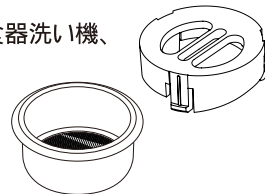
※ 完全に冷めてから取り出してください。



2 パウダーケースを逆さまにし、スプーンなどでコーヒー粉を押し出します。

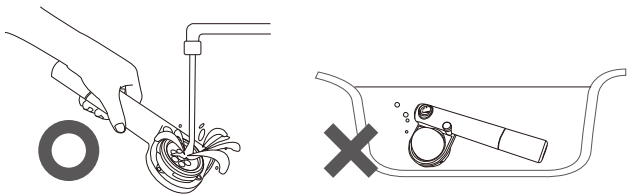
ポッドホルダー及びパウダーケースは自動食器洗い機、中性洗剤での洗浄が可能です。

洗浄後は柔らかいタオル等で拭いて、よく乾かしてから保管してください。



使用後のお手入れ

- 使用後は、毎回必ず本体から使用後のカフェポッドまたはコーヒー粉を取り外してください。
- 本体を水没させないでください。特にポンプ部分には水がかからないようにしてください。故障の原因となります。



より効果的な抽出フィルターの洗浄方法

- 1 「使用方法」の 1～3 を行ってください。
- 2 ポンプを5回～6回して少し圧力をかけます。
- 3 ウォータータンクに水を入れて、抽出フィルターを閉めてください。
- 4 台所の流しなどで、抽出ノズルを下に向け、抽出ボタンを押します。

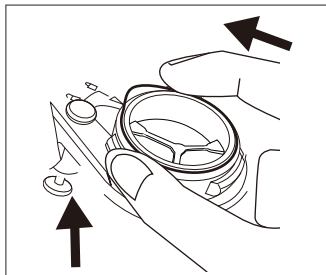
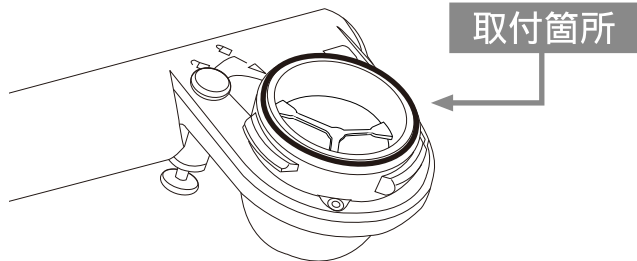


永くご使用頂くために、ご使用後は毎回ラバーリングを外して水洗いしてください。汚れが残っていると、ラバーリング破損の原因となります。

- 使用後は、毎回必ずウォータータンク、及び抽出フィルターを水ですすいだ後、柔らかいタオル等で拭いて、よく乾かしてください。
(※洗剤やアルコールは使用しないでください。)
- ポッドホルダー及びパウダーケースは自動食器洗い機、中性洗剤での洗浄が可能です。洗浄後は柔らかいタオル等で拭いて、よく乾かしてから保管してください。
- ハンドプレス本体を自動食器洗い機や電子レンジには絶対に入れないでください。故障の原因となります。
- 高い場所から落としてしまった場合は使用せずにお客様センターにご相談ください。目に見えないキズが入っているなど破損している可能性があります。
- 絶対に分解・改造しないでください。ケガ・故障の原因になります。
- 直射日光の当たらない場所で保管してください。
- 幼児が手に触れることができるような場所に置かないでください。やけどや落下によるケガの原因となります。

ラバーリングの交換方法

抽出フィルターをしっかりと閉めても液がもれる、またはラバーリングが破損している場合は新しいものにお取替えてください。



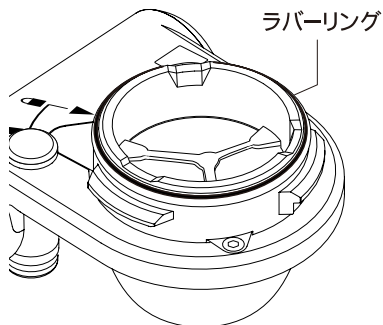
図のようにラバーリングを押しなが
り取り外してください。

爪などで傷つけないようご注意ください。

取り付ける際は、隙間にぴったり
はまるようにしっかりと取り付け
てください。

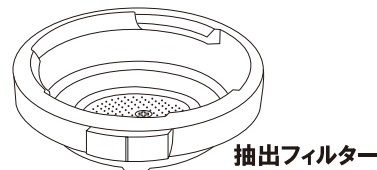
警告

ご使用前に(毎回)ラバーリングに亀裂などがないかご確認ください。



ラバーリングが切れている、亀裂が入っ
ている、または伸びきって装着が緩いと、
抽出フィルターとの間に隙間ができるため、
抽出時にタンクの側面より熱湯が噴出し、
火傷や怪我などの事故につながる恐れが
あります。

また、ラバーリングや抽出フィルターに砂や
異物が挟まっていると、フタの開閉時に
ラバーリングを損傷させる恐れもありま
す。異物が付着している場合はきれいに
拭き取ってください。



ラバーリングが破損したり、緩くなった場合は付属のラバーリングと交換して
ください。ラバーリングは正しく装着してください。

エスプレッソをより美味しく楽しむには…

● カップやウォータータンクをあらかじめ温めましょう。

温めてから抽出することでより最適な温度を保ち美味しく楽しめます。

● お砂糖をたっぷり入れましょう。

本場イタリアでは、エスプレッソに大きなスプーンで砂糖をたっぷり入れ、3~4口で飲み干すのが主流です。
30ccの抽出液に3~5gのお砂糖が目安です。

● 自分なりのアレンジで楽しみましょう。

ミルクやシロップを入れたり、自宅やオフィス、旅先で飲んだり、お気に入りのカップで楽しんだり。自分なりのアレンジでエスプレッソをお楽しみください。

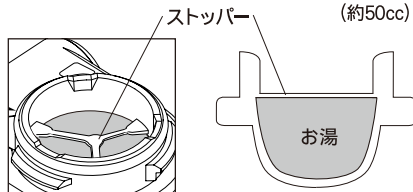
お湯の目安

コーヒー粉の量やお湯の量、タンピングの仕方などにより風味が変わります。
くり返しお試しいただき、お好みのエスプレッソを見つけてください。

※ お好みで調整してください。

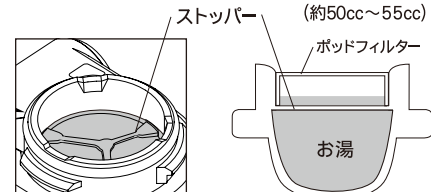
【コーヒー粉の場合】

ストッパーすれすれにお湯を入れるのが目安です。
(約50cc)



【カフェポッドの場合】

ストッパーからポッドフィルターの間が目安です。
(約50cc~55cc)



● カフェポッドの保管に気をつけましょう。

カフェポッドはコーヒー粉が密閉され、鮮度が保たれるようになっていますが、高温や多湿になる場所は避け、なるべく早く消費するようにしましょう。

● コーヒー粉の保管に気をつけましょう。

コーヒーのおいしさを長持ちさせるには、コーヒー粉のパックの口をクリップや輪ゴムなどで留めた後、密閉容器に入れて、冷蔵庫で保存をすることがおすすめです。開封後はなるべく早く消費するようにしましょう。

エスプレッソレシピ ● 砂糖やミルクを入れて様々なレシピを楽しみましょう。

エスプレッソ	本場イタリアでは砂糖やシロップを沢山入れて飲むのが普通です。好みの甘さで楽しみましょう。
カフェラテ	<ol style="list-style-type: none"> 1 牛乳を60ccほどカップに入れて、レンジで60℃程度に温めます。 2 温めている間、エスプレッソをつくります。「使用方法」6ページ参照。 3 温まった牛乳の上にエスプレッソを抽出します。 4 お好みで砂糖を加えれば出来上がり。
カプチーノ	<ol style="list-style-type: none"> 1 牛乳を60ccほどカップに入れて、レンジで60℃程度に温めます。温めた牛乳をミルクフォーマーで泡立てて、フォームドミルクをつくります。 2 エスプレッソをつくります。「使用方法」6ページ参照。 3 カップにエスプレッソを抽出し、お好みで砂糖を加えます。 4 フォームドミルク（泡立てた牛乳）をお好みの分量でのせたら出来上がり。

マキアート	<ol style="list-style-type: none"> 1 牛乳を少量カップに入れて、レンジで60℃程度に温めます。温めた牛乳をミルクフォーマーで泡立てて、フォームドミルクをつくります。 2 エスプレッソをつくります。「使用方法」6ページ参照。 3 カップにエスプレッソを抽出し、お好みで砂糖を加えます。 4 フォームドミルク（泡立てた牛乳）を少量のせます。 5 お好みでシナモンやココアパウダーで風味付けしたら出来上がり。
アフォガード	<ol style="list-style-type: none"> 1 エスプレッソをつくります。「使用方法」6ページ参照。 2 バニラアイスの上にエスプレッソを抽出します。 3 お好みでコーンフレークを入れたり、ホイップクリームやナッツをトッピングしたら出来上がり。

※ フォームドミルクの作り方は、ミルクフォーマーの使用法をご参照ください。

故障かな?と思ったら

エスプレッソが抽出されない、ポンプができないなどの不具合があるときは、まず下の表の原因を調べてください。

症状	原因と対処方法
エスプレッソがでてこない。	● ウォータータンクにお湯が入っていない。 ● 圧力をかけていない。 ● カフェポッド(ポッドフィルター)、コーヒー粉がセットされていない。
ポンプができない。	● ロックを解除してください。(6ページ 3)
ポンプがかたい。	● 押し方を変えてみてください。(6ページ 4)
圧力計があがらない。	● 抽出ボタンを完全に押し上げてください。(6ページ 1) ● ポンプを最後まで押し込んでください。 } それでも上がらない場合は…お客様センターにご相談ください。
抽出フィルターの脇から水(お湯)が漏れる。	● 抽出フィルターをしっかり閉めてください。(10ページ 5) (14ページ「ラバーリングの交換方法」参照) ● ポッドホルダー側のラバーリングの位置を確認してください。欠陥(乾燥・ひび割れ等)がある場合は付属の予備用ラバーリングと交換してください。 ● カフェポッドのフィルター紙が抽出フィルターにはさまっていると、その隙間から漏れる場合があります。はみ出ているフィルター紙はカットしてください。
抽出ボタンの脇から水(お湯)が漏れる。	● 抽出中にストップし、抽出ノズルを上に向けると抽出ボタンから水(お湯)が漏れます。製品の構造上の特性で故障ではありません。
抽出前に抽出ノズルから液がポタポタと漏れる。	● 抽出する直前に抽出ノズルを下に向けてください。 ※ 抽出フィルターには細かい穴が開いているため、お湯とカフェポッドをセットしたまま抽出ノズルを下に向けておくと、お湯がカフェポッドに染み込み、抽出ノズルから漏れてきます。

故障かな?と思ったら つづき

症状	原因と対処方法
抽出後に抽出ノズルから液がポタポタと漏れる。	● 残圧によりカフェポッドまたはコーヒー粉にしみ込んだ液が垂れているもので故障ではありません。
抽出フィルターが閉まらない。	● ポッドホルダーがしっかりセットされているか確認してください。(7ページ[2])
抽出ボタンが押せない。	● 抽出フィルターが完全に閉まっていない。(10ページ[5])

ご不明な点や修理等に関するご相談は… お客様センター  **フリーダイヤル 0120-120-959** ハンドプレス輸入総発売元 大作商事株式会社
(土日・祝日を除く平日 月～金 9:00～17:00) 〒100-0011 東京都千代田区内幸町1-1-1帝国ホテルタワー12F



警告

本製品は熱湯と高圧を使用するため、誤った使用方法により思わぬ事故が起きる恐れがあります。



禁止

抽出中は本体に顔を近づけないでください。

熱いコーヒーが跳ね飛ぶなどして、やけどやケガをする恐れがあります。



分解禁止

絶対に分解・改造しないでください。

ケガ・故障の原因になります。修理はお買い上げの販売店、または「お客様センター」にご相談ください。



禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。(対象年齢15才以上)

やけど・ケガの原因になります。



禁止

お湯(水)以外の液体を入れないでください。

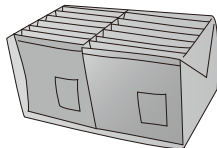
別売品

■ カフェポッド20個セット

【ESE 規格 (44mm) 対応】

(ベレイラ…10個、フレンチ…5個、グアテマラ…5個)

品番: DHPP20-01



仕様及び外観は改善のため予告なく変更することがございます。

— お近くに販売店がない場合は… —

お客様センター  **フリーダイヤル 0120-120-959**

(土日・祝日を除く平日 月～金 9:00～17:00)

※つながらない場合は…TEL:03-3539-4000

ハンドプレス輸入総発売元 **大作商事株式会社**

〒100-0011 東京都千代田区内幸町1-1-1帝国ホテルタワー12F

オフィシャルサイト www.handpresso.asia からご購入が可能です。

主な仕様 カフェポッド【ESE 規格 (44mm)】及びコーヒー粉対応

品名	ハンドプレス
品番	DHPHPHB1BK
サイズ	22 x 10 x 7 cm
ウォータータンク容量	約50cc
主材料	アルミニウム、ポリイミド樹脂、ポリアセタール樹脂、ポリアミド樹脂、シリコンゴム、他
重量	500g
最大圧力	最大16bar
使用環境	気温5℃～50℃ / 高度0m～3000m
開発・デザイン	フランス
製造国	中国

仕様及び外観は改善のため予告なく変更することがございます。

保証書とアフターサービスについて

保証書について

この製品には保証書がついていますので、お買い上げ店よりお受け取り下さい。お受け取りになった保証書は、記載内容および「販売店名・購入日」などの記入事項をお確かめの上、大切に保管してください。必要事項が記入されていない場合は、すぐにお買い上げ店にお申し付けください。保証期間は、お買い上げ日より2年間です。

アフターサービスについて

● 調子が悪いときは

修理を依頼される前に、この取扱説明書をご覧ください。それでも調子が良くならないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

● 保証期間中は

保証書の記載内容に基づいて修理いたします。

● 保証期間が過ぎていた場合は

修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。お買い上げ店または大作商事お客様センターにご相談ください。

espresso
anywhere

HANDPRESSED



オフィシャルウェブサイト
www.handpresso.asia

お客様センター

 **フリーダイヤル 0120-120-959**
(土日・祝日を除く平日 月～金 9:00～17:00)

日本輸入総発売元 大作商事株式会社
〒100-0011 東京都千代田区内幸町1-1-1帝国ホテルタワー12F

HANDPRESSO