

お客様へ、  
 去る2014年に革新的なMinipressoを導入して以来、私たちは常に向上心を持ち続け、より完成度を高めることを目指してきました。しかし、最上であることを極める道は長く、困難なものです。私たちが目標を達成するためには、長い時間と多くの研究、そして膨大な試作品が必要となりました。皆様のサポートやフィードバック、そして多くのお言葉に支えられ、私たちは限界を越え、邁進し続けることができました。今日、皆様のお手元に私たちの最高の携帯エスプレッソマシンであるNanopressoをお届けすることができることを誇りに思います。

私たちの商品を選び、そして信頼いただきまして誠にありがとうございます。

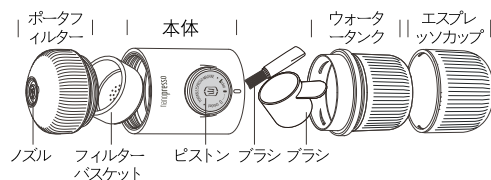
### 注意

ナノプレッソをご使用になる前に、以下の手順を十分ご確認ください。手順に従ってご使用いただくことで、人身事故や機器の損傷するリスクを除き、ご使用いただけます。

- ・Nanopressoは、意図した用途以外で使用しないでください。
- ・梱包を外した後、Nanopressoに不備がないことを確認してください。
- ・包装材（ビニール袋など）は危険を及ぼす恐れがあるため、子供の手の届くところに放置しないでください。
- ・Nanopressoを子供や指導を受けていない人が使用することは避けてください。子供たちがNanopressoで遊ぶことがないように、十分に管理してください。
- ・ウォータータンクと抽出口の先端が所定の位置にない場合は、ピストンを作動させないでください。
- ・内容物が熱くなっている可能性があるため、Nanopressoの液体を直接使用しないでください。
- ・Nanopressoをガス/電気ホットプレートの上に置いたり、オーブンや電子レンジ、食器洗機の中には入れたりしないでください。

- ・Nanopressoでは清潔な水のみを使用してください。その他の液体は一切使用しないでください。
- ・水タンク内の水を直接加熱しないでください。水は、ケトルのような外部加熱源によって加熱した後、水タンクに供給してください。
- ・定期的にNanopressoを丁寧に洗浄してください。
- ・Wacaco Company Limitedが推奨しない付属品を使用しないでください。けがの原因となります。
- ・故障や異常の兆候が見られる場合は、Nanopressoを使用しないでください。
- ・ご自分で解体または修理は行わないでください。異常がある場合はWacaco Company Limitedにお問い合わせください。
- ・火傷しないよう、お湯を扱う際は注意してください。
- ・火傷を負った場合は、直ちに火傷した部分を冷たい水で冷やし、必要に応じて医師に連絡してください。
- ・フィルターバスケットに対し、スクープ1杯分の挽いたコーヒー豆（8グラム）をご使用ください。

### 部品の名称



### ご使用目的

Nanopressoはご家庭での使用のみを想定したものです。商用、業務用、産業用途での使用には適しておりません。  
 この説明書の指示にない方法でNanopressoをご使用になった場合、人体を傷つける恐れがあり、それに関する保証はいたしません。不適切な使用による怪我や損傷等に関し、Wacaco Company Limitedは一切の保証をいたしません。

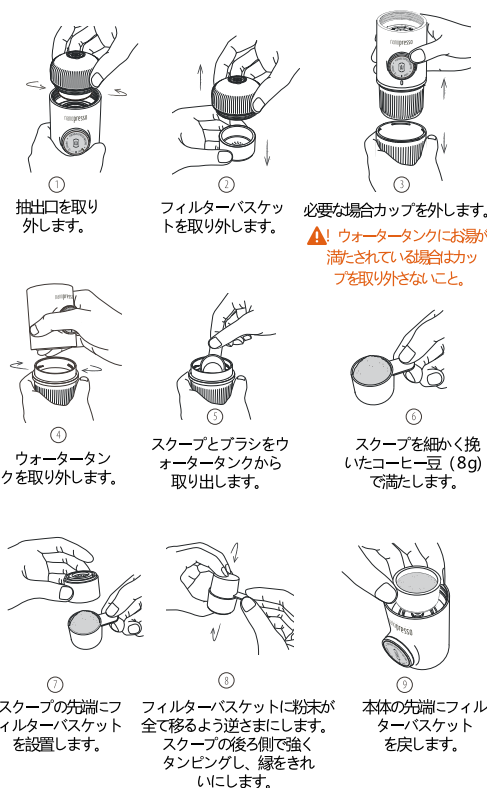
### 安全認証

ナノプレッソは食品に接する材料に関する主要な安全認証に準拠しております。

### 環境保護

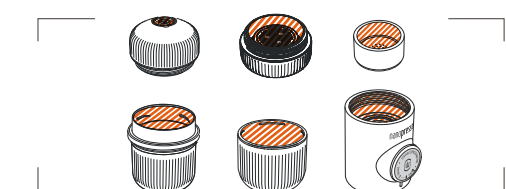
包装材および機器はリサイクル可能な材料を含んでいます。

### 使用方法

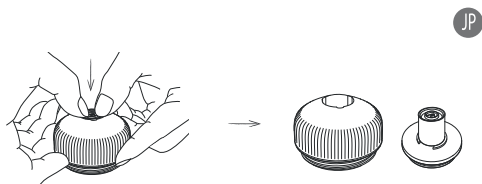


### 洗浄

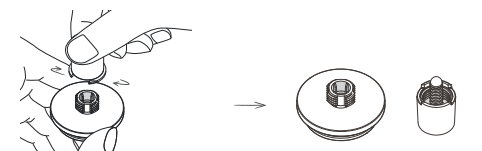
Nanopressoを丁寧に取り扱い、こまめに洗浄することが大切です。適切な取り扱いにより、より長い間Nanopressoをお使いいただけます。ご使用毎に流水で各パーツを洗浄し、別々に乾燥をさせてください。



- ・時折（20ショットに一度）、ポータフィルターとノズルパーツを入念に洗浄してください。全てのパーツを付属のブラシを用いてお湯で清掃してください。

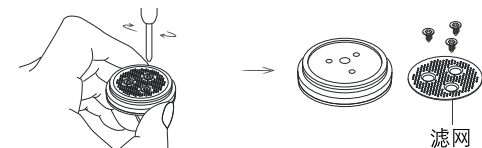


①ノズルパーツを取り外します。



②ノズルを取り外します。

・6ヶ月に一度(300ショットごと)、フィルターメッシュと下部表面の清掃が必要になります。



## ▲ 注意 ▲

ナノプレッソのパーツ洗浄に食器洗浄機は一切使用しないこと。

## 廃棄

ナノプレッソは再使用、リサイクルが可能な高品質の素材で製造されています。

適切なゴミ収集センターで機器の廃棄を行なってください。

美味しくお使いいただくために

・新鮮な焙煎コーヒー豆と濾過した水(ペットボトルの水や浄水器の水)をご使用ください。

JP

・カップを含めNanopressoの部品は全て事前に温めておき、お湯の沸騰のみを繰り返す状態にすることをお勧めします。

・エスプレッソショットを抽出する直前に豆を挽いてください。

・挽いた豆の軽量に計りを使用し、8グラムきっちりになるようにしてください。

・正しいテンポで加圧してください。1秒に1回がお勧めです。ほとんどのタイプのエスプレッソ(リステロ、シングル、ダブルなど)の抽出に約30秒です。焦らず、ゆっくり行いましょう。

## トラブルシューティング

Nanopressoは、圧力開放バルブの追加を中心して設計された新しい加圧システムを搭載しています。フィルターバスケット内の圧力が18バールに達すると、バルブが開き、水が水タンクに戻されます。エスプレッソショットを完璧に行っていたくには、圧力を18 bar以下に保ち、このバルブが開かないようにすることが重要です。

そのためには、3つのパラメーターをコントロールする必要があります。

・コーヒー豆の分量。フィルターバスケット内にコーヒー豆が多く入りすぎると、内圧の上昇につながります。

・コーヒー豆の挽き具合。あまりにも細かいコーヒー粉末は内圧の上昇につながります。

・加圧速度。加圧作業が速いと内圧の上昇につながります。

加圧によりコーヒーが抽出されない、あるいは少量しか出ない場合。

・加圧スピードを遅くしてください。

・コーヒー豆をもう少し粗く挽いてください。予め挽かれたコーヒーをご使用の場合はタンピングの力を弱くするか、豆の量を少なくしてみてください。

バルブが開いている場合、次のエスプレッソショットを抽出するまでに数分お待ちください。

JP

## 保証

Wacaco Company Limitedはナノプレッソの材料不備や商品の仕上げに関する欠点に関して購入から12ヶ月間保証いたします。本保証は譲渡ならびに現金での補償はできません。Wacaco Company Limitedは本製品の使用によって発生した偶発的あるいは間接的損害に関して一切の責任を負いません。

本保証は以下の事項を含むものではありません:

・不適切な使用、誤用、不注意、商用、その他当説明書に記載のない用途、方法で本製品を使用した場合による損害。

・Oリング、フィルターバスケット、スクープ、ブラシの取り替え。

・審美的な損傷、腐食や経年劣化による損傷。

認定者以外が分解または修理を行った場合、保証は無効となります。修理または交換を行う場合、返品費用はお客様の負担となります。

Nanopressoが1年以内に故障した場合の修理または交換は、直接販売店またはsupport@wacaco.comに直接ご連絡ください。

修理やパーツ交換について

修理やパーツ交換の際は、飯塚カンパニーのシールが貼られたシリアルナンバーの入ったカードを製品と共に購入された販売店にお持ち込みください。提出されない場合は、原則として修理を受けることができません。飯塚カンパニーのシールが貼られたシリアルナンバーの入ったカードを大切に保管してください。

輸入・販売元  
株式会社 飯塚カンパニー

〒101-0032 東京都千代田区岩本町2-7-11 安田ビル  
TEL 03-3862-3881 FAX 03-3862-5940  
http://www.iizukaco.co.jp email:cs@iizukaco.co.jp