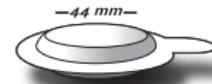


handpresso pump

"espresso on the go"



for ground coffee



for espresso pods
& E.S.E. ® compatible


handpresso
anywhere

Design by Handpresso in Fontainebleau – France.

notes

espresso

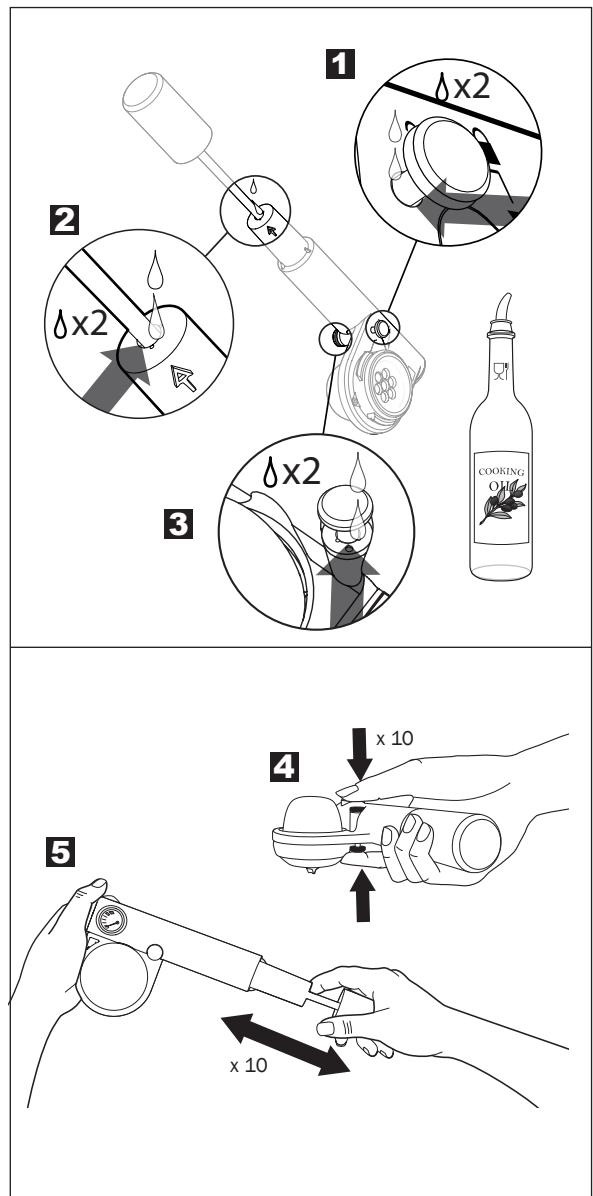
on the go

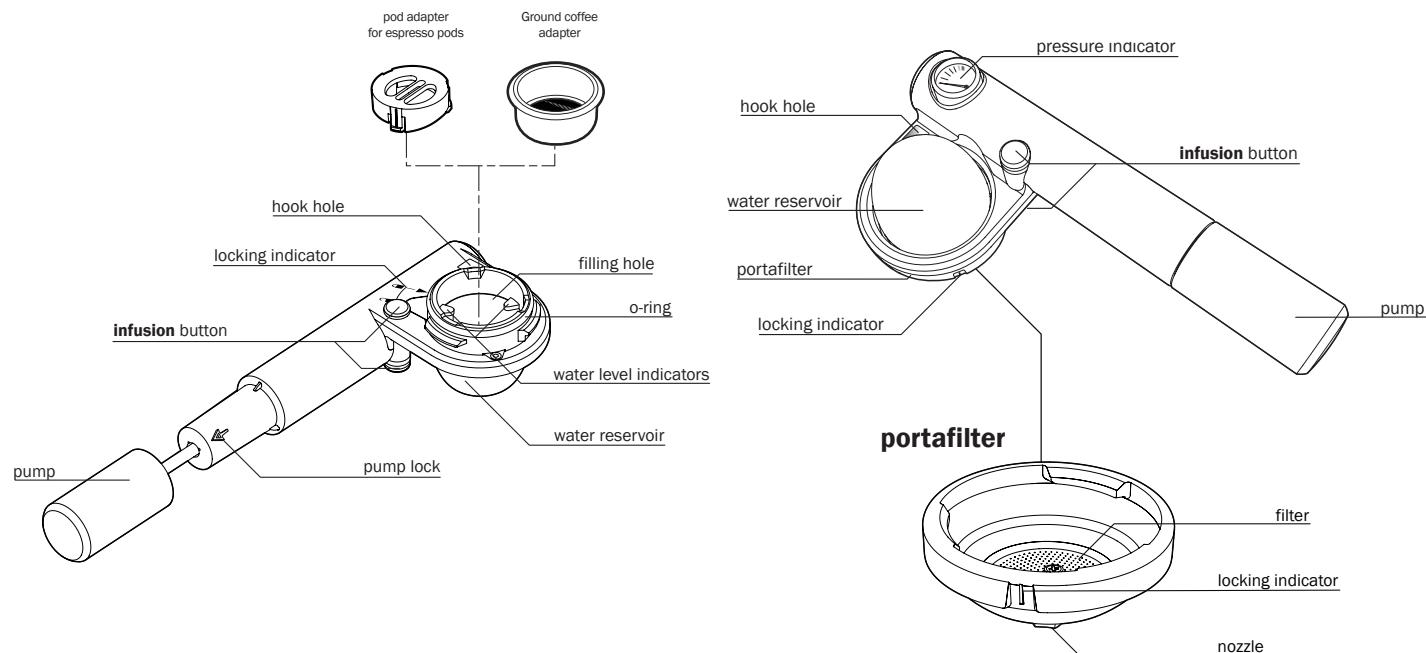
maintenance
entretien
manutenzione
mantenimiento
vedligeholdelse
Wartung
onderhoud
обслуживание

table of contents

maintenance	5
english.....	6
français.....	14
italiano.....	22
español.....	30
dansk.....	38
deutsch.....	46
nederlands.....	54
РУССКИЙ	62

Warranty.....	70
Garantie	71
Garanzia.....	72
Garantia.....	73
Garanti.....	74
Garantie.....	75
Garantie.....	76
Гарантия.....	77





Welcome to the world of Handpresso !

Discover the Handpresso Pump: the world's first eco-friendly, nonelectrical, portable espresso machine! Make Premium quality espresso anywhere: whether on holiday or on a business trip, in the countryside or on the sea, in your kitchen or in the garden, the Handpresso Pump is a true must have! With the Handpresso Pump, you can choose to use ground coffee with the ground coffee adapter or espresso pods with the pod adapter.



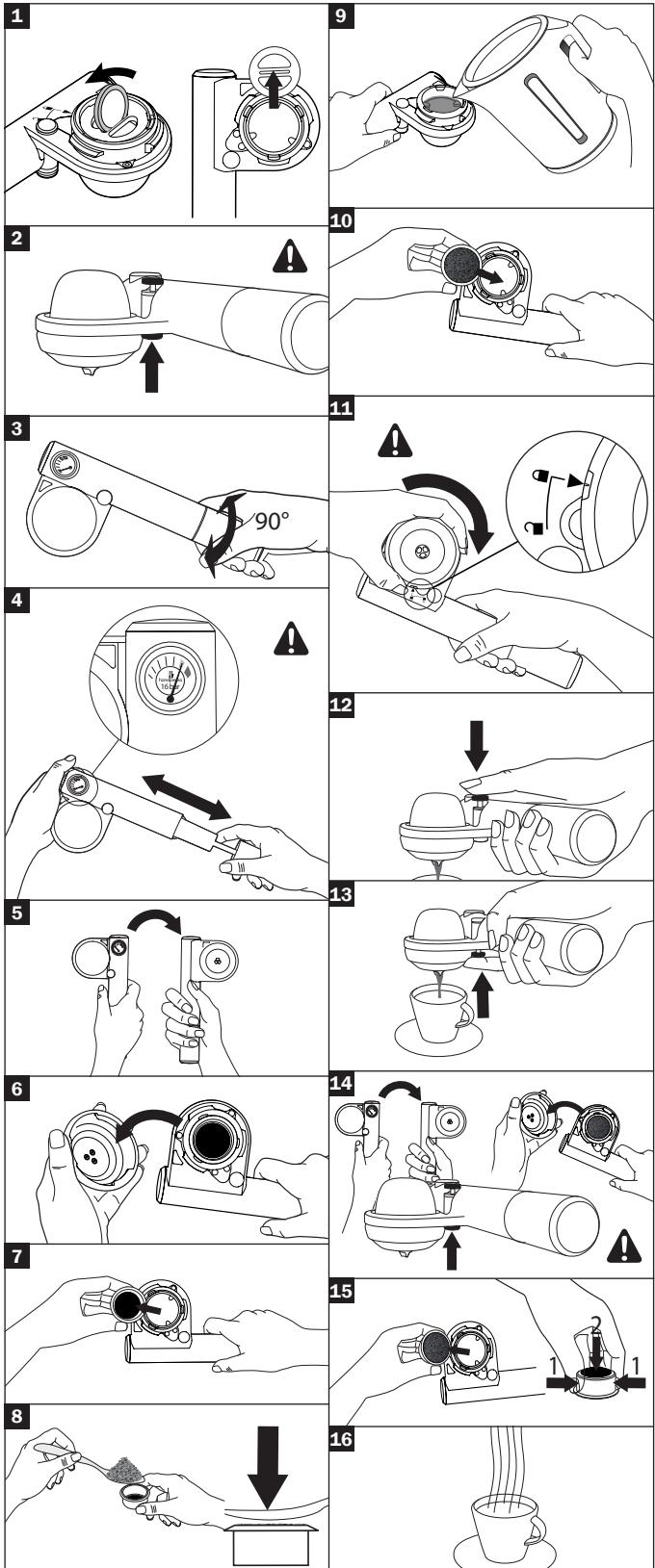
**for espresso pods
& E.S.E.® compatible**



for ground coffee

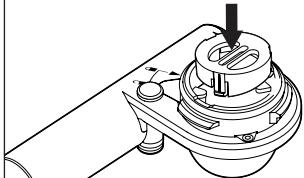
**⚠ Please read the warnings on p. 12 before using
your Handpresso machine**

instructions for use with the ground coffee adapter

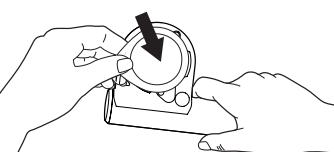


- 1 If the pod adapter is mounted, remove it by inserting a coin in its central slot and twisting it counterclockwise.
- 2 Check first that the infusion button is up.
- 3 Unlock the pump by twisting the handle 90°.
- 4 Pump up to 16 bar (green zone), and lock the pump by twisting the handle 90°. **Beware not to reach the red zone** (over 16 bar)! To make pumping easier, place your hands as on the illustration.
- 5 Turn round the machine so you have the portafilter in front of you.
- 6 Remove the portafilter by unscrewing it 60° counterclockwise.
- 7 Remove the ground coffee adapter from the machine by inserting your finger-ends in one of the three appropriate notches.
- 8 Prepare your coffee dose by filling the ground coffee adapter evenly with the espresso coffee of your choice. Please check that the coffee does not exceed the upper edge of the ground coffee adapter. Please refer to « some useful recommendations » on p. 12 to optimise the filling and the tamping of the ground coffee adapter.
- 9 Pour hot water from a kettle or a thermos flask, in the reservoir, through the filling hole. **Pour the water slowly** until you cover the 3 water level indicators. Don't be surprised by the small capacity of the reservoir (50 ml / 1.76 fl.oz).
- 10 Return the ground coffee adapter back to its position on the Handpresso device.
- 11 Lock the portafilter by rotating it 60 degrees clockwise... up to the locking indicator. Otherwise, the use of the machine could be dangerous!
- 12 Flip the machine around and place it over your cup. Push the start button and serve a premium quality espresso
- 13 When the cup is filled as wished, stop the machine by **pushing the infusion button up** with your finger. The pressure of the machine is thereby released and the flow of coffee will stop.
- 14 Turn round the machine and re-open it. **Always check that the infusion button is up before removing the portafilter!**
- 15 Remove the ground coffee adapter from the machine. **BEWARE of the hot water** which may still be in the water reservoir. Remove the brewed coffee from the ground coffee adapter by squeezing the sides and pressing the mesh filter. Rinse the ground coffee adapter.
- 16 Finally, relax and enjoy your espresso

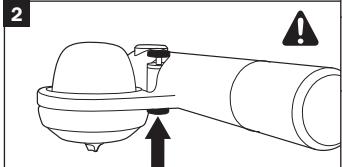
1



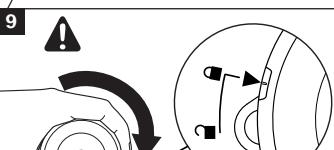
8



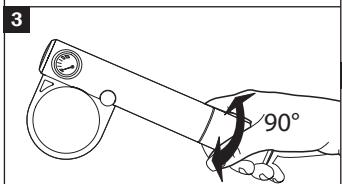
2



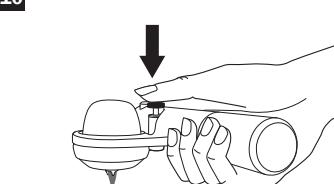
9



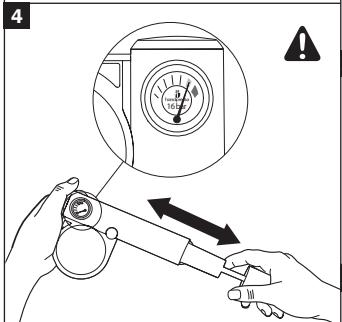
3



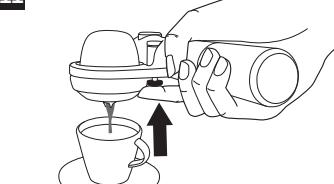
10



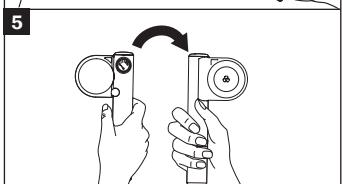
4



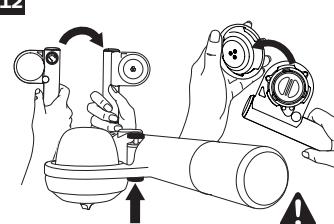
11



5



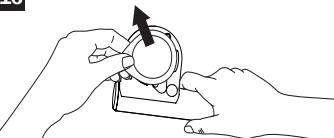
12



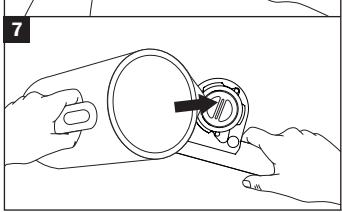
6



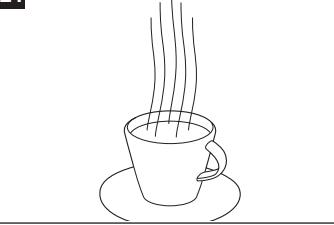
13



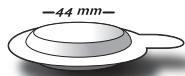
7



14



instructions for use with pod adapter



1 Insert the pod adapter by pushing it in the filling hole until you can hear or feel a click.



2 Check that the infusion button is up.

3 Unlock the pump by twisting the handle 90°.



4 Pump up to 16 bar (green zone), and lock the pump by twisting the handle 90°. **Beware not to reach the red zone** (over 16 bar)! To make pumping easier, place your hands as on the illustration.

5 Turn round the machine so you have the portafilter in front of you.

6 Remove the portafilter by unscrewing it 60° counterclockwise.

7 Pour hot water in the reservoir, through the filling hole, from a kettle or a thermos flask. **Pour the water slowly**. Don't be surprised by the small capacity of the reservoir (1,76 fl.oz. / 50 ml).

8 Place an espresso pod in the pod adapter.



9 Lock the portafilter by rotating it 60 degrees clockwise **up to the locking indicator**. Otherwise, the use of the machine could be dangerous!

10 Flip the machine around and place it over your cup. Push the start button and serve a premium quality espresso.

11 When the cup is filled as wished, stop the machine by **pushing the infusion button up** with your finger. The pressure of the machine is thereby released and the flow of coffee will stop.

12 Turn round the machine and re-open it. **Always check that the infusion button is up before removing the portafilter!**

13 Remove and dispose of the espresso pod. **BEWARE of the hot water** which may still be in the water reservoir

14 Finally, relax and enjoy your espresso.

some useful recommendations

to get a premium quality espresso

- Always use good quality water.
- With the pod adapter : only use espresso pods (E.S.E.[®] compatible pods). Most recognized coffee brands propose E.S.E.[®] pods.
- With the ground coffee adapter : Only use coffee ground for espresso (very fine grinds). The coffee grind differs from one brand to the other and explains the variety in quality. Do not hesitate to make tests by changing the quantity of coffee, the coffee grind you use in the ground coffee adapter, and how hard you tamp the coffee. Thus, you define your espresso yourself. A grind, which is too fine and compact, has a very long brewing time and gives a very strong espresso. On the other hand, too coarse a grind, which is not tamped, has a very short brewing time, thus reducing the strength of the espresso.
- We remind you that a good espresso is obtained with approximately 7 grams of coffee, a brewing time of around 25 seconds and a water temperature of between 90 and 95 °C.
- Take care of the temperature of the cups. We advise you to warm the cup up first by pouring hot water into the cup then remove it and prepare your espresso.
- If you like very strong coffee (Ristretto), Handpresso advises you to use the special "intense" portafilter (optional).
- Handpresso offers a range of accessories for your machine dedicated to mobility: thermos flasks, carrying cases, outdoor kits, tampers...

cleaning and maintenance

- Remove and empty the ground coffee adapter by pressing the filter mesh and knocking it slightly on the edge of a container.
- Remove the brewed espresso pods from the machine after use.
- Rinse your machine with water, and use a soft cloth to dry it. Do not use alcohol or detergents to clean it. These liquids could change the characteristics of the machine and make it dangerous. Descaling your Handpresso Pump is not necessary.
- Do not put it in a dishwasher or in a microwave oven.
- Do not plunge in water.
- In order to ensure perfect operation, make sure you regularly oil your Handpresso Pump espresso machine with one or two drops of cooking oil (sunflower, rapeseed). Refer to illustrations p. 5.

storage

Owing to its small size, your Handpresso is easy to store:

- in a kitchen drawer,
- hung with your kitchenware (hook not provided),
- in its carrying case (optional).

warnings

Please read the instructions before using the machine.

- Keep away from children & uninstructed persons. Avoid leaving the machine unwatched.
- Inspect the machine carefully before use and make sure that there is no crack, no deep scratch nor any other damage preventing it from being in working order. Check that the ground coffee adapter is clean and greaseless.
- Do not try to exceed the maximum pressure of 16 bar (green zone on the pressure indicator).
- Only pour water in the reservoir.
- Never press the infusion button if the portafilter is not properly locked and tightened up to the locking indicator; step 11 page 8 or step 9 page 10 in the instructions. Check that the ground coffee adapter / pod adapter is there before starting to brew the coffee.
- Do not try to remove the portafilter during usage and before having pushed the infusion button back up.
- Beware of coffee projections and beware of the direction of the nozzle during use. Remove the portafilter with care after having prepared your espresso. Beware of the remaining water in the reservoir, namely if you have made a strong espresso called « Ristretto ».
- If you burn yourself, immediately pour cold water on the burnt area and call a doctor if necessary.

• The machine should be used between 5 °C and 50 °C (41 °F and 122 °F), and under normal atmospheric pressure conditions (from 0 to 3000 m / 10 000 ft. altitude).

- Do not try to repair the machine or replace parts yourself: contact an authorized retailer for this type of repair.
- The machine is not suited for professional use.
- Do not use the machine for any other purpose. Handpresso cannot accept responsibility or liability in case of incorrect use.
- Do not hesitate to replace the ground coffee adapter at the slightest trace of wear, crack or break. You will find the new ground coffee adapters in your usual shop or in our e-shop at www.handpresso.com
- Have the water reservoir and the portafilter replaced by an authorized retailer every 5000 espressos or every 5 years if you have not reached the 5000 espressos in that period of time.

troubleshooting

What to do in the following cases:

• The pump is blocked and I cannot pump?

Unlock the handle (step 3 in the instructions).

• I pump, but the pressure does not rise?

Check that the infusion button is up (step 2 in the instructions).

Make sure to pump till the stop.

Contact the authorized retailer if the pressure still does not rise.

• The water drips from the portafilter?

Check the position and the state of the rubber ring on the filling opening.

Tighten the portafilter properly (step 11 page 8 or step 9 page 10 in the instructions).

Replace the rubber ring around the filling hole if it is damaged (dry, cracked or cut).

• The espresso is brewed too quickly?

Refer to « some useful recommendations ».§3

- If the problem remains, check the ground coffee adapter and replace it if the filter mesh is broken.

customer service

If you require any further information, please visit our customer services at www.handpresso.com.

technical data

water reservoir capacity.....	1,76 fl. oz. (50 ml)
maximum pressure.....	16 bar
capacity of a ground coffee adapter	around 0.24 oz.(7 g)
dimensions L x w x h (inches).....	8,78 x 3,93 x 2,75
(mm)	223 x 100 x 70
weight.....	1,06 lbs (480 g)

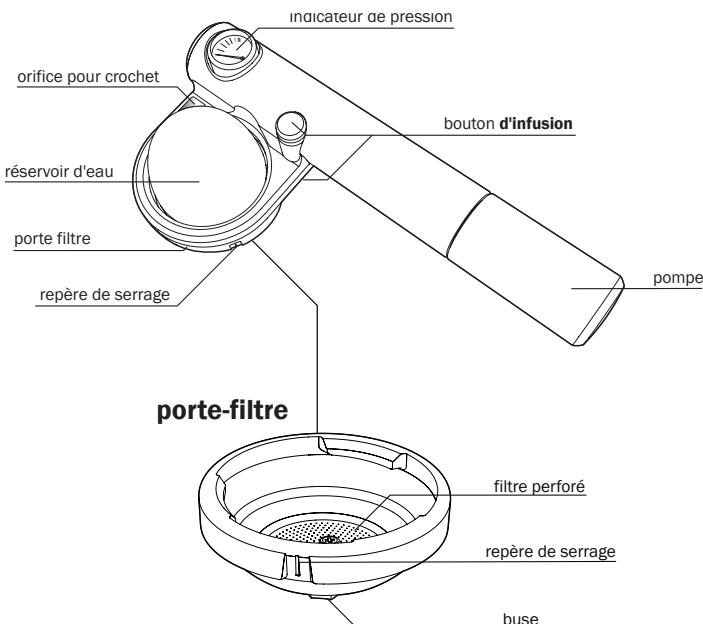
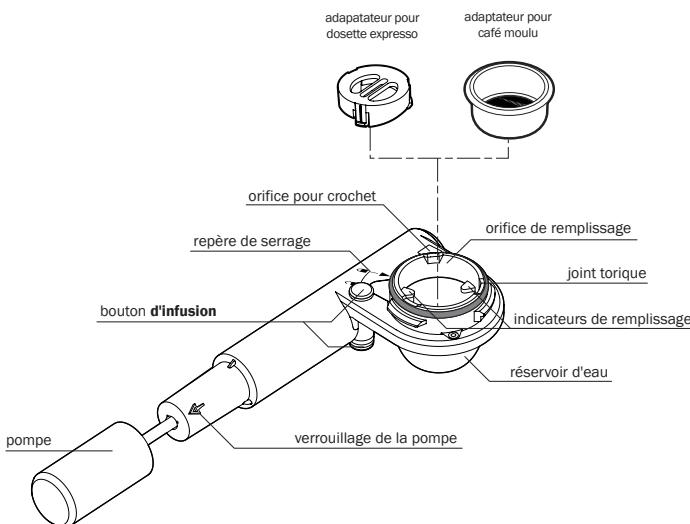
patents and trademarks

This machine is protected by international patent applications. Handpresso, & E.S.E.[®] are registered trademarks.

address

Handpresso
77300 Fontainebleau, FRANCE

www.handpresso.com



Bienvenue dans le monde de Handpresso!

Sortez, bougez et buvez de véritables expressos ! Déplacez les murs, quittez la cuisine! Indoor comme outdoor, vous pouvez maintenant préparer un expresso de première qualité dans le salon, dans le jardin ou hors de chez vous. Vous instaurez une nouvelle cérémonie du café : le café devient un plaisir que vous partagez et savourez entre amis, entre connaisseurs. Avec le Handpresso Pump, à vous de choisir si vous voulez utiliser du café moulu avec l'adaptateur pour café moulu ou bien des dosettes expresso avec l'adaptateur pour dosettes.

⚠ Veuillez lire les mises en garde p. 20 avant d'utiliser votre machine Handpresso.

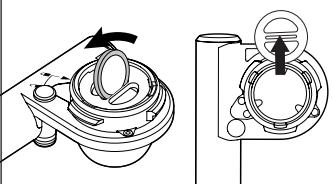


pour dosettes expresso & compatible E.S.E.®

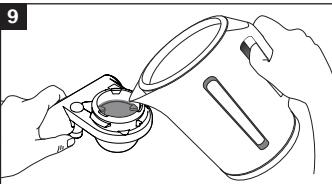


pour café moulu

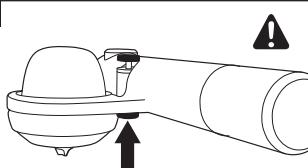
1



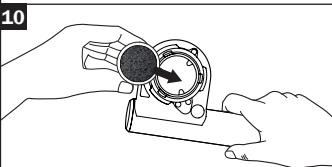
9



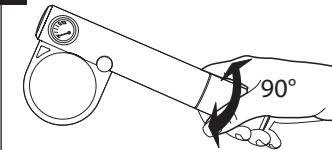
2



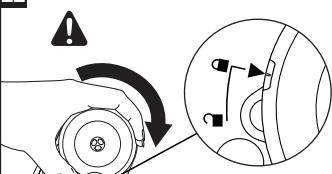
10



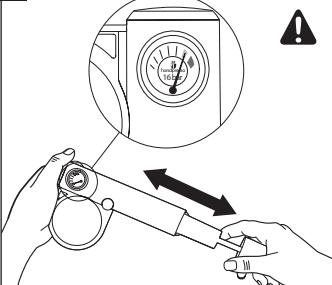
3



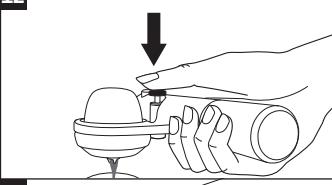
11



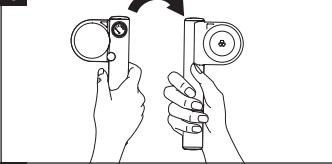
4



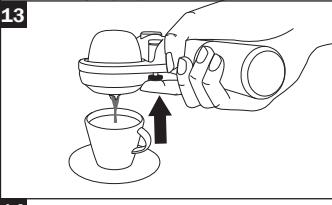
12



5



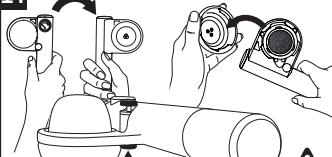
13



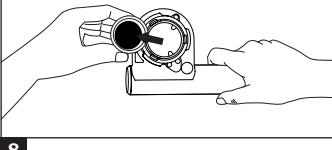
6



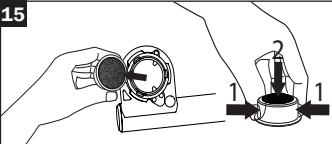
14



7



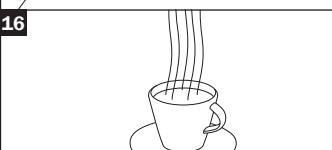
15



8



16



mode d'emploi pour adaptateur pour café moulu



1 Si l'adaptateur pour dosette est monté, retirez-le en insérant une pièce dans la fente centrale et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

2 Vérifiez tout d'abord que le bouton d'infusion est bien en position haute.

3 Débloquez ensuite la pompe en tournant la poignée d'un quart de tour.

4 Pompez jusqu'à atteindre 16 bars (repère vert) et verrouillez à nouveau la pompe en tournant la poignée d'un quart de tour.

Attention à ne jamais atteindre le repère rouge (plus de 16 bars) ! Pour faciliter le pompage, placez vos mains comme sur l'illustration ci-contre.

5 Retournez l'appareil pour avoir le porte-filtre face à vous.

6 Retirez le porte-filtre en le dévissant d'un quart de tour, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

7 Retirez le adaptateur à café moulu de l'appareil en glissant l'extrémité de vos doigts dans l'une des trois encoches prévues à cet effet.

8 Préparez votre dose de café en remplissant uniformément l'adaptateur pour café moulu avec le café moulu expresso de votre choix. Veillez à ce que le café ne dépasse pas le bord supérieur de l'adaptateur pour café moulu. Reportez-vous à la rubrique « quelques conseils » en p. 20 pour optimiser le remplissage et le tassage de l'adaptateur pour café moulu.

9 Versez de l'eau bouillante d'une bouilloire ou d'une bouteille isotherme, dans le réservoir, par l'orifice de remplissage. **Versez l'eau lentement** jusqu'à recouvrir les trois indicateurs de niveau. Ne vous laissez pas surprendre par la faible contenance du réservoir (50 ml).

10 Replacez l'adaptateur pour café moulu dans l'appareil.

11 Replacez le porte-filtre en le vissant jusqu'à la marque de verrouillage. Dans le cas contraire, l'utilisation de la machine pourrait être dangereuse !

12 Retournez la machine. Appuyez maintenant sur le bouton d'infusion et servez-vous un expresso de première qualité.

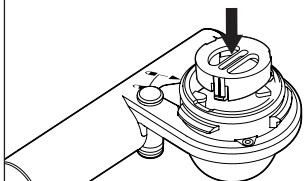
13 Lorsque la tasse est remplie à votre goût, arrêtez la machine en relevant le bouton d'infusion avec l'index. Vous libérez ainsi la pression de la machine et le flux de café va s'arrêter.

14 Retournez et ouvrez à nouveau la machine. **Vérifiez toujours que le bouton d'infusion est bien relevé avant de retirer le portefiltre!**

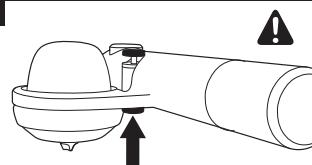
15 Retirez l'adaptateur pour café moulu de l'appareil. Retirez le café de l'adaptateur pour café moulu en pressant les bords et en appuyant sur le filtre. Jetez le café et rincez l'adaptateur pour café moulu. **Faites attention à l'eau restant éventuellement dans le réservoir.**

16 Savourez votre expresso Handpresso Pump !

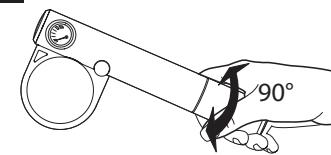
1



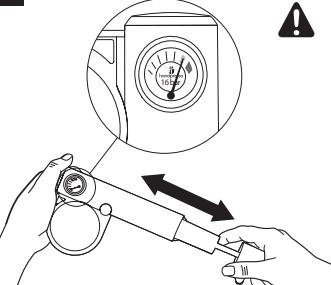
2



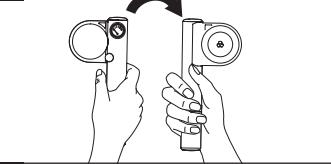
3



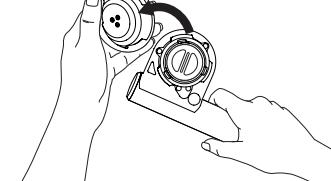
4



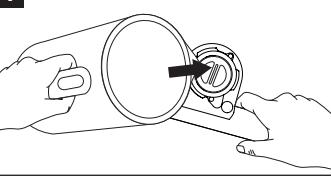
5



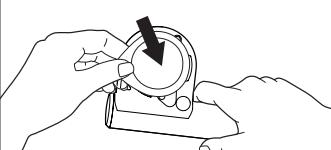
6



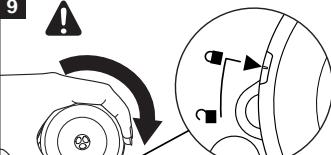
7



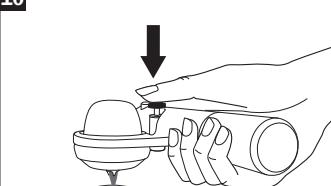
8



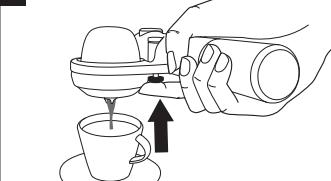
9



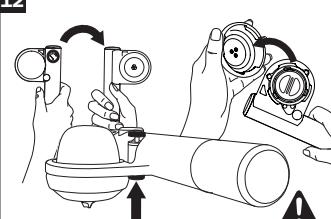
10



11



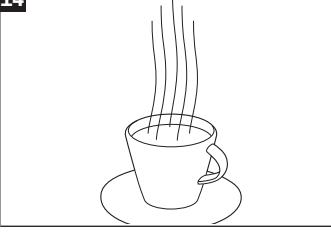
12



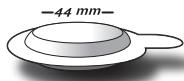
13



14



mode d'emploi pour adaptateur pour dosette



1 Insérez l'adaptateur pour dosette en le poussant dans l'orifice de remplissage jusqu'à entendre ou sentir un clic.



2 Vérifiez tout d'abord que le bouton d'infusion est bien en position haute.

3 Débloquez ensuite la pompe en tournant la poignée d'un quart de tour.

4 Pompez jusqu'à atteindre 16 bars (repère vert) et verrouillez à nouveau la pompe en tournant la poignée d'un quart de tour.

Attention à ne jamais atteindre le repère rouge (plus de 16 bars)! Pour faciliter le pompage, placez vos mains comme sur l'illustration ci-contre.

5 Retournez l'appareil pour avoir le porte-filtre face à vous.

6 Retirez le porte-filtre en le dévissant d'un quart de tour, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

7 Versez de l'eau bouillante, d'une bouilloire ou d'une bouteille isotherme, dans le réservoir par l'orifice de remplissage. **Versez l'eau lentement**. Ne vous laissez pas surprendre par la faible contenance du réservoir (50 ml).

8 Placez une dosette expresso dans l'adaptateur pour dosette

9 Replacez le porte-filtre en le vissant jusqu'à la marque de verrouillage. Dans le cas contraire, l'utilisation de la machine pourrait être dangereuse !

10 Retournez la machine. Appuyez maintenant sur le bouton d'infusion et servez-vous un expresso de première qualité.



11 Lorsque la tasse est remplie à votre goût, arrêtez la machine **en relevant le bouton d'infusion avec l'index**. Vous libérez ainsi la pression de la machine et le flux de café va s'arrêter.



12 Retournez et ouvrez à nouveau la machine. **Vérifiez toujours que le bouton d'infusion est bien relevé avant de retirer le porte-filtre!**

13 Retirez et jetez la dosette expresso **Faites attention à l'eau restant éventuellement dans le réservoir**.

14 Savourez votre expresso Handpresso Pump !

quelques conseils

pour obtenir un expresso de première qualité.

- Utilisez toujours de l'eau de bonne qualité.
- Avec l'adaptateur pour dosette : utilisez uniquement des dosettes expresso (compatibles E.S.E.®). La plupart des grandes marques de café proposent des dosettes E.S.E.®.
- Avec l'adaptateur pour café moulu : N'utilisez que du café moulu pour expresso (mouture très fine). La mouture du café diffère d'une marque à l'autre et son influence est importante sur la qualité du café. N'hésitez pas à faire plusieurs essais en variant la quantité, le tassage voire la mouture du café que vous utilisez dans l'adaptateur pour café moulu. Vous définissez ainsi vous-même « votre expresso ». Une mouture très fine et trop tassée donne un long temps d'infusion et donc un expresso très fort. A l'inverse, une mouture trop grossière et peu tassée donne un temps d'infusion très court et un expresso trop léger.
- Pour rappel, un bon expresso est obtenu avec +/- 7 g de café, un temps d'infusion de 25 secondes environ et une eau entre 90 et 95°C.
- Ne négligez pas la température des tasses. Nous vous conseillons de préchauffer vos tasses en les remplissant une première fois d'eau chaude avant d'y servir un café.
- Si vous êtes amateur de café très serré (Ristretto), Handpresso vous conseille d'utiliser le porte-filtre spécial « intense » (en option).
- Pour une qualité optimale, Handpresso propose pour votre machine, une gamme d'accessoires dédiés à la mobilité : tasses incassables, bouteille isotherme, étui de transport, kit outdoor etc.

nettoyage et entretien.

- Retirez et videz l'adaptateur pour café moulu en appuyant sur le filtre et en le tapant doucement contre le bord d'un réceptacle.
- Nettoyez votre appareil à l'eau et utilisez un chiffon doux pour le sécher. N'utilisez pas d'alcool ni de détergents pour le nettoyer. Ces produits pourraient modifier les caractéristiques de l'appareil et le rendre dangereux. Il n'est pas nécessaire de détartrer votre Handpresso Pump.
- Ne le mettez pas au lave-vaisselle ni au micro-ondes.
- Ne le plongez pas dans l'eau.
- Afin d'assurer un fonctionnement optimal de votre machine expresso Handpresso Pump, nous vous recommandons de la lubrifier régulièrement avec de l'huile de cuisine (tournesol, colza) voir p. 5. Une ou deux gouttes suffisent.

rangement.

Grâce à sa petite taille, votre Handpresso est facile à ranger:

- dans un tiroir de cuisine,
- accroché avec vos ustensiles de cuisine (crochet non fourni),
- dans un étui de transport dédié (en option).

mises en garde

Veuillez lire les instructions complètes avant utilisation.

- Maintenez hors de portée des enfants et des personnes n'ayant pas été instruites. Évitez de laisser l'appareil sans surveillance.
- Faites une inspection visuelle de la machine avant chaque utilisation et assurez-vous de l'absence de fissures, de rayures profondes ou de toute autre déformation qui pourrait en altérer le bon fonctionnement. Veillez à ce que l'adaptateur pour café moulu soit propre et exempt de graisse.
- Ne tentez pas d'excéder la pression d'utilisation (repère vert sur l'indicateur de pression).
- N'utilisez que du café moulu pour expresso.
- N'introduisez rien d'autre que de l'eau dans le réservoir.
- N'appuyez jamais sur le bouton d'infusion si le porte-filtre n'est pas correctement verrouillé et serré jusqu'au marquage ; étape 11 p. 16 ou étape 9 p. 18 du mode d'emploi. Assurez-vous de la présence de l'adaptateur pour café moulu / d'une dosette expresso avant de commencer l'infusion du café.
- Ne tentez pas de retirer le porte-filtre pendant l'utilisation et avant d'avoir relevé le bouton d'infusion.
- Méfiez-vous des projections de café et prenez garde à la direction de la buse du porte-filtre pendant l'utilisation. Enlevez délicatement le porte-filtre

après avoir fait votre expresso. Attention à l'eau restant dans le réservoir notamment dans le cas d'un expresso court (« Ristretto »).

- En cas de brûlure, passez immédiatement de l'eau froide sur la zone brûlée et appelez un médecin si nécessaire.
- L'appareil doit être utilisé entre 5°C et 50°C, et dans des conditions de pression atmosphérique normales (de 0 à 3000 m d'altitude).
- Ne tentez pas de réparer l'appareil ou de remplacer des pièces vous-même: adressez-vous à un distributeur autorisé pour ce type d'intervention.
- Cet appareil n'est en aucun cas destiné à un usage professionnel.
- N'utilisez pas l'appareil autrement que dans le but prévu. La responsabilité de Handpresso ne saurait être engagée en cas d'utilisation incorrecte.
- N'hésitez pas à remplacer l'adaptateur pour café moulu à la moindre trace d'usure, de fissure ou de rupture. Vous trouverez de nouveaux adaptateurs pour café moulu dans votre magasin habituel ou sur la boutique de notre site internet : www.handpresso.com
- Faites remplacer le réservoir d'eau et le porte-filtre par un technicien agréé tous les 5000 cafés ou tous les 5 ans si vous n'avez pas atteint les 5000 cafés dans ce laps de temps.

dépannage

Que faire si :

- **La pompe est bloquée, je n'arrive pas à pomper ?**
Déverrouillez la poignée (étape 3 du mode d'emploi).
- **Je pompe, mais la pression ne monte pas ?**
Vérifiez que le bouton d'infusion est bien relevé (étape 2 du mode d'emploi). Assurez-vous de bien pomper jusqu'en butée. Contactez le technicien agréé si la pression ne monte toujours pas.
- **L'eau coule par le porte-filtre ?**
Vérifiez la position et l'état du joint sur l'orifice de remplissage. Serrez correctement le porte-filtre (étape 11 p. 16 ou étape 9 p. 18 du mode d'emploi). Remplacez le joint de l'orifice de remplissage si celui-ci est défectueux (sec, craquelé, endommagé ou sectionné).
- **L'infusion de l'expresso est trop rapide ?**
Reportez-vous à la rubrique « quelques conseils » § 3.
- Si le problème persiste, vérifiez l'adaptateur pour café moulu et remplacez-le si celui-ci est défectueux (sec, craquelé, endommagé ou sectionné) ou si le filtre est cassé.

service consommateurs

Vous trouverez des informations sur notre service consommateurs en vous rendant sur notre site internet: www.handpresso.com.

données techniques

contenance du réservoir d'eau.....	50 ml
pression maximale.....	16 bars
contenance de l'adaptateur pour café moulu	environ 7 g
dimensions L x l x h.....	223 x 100 x 70 mm
poids.....	480 g

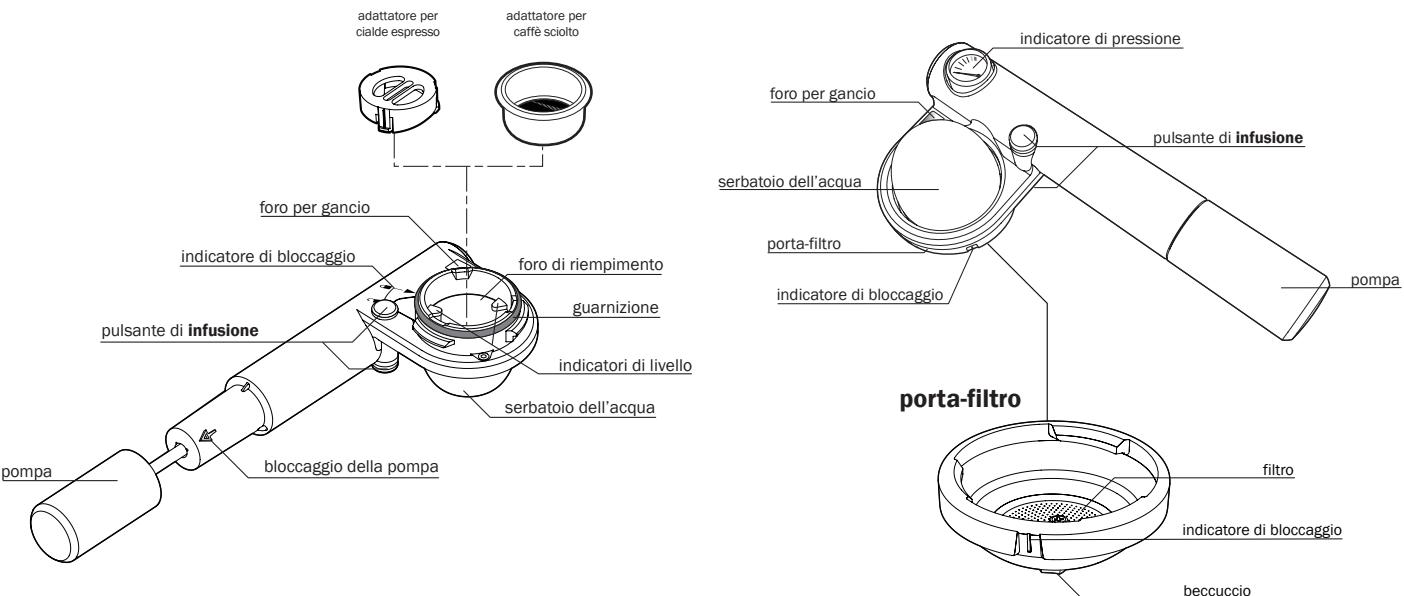
brevets et marques

Ce produit est protégé par des demandes de brevets internationaux. Handpresso & E.S.E.® sont des marques déposées.

adresse

Handpresso
77300 Fontainebleau, FRANCE

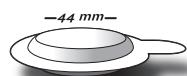
www.handpresso.com



Benvenuti nel mondo di Handpresso!

Scoprite la magia di Handpresso Pump: la prima macchina da caffè portatile che rispetta l'ambiente e non usa elettricità! Godetevi un espresso di ottima qualità ovunque vi troviate: in vacanza, durante un viaggio d'affari, in campagna o al mare, in cucina o in giardino. Non potrete più fare a meno di Handpresso Pump! Con l'Handpresso Pump, siete voi a scegliere se volete usare caffè sciolto con l'adattatore per caffè sciolto oppure cialde espresso con l'adattatore per cialde.

⚠ Leggete le avvertenze a pagina 28 prima di usare Handpresso.

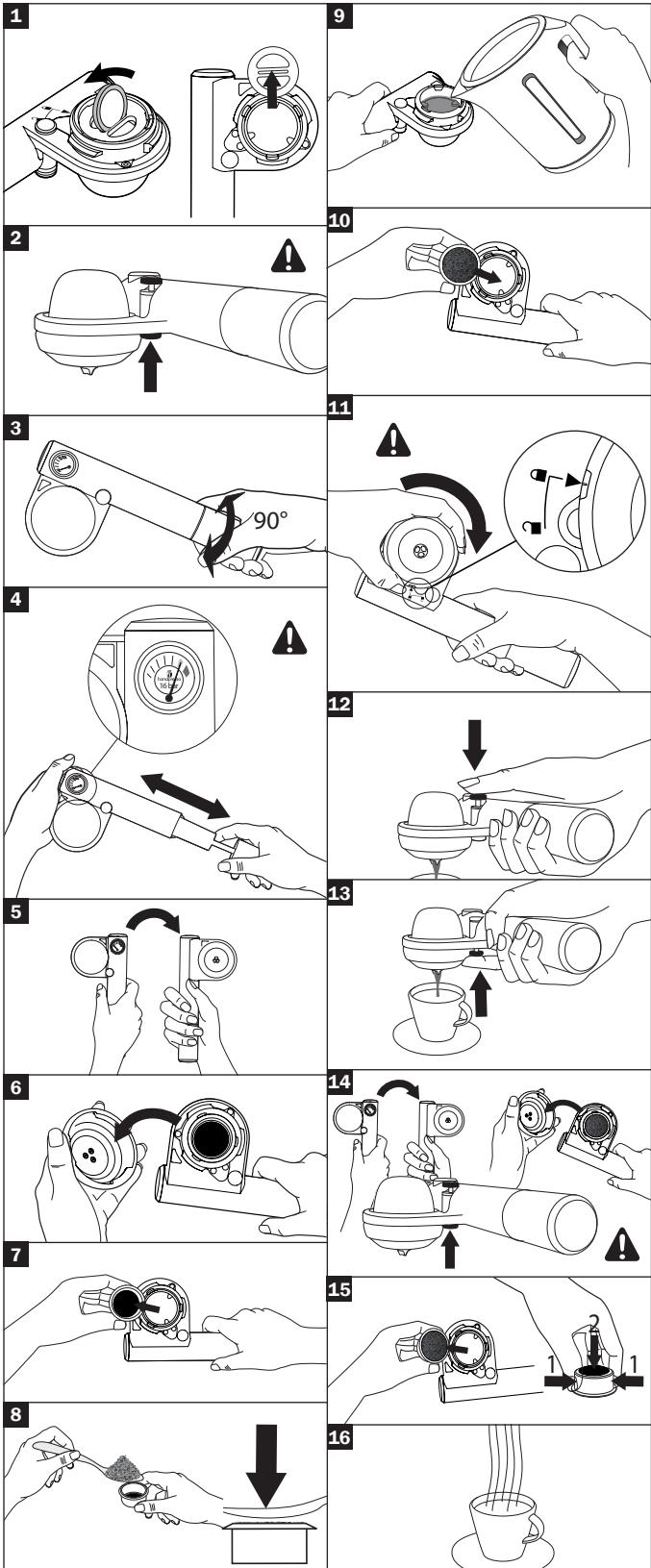


per espresso cialde & compatibili E.S.E.®



per caffè sciolto

istruzioni per adattatore per caffè sciolto



1 Se l'adattatore per cialde è posto, rimuovetelo inserendo una moneta nella slitta centrale e girando in senso antiorario.

2 Controllate che il pulsante di infusione sia alzato.

3 Sbloccate la pompa girandola di 90°.

4 Azionate la pompa fino a 16 bar (zona verde) e bloccatela girando di nuovo il manico di 90°. **Attenti a non arrivare mai alla zona rossa** (oltre i 16 bar)! Per facilitare il pompaggio, posizionate le mani come nell'illustrazione a fianco.

5 Voltate l'apparecchio per avere il porta-filtro di fronte a voi.

6 Togliete il porta-filtro svitandolo di 60° in senso antiorario.

7 Estraete l'adattatore per caffè sciolto dall'apparecchio facendo leva con le dita in una delle apposite tre tacche.

8 Preparate il vostro caffè riempiendo l'adattatore per caffè sciolto in maniera uniforme con la miscela di vostra scelta. Verificate che il caffè non superi il bordo superiore dell'adattatore per caffè sciolto. Fate riferimento al paragrafo "Qualche consiglio" a pagina 28 per riempire e pressare in maniera ottimale l'adattatore per caffè sciolto.

9 Versate acqua calda da un bollitore o da un termos nel serbatoio attraverso il foro di riempimento. **Versate l'acqua lentamente** fino a coprire i tre indicatori di livello. Fate attenzione alla portata limitata del serbatoio (50 ml).

10 Rimettete l'adattatore per caffè sciolto nella posizione originaria nel dispositivo Handpresso.

11 Bloccate il porta-filtro ruotandolo di 60° in senso orario... sino all'indicatore di bloccaggio. Se questa operazione non viene eseguita correttamente, l'uso dell'apparecchio potrebbe rivelarsi pericoloso!

12 Voltate l'apparecchio. Premete il pulsante di infusione e servite un espresso di prima qualità.

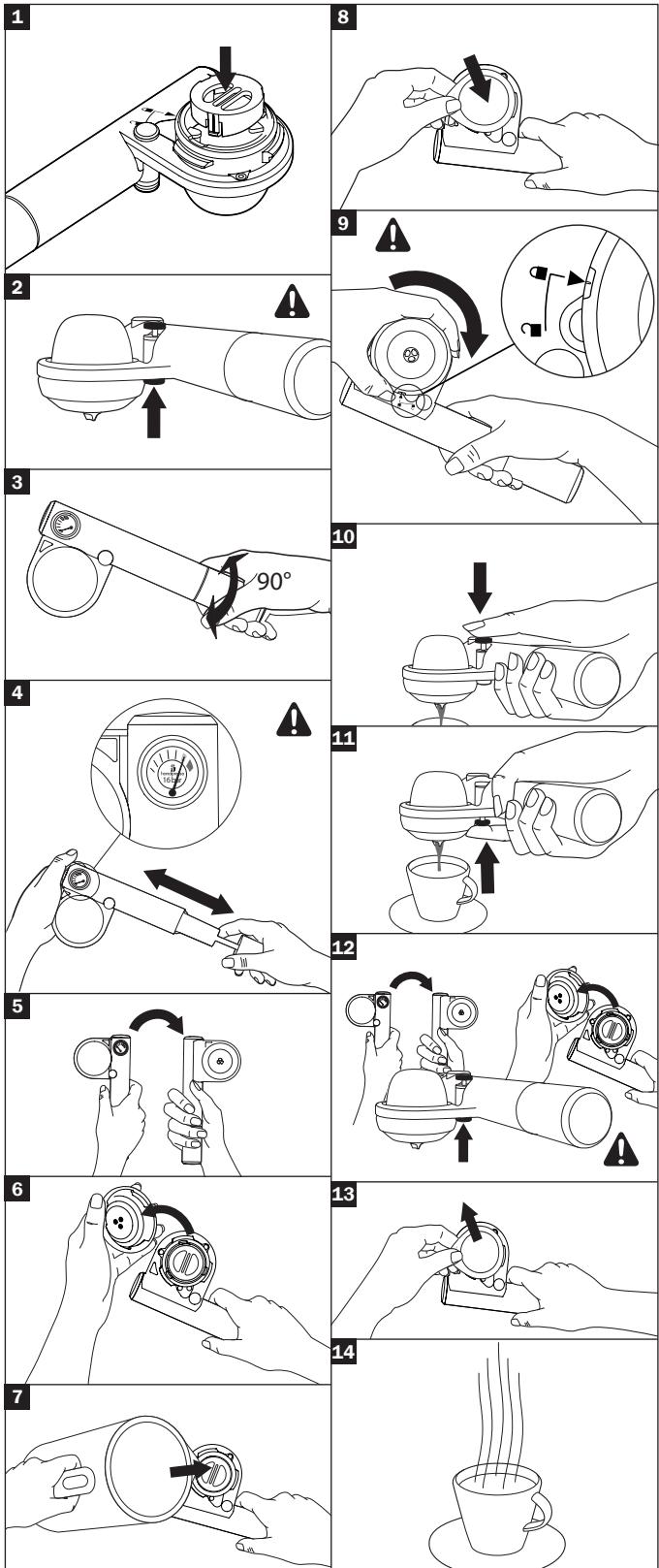
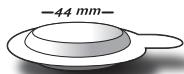
13 Quando la tazzina è stata riempita fino al livello desiderato, fermate l'apparecchio **spingendo con il dito il pulsante di infusione verso l'alto**. La pressione dell'apparecchio scende quindi rapidamente e il flusso di caffè si interrompe.

14 Voltate e riaprite l'apparecchio. **Controllate sempre che il pulsante di infusione sia alzato prima di rimuovere il porta-filtro.**

15 Estraete l'adattatore per caffè sciolto dall'apparecchio. Svuotate il caffè dell'adattatore per caffè sciolto premendo sui lati e spingendo il filtro. Buttate il caffè e sciacquate l'adattatore per caffè sciolto. **Fate ATTENZIONE a eccessive fuoriuscite di acqua calda.**

16 E finalmente rilassatevi e godetevi il vostro espresso.

istruzioni per l'adattatore per cialde



1 Inserite l'adattatore per cialde premendolo nel foro di riempimento finché udiate o sentiate un clic.

2 Controllate che il pulsante di infusione sia alzato.

3 Sbloccate la pompa girandola di 90°.

4 Azionate la pompa fino a 16 bar (zona verde) e bloccatela girando di nuovo il manico di 90°. **Attenti a non arrivare mai alla zona rossa** (oltre i 16 bar)! Per facilitare il pompaggio, posizionate le mani come nell'illustrazione a fianco.

5 Voltate l'apparecchio per avere il porta-filtro di fronte a voi.

6 Togliete il porta-filtro svitandolo di 60° in senso antiorario.

7 Versate acqua calda da un bollitore o da un termos nel serbatoio. **Versate l'acqua lentamente** Fate attenzione alla portata limitata del serbatoio (50 ml).

8 Mettete una cialda espresso sull'adattatore per cialde.

9 Bloccate il porta-filtro ruotandolo di 60° in senso orario sino all'indicatore di bloccaggio. Se questa operazione non viene eseguita correttamente, l'uso dell'apparecchio potrebbe rivelarsi pericoloso!

10 Voltate l'apparecchio e tenetelo sopra la tazzina. Premete il pulsante di infusione e servite un espresso di prima qualità.

11 Quando la tazzina è stata riempita fino al livello desiderato, fermate l'apparecchio **spingendo con il dito il pulsante di infusione verso l'alto**. La pressione dell'apparecchio scende quindi rapidamente e il flusso di caffè si interrompe.

12 Voltate e riaprite l'apparecchio. **Controllate sempre che il pulsante di infusione sia alzato prima di rimuovere il porta-filtro.**

13 Togliete la cialda espresso **Fate ATTENZIONE a eccessive fuoriuscite di acqua calda**.

14 E finalmente rilassatevi e godetevi il vostro espresso.

qualche consiglio

Per ottenere un espresso di prima qualità

- Usate sempre acqua di buona qualità.
- Con l'adattatore per cialde : usate esclusivamente cialde espresso (compatibili E.S.E.[®]). La maggior parte delle marche di caffè propone cialde E.S.E. [®].
- Con l'adattatore per caffè sciolto : usate solamente caffè macinato per espresso (miscela molto fine). Le miscele di caffè variano a seconda della marca e consentono quindi di ottenere caffè qualitativamente diversi. Non esitate a fare degli esperimenti modificando la quantità di caffè, la miscela utilizzata nell'adattatore per caffè sciolto e la forza che mettete nel pressare il caffè. È quindi possibile creare il proprio espresso su misura. Una miscela estremamente fine e compatta richiede un tempo di preparazione molto lungo e consente di ottenere un espresso particolarmente forte. Una miscela a grana grossa e non pressata, invece, ha un tempo di preparazione molto breve e produce un espresso meno forte. Vi ricordiamo che un buon espresso si ottiene con approssimativamente 7 grammi di caffè, un tempo di preparazione di circa 25 secondi e una temperatura dell'acqua compresa tra i 90 e 95°.
- Non trascurate la temperatura delle tazzine. Vi consigliamo di pre-riscalarle versandovi dell'acqua calda che getterete prima di servire il caffè.
- Se amate il caffè ristretto, vi consigliamo di utilizzare l'apposito filtro (opzionale).
- Per offrirvi la massima qualità, Handpresso dispone di una gamma di accessori dedicati alla mobilità: termos, astucci per il trasporto e un kit per l'uso all'aperto.

Pulizia e manutenzione

- Rimuovete e svuotate l'adattatore per caffè sciolto spingendo il filtro e dandogli dei colpetti sull'orlo di un contenitore.
- Sciacquate l'apparecchio e usate un panno morbido per asciugarlo. Non utilizzate alcool o detergenti per pulirlo. Questi prodotti potrebbero modificare le caratteristiche dell'apparecchio e renderlo pericoloso. Handpresso Pump non richiede trattamento anticalcare.
- Non mettetelo né in lavastoviglie né nel forno a microonde.
- Non immergetelo in acqua
- Per un migliore utilizzo della macchina, ungere con una o due gocce di olio da cucina (girasole, colza) il pulsante erogatore e l'estremità del manico della vostra Handpresso. (Vedete illustrazioni a p. 5)

Conservazione

Grazie alle sue dimensioni ridotte, Handpresso Pump può facilmente essere riposto:

- in un cassetto,
- appeso con gli utensili da cucina (gancio non fornito),
- in un astuccio per il trasporto (opzionale).

avvertenze

Leggete le avvertenze prima di usare l'apparecchio.

- Tenete il dispositivo lontano dalla portata dei bambini e di persone non informate. Evitate di lasciare l'apparecchio incustodito.
- Fate un'ispezione visiva dell'apparecchio prima di ogni utilizzo e assicuratevi che non siano presenti crepe, rigature profonde o altre deformazioni che potrebbero alterarne il normale funzionamento.
- Controllate che l'adattatore per caffè sciolto non sia sporco o unto.
- Non tentate di superare la pressione massima di utilizzo di 16 bar (zona verde sull'indicatore di pressione).
- Usate esclusivamente caffè macinato per espresso.
- Versate solo acqua nel serbatoio.
- Non azionate mai il pulsante di infusione se il porta-filtro non è chiuso correttamente e stretto fino all'indicatore di bloccaggio (vedi punto 11 p. 24 o punto 9 p. 26 delle istruzioni). Controllate che l'adattatore per caffè sciolto sia inserito prima di iniziare la preparazione del caffè.
- Non tentate di rimuovere il porta-filtro durante l'utilizzo né prima di aver spinto nuovamente il pulsante di infusione verso l'alto.
- Fate attenzione agli schizzi di caffè e alla direzione del beccuccio del porta-filtro durante l'utilizzo. Rimuovete delicatamente il porta-filtro dopo la

preparazione dell'espresso. Fate attenzione all'acqua avanzata nel serbatoio, soprattutto se avete preparato un caffè ristretto.

- In caso di scottatura, passate immediatamente la zona interessata sotto l'acqua fredda e chiamate un medico se necessario.
- L'apparecchio deve essere usato tra 5° e 50° e in ambienti con pressione atmosferica normale (da 0 a 3000 m di altitudine).
- Non tentate di riparare l'apparecchio né di sostituirne i pezzi da soli: rivolgetevi a un distributore autorizzato per questo tipo d'intervento.
- L'apparecchio non è adatto a un uso professionale.
- Non usate il dispositivo per uno scopo diverso da quello previsto.
- Handpresso non può essere considerato responsabile in caso di uso improprio.
- Provvedete subito alla sostituzione dell'adattatore per caffè sciolto alla minima traccia di usura, crepe o deformazioni. Potrete acquistare adattatori per caffè sciolto di ricambio nelle rivendite abituali e nel nostro negozio virtuale all'indirizzo www.handpresso.com
- Fate sostituire il serbatoio dell'acqua e il porta-filtri da un tecnico autorizzato ogni 5000 espressi o ogni cinque anni se non avete consumato in questo lasso di tempo un tale numero di caffè.

riparazione

Che cosa fare se:

- **La pompa è bloccata ed è impossibile azionarla?**
Sbloccate il manico (vedi punto 3 delle istruzioni per l'uso).
- **Viene azionata la pompa, ma la pressione non sale?**
Verificate che il pulsante di infusione sia alzato (vedi punto 2 delle istruzioni). Azionate la pompa fino allo stop. Contattate un tecnico autorizzato se la pressione continua a non salire.
- **L'acqua fuoriesce dal porta-filtro?**
Verificate la posizione e le condizioni della guarnizione dell'apertura di riempimento. Stringete correttamente il porta-filtro (vedi punto 11 p. 24 o punto 9 p. 26 delle istruzioni). Sostituite la guarnizione se difettosa (secca, crepata, danneggiata o tagliata).
- **L'espresso viene preparato troppo rapidamente?**
Consultate il paragrafo «Qualche consiglio» § 3.
- Se il problema persiste, controllate l'adattatore per caffè sciolto e sostituitelo se è difettoso (secco, crepato, danneggiato o tagliato) o se il filtro è rotto.

servizio clienti

Se necessitate ulteriori informazioni, vi preghiamo di visitare il nostro servizio clienti all'indirizzo www.handpresso.com.

dati tecnici

capacità serbatoio dell'acqua.....	50 ml
pressione massima	16 bar
capacità adattatore per caffè sciolto	circa 7 g
dimensioni Lungh. x largh. x alt.....	223 x 100 x 70 mm
peso	480 g

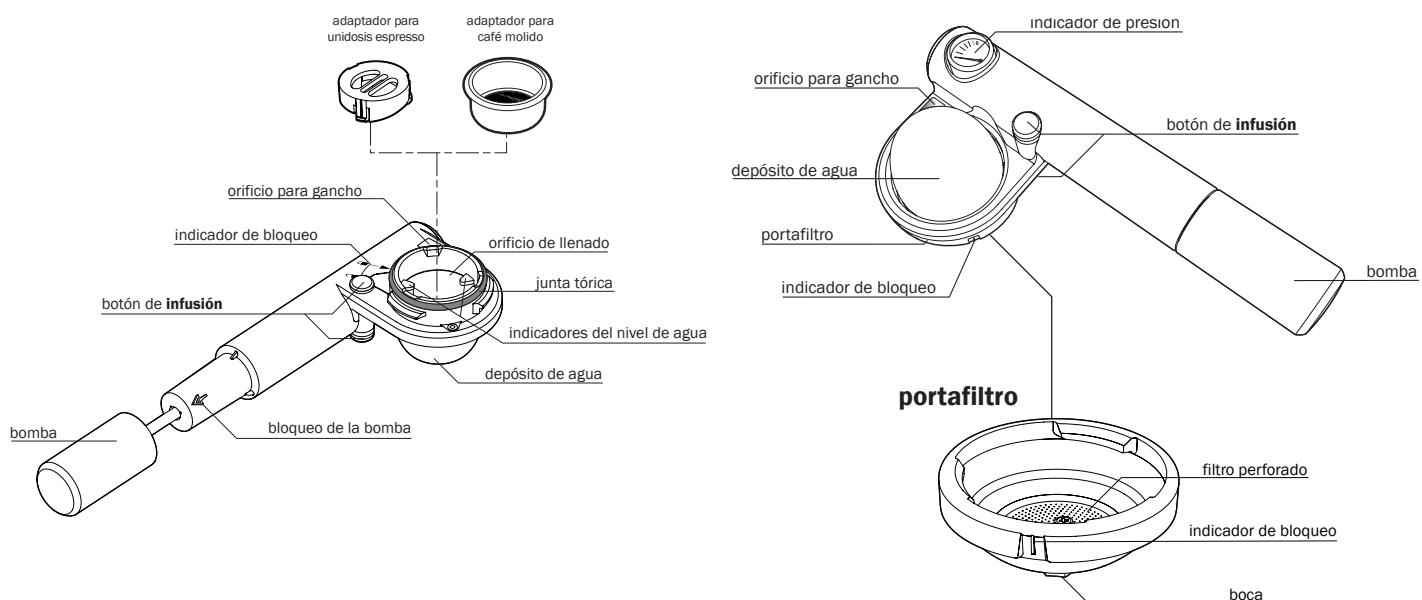
brevetti e marchi

Questo apparecchio è protetto da richieste di brevetti internazionali. Handpresso e E.S.E.[®] sono marchi depositati.

indirizzo

Handpresso
77300 Fontainebleau, FRANCIA

www.handpresso.com



¡Bienvenidos al mundo de Handpresso!

Descubra Handpresso Pump: ¡la primera máquina de café espresso ecológica, no eléctrica y portátil del mundo! Prepárese un café espresso de primera calidad en cualquier lugar: de vacaciones o en viaje de negocios, en el campo o en el mar, en la cocina o en el jardín, ¡Handpresso Pump es indispensable! Con Handpresso Pump, puede elegir si usar café molido con el adaptador para café molido o unidosis espresso con el adaptador para unidosis.

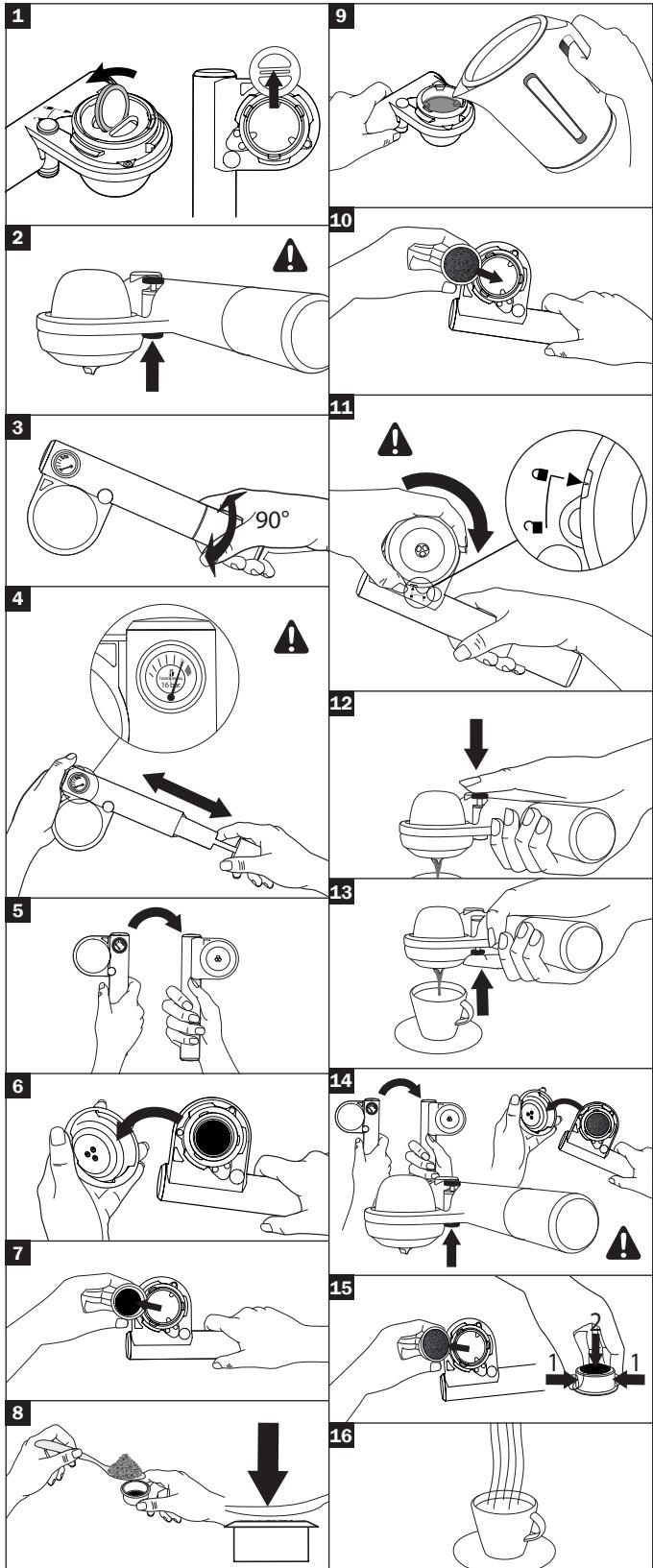
⚠ Lea las advertencias en la p. 36 antes de usar la máquina Handpresso.



para unidosis espresso & compatible E.S.E.®



para café molido

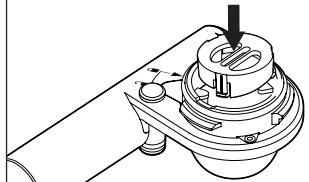


Instrucciones de uso para el adaptador para café molido

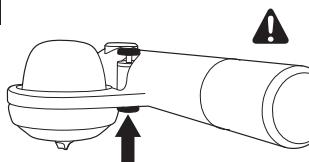


- 1 Si el adaptador para unidosis está colocado, quitarlo introduciendo una moneda en la ranura central y girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 2 Comprobar primero que el botón de infusión esté hacia arriba.
- 3 Desbloquear la bomba girando el mango 90°.
- 4 Bombejar hasta los 16 bar (zona verde) y bloquear la bomba girando el mango 90°. **¡ATENCIÓN: No debe alcanzar la zona roja** (más de 16 bar)! Para que sea más fácil bombejar, poner las manos como se indica en el dibujo.
- 5 Gire la máquina de forma que el portafiltro quede delante de usted.
- 6 Sacar el portafiltro girándolo 60° en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 7 Sacar el adaptador para café molido de la máquina metiendo los dedos en una de las tres muescas.
- 8 Preparar la dosis de café llenando el adaptador para café molido uniformemente con el café espresso deseado. Comprobar que el café no rebase el borde superior del adaptador para café molido. Consultar "unos consejos" en la p. 36 para optimizar el llenado y compactado del adaptador para café molido.
- 9 Echar agua caliente de un hervidor o un termo en el depósito por el orificio de llenado. **Echar el agua lentamente** hasta cubrir los 3 indicadores de nivel de agua. Recordar que la capacidad del depósito es pequeña (50 ml).
- 10 Recolocar el adaptador para café molido en la posición correspondiente en el dispositivo Handpresso.
- 11 Bloquear el portafiltro girándolo 60 grados en el sentido de las agujas del reloj... hasta el indicador de bloqueo. ¡Atención, de no hacerlo, el uso de la máquina podría ser peligroso!
- 12 Girar la máquina. Pulsar el botón de infusión y servirse un espresso de primera calidad.
- 13 Cuando la taza esté llena a su gusto, parar la máquina **pulsando el botón de infusión con el índice**. Así se libera la presión de la máquina y se detiene el flujo de café.
- 14 Girar la máquina y abrirla otra vez. **Verificar que el botón de infusión esté siempre hacia arriba** antes de sacar el portafiltro!
- 15 Sacar el adaptador para café molido de la máquina. Sacar el café del adaptador para café molido apretando en los lados y empujando el filtro. Tirar el café y enjuagar el adaptador para café molido. **CUIDADO con el agua caliente que quede en el depósito de agua.**
- 16 Por último, relajarse y saborear su espresso.

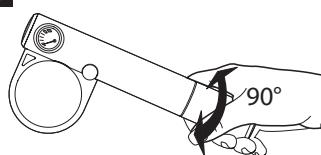
1



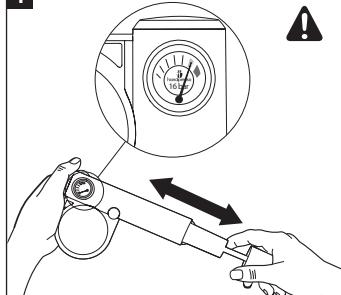
2



3

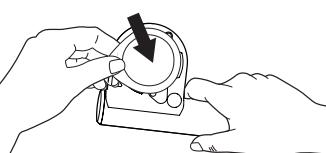


4

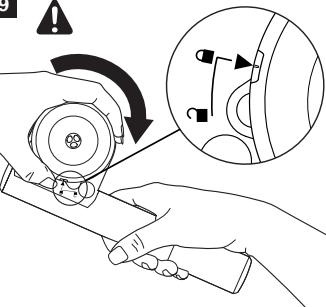


5

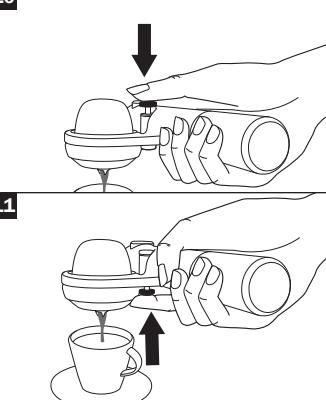
8



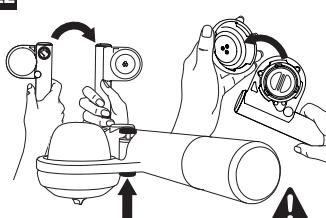
9



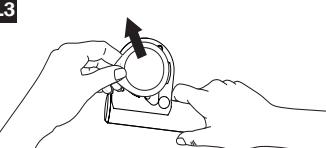
10



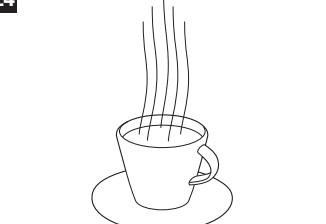
11



12

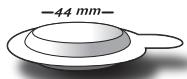


13



14

Instrucciones de uso para el adaptador para unidosis



1 Instalar el adaptador para unidosis introduciéndolo en el orificio de llenado hasta que se oiga un clic.



2 Comprobar primero que el botón de infusión esté hacia arriba.

3 Desbloquear la bomba girando el mango 90°.



4 Bombejar hasta los 16 bar (zona verde) y bloquear la bomba girando el mango 90°. ¡**ATENCIÓN: No debe alcanzar la zona roja** (más de 16 bar)! Para que sea más fácil bombejar, poner las manos como se indica en el dibujo.

5 Gire la máquina de forma que el portafiltro quede delante de usted.

6 Sacar el portafiltro girándolo 60° en sentido contrario a las agujas del reloj.

7 Echar agua caliente de un hervidor o un termo en el depósito. **Echar el agua lentamente**. Recordar que la capacidad del depósito es pequeña (50 ml).

8 Poner una unidosis en el adaptador para unidosis.



9 Bloquear el portafiltro girándolo 60 grados en el sentido de las agujas del reloj... hasta el indicador de bloqueo. ¡Atención, de no hacerlo, el uso de la máquina podría ser peligroso!

10 Girar la máquina y ponerla sobre la taza. Pulsar el botón de infusión y servirse un espresso de primera calidad.

11 Cuando la taza esté llena a su gusto, parar la máquina **pulsando el botón de infusión con el índice**. Así se libera la presión de la máquina y se detiene el flujo de café.



12 Girar la máquina y abrirla otra vez. ¡**Verificar que el botón de infusión esté siempre hacia arriba antes de sacar el portafiltro**!

13 Sacar y tirar la unidosis espresso **CUIDADO con el goteo de agua caliente sobrante**.

14 Por último, relajarse y saborear su espresso..

unos consejos

para obtener un espresso de primera calidad

- Usar siempre agua de buena calidad.
- Con el adaptador para unidosis : usar solo unidosis espresso (unidosis E.S.E.® compatibles). La mayoría de las grandes marcas de café proponen unidosis E.S.E.®.
- Con el adaptador para café molido : El café molido difiere de una marca a otra, lo que explica la variación en la calidad del café obtenido.
- Realizar pruebas cambiando la cantidad de café, el tipo de café molido utilizado en el adaptador para café molido y el grado de compactación del café. De este modo, podrá determinar usted mismo las cualidades del café espresso resultante. Si la moledura es demasiado fina y compacta, el tiempo de preparación será mayor y el espresso obtenido será muy fuerte. Por el contrario, si la moledura es muy gruesa y no se compacta, el tiempo de preparación será menor y el espresso será más suave. Recordar que un café espresso de buena calidad se obtiene utilizando 7 gramos de café, con un tiempo de preparación de 25 segundos y empleando agua a una temperatura entre 90 y 95 °C.
- No olvidar la temperatura de las tazas. Le aconsejamos calentar la taza llenándola de agua caliente y vaciéndola antes de servir un café.
- Si le gusta el café muy fuerte (ristretto), Handpresso le aconseja usar el portafiltro especial para café "intenso" (no incluido).
- Para una calidad óptima, Handpresso ofrece una variedad de accesorios para movilidad: termos, fundas de transporte y kits para uso en exteriores.

limpieza y mantenimiento

- Sacar y vaciar el adaptador para café molido empujando el filtro y golpeando suavemente en el borde de un contenedor.
- Limpiar la máquina con agua, y usar un paño suave para secarla. No usar alcohol ni detergentes para limpiarla. Dichos productos podrían modificar las características de la máquina y hacerla peligrosa. No hace falta descalcificar el Handpresso Pump.
- No meterla en el lavavajillas ni en el microondas.
- No sumergirla en agua.
- Para garantizar el perfecto funcionamiento, asegúrese de lubricar regularmente su Handpresso Pump con una o dos gotas de aceite para cocinar (aceite de girasol o de colza). Mirar las ilustraciones p. 5.

almacenamiento

Gracias a su pequeño tamaño, el Handpresso es fácil de guardar:

- en un cajón de la cocina,
- colgado con los utensilios de cocina (gancho no incluido)
- en su funda de transporte (no incluida).

advertencias

Lea todas las instrucciones antes de usar la máquina.

- Mantener la máquina fuera del alcance de los niños y de personas no informadas. No dejar la máquina sin vigilancia. Verificar visualmente la máquina antes de cada utilización y asegurarse de que no haya grietas, rayas profundas ni cualquier otra deformación que pueda alterar su buen funcionamiento. Comprobar que el adaptador para café molido esté limpio y sin grasa.
- No intentar sobrepasar la presión máxima de uso de 16 bar (señal verde sobre el indicador de presión).
- Usar exclusivamente café molido para espresso.
- Echar sólo agua en el depósito.
- No pulsar nunca el botón de infusión si el portafiltro no está cerrado y apretado correctamente hasta el indicador de bloqueo (etapa 11 p. 33 o etapa 9 p. 35 de las instrucciones de uso). Comprobar que se ha colocado el adaptador para café molido antes de empezar a preparar el café.
- No intentar quitar el portafiltro durante el uso y sin haber pulsado el botón de infusión para que éste vuelva a situarse hacia arriba.
- Tener precaución con las salpicaduras de café y con la orientación de la boca del portafiltro durante el uso. Sacar el portafiltro con precaución después de preparar el espresso. Tener precaución con el agua sobrante en el depósito si ha preparado un café espresso fuerte, conocido como "ristretto".

- En caso de quemaduras, echar inmediatamente agua fría sobre la zona afectada y llamar a un médico si es necesario.
- La máquina debe utilizarse a una temperatura ambiente entre 5 °C y 50 °C, y en condiciones de presión atmosférica normales (de 0 a 3000 m de altitud).
- No intentar reparar o reemplazar piezas: póngase en contacto con un distribuidor autorizado.
- La máquina no es adecuada para uso profesional.
- No utilizar la máquina con fines distintos a los previstos. Handpresso no podrá ser considerado responsable en caso de uso incorrecto.
- No dudar en reemplazar el adaptador para café molido al menor signo de desgaste, grieta o rotura. Podrá adquirir nuevos adaptador para café molido en su establecimiento habitual o en nuestra tienda online, que encontrará en www.handpresso.com
- Tras preparar 5000 espressos o una vez transcurridos 5 años, en caso de no haber alcanzado los 5000 espressos en dicho período de tiempo, proceder al reemplazo del depósito de agua y el portafiltro por un técnico autorizado.

casos especiales

Qué hacer en los casos siguientes:

- **¿La bomba está bloqueada, no consigo bombear?**
Desbloquear el mango (etapa 3 de las instrucciones de uso).
- **¿Aunque bombea, la presión no sube?**
Comprobar que el botón de infusión esté hacia arriba (etapa 2 de las instrucciones de uso).
Asegúrese de que ha bombeado al máximo.
Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado si la presión continua sin subir.
- **¿El portafiltro gotea?**
Verificar la posición y el estado de la junta de la abertura de llenado.
Apretar el portafiltro correctamente (etapa 11 p. 33 o etapa 9 p. 35 de las instrucciones de uso).
Reemplazar la junta de la abertura de llenado si está defectuosa (seca, agrietada, estropeada o rajada).
- **¿El espresso se hace demasiado rápido?**
Consultar la sección «unos consejos» § 3.
• Si no desaparece el problema, comprobar el adaptador para café molido y reemplazarlo si está defectuoso (seco, agrietado, estropeado o rajado) o si el filtro está roto.

servicio al consumidor

Si necesita más información, visite nuestro servicio al cliente en www.handpresso.com.

datos técnicos

capacidad del depósito de agua	50 ml
presión máxima	16 bar
capacidad de un adaptador para café molido	aproximadamente 7 g
dimensiones a x p x h.....	223 x 100 x 70 mm
peso	480 g

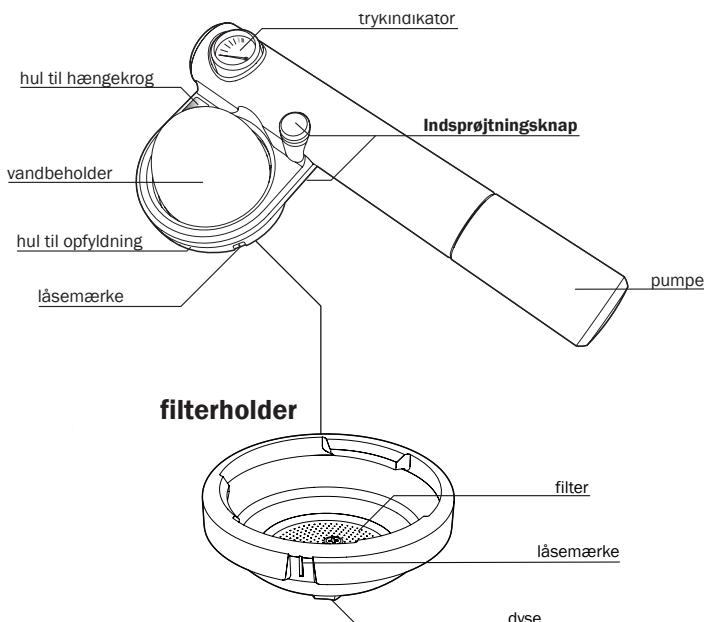
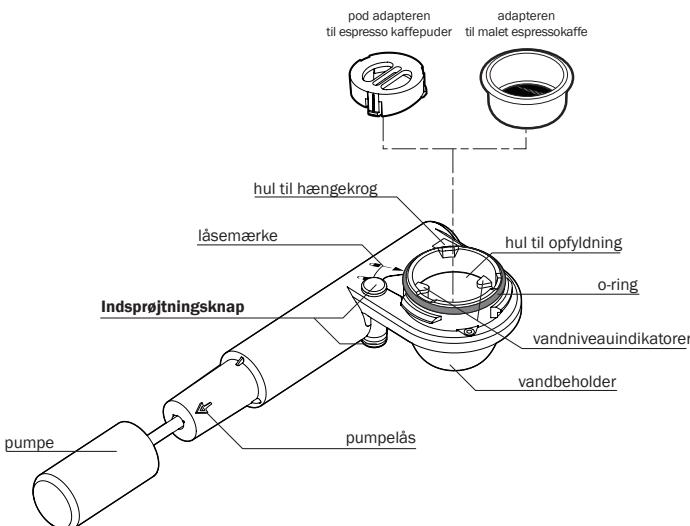
patentes y marcas

Este producto está protegido por solicitudes de patentes internacionales. Handpresso y E.S.E.® son marcas registradas.

dirección

Handpresso
77300 Fontainebleau, FRANCE

www.handpresso.com



Velkommen til Handpresso's verden!

Opdag Handpresso Pump: verdens første miljøvenlige, ikke-elektriske, transportable espressomaskine! Lav førsteklasses espresso overalt: på ferie, på en forretningsrejse, på landet eller på havet, i køkkenet eller i haven - Handpresso Pump skal man simpelthen bare have!

Med Handpresso Pump, kan du selv vælge om du vil bruge løs kaffe med adapteren til malet espressokaffe eller espresso kaffepuder med pod adapteren.



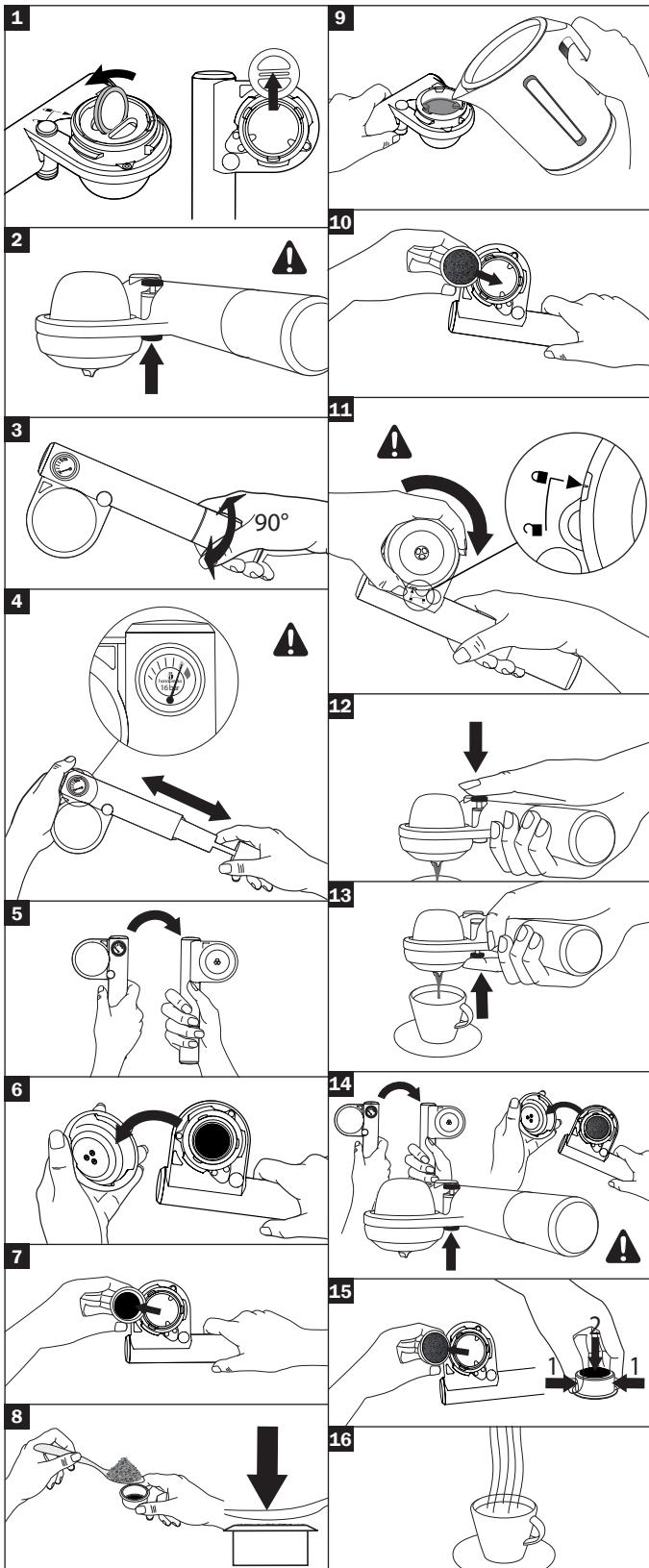
til espresso kaffepuder & E.S.E.® compatible



til malet espressokaffe

⚠ Læs venligst sikkerhedsreglerne på s. 44, inden du bruger din Handpresso-maskine

Brugsanvisning til adapteren til malet espressokaffe



1 Hvis pod adapteren er monteret, fjern den med en mønt, som sættes i midterrenven og drejes mod uret.

2 Kontroller først, at indsprøjtningsskappen er oppe.

3 Løsn pumpen ved at dreje håndtaget $\frac{1}{4}$ omgang.

4 Pump op til 16 bar (grønt felt), og lås igen pumpen ved at dreje håndtaget $\frac{1}{4}$ omgang. **Pas på aldrig at nå det røde felt** (over 16 bar)! Det er lettere at pumpe hvis hænderne holdes som vist på tegningen.

5 Vend maskinen om, så filterholderen vender opad.

6 Fjern filterholderen ved at dreje den $\frac{1}{6}$ omgang mod uret.

7 Fjern adapteren til malet espressokaffe fra maskinen ved at sætte fingerspidsene i et af de tre hak.

8 Forbered din kaffedosis ved at fyldе adapteren til malet espressokaffe jævnlig med din foretrukne espressokaffe. Kontroller, at kaffen ikke overstiger den øvre kant på adapteren til malet espressokaffe. Under « tips » på s. 44 kan du finde oplysninger om, hvordan du optimerer påfyldningen og stampningen af adapteren til malet espressokaffe.

9 Håld varmt vand fra en kedel eller en termokande i beholderen gennem hullet til opfyldning. **Håld vandet langsomt**, indtil du dækker de 3 vandniveauindikatorer. Bliv ikke overrasket over beholderens lille kapacitet (50 ml).

10 Sæt adapteren til malet espressokaffe tilbage i dens position på Handpresso-enhed.

11 Lås filterholderen ved at rotere den 60 grader med uret... op til låsemærket. I modsat tilfælde, kan brugen af maskinen være farlig!

12 Vend maskinen om og hold den over koppen. Tryk nu på indsprøjtningsskappen, og bryg en førsteklasses espresso.

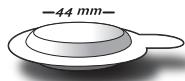
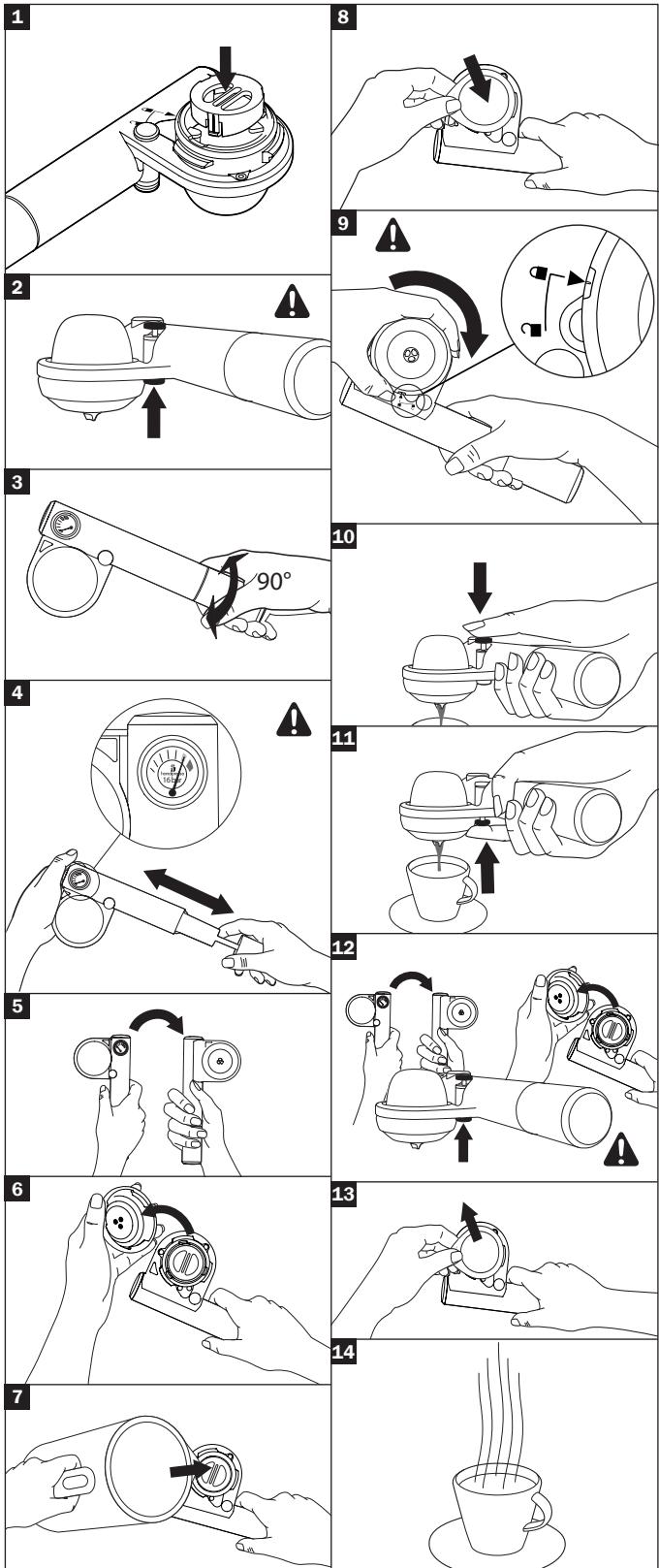
13 Når koppen er fyldt op til det ønskede niveau, skal du stoppe maskinen ved at trykke **indsprøjtningsskappen op med en finger**. Derved går trykket af maskinen, og kaffestrømmen stopper.

14 Vend maskinen om igen og åbn den. **Kontroller altid, at påfyldningsknappen er oppe, inden du fjerner filterholderen!**

15 Fjern adapteren til malet espressokaffe fra maskinen. Fjern kaffen fra adapteren til malet espressokaffe ved at trykke siderne ind og presse på filteret. Smid kaffen ud og skyd adapteren til malet espressokaffe. **PAS PÅ eventuelt overskydende varmt vand, som er tilbage i vandbeholderen.**

16 Sidst, men ikke mindst: slap af, og nyd din espresso.

Brugsanvisning til espresso pod adapteren



- 1** Indsæt pod adapteren ved at presse den ned i hullet til opfyldning indtil du mærker eller hører et klik.
- 2** Kontroller først, at indsprøjtningsskappen er oppe.
- 3** Løsn pumpen ved at dreje håndtaget $\frac{1}{4}$ omgang.
- 4** Pump op til 16 bar (grønt felt), og lås igen pumpen ved at dreje håndtaget $\frac{1}{4}$ omgang. **Pas på aldrig at nå det røde felt** (over 16 bar)! Det er lettere at pumpe hvis hænderne holdes som vist på tegningen.
- 5** Vend maskinen om, så filterholderen vender opad.
- 6** Fjern filterholderen ved at dreje den $\frac{1}{6}$ omgang mod uret.
- 7** Hæld varmt vand fra en kedel eller en termokande i beholderen. **Hæld vandet langsomt**. Bliv ikke overrasket over beholderens lille kapacitet (50 ml).
- 8** Placer en espresso kaffepude i E.S.E. pod adapteren.
- 9** Lås filterholderen ved at rotere den 60 grader med uret... op til låsemærket. I modsat tilfælde, kan brugen af maskinen være farlig!
- 10** Vend maskinen om og hold den over koppen. Tryk nu på indsprøjtningsskappen, og bryg en førsteklasses espresso.
- 11** Når koppen er fyldt op til det ønskede niveau, skal du stoppe maskinen ved at trykke **indsprøjtningsskappen op med en finger**. Derved går trykket af maskinen, og kaffestømmen stopper.
- 12** Vend maskinen om igen og åbn den. **Kontrollér altid, at påfyldningskappen er oppe, inden du fjerner filterholderen!**
- 13** Fjern E.S.E kaffepuden og smid den ud. **PAS PÅ eventuelt overskydende vand, som er tilbage i vandbeholderen.**
- 14** Sidst, men ikke mindst: slap af, og nyd din espresso.

tips

for at opnå en førsteklasses espresso

- Brug kun vand af god kvalitet.
- Med pod adapteren : anvend kun espresso eller E.S.E.[®] kompatible kaffepuder. De fleste store kaffemærker tilbyder E.S.E.[®] kaffepuder.
- Med adapteren til malet espressokaffe: anvend kun finmalet espressokaffe. Kaffeformalingen varierer fra mørke til mørke, og dette er forklaringen på variationerne i kaffens kvalitet. Tøv ikke med at lave test ved at ændre kaffemængden, den kaffeformaling, som du bruger i adapteren til malet espressokaffe, og hvor hårdt du stamper kaffen. På den måde definerer du selv din espresso. En formaling, der er for fin og kompakt, har en meget lang bryggetid og giver en meget stærk espresso. Omvendt har en for grov formaling, som ikke er stampet, en meget kort bryggetid og reducerer således espressoens styrke.
- Vi minder om, at en espresso opnås med ca. 7 gram kaffe, en bryggetid på ca. 25 sekunder og en vandtemperatur på mellem 90 og 95 ° C.
- Tænk på koppens temperatur. Vi anbefaler at skylle koppen med varmt vand inden kaffen brygges.
- Hvis du kan lide meget stærk kaffe (Ristretto), anbefaler Handpresso, at du bruger den særlige "intense" filterholder (ekstraudstyr).
- Handpresso tilbyder et udvalg af tilbehør: termokande, rejsehylster, m.m., som gør Handpressoen lettere at tage med.

rengeøring og vedligeholdelse

- Fjern og tøm adapteren til malet espressokaffe ved at trykke på filteret og banke det let mod kanten af en beholder.
- Rens kun maskinen i vand og anvend en blød klud til at tørre den. Brug ikke sprit eller afkalkningsmiddel for at rense den. Disse midler vil kunne ændre maskinens egenskaber og gøre den farlig i brug. Handpresso Pump skal ikke afkalkes.
- Put ikke Handpressoen i opvaskemaskine eller mikroovn.
- Dyp den ikke i vand.
- For at få jeres Handpresso Pump espresso maskine til at fungere perfekt, rådes I til at smøre den jævnligt med en eller to dråber madolie (solsikke-, rapsolie). Se billeder på side 5.

opbevaring

Da Handpressoen er lille, er den nem at finde plads til:

- i en køkkenskuffe
- hængt op med de øvrige køkkenredskaber (krog ikke leveret)
- i dens hylster (kan købes separat).

sikkerhedsregler

Læs hele brugsanvisningen inden brug.

- Hold Handpressoen væk fra børn samt ikke-instruerede personer. Efterlad ikke maskinen uden opsyn.
- Check altid maskinen inden brug for at sikre at der ikke findes revner, dybe furer eller andre skader, der kan hindre en normal funktion.
- Kontroller, at adapteren til malet espressokaffe er ren og fri for fedt.
- Prøv ikke at overskride det maksimale brugstryk på 16 bar (grønt felt på trykindikator).
- Brug kun formalet kaffe til espresso.
- Kom udelukkende vand i vandbeholderen.
- Tryk aldrig på indsprøjtningsknappen, hvis filterholderen ikke er låst korrekt og strammet op til låsemærket (se trin 11 side 41 eller trin 9 side 43 i brugsanvisningen). Kontroller, at adapteren til malet espressokaffe er på plads, inden du begynder at brygge kaffen.
- Forsøg ikke at fjerne filterholderen under brug eller inden du har trykket indsprøjtningsknappen op igen.
- Pas på kaffesprøjt, og hold øje med dysens retnings under brug. Fjern filterholderen forsigtigt, når du har lavet din espresso. Pas på det resterende vand i beholderen, især hvis du har lavet en stærk espresso, der omtales som en « Ristretto ».
- I tilfælde af skoldninger kom straks rigeligt med kaldt vand på det skoldede område og tilkald læge om nødvendigt.
- Maskinen bør bruges mellem 5 ° C og 50 ° C, under normalt atmosfærisk tryk (fra 0 til 3000 m højde).

- Forsøg ikke at reparere maskinen eller erstatte dele selv: kontakt en autoriseret forhandler for sådanne reparationer.
- Maskinen er ikke egnet til professionel brug.
- Brug ikke maskinen til andet end det beregnede formål. Handpresso kan ikke være ansvarlig for en ukorrekt anvendelse.
- Tøv ikke med at udskifte adapteren til malet espressokaffe, hvis der er de mindste tegn på slid, revner eller skader. Du kan finde de nye adapterne til malet espressokaffe i din normale butik eller i vores onlinebutik på www.handpresso.com
- Få vandbeholderen og filterholderen udskiftet af en autoriseret tekniker for hver 5000 espressoer eller hvert 5. år, hvis du ikke er kommet op på 5000 espressoer i løbet af denne periode.

problemløsning

Hvad gør man hvis:

- **Pumpen er blokeret, jeg kan ikke pumpe?**
Løsn håndtaget (trin 3 i brugsanvisningen).
- **Jeg pumper, men trykket stiger ikke?**
Kontroller, at indsprøjtningsknapper er oppe (trin 2 i instruktionerne). Vær sikker på at trykke pumpen helt i bund.
Kontakt en autoriseret tekniker, hvis trykket stadig ikke stiger.
- **Vander løber ud gennem filterholderen?**
Kontroller position og tilstand af o-ring'en ved påfyldningsåbningen. Stram filterholderen rigtigt (se trin 11 side 41 eller trin 9 side 43 i brugsanvisningen).
Udskift gummingen ved påfyldningsåbningen, hvis der er noget i vejen med den (tør, revnet, beskadiget eller skåret).
- **Espressoen brygges for hurtigt?**
Se « tips » § 3.
• Hvis problemet ikke bliver løst, skal du kontrollere adapteren til malet espressokaffe og udskifte den, hvis der er noget i vejen med påfyldningsåbningens o-ring (tør, revnet, beskadiget eller skåret), eller hvis filteret er ødelagt.

forbrugerservice

Hvis du har brug for yderligere oplysninger, kan du besøge vores forbrugerservice på www.handpresso.com.

tekniske data

vandbeholderens kapacitet.....	50 ml
maksimalt tryk.....	16 bar
kapacitet for en adapteren til malet espressokaffe	ca 7 g
mål l x b x h.....	223 x 100 x 70 mm
vægt.....	480 g

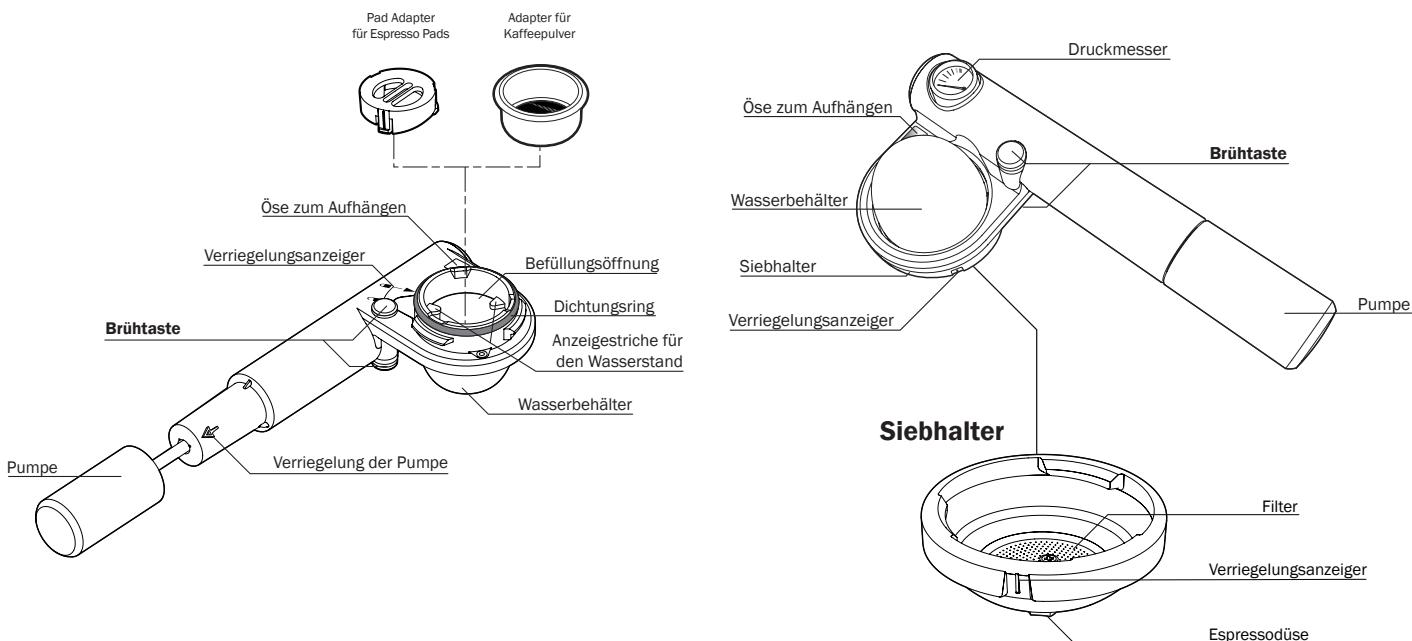
patenter og varemærker

Dette produkt er beskyttet af internationale patentansøgelser. Handpresso og E.S.E.[®] er registrerede varemærker.

adresse

Handpresso
77300 Fontainebleau, FRANKRIG

www.handpresso.com



Herzlich willkommen in der Welt von Handpresso!

Entdecken Sie den Handpresso Pump, die weltweit erste umweltfreundliche, nicht elektrische, tragbare Espressomaschine! Jetzt können Sie erstklassigen Espresso bereiten, wo immer Sie gerade sind: In den Ferien, auf Geschäftsreise, am Meer, in Ihrer Küche oder im Garten. Der Handpresso Pump ist ein echtes Muss für alle Espressoliebhaber! Mit dem Handpresso Pump, können Sie wählen ob Sie Kaffeepulver mit dem Adapter für Kaffeepulver oder Espresso Pads mit dem Pad Adapter benutzen wollen.

⚠ Lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihrer Handpresso Espressomaschine sorgfältig die Sicherheitshinweise (Seite 52 durch).

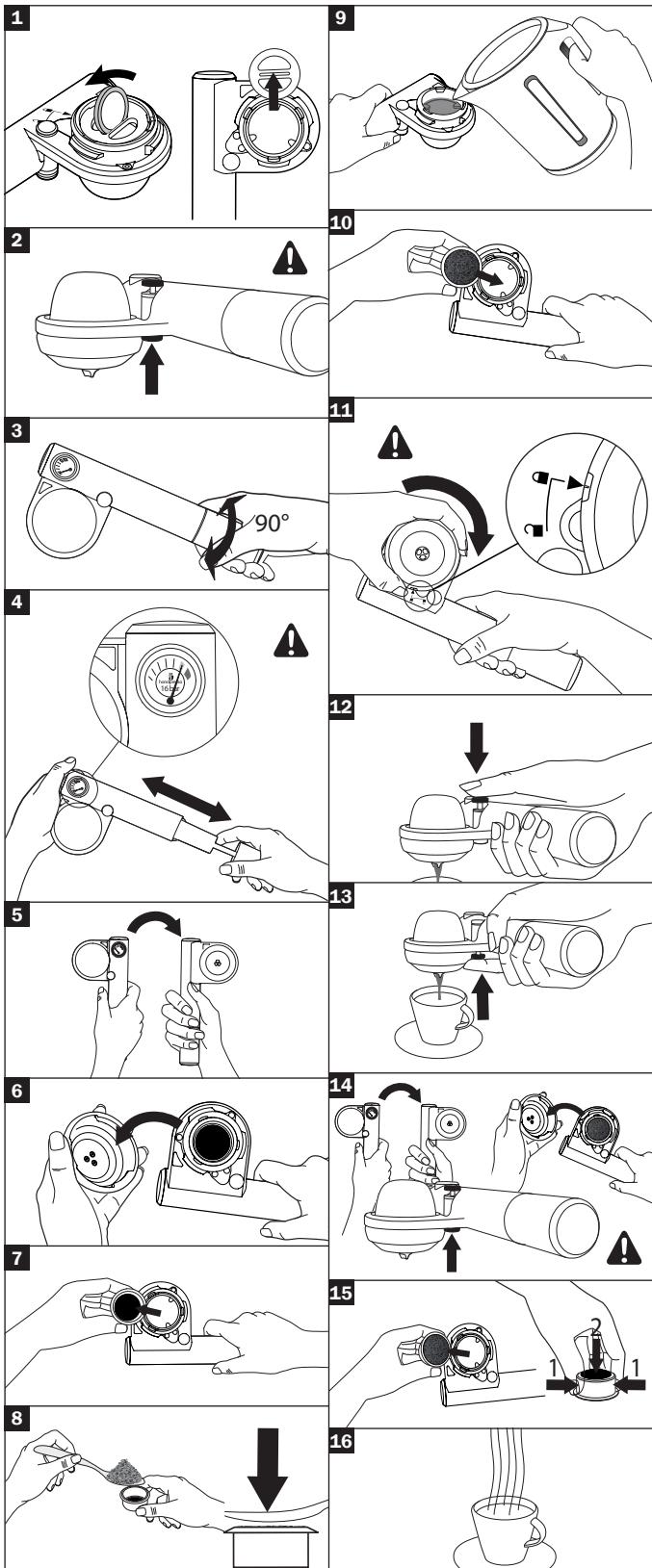


**für Espresso Pads
& E.S.E.® kompatiblen**



für Kaffeepulver

Bedienungsanleitung für den Adapter für Kaffeepulver



1 Wenn der Pad Adapter eingebaut ist, nehmen Sie ihn heraus, damit Sie eine Münze in dem Mitteschlitz einwerfen und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

2 Stellen Sie zuerst sicher, daß sich die Brühtaste in der oberen (nicht gedrückten) Position befindet.

3 Entriegeln Sie die Pumpe durch eine 90°-Drehung des Griffes.

4 Pumpen Sie, bis 16 bar Druck erreicht sind (grüner Bereich). Verriegeln Sie die Pumpe dann durch eine weitere 90°-Drehung des Griffes. Vorsicht: **Achten Sie beim Pumpen darauf, daß der Zeiger nicht in den roten Bereich** (Druck über 16 bar) gerät! Um das Pumpen zu erleichtern, positionieren Sie Ihre Hände wie auf der nebenstehenden Abbildung gezeigt.

5 Drehen Sie das Gerät so, daß der Siebhalter zu Ihnen zeigt.

6 Nehmen Sie den Siebhalter ab, indem Sie ihn 60° gegen den Uhrzeigersinn drehen.

7 Nehmen Sie den Adapter für Kaffeepulver aus dem Gerät. Fassen Sie dazu mit den Fingerspitzen in eine der drei vorgesehenen Kerben.

8 Befüllen Sie den Adapter für Kaffeepulver gleichmäßig mit dem Espressokaffee Ihrer Wahl. Achten Sie darauf, daß die eingefüllte Kaffeedosis nicht über den oberen Rand des Adapters für Kaffeepulver hinausreicht. Unter Tipps zur Zubereitung eines erstklassigen Espresso auf S. 52 finden Sie Hinweise zum optimalen Befüllen des Adapters für Kaffeepulver und zum Stampfen des Kaffees.

9 Füllen Sie heißes Wasser aus einem Wasserkocher oder einer Thermoskanne in den Wasserbehälter durch die Befüllungsöffnung. **Gießen Sie das Wasser langsam ein**, bis alle 3 Anzeigestriche für den Wasserstand bedeckt sind. Beachten Sie das geringe Fassungsvermögen des Wasserbehälters (50 ml).

10 Setzen Sie den Adapter für Kaffeepulver wieder in das Handpresso Gerät ein.

11 Verriegeln Sie den Sieberhalter, indem Sie es 60 Grad im Uhrzeigersinn bis zum Verriegelungsanzeiger drehen. Andernfalls kann die Benutzung des Geräts gefährlich sein!

12 Drehen Sie das Gerät. Drücken Sie die Brühtaste, und servieren Sie einen erstklassigen Espresso.

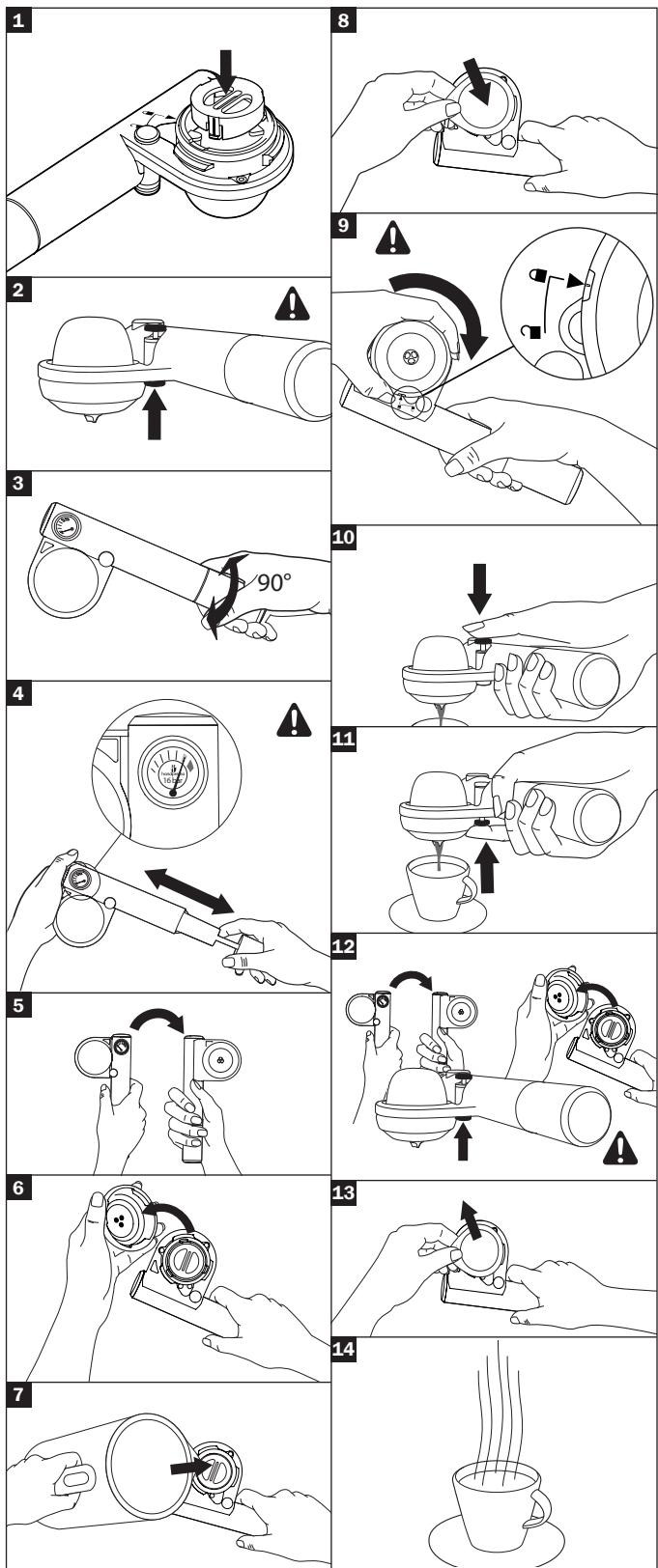
13 Wenn die Tasse bis zur gewünschten Höhe gefüllt ist, beenden Sie den Brühvorgang, indem Sie die Brühtaste mit dem Finger nach oben schieben. Hierdurch wird der Druck im Gerät abgelassen, und die Kaffee zufuhr wird unterbrochen.

14 Drehen Sie das Gerät, und öffnen Sie es wieder. **Vergewissern Sie sich vor dem Herausnehmen des Siebhalters immer, daß sich die Brühtaste in der oberen Position befindet!**

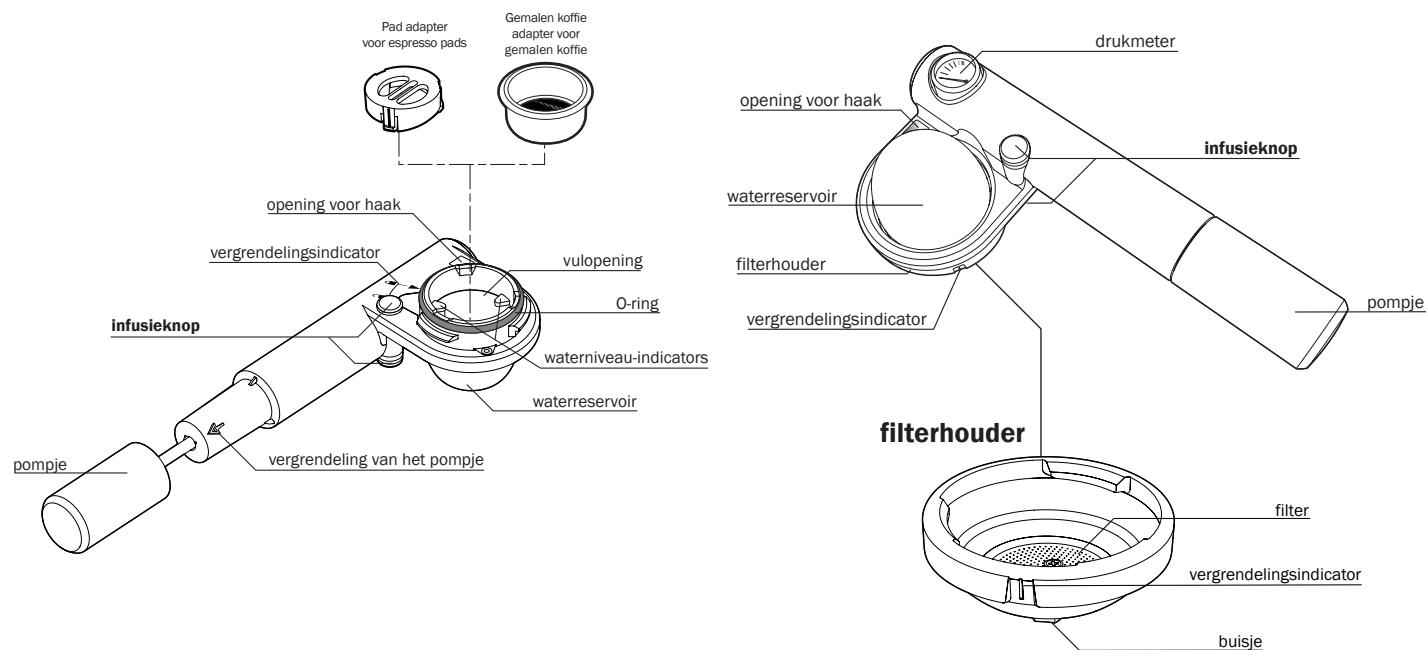
15 Nehmen Sie den Adapter für Kaffeepulver aus dem Gerät heraus. Nehmen Sie den Kaffee vom Adapter für Kaffeepulver ab, indem Sie Druck auf den Seiten und den Filter ausüben. Entsorgen Sie den Kaffee und Spülen Sie den Adapter für Kaffeepulver. **ACHTUNG: Unter Umständen tropft noch heißes Wasser aus dem Gerät.**

16 Und nun entspannen Sie sich, und genießen Sie Ihren Espresso.

Bedienungsanleitung für den Pad Adapter



- 1** Legen Sie den Pad Adapter ein, indem Sie ihn in die Befüllungsöffnung drücken, bis Sie ein Klicken fühlen oder hören.
- 2** Stellen Sie zuerst sicher, daß sich die Brüh­taste in der oberen (nicht gedrückten) Position befindet.
- 3** Entriegeln Sie die Pumpe durch eine 90°-Drehung des Griffes.
- 4** Pumpen Sie, bis 16 bar Druck erreicht sind (grüner Bereich). Verriegeln Sie die Pumpe dann durch eine weitere 90°-Drehung des Griffes. Vorsicht: **Achten Sie beim Pumpen darauf, daß der Zeiger nicht in den roten Bereich** (Druck über 16 bar) gerät! Um das Pumpen zu erleichtern, positionieren Sie Ihre Hände wie auf der nebenstehenden Abbildung gezeigt.
- 5** Drehen Sie das Gerät so, daß der Siebhalter zu Ihnen zeigt.
- 6** Nehmen Sie den Siebhalter ab, indem Sie ihn 60° gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- 7** Füllen Sie heißes Wasser aus einem Wasserkocher oder einer Thermoskanne in den Wasserbehälter. **Gießen Sie das Wasser langsam ein.** Beachten Sie das geringe Fassungsvermögen des Wasserbehälters (50 ml).
- 8** Legen Sie ein Espresso Pad auf den Pad Adapter.
- 9** Verriegeln Sie den Siebhalter, indem Sie es 60 Grad im Uhrzeigersinn bis zum Verriegelungsanzeiger drehen. Andernfalls kann die Benutzung des Geräts gefährlich sein!
- 10** Drehen Sie das Gerät und setzen Sie das Gerät auf die Tasse. Drücken Sie die Brüh­taste, und servieren Sie einen erstklassigen Espresso.
- 11** Wenn die Tasse bis zur gewünschten Höhe gefüllt ist, beenden Sie den Brühvorgang, indem Sie die Brüh­taste mit dem Finger nach oben schieben. Hierdurch wird der Druck im Gerät abgelassen, und die Kaffee zufuhr wird unterbrochen.
- 12** Drehen Sie das Gerät, und öffnen Sie es wieder. **Vergewissern Sie sich vor dem Herausnehmen des Siebhalters immer, daß sich die Brüh­taste in der oberen Position befindet!**
- 13** Nehmen Sie das Espresso Pad heraus und entsorgen Sie es. **ACHTUNG: Unter Umständen tropft noch heißes Wasser aus dem Gerät.**
- 14** Und nun entspannen Sie sich, und genießen Sie Ihren Espresso.



Welkom in de wereld van Handpresso!

Ontdek de Handpresso Pump: 's werelds eerste milieuvriendelijke, niet-elektrische, draagbare espressoapparaat! Zet overal espresso van de hoogste kwaliteit: of u op vakantie bent of op zakenreis, op het platteland of aan zee, in uw keuken of in de tuin, de Pump is zonder meer onmisbaar! Met Handpresso Pump, kunt u kiezen tussen gemalen koffie met de adapter voor gemalen koffie of espresso pads met de pad adapter.

⚠ Lees de waarschuwingen op p. 60 door voor u uw Handpresso-apparaatgebruikt.

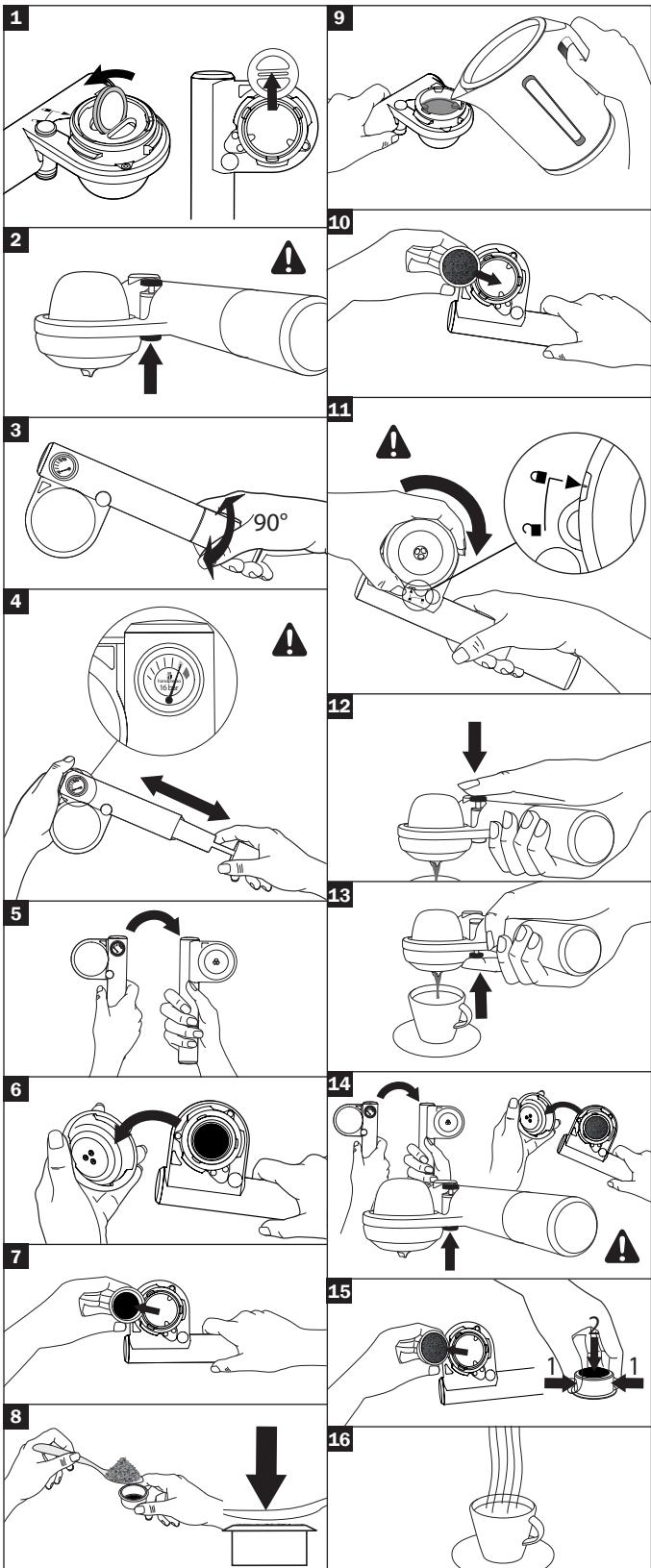


**voor espresso pads
& E.S.E.® compatible**



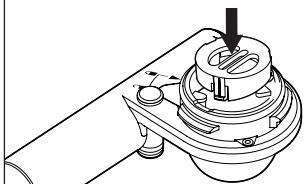
voor gemalen koffie

gebruiksaanwijzing voor de adapter voor gemalen koffie

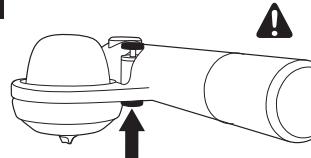


- 1** In geval de espresso pad adapter zich in het Handpresso-apparaat bevindt, moet u het verwijderen door 'n munstuk in de centrale opening te plaatse en nadien in de omgekeerde richting van de klok te draaien.
- 2** Controleer eerst of de infusieknop omhoog staat.
- 3** Zet het pompje los door de hendel 90 graden te draaien.
- 4** Pomp op tot 16 bar (groene zone) en zet het pompje vast door de hendel 90 graden te draaien. **Pas op dat de rode zone niet wordt bereikt** (meer dan 16 bar)! Om het pompen te vergemakkelijken, plaatst u uw hand als op de afbeelding hiernaast.
- 5** Draai het apparaat om zodat u de filterhouder voor u hebt.
- 6** Verwijder de filterhouder door deze 60 graden naar links te draaien.
- 7** Verwijder de adapter voor gemalen koffie van het apparaat door uw vingertoppen in de drie daartoe bestemde uitsparingen te plaatsen.
- 8** Maak uw dosis koffie gereed door de adapter voor gemalen koffie gelijkmatig te vullen met de espressokoffie van uw keuze. Controleer of de koffie niet boven de bovenrand van de adapter voor gemalen koffie uitkomt. Zie "enkele nuttige tips" op p. 60 om het vullen en aanstampen van de adapter voor gemalen koffie te optimaliseren.
- 9** Giet heet water in het reservoir door de vulopening, uit een ketel of thermosfles. **Giet het water langzaam** tot de 3 waterniveau-indicators bedekt zijn. Wees niet verbaasd over de kleine inhoud van het reservoir (50 ml).
- 10** Plaats de adapter voor gemalen koffie terug op het Handpressoapparaat.
- 11** Zet de filterhouder vast door deze 60 graden naar rechts te draaien... tot aan de vergrendelingsindicator. Als u dit niet doet, kan gebruik van het apparaat gevaarlijk zijn!
- 12** Keer het apparaat om. Duw de infusieknop in en serveer een espresso van de hoogste kwaliteit.
- 13** Wanneer het kopje is gevuld tot het gewenste niveau zet u het apparaat **uit door de infusieknop met uw vinger omhoog te duwen**. Hierdoor wordt de druk in het apparaat afgelaten en stopt de koffiestroom.
- 14** Draai het apparaat om en open dit opnieuw. **Controleer altijd of de infusieknop omhoog staat** voordat u de filterhouder verwijdert!
- 15** Verwijder de adapter voor gemalen koffie van het apparaat. Verwijder achteraf de koffie van de adapter voor gemalen koffie filter door op de zijkanten en de onderkant van de filter te drukken. Werp het koffie weg en spoel de adapter voor gemalen koffie uit. **PAS OP voor eventueel in het waterreservoir achtergebleven heet water**.
- 16** En tot slot: geniet ontspannen van uw espresso.

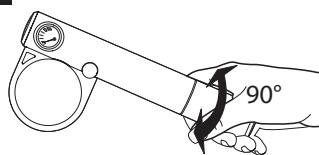
1



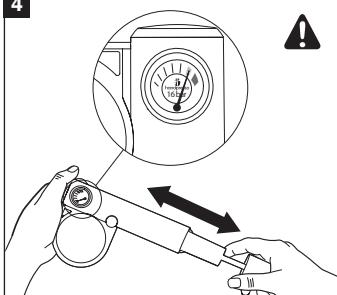
2



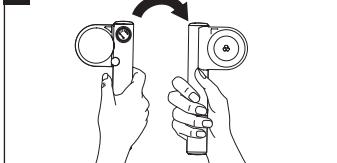
3



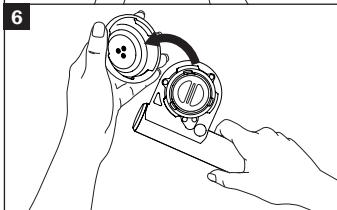
4



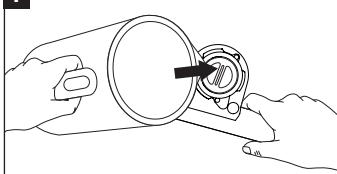
5



6



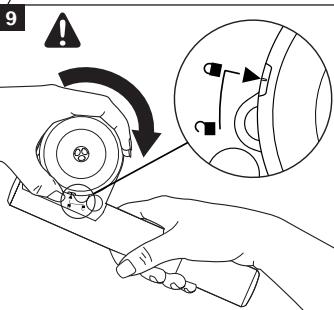
7



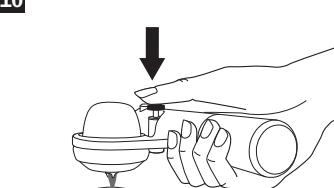
8



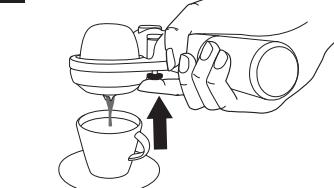
9



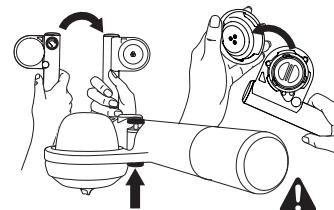
10



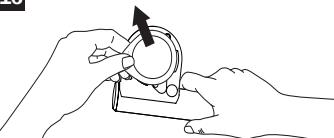
11



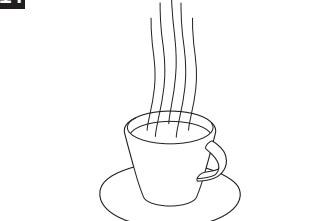
12



13



14



gebruiksaanwijzing voor de espresso pad adapter



- 1 Plaats de pad adapter in de vulopening tot u een click voelt of hoort.
- 2 Controleer eerst of de infusieknop omhoog staat.
- 3 Zet het pompje los door de hendel 90 graden te draaien.
- 4 Pomp op tot 16 bar (groene zone) en zet het pompje vast door de hendel 90 graden te draaien. **Pas op dat de rode zone niet wordt bereikt** (meer dan 16 bar)! Om het pompen te vergemakkelijken, plaatst u uw handen als op de afbeelding hiernaast.
- 5 Draai het apparaat om zodat u de filterhouder voor u hebt.
- 6 Verwijder de filterhouder door deze 60 graden naar links te draaien.
- 7 Giet heet water in het reservoir, uit een ketel of thermosfles. **Giet het water langzaam**. Wees niet verbaasd over de kleine inhoud van het reservoir (50 ml).
- 8 Plaats een espresso pad in de pad adapter.
- 9 Zet de filterhouder vast door deze 60 graden naar rechts te draaien tot aan de vergrendelingsindicator. Als u dit niet doet, kan gebruik van het apparaat gevaarlijk zijn!
- 10 Keer het apparaat om en plaats het boven het kopje. Duw de infusieknop in en serveer een espresso van de hoogste kwaliteit.
- 11 Wanneer het kopje is gevuld tot het gewenste niveau zet u het apparaat **uit door de infusieknop met uw vinger omhoog te duwen**. Hierdoor wordt de druk in het apparaat afgelaten en stopt de koffiestroom.
- 12 Draai het apparaat om en open dit opnieuw. **Controleer altijd of de infusieknop omhoog staat voordat u de filterhouder verwijdert!**
- 13 Verwijder het espresso pad en werp het weg. **PAS OP voor nadruppelend heet water.**
- 14 En tot slot: geniet ontspannen van uw espresso.

enkele nuttige tips

voor een espresso van de hoogste kwaliteit

- Gebruik steeds water van goede kwaliteit.
- Met de espresso pad adapter: gebruik enkel espresso pads of E.S.E.® compatibel pads. De meeste grote koffiemeerken bieden E.S.E.® pads aan.
- Met de adapter voor gemalen koffie filter: gebruik voor espresso uitsluitend gemalen koffie (zeer fijne maling). De maling van de koffie verschilt per merk en dit verklaart de variatie in de kwaliteit van de koffie. Aarzel niet om te experimenteren door de hoeveelheid koffie of de maling van de koffie die u gebruikt en hoe u de koffie aanstampt in de adapter voor gemalen koffie te veranderen. Op die manier bepaalt u zelf hoe u uw espresso maakt. Bij een maling die te fijn en compact is, duurt het zetten van de koffie zeer lang en is de espresso zeer sterk. Aan de andere kant duurt het zetten van de espresso bij een te grote maling die niet wordt aangestampt zeer kort, wat de sterkte van de espresso verminderd. Wij herinneren u eraan dat een goede espresso wordt verkregen met circa 7 gram koffie, een zettijd van ongeveer 25 seconden en een watertemperatuur tussen 90 en 95°C.
- Zorg voor een passende temperatuur van de kopjes. Wij raden u aan uw kopje eerst op te warmen door er heet water in te gieten en vervolgens het water af te gieten en uw espresso te zetten.
- Als u houdt van zeer sterke koffie (ristretto) raadt Handpresso u de speciale 'intense' filterhouder aan (optioneel).
- Voor espresso van de hoogste kwaliteit biedt Handpresso een reeks mobiliteitsaccessoires voor uw apparaat: thermosflessen, beschermhoes, kits voor buitenhuis.

reiniging en onderhoud

- Verwijder en ledig de adapter voor gemalen koffie door op het filter te duwen en dit licht tegen de rand van eenopvangbakje te kloppen.
- Reinig het apparaat met water en droog het af met een zachte doek. Gebruik voor het reinigen geen alcohol of afwasmiddel. Deze producten kunnen de eigenschappen van het apparaat wijzigen en zo een gevaar opleveren. Het is niet nodig uw Handpresso Pump te ontkalken.
- Plaats het apparaat niet in een vaatwasmachine of in een magnetron.
- Niet in water onderdompelen.
- Om een goede werking te garanderen, dient u regelmatig uw Handpresso te oliën met één of twee druppeltjes bakolie (zonnenbloem of koolzaad olie). Zie afbeeldingen op p. 5.

opberging

Dankzij de kleine afmetingen is uw Handpresso gemakkelijk op te bergen:

- in een keukenlade,
- opgehangen bij uw keukengerei (haak niet bijgeleverd),
- in een beschermhoes (optioneel).

waarschuwingen

Lees de gebruiksaanwijzing door u het apparaat gebruikt.

- Houd uit de buurt van kinderen en personen die niet met het apparaat weten om te gaan. Laat het apparaat niet onbewaakt liggen.
- Inspecteer het apparaat voor gebruik zorgvuldig en controleer of er geen barsten, diepe krassen of andere schade is waardoor het mogelijk niet goed kan werken. Controleer of de adapter voor gemalen koffie schoon en vettvrij is.
- Tracht niet de maximumdruk van 16 bar (groene zone op de drukmeter) te overschrijden.
- Gebruik voor espresso uitsluitend gemalen koffie.
- Giet uitsluitend water in het reservoir.
- Duw nooit op de infusieknop als de filterhouder niet goed vastgezet is en aangedraaid tot aan de vergrendelingsindicator (stap 11 op p. 57 of 9 p. 59 in de gebruiksaanwijzing). Controleer of de adapter voor gemalen koffie aangebracht is voor u begint koffie te zetten.
- Tracht niet de filterhouder te verwijderen tijdens het gebruik en voordat de infusieknop opnieuw omhoog heeft geduwd.
- Pas op voor uitspuiterende koffie en let op de richting van het buisje tijdens het gebruik. Verwijder de filterhouder voorzichtig nadat u uw espresso hebt gezet. Pas op voor het resterende water in het reservoir als u sterke espresso

hebt gezet,zogenoemde ristretto.

- Als u zich verbrandt, giet u onmiddellijk koud water over de brandplek en belt u zo nodig een arts.
- Het apparaat dient te worden gebruikt tussen 5 °C en 50 °C en bij normale atmosferische druk (tot 3000 m boven zeeniveau).
- Tracht niet zelf het apparaat te repareren of onderdelen te vervangen. Neem voor dit soort reparaties contact op met een bevoegde dealer/verdeler.
- Het apparaat is niet geschikt voor professioneel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden. Handpresso kan geen verantwoordelijkheid of aansprakelijkheid aanvaarden in geval van verkeerd gebruik.
- Aarzel niet de adapter voor gemalen koffie te vervangen bij het minste teken van slijtage, barsten of breuk. Nieuwe adapter voor gemalen koffies vindt u bij uw dealer/verdeler of kijk voor meer informatie op onze website www.handpresso.nl
- Laat het waterreservoir en de filterhouder door een bevoegde technicus vervangen om de 5000 kopjes of om de 5 jaar als u in die tijd geen 5000 kopjes espresso hebt gezet.

reparatie

Wat te doen in de volgende gevallen:

- **Het pompje is geblokkeerd en ik kan niet pompen.**
Zet de hendel los (stap 3 in de gebruiksaanwijzing).
- **Ik pomp maar de druk stijgt niet.**
Controleer of de infusieknop omhoog staat (stap 2 in de gebruiksaanwijzing). Zorg dat u tot aan de stop pompt.
Neem contact op met de bevoegde technicus als de druk nog steeds niet stijgt.
- **Het water druppelt uit de filterhouder.**
Controleer de plaats en de toestand van de rubberring op de vulopening. Draai de filterhouder goed vast (stap 9 p. 58 of stap 11 p. 56 van de gebruiksaanwijzing).
Vervang de rubberring op de vulopening als deze kapot is (droog, gebarsten, beschadigd of ingesneden).
- **De espresso wordt te snel gezet.**
Zie "enkele nuttige wenken", §2.
• Als het probleem niet verdwijnt, controleert u de adapter voor gemalen koffie en vervangt u deze als deze defect is (droog, gebarsten, beschadigd of ingesneden) of als het filter kapot is.

klantendienst

Als u verdere informatie nodig hebt, kunt u onze klantendienst bezoeken op www.handpresso.com of ons e-mailen op contact@handpresso.fr

technische gegevens

inhoud waterreservoir	50 ml
maximumdruk	16 bar
inhoud van een adapter voor gemalen koffie	ongeveer 7 g
afmetingen l x b x h	223 x 100 x 70 mm
gewicht	480 g

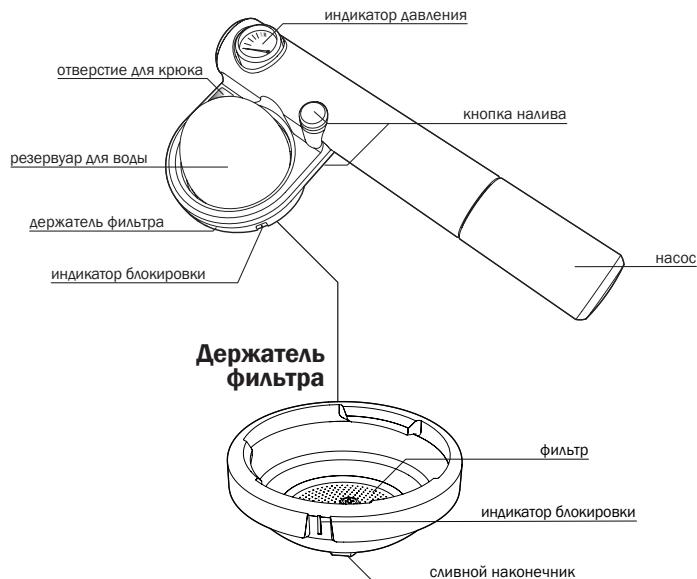
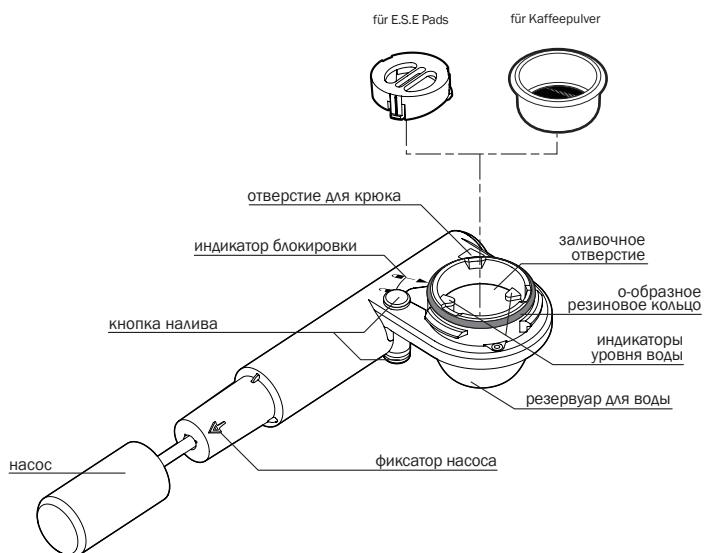
octrooien en handelsmerken

Dit apparaat wordt beschermd door octrooiaanvragen in verschillende landen. Handpresso en E.S.E.® zijn gedeponeerde handelsmerken.

adres

Handpresso
77300 Fontainebleau, FRANKRIJK

www.handpresso.com



Добро пожаловать в мир Handpresso (Хэндпрессо)!

Откройте для себя Handpresso Pump (Хэндпрессо Уайлд): первый в мире экологичный, неэлектрический, портативный прибор для приготовления кофе эспрессо! Готовьте высококачественный кофе эспрессо везде: на отдыхе или в деловой поездке, на даче или на море, на кухне или в саду – без машины Handpresso Pump просто не обойтись! Вы можете использовать Handpresso Pump с молотым кофе благодаря фильтру для молотого кофе или с E.S.E.® кофейными чалдами благодаря держателю E.S.E.®



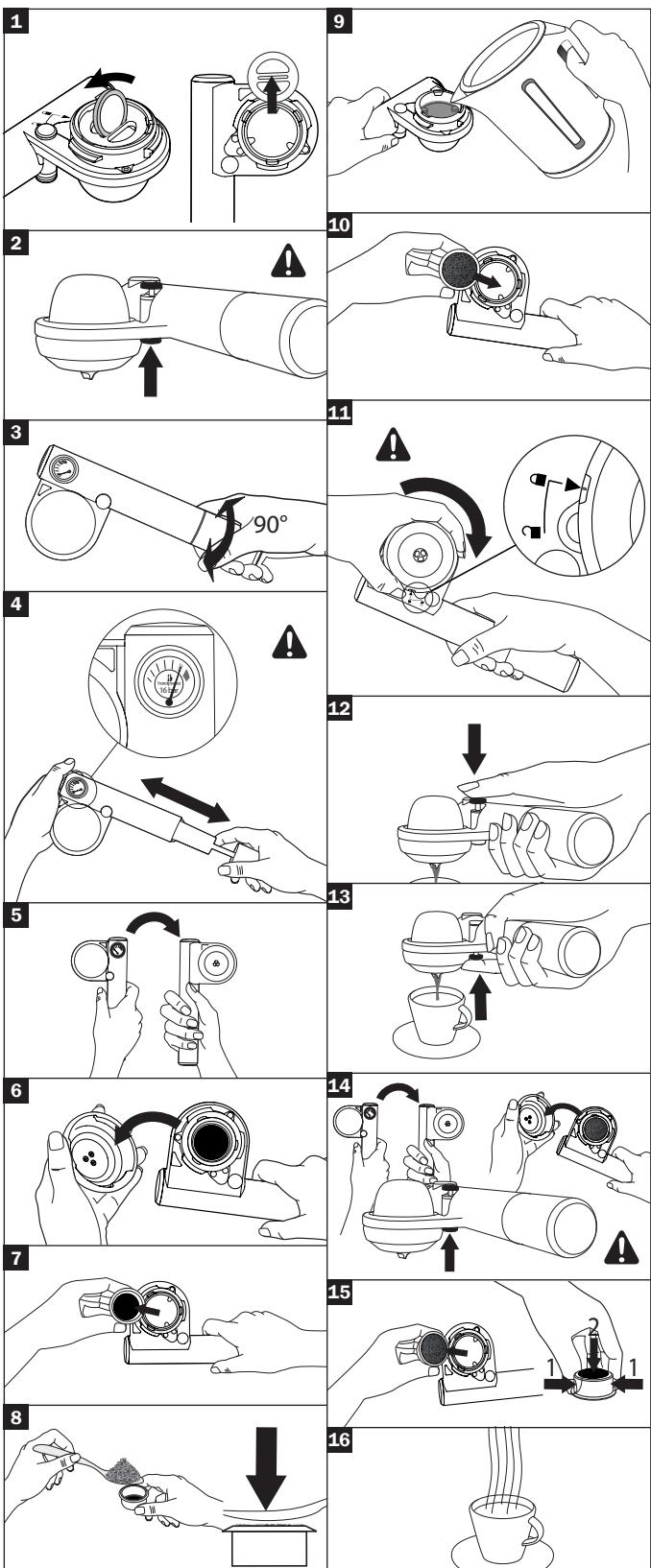
для одноразовых E.S.E.® кофейных чалд



для молотого кофе

Перед началом эксплуатации машины Handpresso прочтите предупреждения на стр. 12.

Инструкция для использования с для молотого кофе



1 Если держатель E.S.E. ® установлен, удалите его, вставив монету в щель по центру и повернув его против часовой стрелки.

2 Прежде всего убедитесь в том, что кнопка налива находится в верхнем положении.

3 Разблокируйте насос, повернув ручку на 90°.

4 Накачайте давление до 16 бар (зеленая зона) и заблокируйте насос, повернув ручку на 90°. **Следите за тем, чтобы стрелка не оказалась в красной зоне (давление выше 16 бар)!** Для облегчения накачивания расположите руки как показано на иллюстрации.

5 Переверните прибор сверху вниз, чтобы крышка держателя фильтра находилась перед вами.

6 Снимите крышку держателя фильтра, повернув её на 60° против часовой стрелки.

7 Извлеките из прибора фильтр Для молотого кофе, взявшись кончиками пальцев в одну из трех соответствующих углублений.

8 Подготовьте порцию кофе, равномерно наполнив фильтр Для молотого кофе эспрессо по своему выбору. Проследите за тем, чтобы уровень кофе не превышал верхний край фильтра Для молотого кофе. См. раздел «некоторые полезные рекомендации» на стр. 12, чтобы наполнить фильтр Для молотого кофе, наиболее оптимально.

9 Налейте воду из чайника или термоса в резервуар через заливочного отверстия. **Наливайте воду медленно.** Не удивляйтесь малому объему резервуара (50 мл).

10 Вставьте назад на свое место фильтр Для молотого кофе в приборе Handpresso.

11 Заблокируйте крышку держателя фильтра, повернув его на 60 градусов по часовой стрелке **до индикатора блокировки.** В противном случае использование машины может быть опасным!

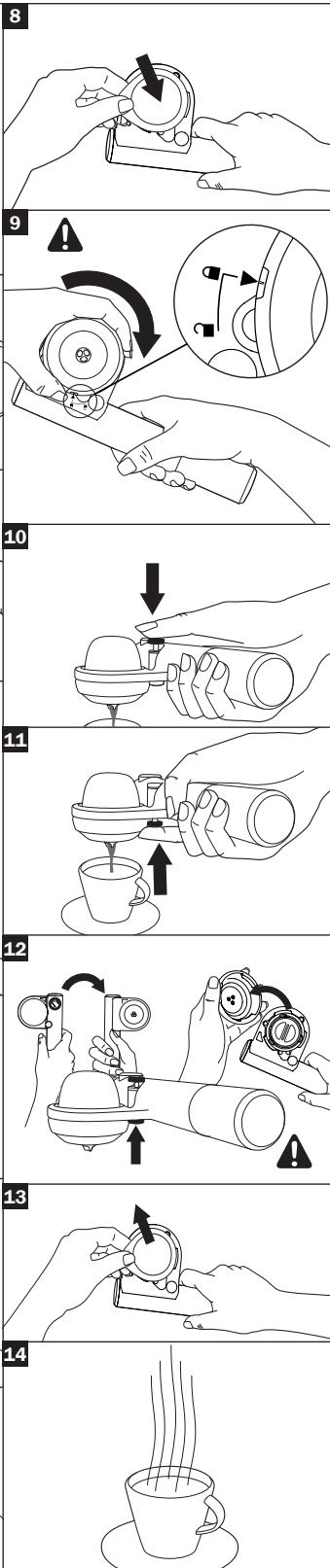
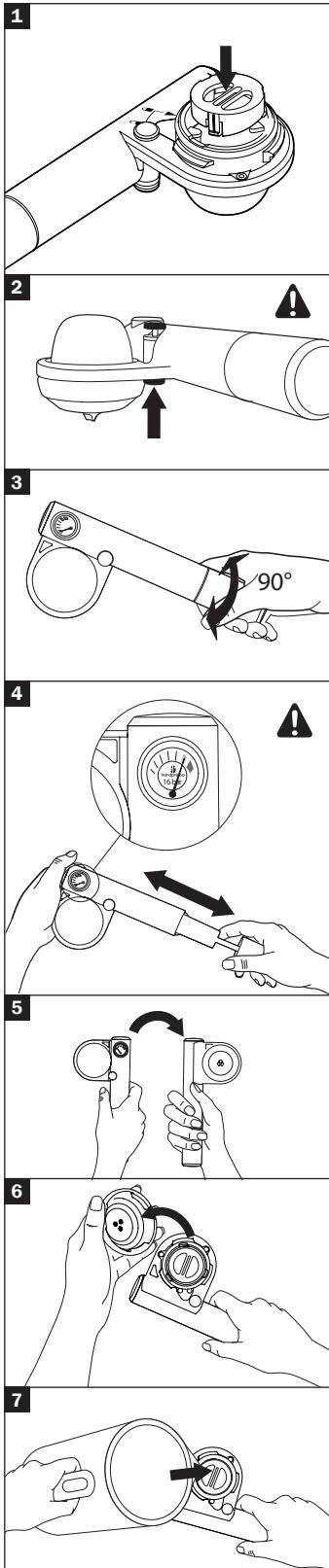
12 Поверните прибор назад и нажмите на кнопку налива для получения первоклассного эспрессо.

13 Когда чашка наполнится до желаемого уровня, остановите прибор, **переведя кнопку налива в верхнее положение** нажатием пальца. Тем самым давление, имеющееся внутри прибора, будет выпущено и поток кофе будет остановлен.

14 Переверните прибор и снова откройте её. **Перед снятием держателя фильтра всегда проверяйте кнопку налива – она должна находиться в верхнем положении!**

15 Снимите фильтр Для молотого кофе из прибора. **ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ горячей воды**, которая может оставаться в резервуаре для воды. Извлеките кофе из фильтра Для молотого кофе, скжимая со сторон и нажав на сеточный фильтра. Промойте Для молотого кофе фильтр.

16 Наконец, расслабьтесь и насладитесь кофе эспрессо!



Инструкция для использования с держателем для одноразовых E.S.E.® кофейных чалд



- 1** Вставьте держатель для E.S.E.® кофейных чалд, в заливочное отверстие и нажмите на него, пока не услышите, щелчок.
- 2** Прежде всего убедитесь в том, что кнопка налива находится в верхнем положении.
- 3** Разблокируйте насос, повернув ручку на 90°.
- 4** Накачайте давление до 16 бар (зеленая зона) и заблокируйте насос, повернув ручку на 90°. **Следите за тем, чтобы стрелка не оказалась в красной зоне (давление свыше 16 бар)!** Для облегчения накачивания расположите руки как показано на иллюстрации.
- 5** Переверните прибор сверху вниз, чтобы крышка держателя фильтра находилась перед вами.
- 6** Снимите крышку держателя фильтра, повернув её на 60° против часовой стрелки.
- 7** Налейте воду из чайника или термоса в резервуар через заливочного отверстия. **Наливайте воду медленно.** Не удивляйтесь малому объему резервуара (50 мл).
- 8** Поместите одноразовый E.S.E.® кофейную чалду в держатель для E.S.E.® кофейных чалд.
- 9** Заблокируйте крышку держателя фильтра, повернув его на 60 градусов по часовой стрелке **до индикатора блокировки.** В противном случае использование машины может быть опасным!
- 10** Поверните прибор назад и нажмите на кнопку налива для получения первоклассного эспрессо.
- 11** Когда чашка наполнится до желаемого уровня, остановите прибор, **переведя кнопку налива в верхнее положение** нажатием пальца. Тем самым давление, имеющееся внутри прибора, будет выпущено и поток кофе будет остановлен.
- 12** Переверните прибор и снова откройте её. **Перед снятием держателя фильтра всегда проверяйте кнопку налива – она должна находиться в верхнем положении!**
- 13** Снимите и удалите E.S.E.® кофейную чалду и **ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ горячей воды**, которая может оставаться в резервуаре для воды.
- 14** Наконец, расслабьтесь и насладитесь кофе эспрессо!

Некоторые полезные рекомендации

Как приготовить высококачественный кофе эспрессо

- Всегда используйте воду высокого качества.
- С держателем для одноразовых Е.S.E. ® кофейных чалд: используйте только Е.S.E. ® кофейные чалды. Практически все известные кофейные торговые марки предлагают кофейные чалды Е.S.E. ®.
- * С фильтром Для молотого кофе: используйте только молотый кофе для эспрессо (очень тонкий помол). Кофе разных марок имеет разные степени помола, что объясняет разницу в качестве кофе. Не бойтесь экспериментировать – попробуйте менять количество, степень помола кофе, засыпаемого в фильтр, а также плотность закладки. Так вы сами сможете влиять на то, каким будет ваш эспрессо. Мелко молотый и сильно утрамбованный кофе будет дольше готовиться и будет очень крепким. И наоборот крупно молотый и неуплотнённый кофе, приготовится быстро, но будет менее крепким.
- Напоминаем, что хороший эспрессо получается примерно из 7 грамм кофе, готовится около 25 секунд при температуре воды от 90 до 95 °С.
- Особое внимание следует уделить температуре чашек. Рекомендуем сначала нагреть чашки, налив в них горячую воду. Прежде чем наливать в чашки эспрессо, эту воду необходимо выливать из них.
- Если вы любите очень крепкий кофе («Ристретто»), Handpresso рекомендует использовать специальный «интенсивный» фильтр (приобретается отдельно).
- Для обеспечения высокого качества, Handpresso предлагает широкий спектр аксессуаров для вашей прибора, позволяющих сделать её еще более мобильной: термосы, сумки для переноски, дорожные комплекты.

Чистка и обслуживание

- Извлеките и опустошите фильтр Для молотого кофе, скав сетку фильтра и слегка постучав по краю контейнера..
- Всегда удаляйте использованные чалды из прибора после использования.
- Промойте прибор под струёй воды и вытрите её насухо мягкой тканью. Для очистки не используйте спирт и моющие средства. Эти жидкости могут изменить характеристики прибора и сделать её опасной. Удалять накипь из прибора Handpresso Pump не нужно.
- Не следует помещать прибор в посудомоечную машину, а также в микроволновую печь.
- Не следует погружать прибор в воду целиком.
- Для того чтобы обеспечить безупречную работу, регулярно смазывайте вашу Handpresso Pump одним или двумя каплями растительного масла как показано на иллюстрации на стр.5.

Хранение

Благодаря малому размеру, прибора Handpresso, его легко хранить:

- в кухонном ящике;
- подвешенной вместе с кухонными принадлежностями (крюк в комплект поставки не входит);
- в оригинальной упаковке;
- в сумке для переноски (приобретается отдельно).

Предупреждения

Прочтите эти инструкции перед началом эксплуатации прибора.

- Беречь от детей и неинструктированных лиц. Не оставлять прибор без присмотра.
- Перед использованием тщательно осмотрите прибор и убеждаться в отсутствии трещин, глубоких царапин и других повреждений, наличие которых свидетельствует о неисправности прибора.
- Не превышать максимальное давление 16 бар (зеленая зона на индикаторе давления).
- В резервуар наливайте только воду.
- Ни в коем случае не нажимать кнопку налива, если держатель фильтра надежным образом не заблокирован и не затянут до индикатора блокировки; шаг 11 стр. 8 или шаг 9 стр. 10 в инструкциях.
- Не пытаться снять держатель фильтра в процессе приготовления и до возврата кнопки налива в верхнее положение посредством нажатия.

- Остерегайтесь выбросов кофе и постоянно следить за направлением сливного наконечника
- В случае ожога немедленно полить обожженное место холодной водой и при необходимости обратитесь к врачу.
- Эксплуатация прибора допускается при температуре окружающего воздуха от 5 °С до 50 °С при нормальном атмосферном давлении (на высоте от 0 до 3000 м).
- Не пытаться самостоятельно ремонтировать прибор и заменять его детали: для проведения подобных ремонтных работ следует обращаться в уполномоченные торговые точки.
- Не используйте прибор не по назначению. В случае ненадлежащего использования прибора компания Handpresso снимает с себя всякую ответственность.
- Заменять фильтр Для молотого кофе при появлении малейших признаков износа и поломки. Птиобрести новые фильтр можно в ближайших магазинах или в нашем сайте по адресу www.handpresso.com
- Замену резервуара для воды и держатель для фильтра следует осуществлять силами уполномоченных технических специалистов после приготовления каждой 5000 порции эспрессо или каждые 5 лет, если за это время количество приготовленных порций не достигло 5000.

Ремонт

Что делать в следующих случаях:

- **Насос заблокирован, накачка невозможна**
Разблокировать ручку (шаг 3 в инструкциях).
- **При накачивании давление не возрастает**
Проверить кнопку налива: она должна находиться в верхнем положении (шаг 2 в инструкциях). При накачивании ручку необходимо выдвигать до упора. Если давление по-прежнему не возрастает, следует обратиться к уполномоченному техническому специалисту.
- **Из держателя для фильтра капает вода**
Проверить положение и состояние резинового кольца на заливочном отверстии. Затянуть держатель фильтра надежным образом (шаг 11 стр. 8 или шаг 9 стр. 10 в инструкциях).
Заменить резиновое кольцо на заливочном отверстии, если оно пришло в негодность (рассохлось, имеет трещины, порезы или другие повреждения).
- **Эспрессо готовится слишком быстро**
См. § 3 раздела «Некоторые полезные рекомендации». Если проблема продолжает проявляться, проверить фильтр Для молотого кофе и заменить его, если резиновое кольцо заливочного отверстия пришло в негодность (рассохлось, имеет трещины, порезы или другие повреждения) или поврежден фильтр.

Услуги для потребителей

Если вам необходима более подробная информация, посетите раздел нашего сайта www.handpresso.com, посвященный услугам для потребителей, или напишите нам по адресу: www.handpresso.com

Технические данные

Емкость резервуара для воды	50 мл
Максимальное давление	16 бар
Емкость фильтра Для молотого кофе.....	
около 7 г	
Габариты Д x Ш x В (мм)	223 x 100 x 70
Вес	480 г

Патенты и товарные знаки

Эта машина защищена международными патентами. «Е.S.E. ®», «Handpresso» и «Для молотого кофе» являются зарегистрированными товарными знаками.

Адрес

Handpresso
77300 Fontainebleau, FRANCE (Франция)
www.handpresso.com

warranty

Special conditions for our 2-years guarantee

Our guarantee covers any manufacturing and material defect as well as any internal operational defect (not excluded below) duly certified by our after-sales technician.

This guarantee is not transferable and does not give any entitlement to compensation in cash or in kind, nor to any extension while the machine is under repair.

Not covered by our guarantee

- Damage resulting from commercial, professional, collective or industrial use.
- The transport costs of the machine, the technician's travel and labour costs related to any damage or repair not guaranteed nor certified by the after-sales service approved by our company.
- Damage to the machine due to fire, explosion, lightning, insofar as it originates from other machines.
- Damage not caused by the machine itself such as misuse, abuse or mistreatment, theft, lightning, flood, fire...
- Damage due to corrosion or the gradual deterioration of the machine, a bad connection or a bad electricity supply...
- Travel costs related to portable machines.
- The replacement of parts: joint, ground coffee adapter...
- Damage of an aesthetic nature such as varnish, enamel, lacquer, paint...
- Costs for adjustments the user could make without dismantling the machine, checks, cleaning and tests which do not follow a damage covered by the guarantee.
- Repairs by persons not authorized by the brand's after-sales service. The customer remains responsible for any makeshift or provisional repair as well as for the resulting possible worsening of the damage.
- Damage due to the use of consumables different from those recommended by the manufacturer.
- In all these instances, the legal guarantee covering the faults and hidden defects will be applicable according to the law.

How to invoke the guarantee of a product?

The guarantee runs for one year as of the date on the proof of purchase (receipt or invoice) and must be attached to the guarantee for any claim.

If your product is still under warranty, please contact your shop, which will advise you on how to reduce the period of repair.

garantie

Conditions particulières concernant notre garantie (2 ans)

Notre garantie couvre tous les vices de fabrication ou de matière ainsi que tous les défauts de fonctionnement internes (non exclus ci-après) dûment constatés par notre technicien d'après-vente.

Cette garantie n'est pas cessible. Elle ne donne droit à aucune indemnité en espèces ou en nature et à aucune extension de sa durée pour immobilisation de l'appareil pendant le temps de sa réparation.

Ne sont pas couverts par notre garantie

- Les dommages résultant d'une utilisation à caractère commercial, professionnel, collectif ou industriel.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main d'œuvre relatifs à un dommage non justifié ou un dépannage non garanti ou non constaté par le service après-vente agréé par notre société.
- Les dommages occasionnés à l'appareil par incendie, explosion, foudre, pour autant qu'ils prennent naissance dans d'autres biens que l'appareil lui-même.
- Les dommages ayant pour origine une cause externe à l'appareil : choc, chute, mauvaise utilisation, erreur de manipulation, vol, foudre, inondation, incendie, etc...
- Les dommages dus à la corrosion ou à la détérioration graduelle de l'appareil, aux mauvais branchements ou alimentation...
- Les frais de déplacement relatifs à des appareils portables.
- Le remplacement des pièces consommables : joint, adaptateur pour café moulu...
- Les dommages d'ordre esthétique, tels que les parties extérieures, à savoir : les vernis, les émaux, les laques, les peintures, etc...
- Les frais pour un réglage accessible à l'utilisateur sans démontage de l'appareil, les vérifications, les nettoyages et les essais non consécutifs à un dommage garanti.
- L'intervention ou le dépannage effectué par des personnes non autorisées par le service après-vente de la marque, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- Les dommages dus à l'utilisation de consommables autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Dans tous les cas, la garantie légale concernant les défauts et les vices cachés sera appliquée conformément à la loi.

Comment faire jouer la garantie sur un produit ?

La garantie est valable un an à compter de la date indiquée sur la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture). Conservez la preuve d'achat et joignez-la à la garantie pour toute réclamation.

Si votre produit est encore sous garantie, prenez contact avec votre magasin qui vous orientera de façon à réduire les délais.

GARANZIA

Condizioni specifiche della nostra garanzia (2 anni)

La garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione o di materie così come i difetti interni di funzionamento (non esclusi sotto) debitamente accertati dal nostro Servizio Assistenza Clienti.

Detta garanzia non è cessibile. Non dà il diritto a indennità in contanti o in natura né a un'estensione della garanzia per la durata di riparazione dell'apparecchio.

Non sono coperti dalla nostra garanzia

- I danni che risultano da un uso commerciale, professionale, collettivo o industriale.
- Le spese di trasporto dell'apparecchio, di spostamento del tecnico o della manodopera per un danno non giustificato o una riparazione non garantita o non accertata dal Servizio Assistenza Clienti riconosciuto dalla nostra ditta.
- I danni causati all'apparecchio per via d'incendio, esplosione, fulmine, allagamento, a patto che l'origine del danno sia in altri apparecchi diversi dall'apparecchio stesso.
- I danni dovuti ad una causa esterna all'apparecchio : urto, caduta, uso errato, errore di manipolazione, ecc...
- I danni dovuti alla corrosione o al deterioramento graduale dell'apparecchio, a un'alimentazione o un collegamento errato...
- Le spese di trasporto quando si tratta di apparecchi portatili.
- La sostituzione di pezzi consumabili : giunto, adattatore per caffè sciolto...
- I danni di carattere estetico sulle parti esterne come la vernice, lo smalto, la lacca...
- Le spese per un aggiustamento per il quale il cliente non deve smontare l'apparecchio, le verifiche, la pulitura e le prove non susseguente ad un danno garantito.
- La riparazione o l'intervento di persone non autorizzate dal Servizio Assistenza Clienti della nostra marca. Ogni riparazione di fortuna o provvisoria rimane a carico del cliente che sarà anche responsabile delle conseguenze o dell'eventuale peggioramento del danno.
- I guasti dovuti all'uso di prodotti di consumo distinti da quelli consigliati dal costruttore.
- In tutti i casi, la garanzia legale riguardo ai difetti e ai vizi occulti sarà applicata rispetto alla legge.

Come far valere la garanzia su un prodotto ?

La garanzia vale un anno a decorrere dalla data menzionata sulla prova di acquisto (scontrino o fattura). Conservare la prova di acquisto e allegarla alla garanzia per qualsiasi reclamo.

Se il prodotto è ancora coperto dalla garanzia, contattare il vostro negozio in modo da ridurre la durata dell'intervento.

garantía

Condiciones especiales de nuestra garantía (2 años)

La garantía cubre todos los defectos de fabricación o de los materiales así como los defectos internos de funcionamiento (no excluidos abajo) debidamente certificados por nuestro centro de asistencia técnica.

Esta garantía no se puede ceder. No da tampoco derecho a ninguna indemnización en metálico o en natura ni a una extensión de la garantía mientras el aparato tenga arreglo.

No están cubiertos por nuestra garantía

- Los daños que resulten de un uso comercial, profesional, colectivo o industrial.
- Los gastos de transporte del aparato, del traslado del técnico o de la mano de obra por un daño no justificado o un arreglo no garantizado o no certificado por el centro de asistencia técnica reconocido por nuestra empresa.
- Los daños causados al aparato por incendio, explosión, rayo, inundación, siempre que el origen del daño este en otros aparatos distintos del aparato mismo.
- Los daños debidos a una causa externa al aparato: choque, caída, uso incorrecto, error de manipulación, etc.
- Los daños debidos a la corrosión o a la deterioración gradual del aparato, a una alimentación o un enchufe inadecuado.
- Los gastos de transporte relativos a aparatos portátiles.
- El reemplazo de piezas consumibles: junta, adaptador para café molido...
- Los daños de carácter estético sobre las partes externas como el barniz, el esmalte, la laca...
- Los gastos para un arreglo para el cual el cliente no necesita desmontar el aparato, las comprobaciones, la limpieza y las pruebas no debidas a un daño garantizado.
- El arreglo o la intervención de personas no autorizadas por el centro de asistencia técnica de nuestra marca. Cualquier arreglo improvisado o provisional es a cargo del cliente que será también responsable de las consecuencias o del eventual empeoramiento del daño.
- Los daños debidos al uso de productos de consumo distintos de los que son aconsejados por el fabricante.
- En cualquier caso, la garantía legal referente a defectos o vicios ocultos se cumplirá en conformidad con la ley.

Como hacer valer la garantía sobre un producto?

La garantía es válida durante 1 año desde la fecha indicada sobre la prueba de compra (recibo o factura). Consérve la prueba de compra y adjúntela a la garantía para cualquier reclamación.

Si el producto está todavía cubierto por la garantía, contacte a su tienda para minimizar la duración de la intervención.

garanti

Vores garantibetingelser (2 år)

Vores garanti dækker alle fabrikations- og materialefejl samt alle indre funktionsdefekter (ikke indbefattet nedenfor) konstateret af vores Forbrugerservice.

Denne garanti kan ikke overdrages. Garantien giver ingen ret til godtgørelse i kontanter eller in natura og kan ikke forlænges mens apparatet er under reparation.

Følgende dækkes ikke af vores garanti

- Skader som følge af en kommercial, professionel, kollektiv eller industriel anvendelse.
- Apparats-, reparatørens eller håndværkerens transportudgifter forbundet med en skade eller en reparation, der ikke er dækket af garantien eller som ikke godkendes af vores firmas Forbrugerservice.
- Skader på apparatet forårsaget ved brand, eksplosion, lynnedsLAG for så vidt de opstår i andre apparater end ovennævnte.
- Skader som ikke skyldes selve apparatet : stød, fald, forkert anvendelse, håndteringsfejl, tyveri, lynnedsLAG, oversvømmelse, brand, osv.
- Skader forårsaget af rust eller gradvis slid på apparatet, dårlig forbindelse eller el-forsyning...
- Transportudgifter vedrørende bærbare apparater.
- Erstatning af opslidelige dele : tætningsring, adapteren til malet espressokaffe...
- Skader af æstetisk art, såsom lak, emalje, maling...
- Omkostninger ved en justering, som forbrugeren kan udføre uden at skille apparatet ad, eftersyn, rensning og afprøvninger, som ikke foretages efter en garanteret skade.
- Enhver reparation udført af personer, som ikke er autoriseret af vores firmas Forbrugerservice, betales af kunden, som i øvrigt også er ansvarlig for en eventuel forværring af skaden.
- Skader, som skyldes brug af andre forbrugsvarer end dem, der anbefales af fabrikanten.
- I alle tilfælde, gælder den lovlige garanti vedrørende defekter og skjulte fejl.

Hvordan anvende varegarantien ?

Garantien gælder et år fra datoen angivet på salgsbeviset (kvittering eller regning). Gem salgsbeviset og send den ind med garantien for enhver klage. Hvis varen stadig er under garanti, kontakt din butik, som vil rådgive dig for at reducere reparationstiden.

Garantie

Garantie (2 Jahre)

Unsere Garantie erstreckt sich auf alle Fabrikations oder Materialfehler sowie alle internen Funktionsstörungen (ausgenommen die folgenden), die durch unsere Servicestellen ordnungsgemäß festgestellt wurden.

Die Garantie ist nicht übertragbar. Es besteht kein Anspruch auf finanzielle Entschädigung oder Sachleistung und auf eine Ausdehnung der Garantiedauer für den Ausfall des Gerätes während einer Reparatur.

Folgende Punkte fallen nicht unter unsere Garantie:

- Schäden die aus einem kommerziellen, professionellen, kollektiven oder industriellen Gebrauch entstanden sind.
- Transportkosten des Gerätes, die Anfahrt- und Arbeitskosten des Technikers für Behebung von Schäden oder Reparaturen die außerhalb der Garantie fallen.
- Schäden, welche nicht von einem autorisierten Aftersaleservice festgestellt wurden.
- Schäden, die durch Brand, Explosion, Überschwemmung, Blitz entstanden sind, sofern sie von anderen Produkten wie dem Gerät selbst verursacht wurden.
- Die Schäden, die auf einen externen Fehler zurückzuführen sind: Stoß, Fall, missbräuchlichem oder unsachgemäßem Gebrauch, Diebstahl, etc...
- Verursachte Schäden von Korrosion oder normaler Abnutzung des Gerätes, von schlechten Anschläßen oder Stromanschlusses.
- Reisekosten für tragbare Geräte.
- Der Ersatz von Verschleißteilen: Dichtung, Adapter für Kaffeepulver...
- Ästhetische Beschädigungen an äußereren Teilen wie Lackierung, Emaille, Lack, Farbe etc.
- Kosten, die durch den Benutzer zur Regelung, zur Prüfung, zur Reinigung und zu Tests entstehen, ohne Zerlegung des Gerätes, werden nicht erstattet.
- Eingriffe oder Reparaturen, die durch nicht von Handpresso autorisierte Personen durchgeführt werden, alle Reparaturen die der Kunde selbst oder provisorisch durchführt, fallen zu Lasten des Kunden, der zudem die Konsequenzen einer eventuellen Verschlechterung zu verantworten hat.
- Verursachte Schäden, die durch die Verwendung falscher oder nicht vom Hersteller empfohlenen Verbrauchsgüter entstanden sind.
- In jedem Falle, wird die Garantie hinsichtlich Fehlern und versteckten Mängeln entsprechend dem Gesetz angewandt.

Wie kann Ich meine Garantie in Anspruch nehmen?

Die Garantie ist ein Jahr gültig ab Kaufdatum (angegebenes Datum auf Kassenbon oder Rechnung). Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg als Nachweis für den Kauf auf und legen Sie ihn im Reklamationsfall der Garantie bei. Bitte setzen Sie sich im garantiefall mit Ihrem Händler, der Sie über den schnellstmöglichen Ablauf informiert.

garantie

Speciale voorwaarden voor onze garantie (2 jaar)

Onze garantie dekt defecten in productie en materiaal en defecten in de interne werking (die hieronder niet zijn uitgesloten) mits deze zijn vastgesteld door onze aftersales technicus.

Deze garantie is niet overdraagbaar en biedt geen enkel recht op schadevergoeding in geld of in natura en evenmin op een verlenging terwijl het apparaat in reparatie is.

Niet gedekt door onze garantie

- Schade die het gevolg is van commercieel, professioneel, gemeenschappelijk of industrieel gebruik.

- De transportkosten van het apparaat, de reis- en arbeidskosten van de technicus die verband houden met schade of reparatie die niet onder de garantie valt of niet is bevestigd door de door ons bedrijf goedgekeurde aftersales service.

- Schade aan het apparaat door brand, explosie, bliksem, overstroming, voor zover dit wordt veroorzaakt door andere apparaten.

- Schade die niet is veroorzaakt door het apparaat zelf, zoals misbruik, verkeerd gebruik of onjuiste behandeling, diefstal...

- Schade door corrosie of geleidelijke slijtage van het apparaat, een onjuiste aansluiting of een onjuiste stroomtoevoer...

- Reiskosten in verband met draagbare apparaten.

- Vervangende onderdelen: scharnieren, adapter voor gemalen koffie...

- Schade van esthetische aard, zoals vernis, email, lak, verf...

- Kosten van aanpassingen die de gebruiker kan aanbrengen zonder het apparaat uit elkaar te halen, onderzoeken, reiniging en tests die niet te maken hebben met een schade die door de garantie wordt gedeckt.

- Reparaties door personen die niet zijn gemachtigd door de aftersales service van de producent. De klant blijft verantwoordelijk voor tijdelijke of provisorische reparaties en voor een eventueel daaruit voortvloeiende verergering van de schade.

- Schade doordat de verbruiksartikelen op een andere manier zijn gebruikt dan door de fabrikant wordt aanbevolen.

- In al deze gevallen wordt de wettelijke garantie die fouten en verborgen effecten dekt, in overeenstemming met de wet toegepast.

Hoe maakt u aanspraak op de garantie van een product?

De garantie is een jaar geldig vanaf de datum op het aankoopbewijs (bon of factuur) dat voor elke claim bij de garantie moet worden gevoegd.

Als uw product onder de garantie valt, neemt u contact op met de winkel, die u zal adviseren over het verkorten van de reparatieperiode.

Гарантия

1-летная гарантия на Handpresso Pump (2 года)

Особые условия нашей гарантии

Наша гарантия распространяется на любые дефекты изготовления и материала, а также на любые эксплуатационные дефекты (за исключением перечисленных ниже), надлежащим образом подтвержденные нашим техническим специалистом по послепродажному обслуживанию.

Настоящая гарантия не подлежит передаче и не предоставляет никаких прав на возмещение в наличной денежной и других аналогичных формах, равно как и на продление срока гарантии на время нахождения машины в ремонте.

Наша гарантия не распространяется на:

- повреждения, полученные в результате коммерческого, профессионального, коллективного или промышленного использования.

- расходы на транспортировку машины, а также расходы на проезд и труд технических специалистов, связанные с любыми повреждениями или ремонтными работами, которые не были подтверждены техническими специалистами по послепродажному обслуживанию, уполномоченными нашей компанией, и на которые не распространяется настоящая гарантия.

- повреждения, нанесенные машине в результате возгораний, взрывов и электрических разрядов, вызванных эксплуатацией другого оборудования.

- повреждения, не вызванные самой машиной, а полученные в результате ненадлежащего использования, злоупотребления, неправильного обращения, кражи, удара молнии, наводнения, пожара и других подобных явлений и т.п..

- повреждения, обусловленные коррозией или постепенным естественным износом машины, а также ненадлежащим подключением к сети электропитания или некачественным электропитанием.

- транспортные расходы, связанные с портативными машинами.

- замену расходных материалов: уплотнение и т.п..

- повреждения эстетического характера: лакокрасочного покрытия, эмали, лака и т.п..

- расходы на регулировочные работы, которые пользователь мог выполнить, не разбирая машину, очистку и пробные действия, которые не привели к повреждениям, на которые распространяется настоящая гарантия.

- ремонтные работы, выполненные лицами, не имеющими полномочий на осуществление послепродажного обслуживания продукции данной марки.

Ответственность за последствия кустарного или временного ремонта, а также за возможное последующее усугубление вызванных им повреждений, несет потребитель.

- повреждения, вызванные применением расходных материалов, не рекомендованных изготовителем.

- во всех этих случаях законные права на гарантию в отношении поломок и скрытых дефектов определяются действующим законодательством.

Как воспользоваться гарантией на изделие?

Настоящая гарантия действует в течение двух лет с даты, указанной на документе, подтверждающем совершение покупки (товарно-кассовом чеке или счете-фактуре). Упомянутый документ необходимо приложить к гарантийной претензии.

Если гарантия на ваше изделие еще действует, обратитесь в торговую точку, где был приобретен данный товар – там вам посоветуют, как сократить длительность.

Handpresso
77300 Fontainebleau, FRANCE

www.handpresso.com

