



WACACO

EN	INSTRUCTION BOOK	2
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	7
FR	LIVRE D'INSTRUCTION	13
ES	LIBRO DE INSTRUCCIONES	19
BR	MANUAL DE INSTRUÇÕES	25
RU	справочное руководство.....	31
CN	说明书	38
TW	說明書	43
KR	안내 책자.....	48

nanopresso

Dear Customer,

Since the introduction of our innovative Minipresso, back in 2014, we have never stopped looking forward and dreaming to reach a higher perfection. But the path to excellence is long and strewn with difficulties. It took us time, lots of research and many prototypes to achieve our goal. Thanks to your support, feedback, and comments, you have helped us to push our limits and to keep focus. Today we are proud to put in your hands what we consider to be our best handheld espresso machine, the Nanopresso.

Although it is even more compact, lighter and portable, it provides higher extraction quality, up to 18 bar. Built to be easier to use and clean, we have also integrated a patented pressure release valve which will help you to extract the best from your coffee grind, and to achieve the perfect espresso shot every time. We are confident that the Nanopresso will bring you complete satisfaction and will give you even more freedom to savor your favorite coffee on the go, at home or at work. Share those happy moments with friends and enjoy every espresso!

Thank you for having chosen our product and for your confidence in our company.

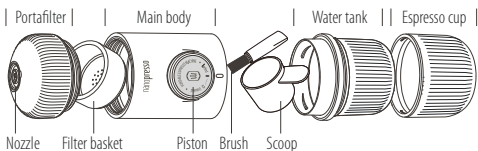
WARNING

Carefully read the following instructions before using your Nanopresso machine. In this way, you will avoid the risk of personal injury and damage to the appliance.

- Do not use the Nanopresso for other than its intended use.
- After removing the packaging, make sure that the Nanopresso is intact.
- The packaging elements (plastic bags, etc.) must not be left within reach of children as they are potential sources of danger.
- Do not allow the Nanopresso to be used by children or uninstructed persons. Children must be kept under supervision to prevent them from playing with the Nanopresso.
- Do not action the piston if the water tank and the outlet head are not in position.
- Never consume liquid directly from the Nanopresso as contents may be hot.
- Do not put Nanopresso on a gas or electric hot plate, in an oven, a microwave or a dishwasher.

- Only use clean water in the Nanopresso. Do not use any other fluid.
- Never heat up the water directly in the water tank. Water must be heated by an external heating source such as a kettle and then poured into the water tank.
- Clean the Nanopresso carefully and regularly.
- Do not use any accessories not recommended by Wacaco Company Limited, as this may cause injury.
- Do not use the Nanopresso if it is showing any sign of breakdown or malfunction.
- Do not attempt to dismantle or repair. Contact Wacaco Company Limited in case of malfunction.
- Avoid burning yourself, handle hot water with care.
- If you burn yourself, immediately pour cold water on burnt area and call a doctor if necessary.
- Only use one scoop of ground coffee (8 grams) to fill the filter basket.

DESCRIPTION



INTENDED USE

The Nanopresso is intended to a personal use. It is not suitable for commercial, professional, collective or industrial use.

Use of the Nanopresso in any manner other than as directed herein could cause harm to persons and void the warranty. Wacaco Company Limited will not be responsible for injury or damage resulting from improper use of the Nanopresso.

SAFETY APPROVAL

Nanopresso complies with major safety approvals regarding food contact materials.



ENVIRONMENT PROTECTION

Packaging materials and appliance contain recyclable materials.



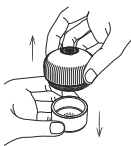
INSTRUCTIONS

EN



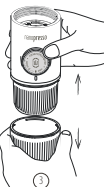
①

Unscrew the outlet head.



②

Remove the filter basket.



③

Unclips the cup if needed.

⚠ Do not unclip the cup if the water tank is filled with hot water.



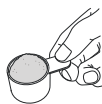
④

Unscrew the water tank.



⑤

Remove the scoop and brush from the water tank.



⑥

Fill the scoop with fine coffee grounds (8gr).



⑦

Position the filter basket on the top of the scoop.



⑧

Reverse to transfer all the powder into the filter basket. Tamp hard with the back of the scoop and clean up the edge.



⑨

Put back the filter basket on the top of the main body.



⑩

Screw tightly the outlet head into the main body.



⑪

Add boiling water into the water tank.

⚠ Place water tank on level and stable surface to fill it.



⑫

Screw tightly the main body onto the water tank.

⚠ Avoid burning yourself.



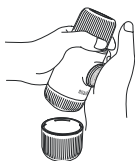
⑬

Unlock the piston from its travel position.



⑭

Hold the Nanopresso with two hands, as showed above. Start pumping above a cup.

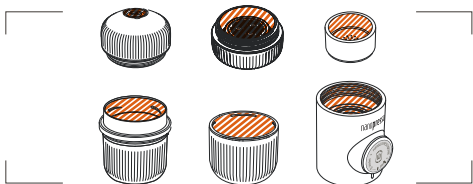


The first 8 strokes the pressure is built. Pump slowly until all coffee come out.

CLEANING

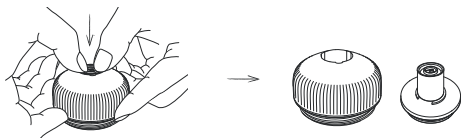
It's important to respect your machine and clean it regularly. A good maintenance will allow you to use your Nanopresso for many years.

After each use clean the hatched areas under running water. Let the parts dry separately.

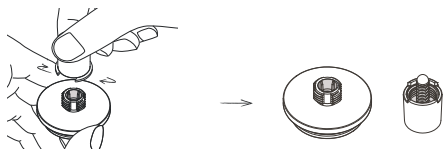


- From time to time (20 shots), deep clean the portafilter and the nozzle parts.

Clean up all those parts with hot water and the help of the provided brush.

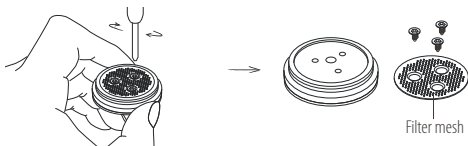


① Unclip the nozzle part.



② Unscrew the nozzle.

- Once every 6 month (300 shots) you will have to clean the filter mesh and underneath surface.



! WARNING !

Do not put any Nanopresso parts into dishwasher.

DISPOSAL

Nanopresso has been manufactured using very high quality materials that can be reused or recycled.

Dispose of the appliance in a suitable waste collection center.

FOR BEST RESULTS

- Use fresh roasted coffee beans and filtered water.
- Preheat all Nanopresso parts as well as your cup by running a cycle with only hot water.
- Grind coffee beans just prior to prepare your espresso shot.
- Use a scales to measure the coffee grind quantity and make sure the weight is equal to 8 grams.
- Pump at the right tempo: one squeeze per second. Most types of espresso shot (ristretto, single, double . . .) extraction takes 30 around seconds. Don't hurry, take your time.

TROUBLESHOOT

Nanopresso integrates a new pumping system engineered around the addition of a pressure release valve. When the pressure inside the filter basket reaches 18 bar, the valve will open, allowing the water back into the water tank. For a perfect espresso shot, it's important to keep the pressure under 18 bar and avoid any opening of this valve.

To do so, there are 3 parameters to control :

- Coffee grind quantity. Too much coffee grind inside the filter basket increases the inner pressure.
- Coffee grind finesse. Too fine coffee grind increases the inner pressure.
- Pumping speed. A fast pumping action increases the inner pressure.

If coffee does not come out or the flow is negligible at each pumping :

- Slow down your pumping speed.
- Grind the bean a bit more coarsely. If you are using pre-ground coffee, try to lower your tamping force or decrease slightly the coffee grind quantity.

If the valve opened, wait few minutes before attempting to prepare a new espresso shot..

WARRANTY

Wacaco Company Limited warrants the Nanopresso against defects that are due to faulty materials or workmanship for a period of 12 months from the date of purchase. This warranty is not transferable and does not entitle to compensation in cash. Wacaco Company Limited disclaims all responsibility for incidental or consequential damages caused by use of this appliance.

This warranty does not cover :

- Damage resulting from improper use, abuse, neglect, commercial use or any other use of this appliance not found in this printed manual.
- The replacement of the O-rings, filter basket, scoop and brush.
- Damage of an aesthetic nature, damage due to corrosion or gradual deterioration.

Any disassembly or repairs done by unauthorized persons will void the warranty.

For any repair or exchange, the cost of return is at your expense. If your Nanopresso fails within one year, please contact your Wacaco local distributor or support@wacaco.com directly for repair or exchange.



Share your experience on social medias by using #nanopresso.

Sehr geehrter Kunde,

Seit der Einführung unserer innovativen Minipresso im Jahr 2014 haben wir nie aufgehört zu schauen und träumten, höhere Perfektion zu erreichen. Aber der Weg zur Exzellenz ist lang und mit Schwierigkeiten gestreut. Es hat uns Zeit für viele Forschung und viele Prototypen, um unser Ziel zu erreichen. Dank Ihrer Unterstützung, Rückmeldungen und Kommentare haben Sie uns helfen, unsere Grenzen zu gehen und den Fokus zu halten. Heute sind wir stolz darauf, in Ihre Hände zu setzen, was wir als unsere beste Handheld Espressomaschine, die Nanopresso.

Obwohl es noch kompakter, leichter und tragbarer ist, bietet es eine höhere Extraktionsqualität bis zu 18 bar. Es ermöglicht, einfacher zu bedienen und zu reinigen, wir haben auch ein patentiertes Druckentlastungsventil integriert, das Ihnen hilft, das Beste aus Ihrem Kaffeeschleifen herauszuholen und den perfekten Espresso-Schuss jedes Mal zu erzielen. Wir sind zuversichtlich, dass der Nanopresso Ihnen ganz Zufriedenheit bringen wird und Ihnen noch mehr Freiheit geben wird, Ihren Lieblingskaffee unterwegs, zu Hause oder bei der Arbeit zu genießen. Teilen Sie diese glücklichen Momente mit Freunden und genießen Sie jeden Espresso!

Vielen Dank für das Auswahl unser Produkte und für Ihr Vertrauen in unser Unternehmen.

WARNUNG

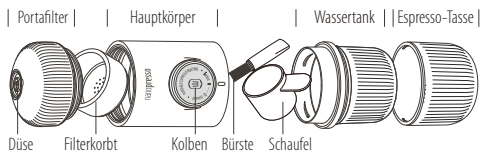
Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Nanopresso-Gerät benutzen. Auf diese Weise werden Sie das Risiko von Verletzungen und Schäden am Gerät vermeiden.

- Verwenden Sie das Nanopresso nicht für andere Zwecke.
- Nach dem Entfernen der Verpackung stellen Sie sicher, dass die Nanopresso intakt ist.
- Die Verpackungselemente (Plastikbeutel usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern liegen, da sie potentielle Gefahrenquellen sind.
- Lassen Sie das Nanopresso nicht von Kindern oder Unbefugten benutzt werden. Kinder müssen unter Aufsicht gehalten werden, damit sie nicht mit dem Nanopresso spielen können.
- Bedienen Sie den Kolben nicht, wenn der Wassertank und der Auslasskopf nicht in Position sind.
- Konsumieren Sie niemals die Flüssigkeit direkt vom Nanopresso, da der Inhalt heiß sein kann.
- Legen Sie das Nanopresso nicht auf eine Gas- oder Elektrokochplatte, in einem Ofen, Mikrowelle oder Spülmaschine.
- Verwenden Sie nur sauberes Wasser im Nanopresso. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten.
- Nie erhitzen Sie das Wasser direkt in den Wassertank auf. Das Wasser muss durch eine externe Heizquelle wie einen Wasserkocher erwärmt und dann in den Wassertank gegossen werden.
- Reinigen Sie das Nanopresso sorgfältig und regelmäßig.

Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht von der Firma Wacaco GmbH empfohlen werden, da dies Verletzungen verursachen kann.

- Verwenden Sie das Nanopresso nicht, wenn es Anzeichen eines Ausfalls oder einer Störung aufweist.
- Versuchen Sie nicht, es zu zerlegen oder zu reparieren. Kontaktieren Sie mit der Firma Wacaco GmbH im Falle einer Störung.
- Vermeiden Sie es, sich selbst zu verbrennen.
- Wenn Sie sich verbrennen, gießen Sie sofort kaltes Wasser auf ausgebrannten Bereich und rufen Sie einen Arzt, wenn es nötig ist.
- Verwenden Sie nur eine Tasse Kaffee (8 Gramm), um den Filterkorb zu füllen.

BESCHREIBUNG



VERWENDUNGSZWECK

Das Nanopresso ist für den persönlichen Gebrauch bestimmt. Es ist nicht für kommerzielle, professionelle, kollektive oder industrielle Nutzung geeignet.

Die Verwendung des Nanopresso in irgendeiner Weise, die nicht in der hier beschriebenen Weise erfolgt, kann Personen schaden und die Garantie erlöschen. Firma Wacaco GmbH ist nicht verantwortlich für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Nanopresso entstehen.

SICHERHEITSGENEHMIGUNG



Nanopresso erfüllt die wichtigsten Sicherheitsbestimmungen für Lebensmittelkontaktmaterialien.

UMWELTSCHUTZ



Verpackungsmaterialien und Geräterhält wiederverwertbare Materialien.

ENTSORGUNG

Nanopresso wurde mit hochwertigen Materialien hergestellt, die

wiederverwendet oder recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät in einer geeigneten Abfallsammelstelle.

FÜR BESTE WIRKUNG

- Verwenden Sie frisch geröstete Kaffeebohnen und gefiltertes Wasser.
- Heizen Sie alle Nanopresso Teile sowie Ihre Tasse vor, indem Sie einen Zyklus mit nur heißem Wasser laufen.
- Schleifen Kaffeebohnen kurz vor der Herstellung Ihrer Espresso-Schuss.
- Verwenden Sie eine Skala, um die Kaffeemühle zu messen und stellen Sie sicher, dass das Gewicht gleich 8g ist.
- Pumpen Sie in das richtige Tempo: ein Squeeze pro Sekunde. Die meisten Arten von Espresso-Schuss (Ristretto, Einzel, Doppel ...) Extraktion dauern etwa 30 Sekunden. Beeilen Sie sich nicht, nehmen Sie sich Zeit.

FEHLERSUCHE

Nanopresso integriert ein neues Pumpsystem um die Zugabe eines Druckentlastungsventils. Wenn der Druck innerhalb des Filterkorbes 18 bar erreicht, öffnen Sie sich dieses Ventil und lassen Sie das Wasser wieder in den Wassertank zurück. Für einen perfekten Espresso-Schuss ist es wichtig, den Druck unter 18 bar zu halten und jede Öffnung dieses Ventils zu vermeiden.

Um dies zu tun, gibt es 3 Parameter zu kontrollieren :

- Menge der Kaffeemühle. Zu viel Kaffee schleifen im Filterkorb erhöhen den Innendruck.
- Finesse der Kaffeemühle. Zu feines Kaffeeschleifen erhöhen Sie den Innendruck.
- Pumpengeschwindigkeit. Ein schnelles Pumpen erhöht den Innendruck.

Wenn Kaffee nicht herauskommt oder die Strömung bei jedem Pumpen vernachlässigbar ist :

- Verlangsamen Sie Ihre Pumpengeschwindigkeit.
- Mahlen Sie die Bohnen ein bisschen gröber. Wenn Sie vorgemahlene Kaffee verwenden, versuchen Sie, Ihre Stopfkraft zu senken oder die Kaffeesatzmenge etwas zu verringern.

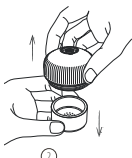
Wenn das Ventil geöffnet ist, warten Sie einige Minuten, bevor Sie versuchen, einen neuen Espresso-Schuss vorzubereiten.

ANWEISUNG

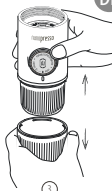
DE



1 Schrauben Sie den Auslasskopf ab.



2 Entfernen Sie den Filterkorb.



3 Entkleidet die Tassen bei Bedarf.

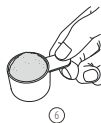
⚠ Füllen Sie die Tasse nicht aus, wenn der Wassertank mit heißem Wasser gefüllt ist.



4 Schrauben Sie den Wassertank ab.



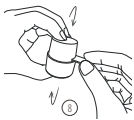
5 Entfernen Sie die Schaufel und die Bürste aus dem Wassertank.



6 Füllen Sie die Schaufel mit feinem Kaffeeschleifen (8gr).



7 Stellen Sie den Filterkorb auf die Oberseite der Schaufel.



8 Umkehrt das gesamte Pulver in den Filterkorb. Reinigen Sie die Kante. Stampfen Sie mit der Rückseite der Schaufel und reinigen Sie den Rand.



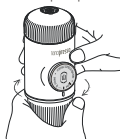
9 Setzen Sie den Filterkorb auf die Oberseite des Hauptkörpers.



10 Schrauben Sie den Auslasskopf fest in den Grundkörper.



11 Füllen Sie kochendes Wasser in den Wassertank. **⚠ Setzen Sie den Wassertank auf das Niveau und die stabile Oberfläche, um es zu füllen.**



12 Schrauben Sie den Hauptkörper fest auf den Wassertank. **⚠ Vermeiden Sie, sich zu verbrennen.**



13 Entriegeln Sie den Kolben aus seiner Fahrposition.



14 Halten Sie den Nanopresso mit zwei Händen, wie oben gezeigt. Start pumping above a cup. Starten Sie über einer Tasse zu pumpen.



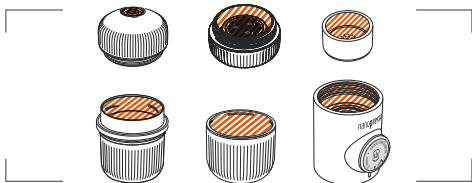
15 Die erste 6 Hubs werden gebaut. Pumpen Sie langsam bis alle Kaffee herauskommen.

REINIGUNG

DE

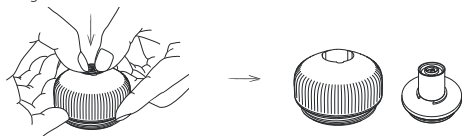
Es ist wichtig, Ihre Maschine zu respektieren und regelmäßig zu reinigen. Eine gute Wartung ermöglicht es Ihnen, Ihre Nanopresso für viele Jahre zu verwenden.

Nach jedem Gebrauch reinigen Sie die schraffierten Flächen unter fließendem Wasser. Lassen Sie die Teile separat trocknen.

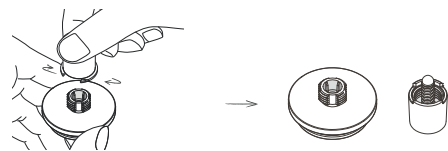


- Von Zeit zu Zeit (20 Schüsse) reinigen Sie tief den Portafilter und die Düsenteile.

Bereinigen Sie alle Teile mit heißem Wasser und die Hilfe der mitgelieferten Bürste.

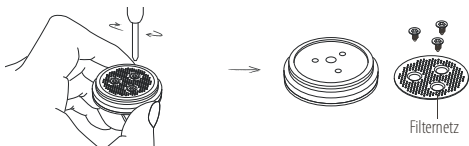


- ① Entriegeln Sie den Düsenteil.



- ② Schrauben Sie den Düsenteil ab.

- Einmal alle 6 Monate (300 Schüsse) müssen Sie das Filternetz und unterhalb der Oberfläche reinigen.



! WARNUNG !

Legen Sie keine Nanopresso-Teile in die Spülmaschine.

GARANTIE

Firma Wacaco GmbH garantiert den Nanopresso für Mängel, die aus den fehlerhaften Materialien oder Verarbeitung für einen Zeitraum von 12 Monaten ab Kaufdatum verursachen. Diese Garantie ist nicht übertragbar und berechtigt nicht zur Entschädigung in bar. Firma Wacaco GmbH lehnt jede Verantwortung für Zufall oder Folgeschäden, die durch den Gebrauch dieses Geräts verursacht werden, ab.

Diese Garantie gilt nicht für :

- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Missbrauch, Vernachlässigung, gewerbliche Verwendung oder andere Verwendung dieses Geräts entstehen, die nicht in dieser gedruckten Bedienungsanleitung enthalten sind.
- Der Austausch der O-Ringe, Filterkorb, Bürste und Schaufel.
- Beschädigung einer ästhetischen Natur, Beschädigung durch Korrosion oder allmähliche Verschlechterung.

Jede Demontage oder Reparatur, die durch nicht autorisierte Personen durchgeführt hat, erlischt die Garantie.

Für jede Reparatur oder Umtausch sind die Kosten der Rücksendung zu Ihren Lasten.

Wenn Ihr Nanopresso innerhalb eines Jahres ausfällt, wenden Sie sich bitte direkt an Ihren Wacaco lokalen Händler oder support@wacaco.com direkt für Reparatur oder Austausch.



Teilen Sie Ihre Erfahrungen auf sozialen Medien mit #nanopresso.

Cher client,

Depuis la présentation de notre machine à espresso ultra compacte, la Minipresso en 2014, nous nous sommes focalisé sur toute innovation susceptible d'améliorer notre produit. Mais le chemin pour atteindre l'excellence est long et répandu de difficultés. Cela nous a pris du temps, beaucoup de recherches et de nombreux prototypes pour atteindre notre objectif. Grâce à votre

soutien, vos réactions et vos commentaires, vous nous avez aidés à garder l'envi de bien faire et à dépasser nos limites. Aujourd'hui, nous sommes fiers de mettre entre vos mains ce que nous considérons être à ce jour notre meilleure machine à expresso portative, la Nanopresso.

Bien qu'elle soit encore plus compacte, légère et portable, elle offre une qualité d'extraction plus élevée, jusqu'à 18 bars. Construite pour être plus facile à utiliser et à nettoyer, nous avons également intégré une soupape de décompression brevetée qui vous aidera à extraire le meilleur de votre café moulu et ainsi obtenir un expresso parfait à chaque utilisation. Nous sommes convaincus que la Nanopresso vous apportera toute satisfaction et vous offrira toute liberté pour savourer votre café préféré en déplacement, à la maison ou au travail. Partagez ces moments de plaisir avec vos amis et profitez de chaque expresso!

Nous vous remercions très sincèrement d'avoir choisi notre produit et de la confiance que vous accordez à notre entreprise.

ATTENTION

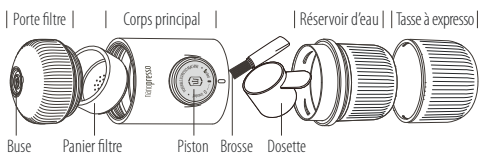
Lire attentivement les instructions qui suivent avant d'utiliser votre Nanopresso afin d'éviter les blessures ou d'endommager l'appareil.

- N'utiliser la Nanopresso qu'aux fins pour lesquelles elle est prévue.
- Après avoir ouvert l'emballage, assurez-vous que la Nanopresso est intacte.
- Les matériaux d'emballage (sacs en plastique, etc.) constituent des sources potentielles de danger. Ne pas les laisser à la portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants ou les personnes n'ayant pas les compétences nécessaires utiliser l'appareil. Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec la Nanopresso.
- Ne pas mettre le piston en marche si le réservoir d'eau et la tête de sortie ne sont pas en position.
- Ne jamais consommer de liquide directement depuis la buse de la Nanopresso ; le contenu peut être très chaud.
- Ne pas mettre la Nanopresso sur une plaque chauffante électrique ou au gaz, dans un four, un micro-ondes ou au lave-vaisselle.
- Utiliser uniquement de l'eau propre dans la Nanopresso. Ne pas utiliser d'autre liquide.
- Ne jamais chauffer l'eau directement dans le réservoir d'eau. L'eau

doit être chauffée par une source de chaleur externe, telle qu'une bouilloire, et ensuite versée dans le réservoir d'eau.

- Nettoyer la Nanopresso soigneusement et régulièrement.
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par la société Wacaco Company Limited, ceux-ci peuvent endommager la machine.
- Ne pas utiliser la Nanopresso en cas de signe de mauvais fonctionnement ou de défaut.
- Ne pas tenter de démonter ou de réparer l'appareil. Contacter la société Wacaco Company Limited en cas de défaut.
- Éviter de vous brûler, manipuler l'eau chaude avec précaution.
- En cas de brûlure, faire couler immédiatement de l'eau froide sur la zone brûlée et appeler un médecin si nécessaire.
- N'utilisez qu'une seule dose de café (8 grammes) pour remplir le panier filtre.

DESCRIPTION



UTILISATION PRÉVUE

La Nanopresso est conçue pour un usage strictement domestique. Elle n'est pas adaptée pour une utilisation commerciale, professionnelle, collective ou industrielle.

L'utilisation de la Nanopresso, de toute autre manière que celle indiquée dans le livre d'instruction, peut causer des blessures corporelles et annuler la garantie. La société Wacaco Company Limited ne pourra être tenue responsable des blessures ou dommages résultant d'une mauvaise utilisation de la Nanopresso.

HOMOLOGATION DE SÉCURITÉ

La Nanopresso est conforme aux principales normes de sécurité concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

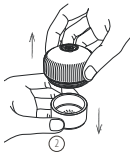
Les matériaux d'emballage et l'appareil contiennent des matériaux recyclables.



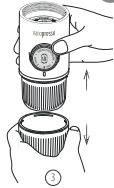
INSTRUCTIONS



① Dévisser le porte filtre.



② Retirer le panier filtre.



③ Déclipser la tasse si nécessaire.

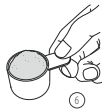
⚠ Ne pas déclipser la tasse si le réservoir d'eau est rempli d'eau chaude.



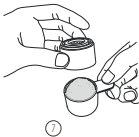
④ Dévisser le réservoir d'eau.



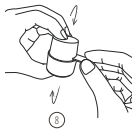
⑤ Retirez la dosette et la brosse du réservoir d'eau.



⑥ Remplissez la dosette avec du café finement moulu (8gr).



⑦ Placer le panier filtre sur le dessus de la dosette.



⑧ Renverser afin de transférer tout le café. Tasser fortement la mouture avec l'arrière de la dosette et nettoyez le bord du panier filtre.



⑨ Remettre le panier filtre sur le dessus du corps principal.

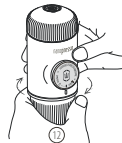


⑩ Vissez fermement le porte filtre sur le corps principal.



⑪ Ajouter de l'eau bouillante dans le réservoir d'eau.

⚠ Placez le réservoir d'eau sur une surface plane et stable afin de le remplir.



⑫ Vissez fermement le corps principal sur le réservoir d'eau.

⚠ Eviter les brûlures. Manipuler avec soin.



⑬ Déverrouiller le piston.

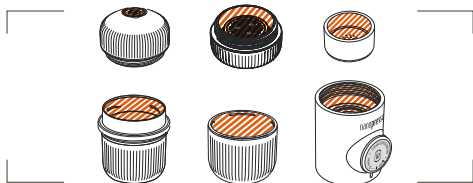


⑭ Tenez la Nanopresso à deux mains, comme indiqué ci-dessus. Commencez à pomper au-dessus d'une tasse. Les 8 premières pressions remplissent le panier filtre d'eau et augmentent la pression interne. Pomper jusqu'à ce que le café cesse de sortir.

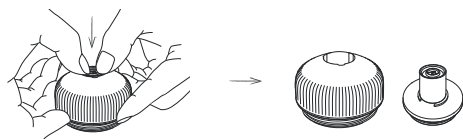
NETTOYAGE

C'est important de respecter votre machine et de la nettoyer régulièrement. Une bonne maintenance vous permettra d'utiliser votre Nanopresso pendant de nombreuses années.

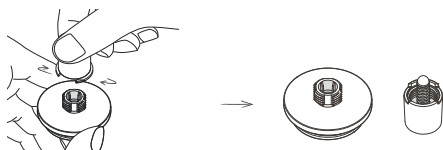
Après chaque utilisation, il faut nettoyer les zones hachurées sous l'eau courante. Laissez les pièces sécher séparément.



- De temps en temps (20 expressos), nettoyez en profondeur le porte filtre et les pièces de la buse. Nettoyez toutes ces pièces à l'eau chaude et aidez vous de la brosse fournie.

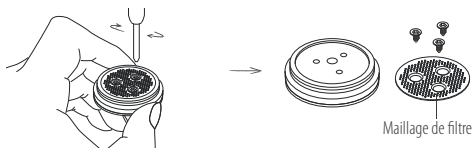


① Déclipsez la pièce comprenant la buse.



② Dévissez la buse.

- Tous les 6 mois (300 expressos), vous devez nettoyer le filtre.



⚠ ATTENTION ⚠

Ne pas mettre les pièces de la Nanopresso au lave-vaisselle.

RECYCLAGE

La Nanopresso a été fabriquée avec des matériaux de haute qualité pouvant être réutilisés ou recyclés.

Éliminer l'appareil dans un centre de traitement des déchets approprié.

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Utiliser des grains de café fraîchement torréfiés et de l'eau filtrée.
- Préchauffer toutes les pièces de la Nanopresso ainsi que votre tasse en réalisant un cycle avec de l'eau chaude uniquement.
- Moudre les grains de café juste avant la préparation de votre expresso.
- Utilisez une balance pour mesurer la quantité de café moulu et assurez-vous que le poids est égal à 8 g.
- Pompez dans le bon tempo: une pression par seconde. Un bon expresso (ristretto, single, double ...) nécessite environ 30 secondes d'extraction. Ne vous dépêchez pas, prenez votre temps.

LOCALISER UN PROBLÈME

Nanopresso intègre un nouveau système de pompage conçu avec une soupape de décompression. Lorsque la pression à l'intérieur du panier de filtre atteint 18 bars, cette vanne s'ouvre, laissant l'eau revenir dans le réservoir d'eau. Pour réaliser un expresso parfait, il est important de garder la pression en deça des 18 bars afin d'éviter toute ouverture de cette vanne.

Pour cela, il y a 3 paramètres à contrôler:

- La quantité de café moulu. Trop de café dans le panier filtre augmente la pression interne.
- La finesse de la mouture. Un broyage du grain de café trop fin augmente la pression interne.
- Vitesse de pompage. Un pompage trop rapide augmente la pression interne.

Si le café ne sort pas ou si le débit est négligeable à chaque pompage :

- Ralentissez votre vitesse de pompage.
- Broyer les grains de café un peu plus grossièrement. Si vous utilisez un café pré-broyé, essayez de moins tasser la mouture ou diminuez légèrement la quantité de café moulu utilisée.

Si la soupape de décompression s'ouvre, attendez quelques minutes avant de tenter de préparer un nouvel expresso.

FR

GARANTIE

La société Wacaco Company Limited garantit la Nanopresso contre tout défaut de fabrication pour une période de 12 mois à compter de la date d'achat. Cette garantie est non transférable et ne donne pas droit à une compensation en espèces. La société Wacaco Company Limited décline toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés par l'utilisation de cet appareil.

Cette garantie ne couvre pas :

- Tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'une négligence, d'un usage commercial ou toute autre utilisation de cet appareil ne figurant pas dans ce manuel imprimé.
- Le remplacement des joints toriques, du panier filtre et de la cuillère dosette, brosse.
- Les dommages d'ordre esthétique, les dommages dus à la corrosion ou à la détérioration progressive.

Toute réparation ou tout démontage effectué par des personnes non autorisées annulera la garantie.

Les coûts de retour pour une réparation ou un échange sont aux frais du client.

Si votre Nanopresso présente un défaut de fonctionnement dans un délai d'un an suivant l'achat, veuillez contactez votre distributeur local Wacaco ou support@wacaco.com afin de procéder à une réparation ou un échange.



Partager votre expérience sur les réseaux sociaux en utilisant #nanopresso.

Estimado cliente,

ES

A partir de introducir nuestro innovador Minipresso en 2014, nunca dejamos de mirar hacia adelante y soñamos para hacer una perfección aún más. Sin embargo, el camino hacia la excelencia es largo y lleno de dificultades. Nos llevó tiempo, mucha investigación y muchos prototipos para lograr nuestro objetivo. Gracias a su apoyo, retroalimentación y comentarios,

nos ha ayudado a empujar nuestros límites y a mantener el foco. Hoy estamos orgullosos de poner en sus manos lo que consideramos nuestra mejor máquina de café espresso de mano, el Nanopresso.

Aunque es aún más compacto, ligero y portátil, proporciona una calidad mejor de extracción, hasta 18 bar. Construido para ser más fácil de usar y limpiar, también hemos integrado una válvula de alivio patentada, la cual le ayudará a extraer lo mejor de su molienda de café, y para lograr el perfecto disparo de espresso cada vez. Estamos seguros de que el Nanopresso le proporcionará toda la satisfacción y le dará más libertad para saborear su café favorito en cualquier lugar, en casa o en el trabajo. ¡Comparta esos momentos felices con amigos y disfruta de todo espresso!

Gracias por haber elegido nuestro producto y por su confianza en nuestra empresa.

⚠️ PRECAUCIÓN ⚠️

Lea cuidadosamente las siguientes instrucciones antes de usar su Minipresso. De esta manera se evitará el riesgo de lesiones personales y daños en el aparato.

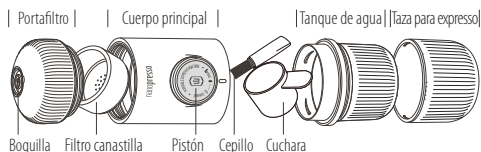
- No utilice el Nanopresso de una forma diferente a la prevista.
- Después de quitar el embalaje, asegúrese de que el Nanopresso esté intacto.
- Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro.
- No permita que el Nanopresso sea utilizado por niños o personas no capacitadas. Los niños deben mantenerse bajo supervisión para evitar que jueguen con el Nanopresso.
- No accione el pistón si el depósito de agua y la cabeza de salida no están bien colocados.
- Nunca consuma el líquido directamente del Nanopresso porque el contenido puede estar muy caliente.
- No ponga el Nanopresso en una estufa, parrilla eléctrica, horno, microondas o lavavajillas.
- Utilice sólo agua limpia en el Nanopresso. No utilice ningún otro líquido.
- Nunca debe calentar el agua directamente en el tanque de agua. El agua debe ser calentada en una fuente de calor externa, como un

hervidor de agua y después verterla en el depósito de agua.

Limpie el Nanopresso cuidadosamente y con regularidad.

- No utilice ningún accesorio no recomendado por Wacaco Company Limited, ya que ello puede causar lesiones.
- No utilice el Nanopresso si está mostrando alguna señal de avería o mal funcionamiento.
- No intente desarmarlo o repararlo. Póngase en contacto con Wacaco Company Limited en caso de mal funcionamiento.
- Evite quemarse, maneje el agua caliente con cuidado.
- En caso de quemaduras, inmediatamente vierta agua fría sobre el área quemada y llame a un médico de ser necesario.
- Sólo necesita una cucharada de café molido (8 gramos) para llenar la cesta del filtro.

DESCRIPCIÓN



FINALIDAD DE USO

El Nanopresso está destinado su uso personal. No es adecuado para uso comercial, profesional, colectivo o industrial.

El uso del Nanopresso de cualquier manera distinta a la indicada en este documento podría causar daños a las personas y anular la garantía. Wacaco Company Limited no se hará responsable de lesiones o daños resultantes del uso incorrecto del Nanopresso.

APROBACIÓN DE SEGURIDAD

Nanopresso cumple con los requerimientos de seguridad más importantes con respecto a los materiales en contacto con alimentos.



PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Las partes del embalaje y el aparato contienen materiales reciclables.



ELIMINACIÓN DE DESECHOS

Nanopresso se ha fabricado con materiales de alta calidad que

pueden ser reutilizados o reciclados. Evacúe el aparato en un centro de acopio de residuos adecuado.

PARA LOS MEJORES RESULTADOS

- Utilice granos de café recién tostado y agua filtrada.
- Precaliente todas las piezas de Nanopresso, así como su taza a través del corrido de un ciclo con agua caliente sólo.
- Muela los granos de café justo antes de preparar el espresso.
- Mida la cantidad del moído de café con una escala y asegure que el peso es igual a 8g.
- Bombeo en el tiempo correcto: una presión por segundo. La extracción de disparo de espresso de la mayoría de los tipos (ristretto, simple, doble ...) toma alrededor de 30 segundos. No se apure, tómese su tiempo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Nanopresso integra un nuevo sistema de bombeo, que está diseñado en torno a la adición de una válvula de alivio. Cuando la presión en el interior de la cesta del filtro alcanza 18 bar, esta válvula se abrirá, dejando que el agua retorne en el tanque de agua. Para una toma perfecta de espresso, es importante mantener la presión por debajo de 18 bar y evitar cualquier apertura de esta válvula.

Para ello, debe controlar 3 parámetros :

- Cantidad de molienda de café. Si existe demasiado café molido dentro de la cesta del filtro, aumentará la presión interna.
- Finura de café molido. El café molido demasiado fino aumentará la presión interna.
- Velocidad de bombeo. Un bombeo rápido aumentará la presión interna.

Si el café no sale o el flujo es insignificante en cada bombeo :

- Reduzca la velocidad de bombeo.
- Muela el grano un poco más grueso. Si está usando café pre-triturado, trate de bajar su fuerza de apisonamiento o disminuya ligeramente la cantidad de molido de café.

Si la válvula está abierta, espere unos minutos antes de preparar un nuevo espresso.

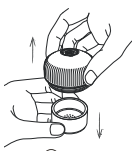
INSTRUCCIONES

ES



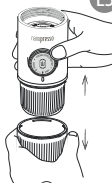
1

Desenrosque el Portafiltro.



2

Retire el filtro canastilla.



3

Libere las tazas si es necesario.

⚠ No desenganche la taza cuando el tanque de agua esté lleno de agua caliente.



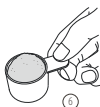
4

Desenrosque el tanque de agua.



5

Retire la cuchara y el cepillo del tanque de agua.



6

Llene la cuchara con el café molido y fino (8gr).



7

Coloque el filtro canastilla por encima de la cuchara.



8

Gírelos para pasar todo el café al filtro canastilla. Apisone duramente la parte posterior de la cuchara y limpie el borde.



9

Coloque de vuelta el filtro canastilla en la parte superior del cuerpo principal.



10

Enrosque firmemente la cabeza de salida en el cuerpo principal.

NIVEL MÁX. 80ml
NIVEL MÍN. 50ml



11

Añada el agua hirviendo en el depósito de agua.

⚠ Coloque el tanque de agua en una superficie nivelada y estable para llenarla.



12

Apriete el cuerpo principal en el tanque de agua.

⚠ Evite quemarse.



13

Desbloquee el pistón de su posición de viaje.



14

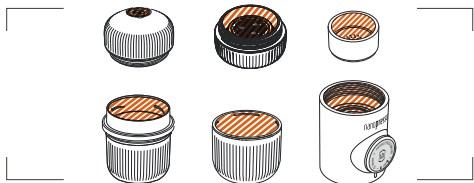
Sostenga el Nanopresso con dos manos, como se mostró arriba. Comience a bombear por encima de una taza. Las 8 primeras presiones llenarán el filtro canastilla de agua. Continúe bombeando hasta que deje de salir café.

LIMPIEZA

ES

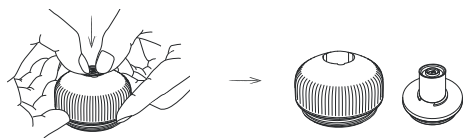
Es importante respetar su máquina y limpiarla regularmente. Un buen mantenimiento le permitirá utilizar su Nanopresso durante muchos años.

Después de cada uso, limpie las áreas sombreadas bajo agua corriente. Deben secar las piezas por separado.

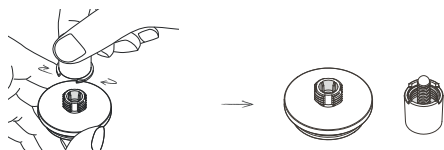


- Limpie profundamente el portafiltro y las piezas de la boquilla de vez en cuando (100 disparos).

Limpie todas las partes con agua caliente bajo la ayuda del cepillo suministrado.

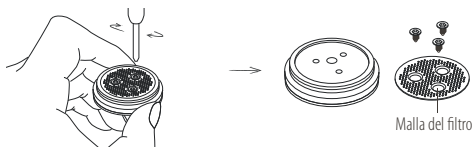


① Desacople la parte de la boquilla.



② Desenrosque la pieza de la boquilla.

- Usted tendrá que limpiar la malla del filtro y debajo de la superficie cada 6 meses (300 disparos).



! ADVERTENCIA !

No ponga ninguna pieza del Nanopresso en el lavavajillas.

GARANTÍA

Wacaco Company Limited garantiza al Nanopresso contra defectos que se deben a fallas en los materiales o mano de obra durante un período de 12 meses desde la fecha de compra. Esta garantía no es transferible y no le da derecho a una compensación en efectivo. Wacaco Company Limited se exime de toda responsabilidad por daños incidentales o indirectos causados por el uso de este aparato.

Esta garantía no cubre :

- Los daños resultantes de un uso indebido, abuso, negligencia, uso comercial o cualquier otro uso de este aparato que no se indique en este manual impreso.
- La sustitución de los anillos tóricos, cesta del filtro y cuchara, Cepillo.
- Los daños de naturaleza estética, los daños debidos a la corrosión o deterioro gradual.

Cualquier desmontaje o reparaciones efectuadas por personas no autorizadas anularán la garantía. Para cualquier reparación o cambio, los gastos de envío correrán por cuenta del cliente.

Si su Nanopresso se falla dentro de un año, póngase en contacto con su distribuidor local de Wacaco o support@wacaco.com directamente para reparar o reemplazarlo.



Comparta su experiencia en medios sociales usando #nanopresso.

Caro cliente,

Desde a introdução do nosso Minipresso inovador , de volta em 2014, nunca paramos de olhar para a frente e sonhamos alcançar uma perfeição maior. Mas o caminho para a excelência será longo, duro e cheio de dificuldades. Levou um longo tempo, muita pesquisa e muitos protótipos para alcançar nosso objetivo. Graças ao seu apoio, respostas e comentários, isso pode nos ajudar a empurrar nossos limites e manter o foco. Hoje estamos orgulhosos de colocar em suas mãos a nossa melhor máquina de café expresso portátil, o Nanopresso.

Embora ela seja ainda mais compacta, leve e portátil, ela proporciona uma melhor qualidade de extração, até 18 bar. A máquina é projetada e construída especialmente a fim que o uso e a limpeza tornam-se mais fáceis. Nós também integramos uma válvula de liberação de pressão patenteada que irá ajudá-lo a extrair o melhor do seu moedor de café, e alcançar o tiro de café perfeito sempre. Estamos confiantes que o Nanopresso lhe trará a satisfação inteira e lhe dará ainda mais liberdade para saborear o seu café favorito em qualquer lugar, em casa ou durante o trabalho. Compartilhe aqueles momentos felizes junto com os amigos e aprecie cada espresso!

Obrigado por ter escolhido nosso produto e pela sua confiança em nossa empresa.

AVISO

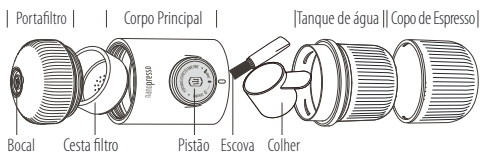
Leia cuidadosamente todas as instruções seguintes antes de usar a sua máquina Nanopresso. Deste modo é possível evitar o risco de de infecção da ferida e danos ao aparelho.

- Não use o Nanopresso para outros fins para além dos previstos.
- Depois de remover a embalagem, certifique-se de que o Nanopresso é intacto.
- Os elementos de embalagem (bolsas plásticas, e etc.) não podem ser deixados ao alcance de crianças como eles são fontes potenciais de perigo.
- Não é permitido a utilização por crianças ou pessoas mal instruídas. As crianças devem permanecer sob constante supervisão para evitar de jogar com o Nanopresso.
- Não acione o êmbolo se o tanque de água e a cabeça de saída não estiverem na posição.
- Nunca consuma o líquido diretamente do Nanopresso, pois o conteúdo pode estar quente.
- Não coloque o Nanopresso em uma placa quente de gás ou elétrica, no forno, na microonda ou na máquina de lavar louça.
- Utilize apenas água limpa no Nanopresso. Não use nenhum outro fluido.
- Nunca aqueça a água diretamente no tanque de água. A água deve ser aquecida por uma fonte externa de aquecimento, tais como uma chaleira, e então despejada no tanque de água.
- Limpe o Nanopresso cuidadosamente e regularmente.
- Não use acessórios não recomendados pela Wacaco Companhia

Limitada, pois isso pode causar lesões.

- Não utilize o Nanopresso se sua máquina está apresentando algum sinal de avaria ou malfuncionamento.
 - Não tente desmontar nem reparar. Entre em contato com a Wacaco Companhia Limitada em caso de malfuncionamento.
 - Evite a queima, cuidado com a água quente.
 - Se você se queimar, imediatamente despeje água fria sobre a área queimada e chamar um médico, se necessário.
- Utilize apenas uma colher de moagem de café (8 gramas) para encher o cesto do filtro.

DESCRIÇÃO



USO PREVISTO

O Nanopresso destina-se a uso pessoal. Não é apropriado fazer uso comercial, profissional, coletivo ou industrial.

A utilização do Nanopresso de qualquer outra forma diferente da indicada neste documento poderá causar danos às pessoas e anular a garantia. A Wacaco Companhia Limitada não será responsável pelos ferimentos ou danos resultantes do seu uso indevido do Nanopresso.

APROVAÇÃO DE SEGURANÇA



O Nanopresso está em conformidade com as principais aprovações de segurança relativas aos materiais de contacto com alimentos.

PROTEÇÃO AMBIENTAL



Os materiais de embalagem e o aparelho contêm os materiais recicláveis.

DISPOSIÇÃO

O Nanopresso foi fabricado com os materiais de alta qualidade que podem ser reutilizados ou reciclados.

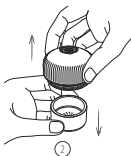
Descarte o aparelho em um centro de coleta adequado.

INSTRUÇÃO

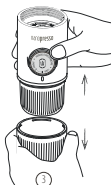
BR



1
Desparafusar a cabeça de saída.



2
Remova o cesto filtro.



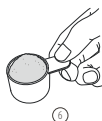
3
Solte os copos se necessário.
⚠ Não solte o copo se o reservatório de água estiver cheio de água quente.



4
Desparafuse o tanque de água.



5
Remova a colher e a escova do tanque de água.



6
Encha a colher com moagem de café fino (8gr).



7
Coloqueo cesto filtro no topo de colher.



8
Inverta para transferir todo o pó no cesto filtro. Compacte duro com a parte de trás da colher e limpe a borda.



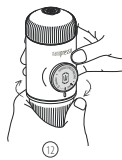
9
Coloque de volta o cesto filtro no topo de corpo principal.



10
Aperte firmemente a cabeça de saída no corpo principal.



11
Adicione água fervente no tanque de água.
⚠ Coloque o reservatório de água em nível e na superfície estável para preenchê-lo.



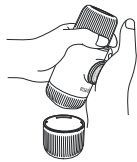
12
Aparafuse firmemente o corpo principal ao tanque de água.
⚠ Evite a queima.



13
Desbloqueie o pistão da sua posição de deslocamento.



14
Segure o Nanopresso com as duas mãos, como mostrado acima.



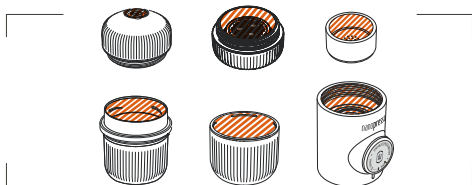
15
A pressão deprimeiros 8 cursos é construída. Bombeie lentamente até que todo o café saia.

LIMPEZA

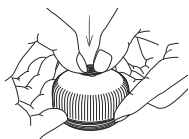
BR

É importante proteger sua máquina e limpá-la regularmente. Uma boa manutenção permitirá que você use seu Nanopresso por muitos anos.

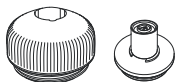
Depois de cada utilização, limpe as áreas chocadas sob água corrente. Deixe secar as peças separadamente.



- De tempos em tempos (20 tiros), limpe profundamente o filtro da porta e as peças do bocal. Limpe todas as peças com água quente e por meio de escova fornecida.



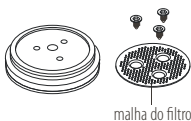
① Déclipsez la partie de la buse.



② Dévissez la partie de la buse.



- Uma vez a cada 6 meses (300 tiros) você terá que limpar a malha do filtro e a superfície inferior.



⚠ AVISO ⚠

Não coloque as peças de Nanopresso na máquina.

PARA OS MELHORES RESULTADOS

- Usar os grãos de café torrado fresco e água filtrada.
- Pré-aqueça todas as peças Nanopresso, bem como o seu copo, executando um ciclo com apenas água quente.
- Meça os grãos de café antes de preparar o seu café espresso.
- Use uma escala para medir a quantidade de moagem de café e verifique se o peso é igual a 8g.
- Bombeie na hora certa: um apertado por segundo. A maioria dos tipos de tiro de extração de espresso (ristretto, único, duplo ...) leva cerca de 30 segundos. Não se apresse, tome o seu tempo.

SOLUÇÃO

Nanopresso integra um novo sistema de bombeamento projetado em torno da adição de uma válvula de liberação de pressão. Quando a pressão dentro do cesto de filtro chega a 18 bar, esta válvula irá abrir, deixando a água retornar ao tanque de água. Para um tiro de espresso perfeito, é importante manter a pressão abaixo de 18 bar e evitar qualquer abertura desta válvula.

Para fazer isso, há 3 parâmetros que devem ser controlados :

- Quantidade de moagem de café. A moagem de muito café dentro da cesta de filtro aumenta a pressão interna.
- Finura de moagem de café O moinho de café muito fino aumenta a pressão interna.
- Velocidade de bombeamento. Um bombeamento rápido aumenta a pressão interna.

Se o café não pode sair ou o fluxo é desprezível em cada bombeamento :

- Desacelere a sua velocidade de bombeamento.
- Moa o feijão um pouco mais grosseiramente. Se você estiver usando o café pré-moído, tente diminuir sua força de compactação ou diminuir ligeiramente a quantidade de moagem de café.

Se a válvula se abre, aguarde alguns minutos antes de tentar preparar um novo tiro de café expresso.

GARANTIA

A Wacaco Companhia Limitada garante ao cliente a qualidade de Nanopresso contra defeitos devidos a materiais defeituosos ou mão-de-obra por um período de 12 meses a partir da data de compra. Esta garantia não é transferível e não dá direito a

compensação em dinheiro. A Wacaco Companhia Limitada não se responsabiliza por danos incidentais ou consequenciais causados pelo uso deste aparelho.

Esta garantia não cobre:

- Danos resultantes de um uso inadequado, abuso, negligência, uso comercial ou qualquer outro uso deste aparelho não encontrado neste manual impresso.
- A substituição dos O-anéis, cesta filtro, escova e colher.
- Danos de natureza estética, danos devidos à corrosão ou deterioração gradual.

Qualquer desmontagem ou reparação feita por pessoas não autorizadas anulará a garantia.

Para qualquer reparo ou troca, o cliente deve pagar o custo do retorno.

Se o seu Nanopresso falha dentro de um ano, por favor entre em contato com seu distribuidor local Wacaco ou envie uma mensagem de correio eletrônico para support@wacaco.com diretamente para reparo ou troca.



Compartilhe sua experiência em mídia social usando #nanopresso.

Уважаемый покупатель!

С самого момента представления инновационной Minipresso в 2014 году мы никогда не прекращали смотреть в будущее и стремились добиться еще большей безупречности. Однако путь к совершенству долог и усыпан трудностями. Для достижения нашей цели нам потребовалось время, большое количество исследований и множество прототипов. Ваша поддержка, обратная связь и мнения помогли нам преодолеть прежние границы и не сворачивать с пути. Сегодня мы рады представить Вам продукт, который считаем своей лучшей кофе машиной для приготовления экспресс – Nanopresso.

nos ha ayudado a empujar nuestros límites y a mantener el foco. Hoy estamos orgullosos de poner en sus manos lo que consideramos

nuestra mejor máquina de café espresso de mano, el Nanopresso.

Несмотря на то, что она стала еще компактнее, легче и портативнее, она обеспечивает еще более высокое качество выхода, до 18 бар. Конструкция стала проще в применении и очистке, мы также включили в нее запатентованный клапан сброса давления, позволяющий извлечь максимум из молотого кофе и каждый раз получать порцию великолепного эспрессо. Мы уверены, что Nanopresso полностью удовлетворит Вашим пожеланиям и подарит еще больше возможностей наслаждаться любимым кофе в пути, дома или на работе. Делитесь этими счастливыми моментами с друзьями и наслаждайтесь каждым эспрессо!

Благодарим Вас за выбор нашего продукта и за доверие к нашей компании.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ⚠

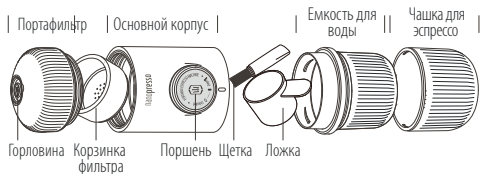
Перед использованием машины Nanopresso внимательно изучите приведенные далее инструкции. Это позволит избежать риска получения травм и повреждения изделия.

- Используйте Nanopresso только по указанному назначению.
- Достав Nanopresso из упаковки, убедитесь в отсутствии повреждений.
- Не оставляйте элементы упаковки (пластиковые пакеты и др.) в местах, доступных для детей, они являются потенциальными источниками опасности.
- Не позволяйте использовать Nanopresso детям или другим необученным лицам. Держите детей под наблюдением и не позволяйте им играть с Nanopresso.
- Не нажимайте на поршень, если емкость для воды и выпускная головка не зафиксированы в нужном положении.
- Никогда не пейте жидкости непосредственно из Nanopresso, поскольку они могут быть горячими.
- Не помещайте Nanopresso на газовую или электрическую плиту, в духовку, микроволновую печь или посудомоечную машину. Используйте в Nanopresso только чистую воду. Не используйте другие жидкости.
- Никогда не нагревайте воду непосредственно в емкости для воды.

Воду следует нагревать внешним источником нагрева, например, в чайнике, а затем наливать в емкость для воды.

- Тщательно и регулярно чистите Nanopresso.
- Не используйте принадлежности, которые не были рекомендованы Wacaco Company Limited, это может привести к травмам.
- Не используйте Nanopresso, если имеются признаки поломки или неисправности.
- Не пытайтесь разобрать или отремонтировать машину. При возникновении неисправности свяжитесь с Wacaco Company Limited.
- Остерегайтесь ожогов, соблюдайте осторожность, выполняя операции с горячей водой.
- При получении ожога немедленно полейте область ожога холодной водой и обратитесь к врачу, если потребуется.
- Для заполнения корзины фильтра используйте только одну ложку молотого кофе (8 грамм).

ОПИСАНИЕ



НАЗНАЧЕНИЕ

Nanopresso предназначена для личного пользования. Она непригодна для коммерческого, профессионального, совместного или промышленного применения.

Использование Nanopresso любым образом, который не описан в данной инструкции, может привести к получению травм и аннулирует гарантию. Компания Wacaco Company Limited не будет нести ответственность за любые травмы или убытки, возникшие в результате ненадлежащего использования Nanopresso.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Nanopresso соответствует всем основным требованиям к сертификации материалов, контактирующих с



ДЛЯ ЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА

- Использовать свежие обжаренные кофейные бобы и фильтрованную воду.
- Предварительно прогрейте все части Nanopresso и чашку, выполнив один цикл только с горячей водой.
- Измельчать кофейные зерна непосредственно перед приготовлением Вашего эспрессо.
- Чтобы измерить количество молотого кофе и убедиться, что его вес равен 8 г, используйте весы.
- Накачивайте в правильном темпе: одно нажатие в секунду. Для получения большинства видов эспрессо (ристретто, обычный, двойной...) требуется около 30 секунд. Не торопитесь и не спешите.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

В Nanopresso применяется новая конструкция насоса с дополнительным клапаном сброса давления. При достижении давления внутри корзины фильтра 18 бар клапан открывается, позволяя воде возвращаться в емкость для воды. Для получения отличного эспрессо важно, чтобы давление было ниже 18 бар и избегать открытия этого клапана.

Для этого необходимо контролировать 3 параметра :

- Количество молотого кофе. Слишком много молотого кофе в корзине фильтра повышает внутреннее давление.
- Тонкость помола кофе. Слишком тонкий помол кофе повышает внутреннее давление.
- Скорость накачивания. Быстрое накачивание повышает внутренне давление.

Если кофе не выходит или поток крайне слабый при каждом нажатии :

- Накачивайте медленнее.
- Мелите зерна немного грубее. Если Вы используете уже молотый кофе, попробуйте утрамбовывать слабее или немного уменьшить количество молотого кофе.

Если клапан открылся, выждите несколько минут, прежде чем попытаться приготовить новую порцию эспрессо.

ИНСТРУКЦИЯ

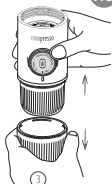
RU



1 Откройте выпускную головку.



2 Извлеките корзинку фильтра.



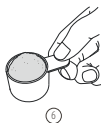
3 При необходимости отстегните чашки.
⚠ Не снимайте чашку с чашки, если резервуар для воды заполнен горячей водой.



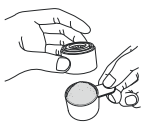
4 Откройте емкость для воды.



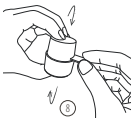
5 Достаньте ложку и щетку из емкости для воды.



6 Наполните ложку молотым кофе тонкого помола (8 г)



7 Установите корзинку фильтра на верхнюю часть черпака.



8 Переместите все кофе назад в корзинку фильтра. Плотно утрамбуйте обратной стороной ложки и очистите края.



9 Установите корзинку фильтра на верхнюю часть чашки.



10 Плотно закрутите выпускную оловку на основной корпус.



МАКС УРОВЕНЬ 80 мл
МИН УРОВЕНЬ 50 мл

11 Добавьте кипяток в емкость для воды.
⚠ Установите емкость для воды на ровную и устойчивую поверхность, чтобы наполнить ее.



12 Плотно закрутите основной корпус на емкость для воды.
⚠ Остерегайтесь ожогов.



13 Разблокируйте поршень из его положения, повернув его.



14 Возьмите Nanopresso двумя руками, как показано выше. Начинайте накачивать, держа над чашкой.



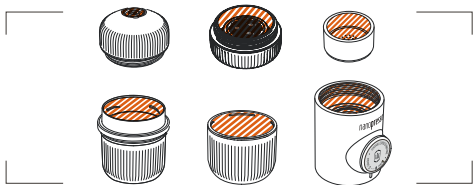
15 При первых 8 нажатиях создается давление. Накачивайте медленно, пока не выйдет весь кофе.

ОЧИСТКА

RU

Важно заботиться о кофе-машине и регулярно ее чистить. При должном уходе Nanopresso прослужит Вам многие годы. Después de cada uso, limpie las áreas sombreadas bajo agua corriente. Deben secar las piezas por separado.

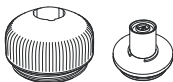
После каждого использования промывайте заштрихованные области проточной водой. Сушите все части отдельно.



- Время от времени (через каждые 20 порций) проводите глубокую очистку портафильтра и частей горловины. Вымойте все ее части горячей водой с помощью прилагающейся щетки.



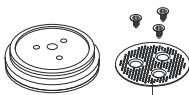
① Отстегните горловину.



② Раскрутите горловину.



- Раз в полгода (300 порций) необходимо чистить сетку фильтра и поверхность под ним.



Фильтрующая сетка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ⚠

Не мойте части Nanopresso в посудомоечной машине.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

RU

Материалы упаковки и изделия пригодны для переработки.



УТИЛИЗАЦИЯ

Nanopresso производится с использованием высококачественных материалов, пригодных для повторного использования или переработки.

Утилизируйте изделие в соответствующее место сбора отходов.

ГАРАНТИЯ

Компания Wacaco Company Limited гарантирует отсутствие в Nanopresso дефектов материала и работ на срок 12 месяцев с даты покупки. Гарантия не передается и дает права на получение денежного возмещения. Wacaco Company Limited не будет нести ответственность за косвенные или вытекающие убытки, вызванные использованием данного изделия.

Гарантия не распространяется на:

- Повреждения, вызванные ненадлежащим использованием, использованием не по назначению, коммерческим использованием или любым иным способом использования, не указанным в данном руководстве.
- Замена уплотнительных колец, корзины фильтра и ложки, кисти.
- Повреждения эстетического характера, повреждения, вызванные коррозией или постепенным износом.

Любой ремонт или демонтаж неавторизованными лицами влечет аннулирование гарантии.

В случае любого ремонта или замены расходы на возврат оплачиваются вами.

В случае отказа Nanopresso в течение одного года, обратитесь к местному дистрибьютору Wacaco или напрямую на адрес support@wacaco.com, для проведения ремонта или замены.



Поделитесь своим опытом в социальных медиа с помощью #nanopresso.

亲爱的客户，

自从2014年推出创新的 Minipresso 以来，我们从未停止过对完美的追求与梦想。但追求卓越的道路漫长而又充满曲折。为实现目标，我们花费了时间，进行大量的研究，也尝试了许多样机。感谢您的支持，反馈及意见，帮助我们不断突破自我，保持专注。今天，我们自豪的为您提供我们认为最好的手持浓缩咖啡机，它就是 Nanopresso。

尽管这款咖啡机更紧凑，更轻巧，更便于携带，但是它可以提供更高的萃取品质，最高达18巴。更容易使用与清洗，同时我们还结合了专利释压阀，帮助您从咖啡粉中萃取出最精华的部分，每次都能成功萃取出一杯完美的咖啡。我们相信，无论是在旅途中，在家，还是在工作，Nanopresso 都会让您更加满意并且让您更自由的品味您喜爱的咖啡。和您的朋友分享这欢乐时刻，尽情享受每一杯浓缩咖啡吧！

感谢您选择我们的产品及对我们公司的信任。

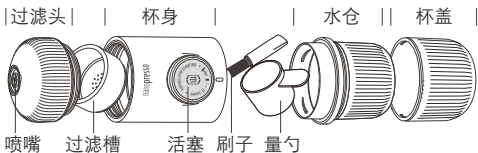
⚠ 注意事项 ⚠

请在使用Nanopresso前仔细阅读以下内容，以免造成人身伤害或机器损坏。

- 严格遵守产品用途。
- 拆开包装后，确保产品完好性。
- 包装（例如，塑料袋）因其潜在危险性，请勿让儿童触及。
- 禁止儿童使用Nanopresso；禁止任何人未经指导就使用Nanopresso；儿童必须有妥善的监督，禁止儿童把玩Nanopresso。
- 若水仓和出水端未在原始位置，请勿操作活塞。
- 请勿直接饮用Nanopresso内的液体，以免烫伤。
- 请勿将Nanopresso放置于煤气或电器燃烧处，烤箱、微波炉或洗碗机中。
- 仅能注入清水。请勿注入其他液体。
- 请勿直接加热装有清水的水仓。请事先加热好清水，例如使用水壶加热，然后将热水倒入水仓中。
- 定期仔细清洁Nanopresso。
- 请勿使用任何非WACACO有限公司推荐的零配件，以免发生意外。

- 若咖啡机出现故障，请勿继续使用。
- 若咖啡机出现故障，请联系WACACO有限公司，请勿自行拆卸或维修。
- 谨慎操作，谨防烫伤。
- 若发生烫伤，请立即用冷水处理烫伤处，并及时就医。
- 仅在过滤槽中放一勺咖啡粉（8克）即可。

产品说明



用途

Nanopresso仅限个人使用，不适用于商业，专业，工业及团队使用。

将本产品用于个人以外的其他用途可能造成人身伤害，也无法享受产品质保。由于不正当使用造成的伤害和损失，WACACO有限公司对此不会承担任何责任。

安全认证

Nanopresso符合主要的关于食品器具材质的安全认证。



环境保护

包装和机器均包含可循环材料。



弃置

Nanopresso使用可回收的高品质材料制造，请弃置于相应的垃圾回收站即可。

最佳出品

- 使用新鲜烘焙的咖啡豆和过滤水。
- 仅用热水操作一遍，预热 Nanopresso 各组件及咖啡杯。
- 制作浓缩咖啡前需要准备研磨好的咖啡粉。
- 使用称来测量咖啡粉使用量并确保重量是8g。
- 正确的按压速度：每秒按压一次。多数类型的浓缩咖啡（芮丝崔朵，单份浓缩，双份浓缩）萃取需要约30秒。别急，慢慢来。

操作步骤

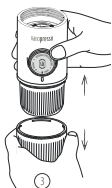
CN



① 拧开过滤头



② 拿出过滤槽



需要时解下杯子
⚠️ 水箱装满热水时，
不要松开杯子。



④ 拧开水仓



⑤ 从水仓中拿出
咖啡勺和刷子



⑥ 量勺中装入
细咖啡粉 (8g)



⑦ 将过滤槽盖上
咖啡勺



⑧ 倒转使咖啡粉
倒入过滤槽中。
用量勺背部压实，
并清理过滤槽边缘



⑨ 将过滤槽放
回杯身顶部



⑩ 将出水端紧紧
旋入主机

最高水位 80ml
最低水位 50ml



⑪ 将热水倒入水仓
⚠️ 将水仓放在
平稳的表面去加水



⑫ 将机身紧紧
旋在水仓上
⚠️ 避免烫伤，
小心操作



⑬ 将活塞逆
时针旋转，
使其解锁

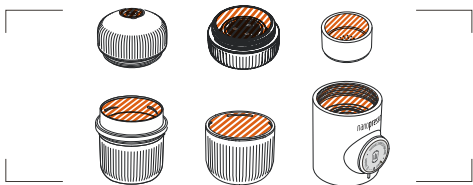


⑭ 如上所示，双手握住Nanopresso在杯子上方开始按压。前8次按压建立冲煮压力。然后继续缓慢按压，直至所有咖啡流出。

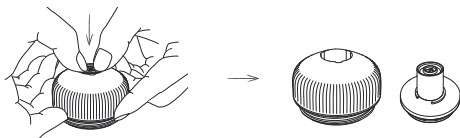
清洗

保护好机器并定期清洗是非常重要的。良好的保养可以让您的Nanopresso使用多年。

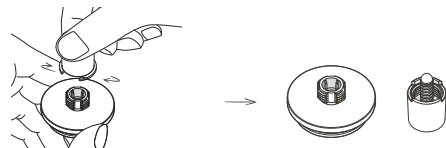
每次使用后，请用自来水清洗阴影区域。让组件各自晾干。



- 时不时地（20份）深度清洗过滤头及喷嘴零件。用提供的刷子在热水中清洗所有的这些零部件。

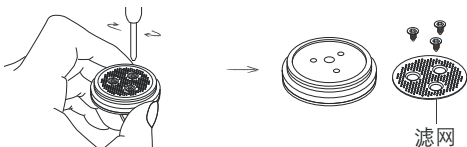


① 解开喷嘴零件。



② 旋出喷嘴零件。

- 每隔6个月（300份）您必须清洗滤网及底面。



⚠ 注意事项 ⚠

请勿将咖啡机任何部件放入洗碗机中清洗。

疑难解答

Nanopresso整合了一个新的按压系统，新增一个释压阀。当过滤槽里的压力达到18巴，阀门将会打开，使水回流到水仓。对于一份完美的浓缩咖啡，保持压力在18巴以下及避免阀门打开是非常重要的。

为此，需要控制以下三个参数：

- 咖啡粉量。过滤槽里过多的咖啡粉会增加内部压力。
- 咖啡粉细度。咖啡粉过细会增加内部压力。
- 按压速度。快速按压会增加内部压力。

如果每次按压咖啡不出来或者流量极小：

- 放慢按压速度。
- 咖啡粉磨粗一点儿。如果您使用预先磨好的咖啡粉，尝试减小压实的力度或者稍微减少咖啡粉的量。

如果阀门打开，请稍等几分钟再重新制作浓缩咖啡。

产品质保

WACACO有限公司对Nanopresso因材质问题或是制作工艺问题导致的产品损坏，提供自购买之日起一年的质保服务。该质保不可转移，也无法以现金补偿。WACACO有限公司对因使用不当造成的产品损坏不承担任何责任。

质保范围不包含：

- 因使用不当，滥用，个人疏忽，商业用途，或是该说明书中未牵涉的相关操作所导致的产品损坏。
- O型密封圈，过滤槽和量勺、刷子的更换。
- 因自然因素，腐蚀或退化造成的产品损坏。

经未授权人员进行拆卸和维修后，产品将无法享受质保。

产品的维修和更换，返货运输费用由客户承担。

若您的产品在一年内出现故障，请直接联系当地WACACO经销商或support@wacaco.com进行修理或更换。



烦请用#Nanopresso在社交网站上分享您的心得和经验

親愛的顧客，

自從2014年推出創新的Minipresso以來，我們一直追求盡善盡美。但這條卓越之路漫長又艱巨。為實現目標，我們花費時間進行多項研究，也嘗試了許多原型。感謝您的支持、回饋及意見，幫助我們不斷突破自我，時時刻刻專注自我。今天，我們以能夠為您提供最好的手持濃縮咖啡機Nanopresso為榮。

這款濃縮咖啡機操作更為簡便，輕便可攜帶，更重要的是萃取品質更好，最高達18巴。使用清潔方便，同時還結合專利釋壓閥，幫助您從咖啡粉中萃取最精華的成分，「每次」都能沖煮一杯好咖啡。我們相信，Nanopresso一定會讓您讚不絕口，不論外出、在家裡或工作時都可以泡一杯喜歡的咖啡，與三五好友共享歡樂時刻。

感謝您選擇我們的產品和對我們公司的信任。

⚠ 警告 ⚠

使用Nanopresso前請詳細閱讀以下內容，以避免造成人身傷害或機器損壞。

- 嚴格遵守產品用途。
- 打開產品包裝後，請先確認包裝內產品完整。
- 產品包裝材料(例如：塑膠袋)具潛在危險，請妥善收藏避免兒童觸及。
- 禁止兒童使用Nanopresso；禁止任何人未經指導就逕行使用Nanopresso；禁止兒童接觸把玩Nanopresso。
- 詳細確認水箱與沖煮頭確實安裝鎖緊之後，才能操作活塞。
- 請勿直接飲用Nanopresso煮好的咖啡，以免燙傷。
- 請勿將Nanopresso置於瓦斯爐、電熱爐、烤箱、微波爐或洗碗機中。
- 僅能將清水注入Nanopresso中使用；請勿使用其他液體。
- 請勿直接加熱水箱；清水需事先加熱後，再倒入水箱中。
- 定期仔細清洗Nanopresso。
- 請勿使用任何非WACACO有限公司推薦的零配件，以避免發生意外。
- 當有任何故障的跡象發生時，請勿使用Nanopresso。
- 發生故障情形時，請聯絡WACACO有限公司，切勿自行拆解維修。

- 謹慎處理熱水，以防止燙傷。
- 如果有任何燙傷意外發生，請立即用冷水處理燙傷處，並盡快就醫。
- 在濾器籃中倒一匙咖啡粉（8克）即可。

產品說明



用途

Nanopresso 僅限個人用途，不適合商業、專業、團體或工業用途。

將本產品用於個人以外的其他用途可能導致人身傷害，也無法享有產品保固。WACACO 有限公司對於不當使用 Nanopresso 所導致的傷害與損壞，不負擔任何責任。

安全認證

Nanopresso 符合食物接觸材質相關的安全認證，



環境保護

包裝和機器均包含可循環材料。



回收處理

Nanopresso 使用可回收再利用的高級材質製造。請在適合的回收站回收處理。

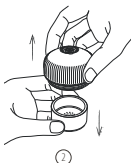
最佳效果

- 使用新鮮烘焙的咖啡豆與過濾過的水。
- 以熱水預熱 Nanopresso 零件和杯子。
- 沖煮咖啡前才研磨咖啡豆。
- 用電子秤量出 8g 咖啡粉。
- 掌握按壓節奏：每秒按壓一次。多數類型的濃縮咖啡（芮斯崔朵、單份濃縮、雙份濃縮）萃取時間約在 30 秒左右。別急，請耐心等待。

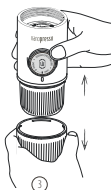
操作指南



① 旋開濾器頭



② 取出咖啡濾杯



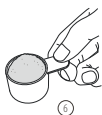
③ 必要時請解下量杯
**▲ 當水箱注滿熱水
 不要解開杯**



④ 旋開水箱



⑤ 從水箱中取出
勺子和刷子



⑥ 加一匙細
咖啡粉 (8克)



⑦ 將咖啡濾杯從
上方蓋住咖啡匙



⑧ 反轉使咖啡粉順
勢倒進咖啡濾杯。
用舀匙背部壓實，
並清理濾器籃邊緣。



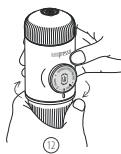
⑨ 將咖啡濾杯放
回本體上方



⑩ 將出水口壓頭
緊緊旋入主體



⑪ 將熱水倒入水箱中
**▲ 將水箱放在一個
 平穩的表面上，加滿水**



⑫ 將水箱主體鎖緊
**▲ 務必謹慎操作，
 以避免燙傷**



⑬ 將活塞逆時針
旋轉使活塞
解開彈出



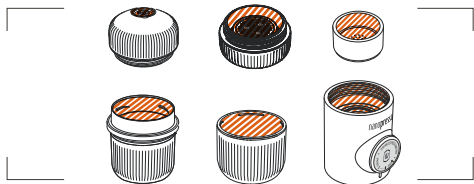
⑭ 如上所示，雙手握住Nanopresso，在杯子上方開始按壓前8次按壓建立沖煮壓力，持續慢慢地按壓直到所有咖啡液流出為止



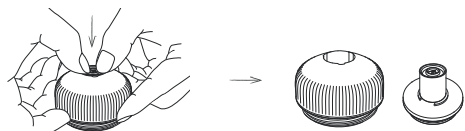
清洗

請保護機器，並定期清洗。在保養良好的情況下，Nanopresso可使用多年。

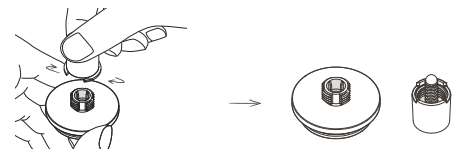
每次使用後，請用自來水清洗陰影區域。讓零件各自風乾。



- 不時（20份）深度清潔濾器頭和噴嘴零件。
用所提供的刷子在熱水中清洗這些零件。

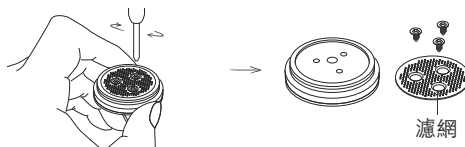


① 將噴嘴零件解開。



② 旋出噴嘴零件。

- 每隔6個月（300份）清洗一次濾網和底面。



⚠ 警告 ⚠

請勿以洗碗機清洗任何Nanopresso零件。

故障排除

Nanopresso整合新型幫浦系統，新增一個釋壓閥。當濾器籃內的壓力達到18巴時，此閥開啟，水回流至水箱中。要沖煮出一杯口感香醇的濃縮咖啡，必須將壓力控制在18巴以下，同時避免此閥開啟。

控制3個參數即可達到此目的：

- 咖啡粉量。如果濾器籃內的咖啡粉過多，會增加內部壓力。
- 咖啡粉細緻度。如果咖啡粉研磨過細，會增加內部壓力。
- 按壓速度。如果按壓速度過快，會增加內部壓力。

如果無法煮出咖啡，或者每次按壓時流量極小：

- 降低按壓速度。
- 磨豆稍粗。如果您使用的是預先研磨的咖啡，請嘗試減小壓實的力氣或稍微減少咖啡粉量。

如果此閥開啟，請稍等幾分鐘再沖煮濃縮咖啡。

產品保固

WACACO有限公司針對Minipresso因材質問題或製造問題所產生的商品瑕疵，提供自購買日起12個月的產品保固。該產品保固不可轉移，也無法以現金補償。WACACO有限公司對於使用本產品所引起的任何意外損失，不承擔任何責任。

保固範圍不包含：

- 因不當使用、濫用、個人疏忽、商業用途，或本說明書中未提及的使用與操作方式所導致的產品損壞。
- O型環、咖啡濾杯、咖啡匙和刷子的更換。
- 產品外觀受損、腐蝕或材質自然退化所造成的產品損壞。

任何未經授權的拆解或維修行為將使保固失效。

產品維修或更換的運費由顧客負擔。

如果您的產品在一年內發生故障情形，請直接聯絡WACACO當地代理商或support@wacaco.com進行修理或更換。



煩請用#minipresso在社交網站上分享您的心得和經驗

와카코 미니프레소의 새주인께,

2014 년에 탄생 한 혁신적인 미니 프레소 가 출시 된 이래로, 우리는 안주하지 않고 더 높은 완성도를 위해 노력해왔습니다. 그러나 우수한 성능을 갖기 위해서는 적지 않은 어려움이 있습니다. 우리의 목표를 달성하기에는 많은 시간과 노력, 많은 샘플테스트가 필요했습니다. 여러분의 지원, 피드백 및 의견 덕분에 우리는 한계를 극복하고 집중력을 유지할 수 있었습니다. 오늘 우리는 최고의 소형 에스프레소 머신인 Nanopresso를 소개할 수 있어 자랑스럽게 생각합니다.

작고 가볍고 휴대성이 뛰어나며 18 bar까지 높은 추출 품질을 제공합니다. 사용하기 쉽고 세척하기 쉽도록 제작 된 당사 제품은 특허받은 압력 방출 밸브를 통합하여 커피 분쇄에서 최상의 결과를 추출하고 매번 완벽한 에스프레소 샷을 달성하는 데 도움을 줍니다. 우리는 Nanopresso가 당신에게 만족을 가져다 줄 것이며, 집이나 직장에서 좋아하는 커피를 더 자유롭게 맛볼 수 있게 될 것이라고 확신합니다.

에스프레소를 행복한 순간에 친구들과 공유하고 즐기십시오!

⚠ 경고 ⚠

사고와 손상을 예방하기 위해 Nanopresso 사용하기 전 설명서를 꼼꼼히 읽어주세요.

- 본래목적 외 제품을 사용하지 말주세요.
- 포장을 제거한 후 Nanopresso 상태를 확인해주세요.
- 제품에 포함된 부품들은 아이들의 손이 닿지 않는 곳에 보관해주세요.
- 어린이나 설명서를 읽지 않은 사람들은 사용하지 않기를 바랍니다.
- 어린이들이 사용할시 반드시 어른의 보호하에 사용하도록 지도해주세요.
- 물탱크와 추출구가 장착되어 있지 않은 상태에서 피스톤을 누르지 않도록 주의해주세요.
- 추출하는 커피를 컵에 담지 않은 채로 직접 음용하지 말아주세요. (화상을 입을 수 있습니다.)
- 가스나 인덕션에 직접 올리지 마세요. 오븐,

전자레인지, 자동세척기 사용을 피해주세요.

- Nanopresso에는 깨끗한 물만 사용해주시고 다른 액체를 넣지 마세요.
- 물탱크에 물을 넣은 후 직접 가열하면 안 됩니다. 주전자 등으로 데운 물을 물탱크에 넣어주세요.
- Nanopresso 세척시 주의해주세요.
- 사용시 와카코사에서 제안하지 않은 제품은 사용하지 않아주세요. 부상의 위험이 있습니다.
- Nanopresso 상태가 이상하거나 정상적으로 작동하지 않을 시에는 즉시 사용을 멈추어 주세요.
- 직접 기기를 분해하거나 수리하지 마세요. 비정상적으로 작동 시 와카코사에 문의해주세요.
- 화상 위험이 있으니, 뜨거운 물 사용시 주의해 주세요.
- 화상을 당했을 시에는 즉시 차가운 물을 붓고 필요하다면 의사와 상담하세요.
- 필터바스켓에 분쇄된 원두 한스푼(8그램) 넣습니다.

제품상세



사용목적

Nanopresso 개인용으로, 상업적, 전문적, 집단사용은 적합하지 않습니다.

본 설명서에 명기된 목적 이외의 용도로 제품을 사용할 시 사용자에게 해가 될 수 있으며 보증기간이 무효화됩니다.

와카코사는 Nanopresso 부적합한 사용으로 발생하는 부상이나 제품손상은 책임지지 않습니다.

안전인증

Nanopresso 식기류 안전인증을 준수합니다.



설명

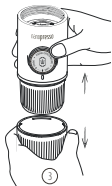
KR



① 커피 추출 두껍을 돌려서 분리 후



② 필터 바스켓을 분리해주세요



필요한 경우 컵을 뺍니다.

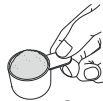
⚠ 물탱크에 뜨거운 물로 가득 차있다면, 컵을 빼지 마세요



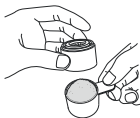
④ 물탱크를 돌려 분리해주세요



⑤ 물탱크에서 스푼과 솔을 밖으로 꺼내주세요.



⑥ 분쇄된 원두 한스푼 추가하십시오(8그램).



⑦ 필터 바스켓 바닥면을 위로 향하게 한 뒤



⑧ 스푼이 있는 분쇄커피를 필터바스켓으로 옮겨주세요. 스푼 뒷부분으로 필터바스켓에 담겨있는 커피를 단단하게 탬핑해주고 필터바스켓 가장자리 부분은 청소해주세요.



⑨ 메인 몸체에 필터바스켓을 올린



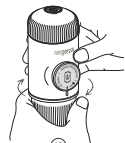
⑩ 추출 헤드를 메인 몸체에 단단히 결합합니다.



최대용량 80ml
최소 용량 50ml

⑪ 물탱크에 끓는 물을 표기된 눈금까지 부어주세요

⚠ 물 탱크를 평평한 표면에 올려 놓으십시오.



⑫ 메인 몸체를 물 탱크에 단단히 결합시킵니다.

⚠ 뜨거운 물에 데이지 않도록 조심하세요.



⑬ 피스톤을 왼쪽으로 돌리면 펌핑할 수 있도록 본체에서 분리됩니다



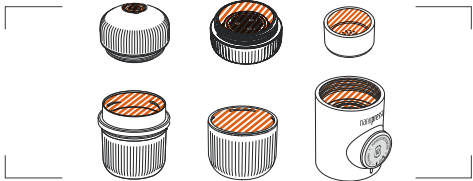
⑭ 위에 표시된 것처럼 Nanopresso를 두 손으로 잡으십시오. 컵 위에서 펌프질을 시작하십시오. 6번가량 펌핑을 하면 필터바스켓에 물이 채워집니다. 커피가 나오지 않을 때까지 천천히 펌핑을 계속해주세요.

세척

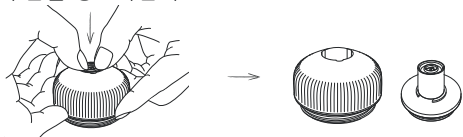
KR

기계를 정기적으로 청소하는 것은 중요합니다. 좋은 유지와 관리를 통하여 수년 동안 Nanopresso 를 사용할 수 있습니다.

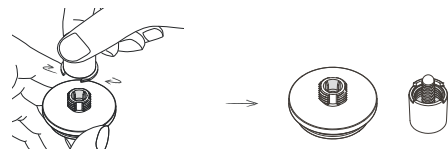
매번 사용 후에 흐르는 물에 부품을 청소하십시오. 부품을 별도로 건조 시키십시오.



- 가끔 (20번 추출 후) 포트 필터와 노즐 관련 부품들을 청소하십시오. 제공된 브러시를 이용하여 뜨거운 물로 모든 부품을 청소하십시오.

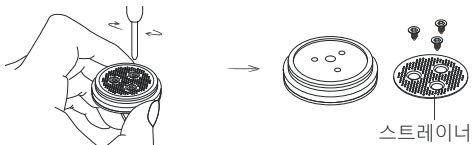


① 노즐 부분을 분리합니다.



② 노즐 부분을 푸십시오.

- 6 개월에 한 번 (300번 추출 후) 필터 망과 본체 밑부분을 청소합니다.



⚠ 경고 ⚠

Nanopresso 모든 부품은 자동세척기 사용이 불가합니다.

환경보호

KR

포장재와 제품은 재활용이 가능한 재질로 제작되었습니다.



폐기

미니프레소는 재사용과 재활용이 가능한 고품질의 재료로 제작되었습니다.

폐기시 적절한 수거방법을 이용하시기 바랍니다.

맛있는 커피를 위해

- 신선한 원두와 정수된 물을 사용해주세요.
- 온수로 모든 Nanopresso 부품과 컵을 예열하십시오.
- 뜨거운 물을 준비하기 이전에 커피 원두를 갈아주세요.
- 저울을 사용하여 8g의 원두를 측정하십시오.
- 초당 한 번 펌핑합니다. 대부분 유형의 에스프레소 샷 (리스트레도, 싱글, 더블 등...) 추출에는 약 30 초가 소요됩니다. 서두르지 말고, 기다려 주십시오.

해결방법

Nanopresso는 압력 방출 밸브를 추가 한 새로운 펌핑 시스템을 통합하였습니다. 필터 바스켓 내부의 압력이 18 bar에 도달하면 이 밸브가 열리고 물이 물 탱크로 되돌아갑니다. 완벽한 에스프레소 샷을 위해서는 18 bar 아래의 압력을 유지해야 하고 밸브를 열지 않아야 합니다. 이렇게 하려면 다음 세 가지 요소들을 제어해야 합니다.

- 커피 분쇄 양. 필터 바스켓 안에 담긴 커피가 너무 많으면 내부 압력이 높아집니다.
- 원두 정밀도. 원두 입자가 너무 작게 분쇄되면 내부압력이 높아집니다.
- 펌핑속도. 펌핑속도가 빠르면 내부압력이 높아집니다.

커피가 나오지 않거나 펌핑시 양이 적은 경우 :

- 펌핑 속도를 늦추십시오.
- 원두를 조금 더 굵게 갈아 넣으십시오. 미리 갈아놓은 커피를 사용하는 경우 Tamp의 강도를 낮추거나 분쇄된 커피량을 약간 줄이십시오.

밸브가 열려 있으면 새 에스프레소 샷을 준비하기 전에 몇 분 정도 기다리십시오.

보증기간

와카코사는 제품의 품질 문제나 제작과정에서 발생하는 하자에 한해서 구매 후 12개월의 보증기간을 제공합니다. 이 보증은 양도불가하며 현금으로 반환되지 않습니다.

와카코사는 다음과 같은 손상은 책임지지 않습니다 :

- 제품의 오용, 남용, 부주의한 사용, 상업적인 사용 또는 매뉴얼에서 허용하지 않는 사용으로 인한 손상.
- O링, 필터바스켓, 브러시, 스푼, 스푼의 교체.
- 제품의 디자인 훼손, 부식 또는 오랜 사용으로 인한 손상.

무단으로 재조립하거나 수리할 경우 보증기간은 무효이며, 수리나 교환시 반송비용은 고객부담입니다.

Nanopresso가 1년 이내에 고장난 경우 Wacaco 현지 대리점 또는 support@wacaco.com에 직접 문의하여 수리 또는 교환하십시오.



현재 사용 중이신 #minipresso 에 대해 소셜미디어 에서 당신의 경험을 공유하고 싶습니다.





AR

- الجهاز. هذا الضمان لا يشمل :
- ضرر نتيجة سوء استخدام او استخدام خاطئ او اهمال او استخدام تجاري او اي استخدام اخر للجهاز غير موجود في هذا الكتيب المطبوع.
- استبدال O- حلقات، سلة تصفية وملعقة، فرشاة.
- ضرر ذو طبيعة جمالية او ضرر من تأكسد او ضرر من تلف تدريجي.

اي تفكيك او تصليح يتم من قبل شخص غير مصرح له سيبطل الضمان.

إذا حدث عطل لنانوبريسو الخاص بك في غضون سنة واحدة، يرجى الاتصال بالموزع المحلي support@wacaco.com مباشرة لإصلاح أو تبادل.



استكشاف الأخطاء وإصلاحها:

- يدمج نانوبرسكوا نظام ضخ جديد هندسيا حول إضافة صمام الافراج عن الضغط، وعندما يصل الغط داخل سلة المرشح 18 بار، سيتم فتح هذا الصمام، والسماح للمياه بالرجوع إلى خزان المياه .
- للحصول على إسبرسو متكامل، من المهم الحفاظ على الضغط تحت 18 بار وتجنب أي فتح هذا الصمام. للقيام بذلك هناك 3 معاملات:
- كمية القهوة المطحونة. كمية كبيرة من القهوة المطحونة سوف تزيد الضغط الداخلي لسلة المرشح.
- براعة طحن القهوة . لزيادة كفاءة الطحن زيادة الضغط الداخلي.
- سرعة ضخ .زيادة معدل الضخ بزيادة الضغط الداخلي.

- إذا لم تخرج القهوة أو تدفق مع معدلات ضخ: إبطاء سرعة الضخ. القهوة يجب أن تأتي فقط من فتحة الخروج المركزية من الفوهة. إذا رأيت الكثير من قطرات تتساقط من 3 ثقبوب المحيطة للفوهة، فهذا يعني انك تضخ ضحا سريع جدا.
- طحن الحبة قليلا أكثر خشنا إذا كنت تستخدم قهوة مطحونة من قبل، حاول خفض تدريجيا كمية القهوة المطحونة.

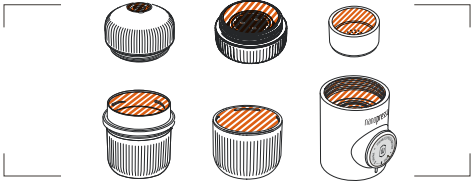
إذا فتح الصمام، انتظر بضع دقائق قبل محاولة إعداد إسبرسو جديدة.

الضمان

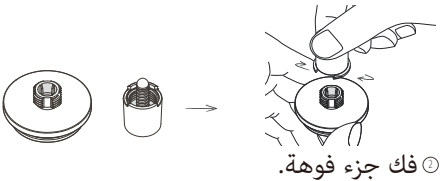
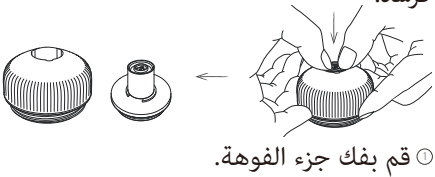
- شركة واکاکو المحدودة تضمن جهاز المينيبريسو ضد الاعطال الحاصلة من قطع تالفة او من عيوب مصنعية لمدة 12 شهر من تاريخ الشراء. هذا الضمان غير قابل للتحويل و لا يكون التعويض مالياً. شركة واکاکو المحدودة غير مسؤولة عن الاضرار العرضية او المترابطة بسبب استخدام

التنظيف

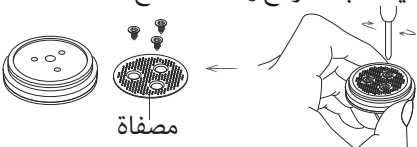
من المهم مراعاة جهازك وتنظيفه بانتظام. وهناك صيانة جيدة تسمح لك لاستخدام نانوبريسو لسنوات عديدة. بعد كل استخدام نظف أماكن الطحن تحت المياه الجارية. السماح بتجفيف الأجزاء بشكل منفصل.



من وقت لآخر (20 شوت)، تنظيف عميق لبورتافيلتر وقطع الفوهة. تنظيف جميع تلك الأجزاء مع الماء الساخن وبمساعدة فرشاة.

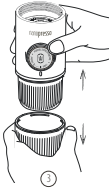


مرة واحدة كل 6 أشهر (300 شوت) سيكون لديك تنظيف شبكة مرشح وتحت السطح.



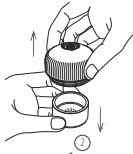
⚠ تحذير ⚠

لا تضع اي من اجزاء المينيبريسو في غسالة الصحون.



قم بنزع الدبابيس عند الحاجة لأكواب.

⚠ لا المشبك الكأس عندما تملأ خزان المياه مع الماء الساخن.



قم بفك رأس المنفذ



قم بفك الكوب



ملء مغرفة من القهوة المطحونة 8 جم



إزالة مغرفة وفرشاة من خزان المياه.



قم بفك خزان الماء



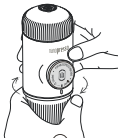
اعد سلة الفلتر في اعلى الجسم الرئيسي



اقلب لتحويل جميع المسحوق في سلة الفلتر شمس جيدا من الجزء الخلفي من مغرفة وتنظيف الحافة.



ضع سلة الفلتر فوق رأس المغرفة



أربط بإحكام الجسم الرئيسي لخزان الماء. ⚠ تجنب حرق نفسك. استخدم بحذر



أعلى مستوى 80 مللى
أقل مستوى 50 مللى

اضف الماء المغلي في خزان الماء. توقف عن الصب قبل ان تصل الى العتبة ⚠ من فضلك ضع خزان الماء على مستوى ثابت لتعبيته.



أربط بإحكام رأس منفذ في الجسم الرئيسي



اول 8 ضربات ستملى سلة الفلتر. استمر بالضخ حتى يتوقف خروج القهوة



أمسك نانوبريسكوا باليدين كما موضح بالشكل أبدا الضغ من فوق الكوب



افتح المكبس من مكانه عن طريق لفة الى اليسار


قصد الاستخدام

النانوبريسو استخداما مقصود للاستخدام الشخصي. ليست مناسبة للاستخدام التجاري او الاحترافي او المشترك او الصناعي. استخدام النانوبريسو باي طريقة اخرى غير الموضحة هنا قد تسبب اذى للأشخاص و تبطل الضمان. شركة واکاکو المحدودة لن تكون مسؤولة عن اي اصابة او ضرر نتيجة استخدام خاطئ للنانوبريسو .


لأفضل النتائج

- استخدم حبوب قهوة محمصة طازجة وماء مصفى.
- سخن جميع أجزاء نانوبريسو وكذلك كوب الخاص بك عن طريق تشغيل دورة مع الماء الساخن فقط.
- بعناية احشي القهوة المطحونة في سلة الفلتر بظهر المغرفة.
- ستخدم تدرج لقياس كمية القهوة المطحونة و تأكد ان الوزن 8 جم
- قم بضخ : عصرة لكل ثانية. كل الانواع الكسبريسوا الساخنة.-ريستريتا, وحيدة او مزدوجة...)ياخذ الفصل حوالي 30 ثانية. لاتستعجل و خذ راحتك.

اعتمادات الامان

النانوبريسو تتوافق مع اعتمادات الامان الاساسية  بخصوص المواد الملامسة للأغذية.

حماية البيئة

مواد التغليف و الجهاز تحتوي مواد قابلة لإعادة التدوير. 

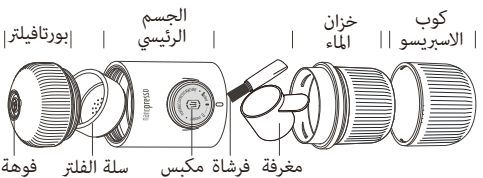
الاتلاف

النانوبريسو قد تم صنعها باستخدام قطع عالية الكفاءة التي من الممكن اعادة تدويرها. اتلاف الجهاز يجب ان يتم بمركز مناسب لجمع المخلفات.

يجب ان لا تترك في متناول الاطفال لأنها تشكل مصدر خطر محتمل.

- لا تسمح ان تستخدم النانوبريسو من قبل اطفال او شخص غير مرشد، يجب ابقاء الاطفال تحت المراقبة لمنعهم من اللعب في النانوبريسو.
- لا تشغل المكبس اذا كان خزان الماء و رأس المنفذ في غير مكانهما.
- لا تشرب السائل مباشرةً من النانوبريسو لأنه المحتويات قد تكون ساخنة.
- لا تضع النانوبريسو على موقد غاز او كهربائي او في فرن او في ميكروويف او في غسالة صحون.
- فقط استخدم ماءً نظيف في النانوبريسو. لا تستخدم اي سائل آخر.
- لا تسخن الماء مباشرةً في خزان الماء. يجب تسخين الماء بواسطة مصدر تسخين خارجي مثل الغلاية و بعدها يصب في خزان الماء.
- نظف النانوبريسو بعناية و بشكل منتظم.
- لا تستخدم اي ملحقات غير موصى بها من شركة واکاکو المحدودة، لان ذلك قد يسبب اصابة.
- لا تستخدم النانوبريسو اذا كانت تبين اي سمة من التعطل او التفكك.
- لا تحاول التفكيك او الاصلاح. اتصل بشركة واکاکو المحدودة في حالة العطل.
- اذا احرقت نفسك مباشرةً صب ماء بارد على المنطقة المحروقة و اتصل بطبيب للضرورة.
- استخدام مغرفة واحدة فقط من مطحون القهوة (8 غرامات) لملء سلة التصفية.

الوصف



منذ إدخال مينبيريسو طريقة مبتكرة لدينا في عام 2014، لم نتوقف أبداً متتبعين إلى حلم للوصول إلى الكمال العالي. ولكن الطريق إلى التميز طويل و محفوف بالصعوبات. استغرق الأمر لدينا من الوقت الكثير للبحوث والعديد من النماذج لتحقيق هدفنا. بفضل دعمكم، و توجيهاتكم، والتعليقات، ساعدتنا على دفع حدودنا والحفاظ على التركيز. اليوم نحن فخورون لوضع في يديك ما نعتبره لدينا أفضل آلة إسبرسو المحمولة، نانوبريسو.

على الرغم من أنها أكثر إحكاما، أخف وزنا ومحمولة، فإنها توفر أعلى جودة استخراج، تصل إلى 18 بارصممت لتكون أسهل في الأستخدام ونظيفة، لدينا أيضا دمج صمام الضغط والتي سوف تساعدك على استخراج أفضل من مطحون القهوة، وتحقيق أفضل قهوة إسبرسو في كل مرة. ونحن واثقون من أن نانوبريسو سوف تجلب لك الرضا تماما، وسوف تعطيك المزيد من الحرية لتذوق القهوة المفضلة لديك أثناء الزهاب، في المنزل أو في العمل. شارك تلك اللحظات السعيدة مع الأصدقاء والتمتع بإسبرسو!

أشكركم على اختيار منتجاتنا ولثقتكم في شركتنا.

⚠ تحذير ⚠

بعناية اقرأ التعليمات الاتية قبل استخدام جهاز النانوبريسو. بهذه الطريقة ستتجنب الخطر من اصابة شخصية او تلف الجهاز.

- لا تستخدم النانوبريسو لغرض غير الاستخدام المقصود.
- بعد نزع التغليف تأكد من ان النانوبريسو سليمة.
- عناصر التغليف (الاكياس البلاستيكية، وغيرها...)



WACACO

2 كتاب التعليمات (AR)

nanopresso