



WACACO



WACACO

2 ..... كتاب التعليمات (AR)

(CN)	说明书 .....	2
(TW)	說明書 .....	7
(KR)	안내 책자 .....	12

nanopresso

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位您喜爱的咖啡。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。接触食物的材料不含任何BPA。



## 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

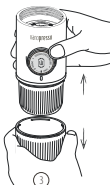
CN



① 拧开过滤头



② 拿出过滤槽



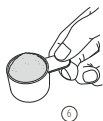
需要时解下杯子  
▲ 水箱装满热水时，  
不要松开杯子。



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



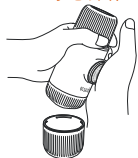
⑫ 将机身紧紧  
旋在水仓上  
▲ 避免烫伤，  
小心操作



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。

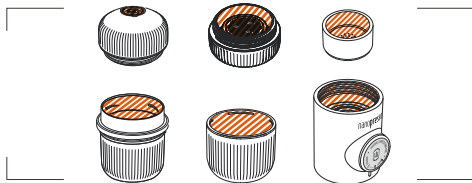


# 清洗

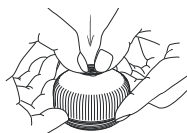
CN

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。

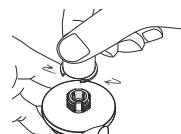
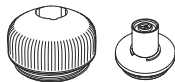
每次使用后，请用自来水清洗阴影区域。让组件各自晾干。



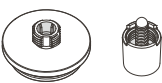
- 时不时地 (20份) 深度清洗过滤头及喷嘴零件。用提供的刷子在热水中清洗所有的这些零部件。



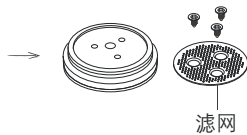
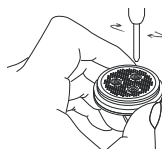
① 解开喷嘴零件。



② 旋出喷嘴零件。



- 每隔6个月 (300份) 您必须清洗滤网及底面。



滤网

## ▲ 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

CN

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，

TW

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。

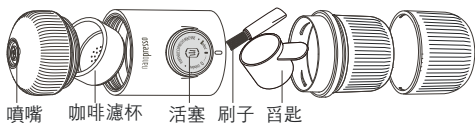
- 嚴格遵守產品用途。
- 打開產品包裝後，請先確認包裝內產品完整。
- 產品包裝材料(例如：塑膠袋)具潛在危險，請妥善收藏避免兒童觸及。
- 禁止兒童使用Nanopresso；禁止任何人未經指導就進行使用Nanopresso；禁止兒童接觸把玩Nanopresso。
- 詳細確認水箱與沖煮頭確實安裝鎖緊之後，才能操作活塞。
- 請勿直接飲用Nanopresso煮好的咖啡，以免燙傷。
- 請勿將Nanopresso置於瓦斯爐、電熱爐、烤箱、微波爐或洗碗機中。
- 僅能將清水注入Nanopresso中使用；請勿使用其他液體。
- 請勿直接加熱水箱；清水需事先加熱後，再倒入水箱中。
- 定期仔細清洗Nanopresso。
- 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。

TW

## 產品說明

濃縮咖啡杯 | 水箱 | 主體 | 濾器頭



## 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，Nanopresso 100%不含雙酚A，可接觸食物的材質。



## 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

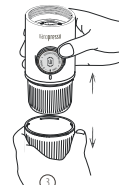
TW



1 旋開濾器頭



2 取出咖啡濾杯



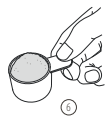
必要時請解下量杯  
▲當水箱注滿熱水  
不要解開杯



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



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

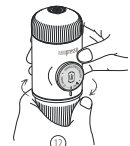


10 將出水口壓頭  
緊緊旋入主體

最高水位 80ml  
最低水位 50ml

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



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



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

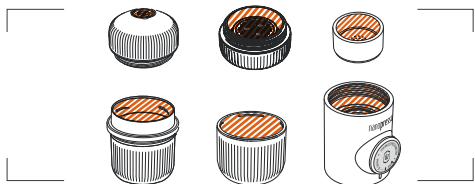


# 清洗

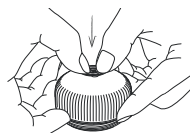
TW

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。

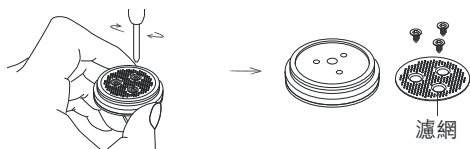


- ① 將噴嘴零件解開。



- 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

TW

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。



www.wacaco.com

WACACO

煩請用#minipresso在社交網站上分享您的心得和經驗

와카코 미니프레스의 새주인께,

2014 년에 탄생 한 혁신적인 미니 프레스 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 매년 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 말아주세요.
- 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. 오프,

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.
- 사용자 와카코사에서 제안하지 않은 제품은 사용하지 말아주세요. 부상의 위험이 있습니다.
- Nanopresso 상태가 이상하거나 정상적으로 작동하지 않을 시에는 즉시 사용을 멈추어주세요.
- 직접 기기를 분해하거나 수리하지 마세요. 비정상적으로 작동 시 와카코사에 문의해주세요.
- 화상 위험이 있으니, 뜨거운 물 사용자 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. Nanopresso 는 식품이 접촉하는 부분에 대해 100 % BPA-FREE로 제작되어 안심하고 사용이 가능합니다.



# 설명

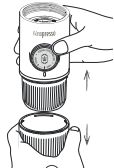
KR



① 커피 추출 뚜껑을 돌려서 분리 후



② 필터 바스켓을 분리해주세요



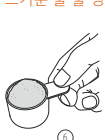
③ 필요한 경우 꺾을 뺍니다. **따다 때 안 잔 가득한 뜨거운 물 물 탱크.**



④ 물탱크를 돌려 분리해주세요



⑤ 물탱크에서 스펀과 스푼을 밖으로 꺼내주세요.



⑥ 분쇄된 원두 한스푼 추가하십시오(8그램).



⑦ 필터 바스켓 바닥면을 위로 향하게 한 뒤



⑧ 스펀이 있는 분쇄커피를 필터바스켓으로 옮겨주세요. 스펀 뒷부분으로 필터바스켓에 담겨있는 커피를 단단하게 탭핑해주고 필터바스켓 가장자리 부분은 청소해주세요.



⑨ 메인 몸체에 필터바스켓을 올린



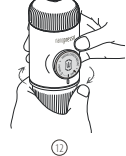
⑩ 추출 헤드를 메인 몸체에 단단히 결합합니다.



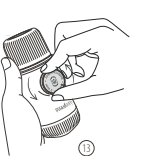
최고 용량 80ml  
최소 용량 50ml

⑪ 물탱크에 끓는 물을 표기된 눈금까지 부어주세요

**▲ 물 탱크를 평평한 표면에 올려 놓으십시오.**



⑫ 메인 몸체를 물 탱크에 단단히 결합하십시오. **▲ 열이 증 피할 수 있다.**



⑬ 피스톤을 왼쪽으로 돌리면 펌핑할 수 있도록 본체에서 분리됩니다



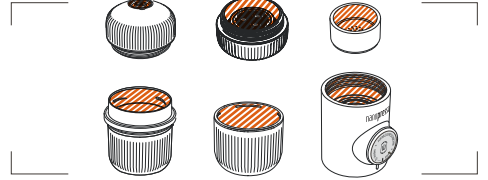
⑭ 위에 표시된 것처럼 Nanopresso를 두 손으로 잡으십시오. 컵 위에서 펌핑을 시작하십시오. 6번가량 펌핑을 하면 필터바스켓에 물이 채워집니다. 커피가 나오지 않을 때까지 천천히 펌핑을 계속해주세요.

# 세척

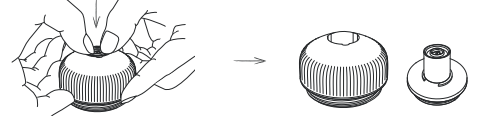
KR

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

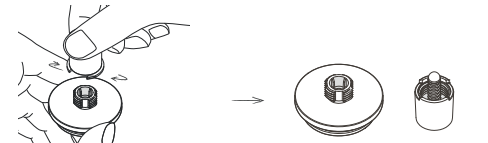
매번 사용 후에 흐르는 물에 부품을 청소하십시오. 부품을 별도로 건조 시키십시오.



• 가끔 (20번 추출 후) 포트 필터와 노즐 관련 부품들을 청소하십시오. 온수에 제공된 브러시로 모든 부품을 청소하십시오.

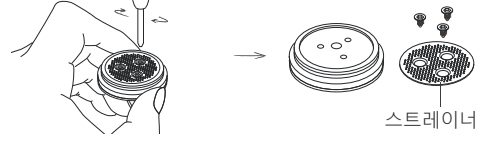


① 노즐 부분을 분리합니다.



② 노즐 부분을 푸십시오.

• 6 개월에 한 번 (300번 추출 후) 포트 필터와 본체 밑부분을 청소합니다.



스트레이너

**▲ 경고 ▲**

Nanopresso 모든 부품은 자동세척기 사용이 불가합니다.



## 환경보호

포장재와 제품은 재활용이 가능한 재질로 제작되었습니다.



KR

## 폐기

미니프레스는 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 유지하고 밸브를 열지 않아야 합니다.

이렇게 하려면 다음 세 가지 매개 변수를 제어해야 합니다.

- 커피 분쇄 양. 필터 바스켓 내부의 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 탬핑의 강도를 낮추거나 분쇄된 커피량을 약간 줄이십시오.

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

KR

## 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, 스폰의 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 중인 #minipresso 에 대해 소셜미디어 에서 당신의 경험을 공유하고 싶습니다.

AR

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

أي تفكيك أو تصليح يتم من قبل شخص غير مصرح له سيطل الضمان.

إذا حدث عطل لناونوبريسو الخاص بك في غضون سنة واحدة، يرجى الاتصال بالموزع المحلي [support@wacaco.com](mailto:support@wacaco.com) مباشرة لإصلاح أو تبادل.



## استكشاف الأخطاء وإصلاحها:

- يدمج نانوبرسكو 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.

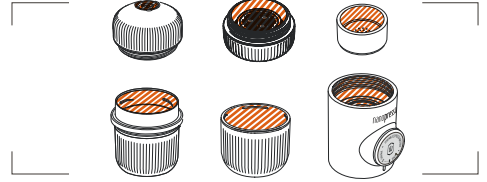
- إذا لم تخرج القهوة أو تدفق مع معدلات ضخ: إبطاء سرعة الضخ. القهوة يجب أن تأتي فقط من فتحة الخروج المركزية من الفوهة. إذا رأيت الكثير من قطرات تتساقط من 3 ثقب المحيطة للفوهة، فهذا يعني انك تضخ ضحا سريع جدا.
- طحن الحبة قليلا أكثر خشنا إذا كنت تستخدم قهوة مطحونة من قبل، حاول خفض تدريجيا كمية القهوة المطحونة.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

## الضمان

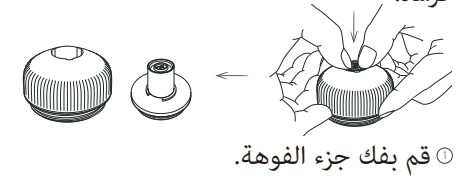
- شركة واکاکو المحدودة تضمن جهاز المينيبريسو ضد الاعطال الحاصلة من قطع تالفة او من عيوب مصنعية لمدة 12 شهر من تاريخ الشراء. هذا الضمان غير قابل للتحويل و لا يكون التعويض مالياً. شركة واکاکو المحدودة غير مسؤولة عن الاضرار العرضية او المتراطة بسبب استخدام

## التنظيف

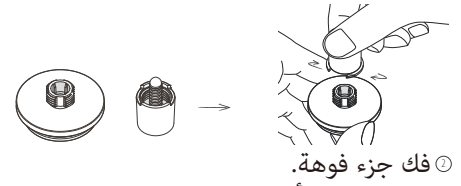
- من المهم مراعاة جهازك وتنظيفه بانتظام. وهناك صيانة جيدة تسمح لك لاستخدام نانوبريسو لسنوات عديدة.
- بعد كل استخدام نظف أماكن الطحن تحت المياه الجارية. السماح بتجفيف الأجزاء بشكل منفصل.



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

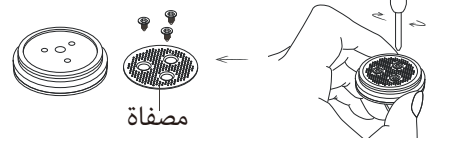


① قم بفك جزء الفوهة.



② فك جزء فوهة.

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



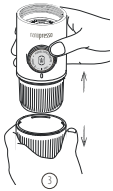
مصفاة

**⚠ تحذير !**

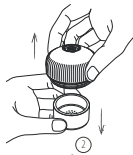
- لا تضع اي من اجزاء المينيبريسو في غسالة الصحون.

## التعليمات

AR



قم بنزع الدبابيس عند الحاجة لأكواب.

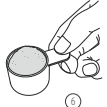


قم بفك رأس المنفذ



قم بفك الكوب

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



املء مغرفة من القهوة المطحونة 8 جم



إزالة مغرفة وفرشاة من خزان المياه.



قم بفك خزان الماء



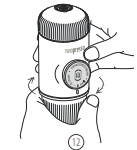
اعد سلة الفلتر في اعلى الجسم الرئيسي



اقلب لتحويل جمع 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



أضف الماء المغلي في خزان الماء. توقف عن الضرب قبل أن تصل إلى العتبة. ⚠ من فضلك ضع خزان الماء على مستوى ثابت لتعبئته.



أربط بإحكام رأس منفذ في الجسم الرئيسي



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



أسكس نانوبريسكو باليدين كما موضح بالشكل أبدا الضخ من فوق الكوب



افتح المكبس من مكانه عن طريق لفه الى اليسار

AR

## قصد الاستخدام

النانوبريسو استخدامها 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 و اكاكو المحدودة لن تكون مسؤولة عن اي اصابة او ضرر نتيجة استخدام خاطئ للنانوبريسو .

## لأفضل النتائج

• استخدم حبوب قهوة محمصاة 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.  
• استخدم تدريج لقياس كمية القهوة المطحونة و تأكد ان الوزن 8 جم  
• قم بضخ : عمرة 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.

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

على الرغم من أنها أكثر إحكاما، أخف وزنا ومحمولة، فإنها توفر أعلى جودة استخراج، تصل إلى 18 بارصممت لتكون أسهل في الاستخدام 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 تعطيكم المزيد من الحرية لتذوق القهوة المفضلة لديك أثناء الزهاب، في المنزل أو في العمل. شارك تلك اللحظات السعيدة مع الأصدقاء والتمتع بإسبرسو!

أشركم على اختيار منتجاتنا ولثقتكم في شركتنا.

## ⚠ تحذير ⚠

بناية اقرأ التعليمات الآتية قبل استخدام جهاز نانوبريسو. بهذه الطريقة ستجنب الخطر من إصابة شخصية أو تلف الجهاز.

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

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

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

## الوصف

