



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

Dear Customer,

EN

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 ⚠

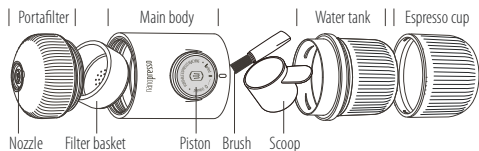
Carefully read the following instructions before using your Nanopresso machine. In this way, you will avoid the risk of personal injury and damage to the appliance.

- 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.

EN

- 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. Nanopresso is 100% BPA free for food contact materials.



ENVIRONMENT PROTECTION

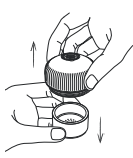
Packaging materials and appliance contain recyclable materials.



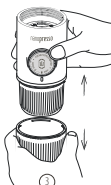
INSTRUCTIONS



1 Unscrew the outlet head.



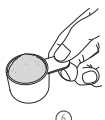
2 Remove the filter basket.

3 Unclicks the cup if needed.
⚠ Do not unclicks 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.



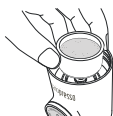
6 Fill the scoop with fine coffee grounds (8gr).



7 Position the filter basket on the top of the scoop.



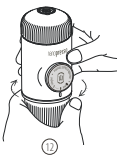
8 Reverse to transfer all the powder into the filter basket. Tamp hard with the back of the scoop and clean up the edge.



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.

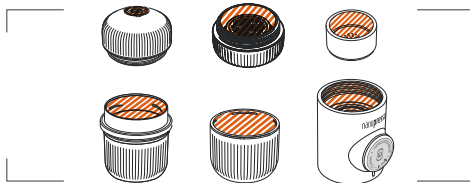


15 The first 8 strokes the pressure is built. Pump slowly until all coffee come out.

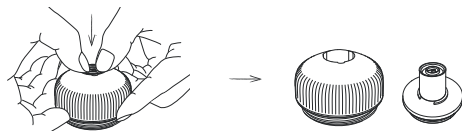
CLEANING

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

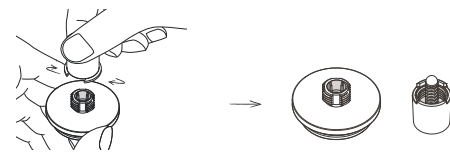
After each use clean the hatched areas under running water. Let the parts dry separately.



- 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.

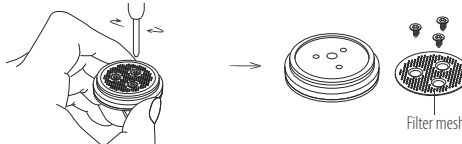


1 Unclip the nozzle part.



2 Unscrew the nozzle.

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



Filter mesh



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.



www.wacaco.com

WACACO



Share your experience on social medias by using #nanopresso.

Sehr geehrter Kunde,

DE

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 ⚠️

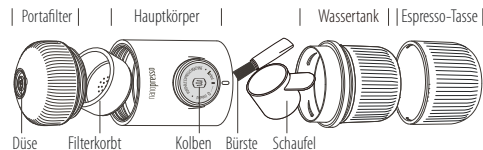
Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Nanopresso-Gerät benutzen. Auf diese Weise werden Sie das Risiko von Verletzungen und Schäden am Gerät vermeiden.

- Verwenden Sie das Nanopresso nicht für andere Zwecke.
- Nach dem Entfernen der Verpackung stellen Sie sicher, dass die Verpackung 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 Zubehöerteile, 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. Nanopresso ist 100% BPA frei für Lebensmittelkontaktmaterialien.

UMWELTSCHUTZ



Verpackungsmaterialien und Geräthalt wiederverwertbare Materialien.

ENTSORGUNG

Nanopresso wurde mit hochwertigen Materialien hergestellt, die

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

DE

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.

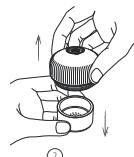
Wenn das Ventil geöffnet ist, warten Sie einige Minuten, bevor Sie versuchen, einen neuen Espresso-Schuss vorzubereiten.

ANWEISUNG

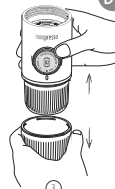
DE



1 Schrauben Sie den Auslasskopf ab.



2 Entfernen Sie den Filterkorb.



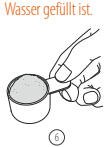
3 Entkleiden Sie die Tassen bei Bedarf.
⚠ Füllen Sie die Tasse nicht aus, wenn der Wassertank mit heißem Wasser gefüllt ist.



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.



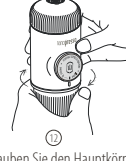
9 Setzen Sie den Filterkorb auf die Oberseite des Hauptkorbes.



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.



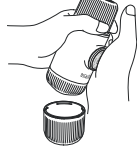
12 Schrauben Sie den Hauptkörper fest auf den Wassertank.
⚠ Vermeiden Sie, sich zu verbrennen.



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.

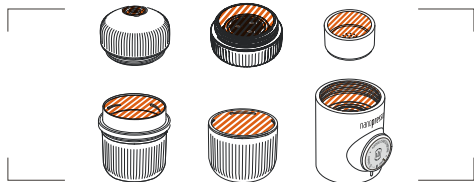


15 Die erste 6 Hubs werden gebaut. Pumpen Sie langsam bis alle Kaffee herauskommen.

REINIGUNG

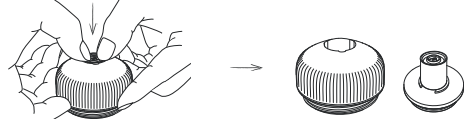
Es ist wichtig, Ihre Maschine zu respektieren und regelmäßig zu reinigen. Eine gute Wartung ermöglicht es Ihnen, Ihre Nanopresso für viele Jahre zu verwenden.

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

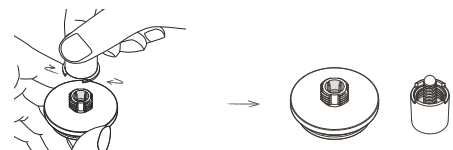


- Von Zeit zu Zeit (20 Schüsse) reinigen Sie tief den Portafilter und die Düsentteile.

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

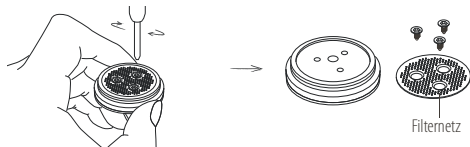


① Entriegeln Sie den Düsenteil.



② Schrauben Sie den Düsenteil ab.

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



Filternetz



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 expresso 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 espresso portable, 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 espresso 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 espresso!

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

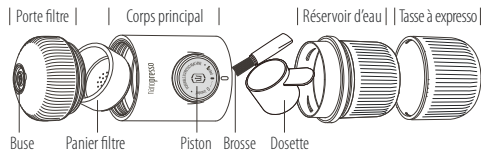
⚠ ATTENTION ⚠

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 défectuosité.
- Ne pas tenter de démonter ou de réparer l'appareil. Contacter la société Wacaco Company Limited en cas de défectuosité.
- 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. Nanopresso est 100% sans BPA pour les matériaux de contact alimentaire.



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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



INSTRUCTIONS

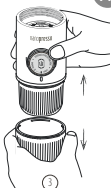
FR



Dévisser le porte filtre.



Retirer le panier filtre.



Déclipser la tasse si nécessaire.

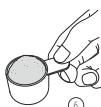
⚠ Ne pas déclipser la tasse si le réservoir d'eau est rempli d'eau chaude.



Dévisser le réservoir d'eau.



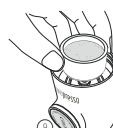
Retirez la dosette et la brosse du réservoir d'eau.



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



Placer le panier filtre sur le dessus de la dosette.

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

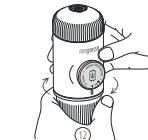
Remettre le panier filtre sur le dessus du corps principal.



NIVEAU MAXIMUM 80ml
NIVEAU MINIMUM 50ml

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.



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

⚠ Eviter les brûlures.
Manipuler avec soin.



Déverrouiller le piston.



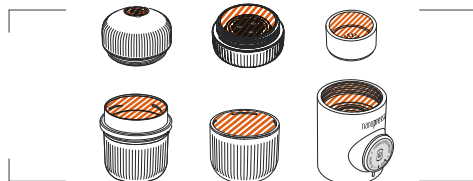
Tenez le Nanopresso à deux mains, comme indiqué ci-dessus. Commencez à pomper au-dessus d'une tasse. Les 8 premières pressions remplissent le panier filtre d'eau et augmentent la pression interne. Pomper jusqu'à ce que le café cesse de sortir.



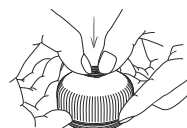
NETTOYAGE

FR

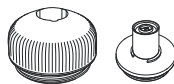
C'est important de respecter votre machine et de la nettoyer régulièrement. Une bonne maintenance vous permettra d'utiliser votre Nanopresso pendant de nombreuses années. Après chaque utilisation, il faut nettoyer les zones hachurées sous l'eau courante. Laissez les pièces sécher séparément.



- 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.



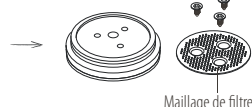
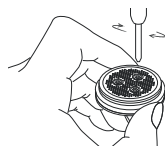
① Déclipsez la pièce comprenant la buse.



② Dévissez la buse.



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



Maillage de 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.

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,

no 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.

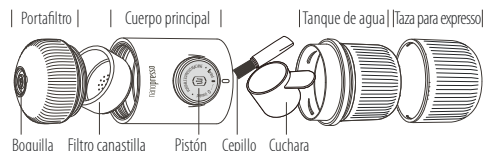
- No utilice el Nanopresso de una forma diferente a la prevista.
- Después de quitar el embalaje, asegúrese de que el Nanopresso esté intacto.
- Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro.
- No permita que el 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. Nanopresso es 100% libre de BPA para materiales de 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

ES 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.
- Bombée 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:

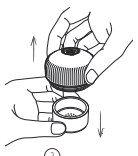
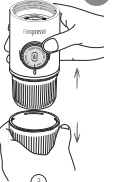
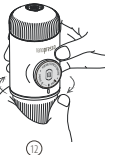
- Cantidad de molienda de café. Si existe demasiado café molido dentro de la cesta del filtro, aumentará la presión interna.
- Finura de café molido. El café molido demasiado fino aumentará la presión interna.
- Velocidad de bombeo. Un bombeo rápido aumentará la presión interna.

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 moído de café.

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

INSTRUCCIONES

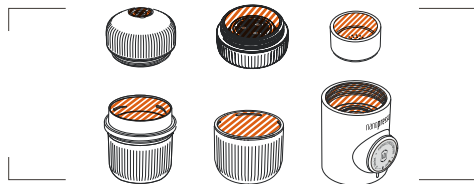
- 
- 1 Desenrosque el Portafiltro.
- 
- 2 Retire el filtro canastilla.
- 
- 3 Libere las tazas si es necesario.
⚠ No desenganche la taza cuando el tanque de agua esté lleno de agua caliente.
- 
- 4 Desenrosque el tanque de agua.
- 
- 5 Retire la cuchara y el cepillo del tanque de agua.
- 
- 6 Llene la cuchara con el café molido y fino (8gr).
- 
- 7 Coloque el filtro canastillero encima de la cuchara.
- 
- 8 Gírelos para pasar todo el café al filtro canastilla. Apísone duramente la parte posterior de la cuchara y limpie el borde.
- 
- 9 Coloque de vuelta el filtro canastilla a la parte superior del cuerpo principal.
- 
- 10 Enrosque firmemente la cabeza de salida en el cuerpo principal.
- 
- 11 Añada el agua hirviendo en el depósito de agua.
⚠ Coloque el tanque de agua en una superficie nivelada y estable para llenarla.
- NIVEL MÁX. 80ml
NIVEL MÍN. 50ml
- 
- 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

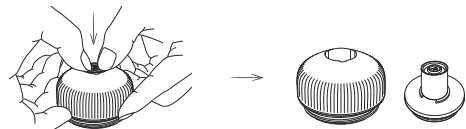
ES

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

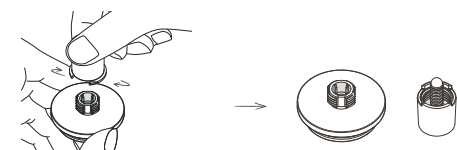
Después de cada uso, limpie las áreas sombreadas bajo agua corriente. Deben secar las piezas por separado.



- 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.

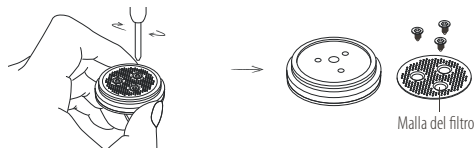


① Desacople la parte de la boquilla.



② Desensrosque la pieza de la boquilla.

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



Malla del filtro

⚠ ADVERTENCIA ⚠

No ponga ninguna pieza del Nanopresso en el lavavajillas.

GARANTÍA

ES

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,

BR

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 ⚠

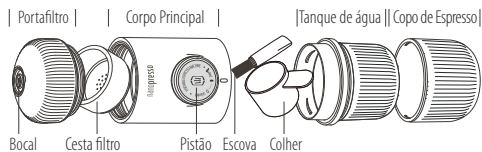
Leia cuidadosamente todas as instruções seguintes antes de usar a sua máquina Nanopresso. Deste modo é possível evitar o risco de de infecção da ferida e danos ao aparelho.

- 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. Nanopresso é 100% livre de BPA para materiais de contato 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

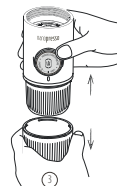
BR



1 Desparafusar a cabeça de saída.



2 Remova o cesto filtro.



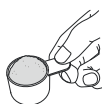
3 Solte os copos se necessário.
⚠ Não solte o copo se o reservatório de água estiver cheio de água quente.



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 Coloque 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.



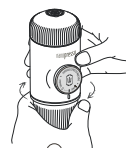
9 Coloque de volta o cesto filtro no topo de corpo principal.



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 Desbloquee o pistão da sua posição de deslocamento.



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

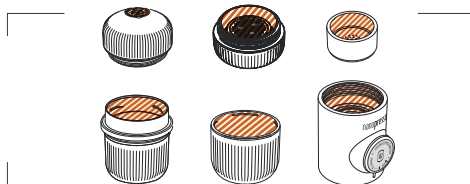


15 A pressão deprimeiros 8 cursos é construída. Bombeie lentamente até que todo o café saia.

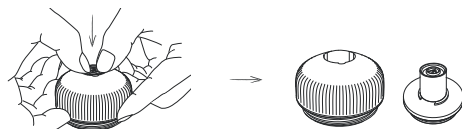
LIMPEZA

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.

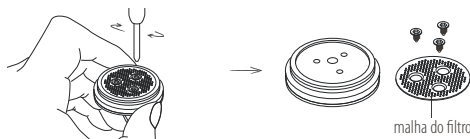


1 Déclipsez la partie de la buse.



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

BR

- 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 aperto 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 moimho 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.

BR

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!

RU

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 долг 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 ⚠

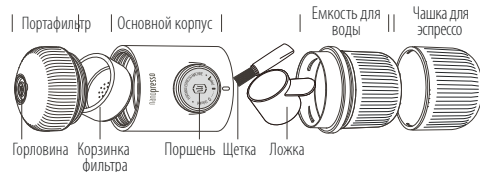
Перед использованием машины Nanopresso внимательно изучите приведенные далее инструкции. Это позволит избежать риска получения травм и повреждения изделия.

- 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



пищевыми продуктами. Nanopresso на 100% не содержит БФА в материалах, контактирующих с пищевыми продуктами.

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 НЕПОЛАДOK

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 внутреннее 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 уменьшать количество молотого кофе.

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

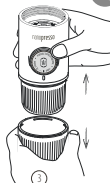
ИНСТРУКЦИЯ



1 Откройте выпускную головку.



2 Извлеките корзину фильтра.



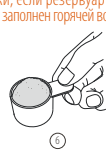
При необходимости отсегните чашки. **⚠ Не снимайте чашку с чашки, если резервуар для воды заполнен горячей водой.**



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 корзину фильтра на верхнюю часть черпака.



8 Переместите все кофе назад в корзину фильтра. Плотнo утрамбуйте обратной стороной ложки и очистите края.



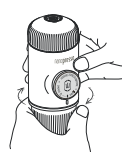
9 Установите корзину фильтра на верхнюю часть чашки.



10 Плотнo закройте выпускную опловку на основной корпус.



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



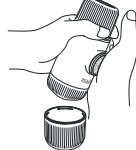
12 Плотнo закройте основной корпус на емкость для воды. **⚠ Остерегайтесь ожогов.**



13 Разблокируйте поршень из его положения, повернув его.



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

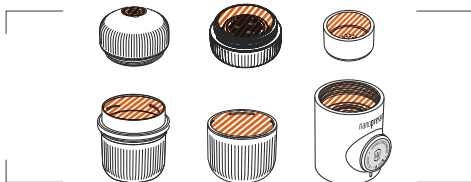


15 При первых 8 нажатиях создается давление. Накачивайте медленно, пока не выйдет весь кофе.

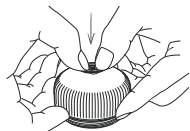
ОЧИСТКА

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.



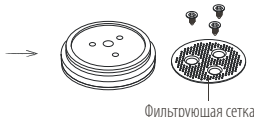
① Отстегните горловину.



② Раскрутите горловину.



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



Фильтрующая сетка



Не мойте части Nanopresso в посудомоечной машине.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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.



www.wacaco.com

WACACO



Поделитесь своим опытом в социальных медиа с помощью #nanopresso.