



WACACO

nanopresso

مشتری عزیز

ما هرگز نگاه به آینده و آرزوی رسیدن به تکاملی بیشتر را متوقف نکرده ایم. اما راه رسیدن به تعالی، طولانی و پر از مشکلات است. که این وقت زیادی از ما میگیرد، و نیاز به تحقیقات و تعداد زیادی نمونه اولیه دارد تا به هدفمان برسیم. به لطف حمایت، بازخورد و نظراتتان، شما به ما کمک کردید تا محدودیت ها را کنار بزنیم و تمرکز خود را حفظ کنیم. امروز مفتخریم چیزی را که فکر میکنیم بهترین دستگاه اسپرسو ساز دستی ما باشد در دستانتان شما قرار دهیم، و آن نانوپرسو است. با اینکه جمع و جور تر، سبکتر و قابل حمل است، ولی کیفیت عصاره گیری بالاتری تا ۱۸ بار فشار فراهم میکند. برای استفاده و شست و شوی آسان تر ساخته شده است، ما همچنین یک سوپاپ رها ساز فشار که به ثبت رسیده را درست کرده ایم که هر بار به بود و برای تهیه بهترین عصاره از پودر قهوه خود و برای دستیابی به شات اسپرسوی تمام عیار کمک خواهد کرد. مطمئن هستیم که نانوپرسو رضایت شما را همراه خواهد آورد و به شما حتی آزادی بیشتری می دهد تا بهترین قهوه مورد علاقه خود را در راه، در خانه یا در محل کار بچشید. این لحظات شاد را با دوستان شریک شوید و از همه ی اسپرسوها لذت ببرید. از اینکه محصول ما را انتخاب کردید و برای اعتمادتان به شرکت ما از شما سپاسگذاریم

**! هشدار!**

**قبل از استفاده از دستگاه نانوپرسوی خود دستورات عمل های زیر را با دقت بخوانید. به این ترتیب از خطر صدمه زدن به خود و دستگاه جلوگیری میکنید**

نانوپرسو را به غیر از کاربرد مورد نظر خود استفاده نکنید

بعد از باز کردن بسته بندی، از سالم بودن نانوپرسو اطمینان حاصل کنید

اجزا بسته بندی (کیسه های پلاستیکی و...) نباید در دسترس کودکان باقی بماند زیرا آنها منابع بالقوه خطر هستند

اجازه ندهید که نانوپرسو توسط کودکان یا افراد آموزش ندیده استفاده شود. کودکان می بایست تحت نظارت باشند تا از بازی کردنشان با نانوپرسو جلوگیری به عمل آید

اگر مخزن آب یا سری خروجی در سر جای خود قرار نگرفته اند پیستون را پمپ نکنید

هرگز مایعی که مستقیماً از نانوپرسو خارج می شود را استفاده نکنید زیرا ممکن است محتویات آن داغ باشد

نانوپرسو را بر روی اجاق گاز یا برقی یا در فر یا مایکروویو یا ماشین ظرفشویی قرار ندهید

در نانوپرسو فقط از آب تمیز استفاده کنید. از هیچ مایع دیگری استفاده نکنید

هرگز آب را به صورت مستقیم در مخزن آب گرم نکنید. آب باید توسط یک منبع گرمایش خارجی مانند یک کتری گرم شود و سپس درون مخزن آب ریخته شود

نانو پرسو را به صورت مداوم و با دقت تمیز نمایید

از لوازم جانبی ای که توسط کمپانی واکاکو توصیه نشده استفاده ننمایید چرا که ممکن است باعث آسیب شود

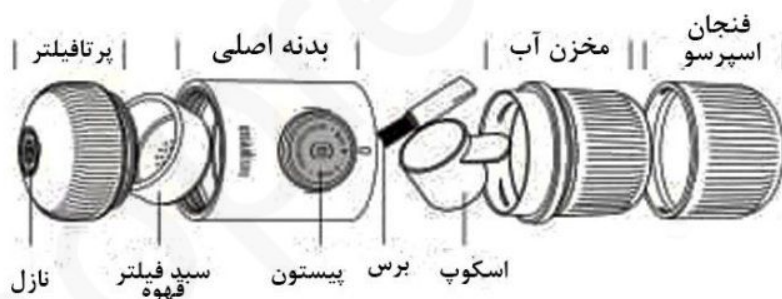
در صورت بروز هرگونه نشانه از خرابی یا نقص از نانوپرسو استفاده نکنید

سعی در باز کردن یا تعمیر کردن نکنید و در صورت بروز اشکال با شرکت واکاکو تماس بگیرید

آب داغ را با دقت بریزید تا از سوزاندن خودتان پیشگیری کنید

در صورت سوختگی فورا در محل سوختگی  
آب سرد بریزید و در صورت نیاز با دکتر تماس  
بگیرید. فقط یک پیمانه از قهوه آسیاب شده  
(۸ گرم) برای پر کردن سبد فیلتر قهوه  
استفاده نمایید

## تشریح



## مصارف در نظر گرفته شده

نانوپرسو برای استفاده شخصی در نظر گرفته شده است. برای مصارف تجاری، حرفه ای جمعی یا صنعتی مناسب نیست استفاده از نانوپرسو به هر روشی غیر از آنچه در اینجا آمده است می تواند به افراد آسیب برساند و ضمانت را باطل می کند

شرکت واکاگو مسئول صدمه یا خسارت ناشی از استفاده نادرست از نانوپرسو نخواهد بود

## تأییدیه ایمنی و سلامت

نانوپرسو با مصوبات ایمنی و سلامت راجع به مواد مورد تماس با مواد غذایی مطابقت دارد نانوپرسو برای قسمتهای مورد تماس با مواد غذایی صد درصد عاری از BPA میباشد

## حفاظت از محیط زیست

مواد بسته بندی و دستگاه حاوی مواد قابل بازیافت هستند

# دستور العمل



1  
سری خروجی را باز کنید



2  
سبد فیلتر قهوه را بردارید



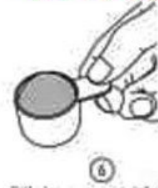
3  
در صورت لزوم فنجان را جدا کنید. اگر مخزن آب با آب جوش پر شده است فنجان را جدا نکنید



4  
مخزن آب را باز کنید



5  
اسکوپ و برس را از مخزن آب جدا کنید



6  
اسکوپ را با پودر قهوه ریز پر کنید (۸ گرم)



7  
سبد فیلتر قهوه را بالای اسکوپ قرار دهید



8  
برای انتقال همه پودرها به سبد فیلتر قهوه، آن را معکوس کنید. با پشت اسکوپ محکم تمپ کنید و لبه سبد فیلتر قهوه را تمیز کنید



9  
سبد فیلتر قهوه را مجدد روی بالای بدنه اصلی قرار دهید



10  
سری خروجی را به محکمی به بنده اصلی ببچانید



11  
آب جوش را درون مخزن آب بریزید. برای پر کردن مخزن آب آنرا در سطح صاف و پایدار قرار دهید



12  
بدنه اصلی را به محکمی روی مخزن آب ببچانید. از سوزاندن خود اجتناب کنید



13  
پیستون را از وضعیت قفل بسته به حالت باز قرار دهید



14  
نانوپرسو را مانند تصویر بالا با دو دست نکه دارید. بالای لیوان شروع به پمپ کردن کنید



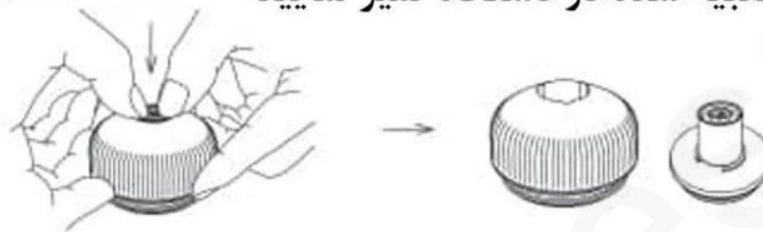
15  
۸ مرتبه پمپ کردن ابتدایی فشار لازم را تامین میکند. به آرامی پمپ کنید تا اینکه تمام قهوه خارج شود

## تمیز کردن

مهم است که به دستگاه خود احترام بگذارید و آنرا به صورت منظم تمیز نمایید. نگهداری خوبه شما این امکان را می دهد که از نانوپرسویخود برای سال ها استفاده نمایید. بعد از هر بار استفاده نواحی هاشور خورده رازیر آب جاری تمیز کنید. اجازه دهید قطعات به طور جداگانه خشک شوند.



هر از گاهی (۲۰ شات) قطعات پرفیلتر و نازل را به صورت کامل تمیز نمایید. تمامی قطعات آن را با آب داغ و با کمک برس تعبیه شده در دستگاه تمیز نمایید.



جدا کردن قطعه نازل



باز کردن نازل با پیچاندن آن

هر ۶ ماه یک بار (۳۰۰ شات) باید فیلتر مشبک و قسمت زیرین آن را تمیز کنید.



فیلتر مشبک

**هشدار**  
هیچ یک از قطعات نانوپرسو را داخل  
ماشین ظرفشویی قرار ندهید

## بیرون انداختن

نانوپرسو با استفاده از مواد بسیار با  
کیفیت ساخته شده که قابل استفاده  
مجدد و یا بازیافت می باشد  
دستگاه را در یک مرکز جمع آوری  
زباله مناسب دور بیندازید

## برای بهترین نتایج

از دانه های قهوه تازه رست داده شده  
و آب تصفیه شده استفاده کنید  
با عبور یک دور فقط آب جوش، تمام  
قطعات نانوپرسو و همچنین فنجانان را  
از پیش گرم کنید  
دانه های قهوه را درست پیش از تهیه  
شات اسپرسو آسیاب کنید  
برای اندازه گیری مقدار قهوه آسیاب  
شده از یک ترازو استفاده کنید و  
مطمئن شوید که وزن آن برابر با ۸  
گرم است  
با سرعت صحیح پمپ کنید: یک  
فشار در ثانیه. عصاره گیری اکثر مدل  
های اسپرسو (ریسترتو، سینگل، دابل...)  
حدود ۳۰ ثانیه زمان می گیرد  
عجله نکنید، به آرامی عصاره گیری  
کنید

## عیب یابی

نانوپرسو با یک سیستم پمپینگ  
جدید که پیرامون یک سوپاپ تخلیه  
فشار اضافی مهندسی شده ساخته  
است. زمانی که فشار داخل سبد  
فیلتر قهوه به ۱۸ بار می رسد،

سوپاپ باز خواهد شد، و اجازه می دهد آب به داخل مخزن آب بازگردد

برای یک شات اسپرسو تمام عیار، مهم است که فشار زیر ۱۸ بار حفظ شود و از باز شدن این سوپاپ فشار جلوگیری شود

برای انجام این کار سه پارامتر جهت کنترل وجود دارد کیفیت پودر قهوه. مقدار بیش از حد پودر قهوه داخل سبد فیلتر قهوه فشار داخلی را افزایش می دهد

درجه آسیاب قهوه. قهوه آسیاب شده خیلی ریز فشار داخلی را افزایش می دهد

سرعت پمپ کردن. سریع پمپ کردن فشار داخلی را افزایش می دهد

اگر قهوه خارج نشده و یا جریان خروجی در هر بار پمپ کردن ناچیز بود سرعت پمپ کردن خود را کاهش دهید.

دانه قهوه را کمی درشت تر آسیاب کنید. اگر از قهوه ی از پیش آسیاب شده استفاده می کنید

سعی کنید نیروی تمپ کردن خود را کاهش بدهید یا اندکی مقدار قهوه آسیاب شده را کاهش دهید

اگر سوپاپ باز شد، چند دقیقه پیش از تهیه ی یک شات اسپرسو جدید صبر کنید

## گارانتی

شرکت واکاکو، نانوپرسو را در برابر نقایص ناشی از مشکل در مواد یا اشکال در کارکرد صحیح برای مدت ۱۲ ماه گارانتی می کند. این ضمانت قابل انتقال نیست و حق جبران خسارت به صورت نقدی را نمی دهد



شرکت واکاکو کلیه مسئولیت ها در قبال حادثه و اتفاقات یا خسارات و زیان های قابل توجه ناشی از استفاده از این دستگاه را رد می کند

**این گارانتی شامل این موارد نمی شود**

خسارت ناشی از استفاده نادرست، کاربرد اشتباه، اهمال، استفاده تجاری یا هر نوع استفاده دیگر از این وسیله که در این دفترچه ی راهنما ذکر نشده است

تعویض واشرها، سبد فیلتر، اسکپ و برس، آسیب طبیعی (فیزیکی)، آسیب در اثر خوردگی شیمیایی یا خرابی تدریجی هرگونه باز کردن یا تعمیراتی که توسط افراد غیر مجاز انجام می شود، گارانتی را باطل می کند

برای هرگونه تعمیر یا تعویض، هزینه ارسال و برگشت به عهده شماست. اگر نانوپرسوی شما در طول یک سال دچار مشکل شد، لطفاً با نماینده رسمی واکاکو در کشور خود و یا مستقیماً با ایمیل

[Support@wacaco.com](mailto:Support@wacaco.com)

برای تعمیر یا تعویض تماس بگیرید

ترجمه و تنظیم

[www.bonopresso.com](http://www.bonopresso.com)

[@wacaco.iran](https://www.instagram.com/wacaco.iran)