



Wacaco NanoPresso

Brugsanvisning

Kære kunde,

Siden introduktionen af vores innovative Minipresso tilbage i 2014, er vi aldrig holdt op med at se fremad og drømme om at nå en højere perfektion. Men vejen til ekspertise er lang og fyldt med vanskeligheder. Det tog os tid, masser af research og mange prototyper at nå vores mål. Takket være jeres støtte, feedback og kommentarer har I hjulpet os med at flytte vores grænser og bevare fokus. I dag er vi stolte af at kunne give jer det, vi anser for at være vores bedste håndholdte espressomaskine, Nanopresso.

Selvom den er endnu mere kompakt, lettere og bærbar, giver den højere ekstraktionskvalitet, op til 18 bar. Den er bygget til at være nemmere at bruge og rengøre, og vi har også integreret en patenteret trykaflastningsventil, der hjælper dig med at få det bedste ud af din kaffekværn og opnå det perfekte espressoshot hver gang. Vi er sikre på, at NanoPresso vil give dig fuld tilfredshed og endnu mere frihed til at nyde din yndlingskaffe på farten, derhjemme eller på arbejdet. Del de glade øjeblikke med venner og nyd hver espresso!

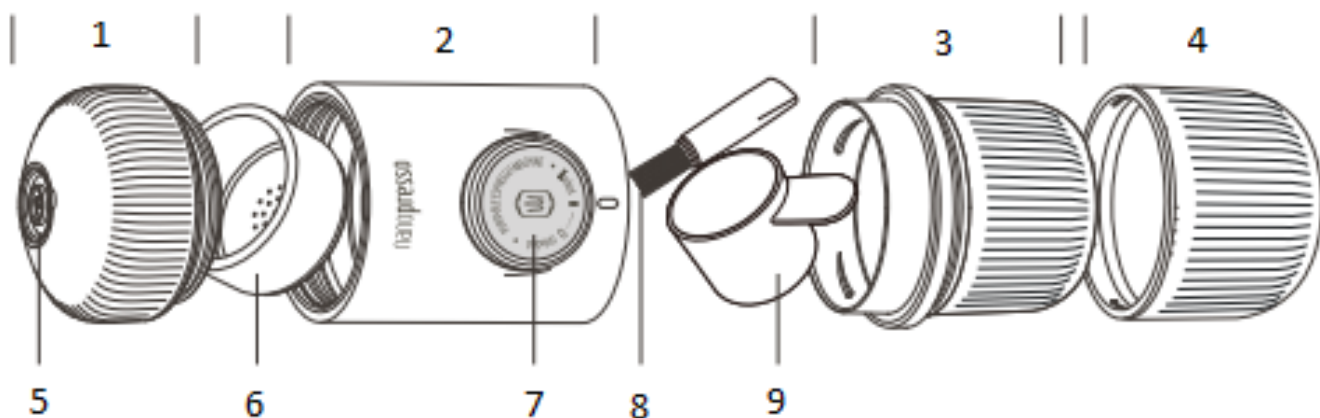
Tak fordi du har valgt vores produkt og for din tillid til vores virksomhed.

ADVARSEL!

Læs følgende instruktioner omhyggeligt, inden du bruger din NanoPresso-maskine. På denne måde undgår du risikoen for personskade og beskadigelse af apparatet.

- Brug ikke NanoPresso til andet end det tilsigtede formål.
- Efter at have fjernet emballagen, skal du sørge for, at NanoPresso er intakt.
- Emballageelementerne (plastikposer osv.) må ikke opbevares utilgængeligt for børn, da de kan udgøre en potentiel fare.
- Lad ikke børn eller uinstruerede personer bruge NanoPresso. Børn skal holdes under opsyn for at forhindre dem i at lege med Nanopresso.
- Betjen ikke stemplet, hvis vandtanken og udløbshovedet ikke er på plads.
- Indtag aldrig væske direkte fra NanoPresso, da indholdet kan være varmt.
- Må ikke lægges NanoPresso på en gas- eller elektrisk kogeplade, i en ovn, en mikrobølgeovn eller en opvaskemaskine.
- Brug kun rent vand i Nanopresso. Brug ikke andre væsker.
- Varm aldrig vandet direkte op i vandtanken. Vand skal opvarmes af en ekstern varmekilde, f.eks. en elkedel, og derefter hældes i vandtanken.
- Rengør NanoPresso omhyggeligt og regelmæssigt.
- Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet af Wacaco Company Limited, da dette kan forårsage skade.
- Brug ikke NanoPresso, hvis den viser tegn på nedbrud eller funktionsfejl.
- Forsøg ikke at skille ad eller reparere. Kontakt Wacaco Company Limited i tilfælde af funktionsfejl.
- Undgå at forbrænde dig, og håndter varmt vand forsigtigt.
- Hvis du forbrænder dig, skal du straks hælde koldt vand på det forbrændte område og om nødvendigt ringe til en læge.
- Brug kun én skefuld formalet kaffe (8 gram) til at fylde filterkurven.

Beskrivelse



1. Portafilter
2. Hoveddel
3. Vandtank
4. Espressokop
5. Dyse
6. Filterkurv
7. Stempel
8. Børste
9. Scoop

Tilsigtet brug

NanoPresso er beregnet til personlig brug. Den er ikke egnet til kommerciel, professionel, kollektiv eller industriel brug. Brug af NanoPresso på nogen anden måde end den heri anviste kan forårsage personskade og ugyldiggøre garantien. Wacaco Company Limited er ikke ansvarlig for personskade eller beskadigelse som følge af forkert brug af Nanopresso.

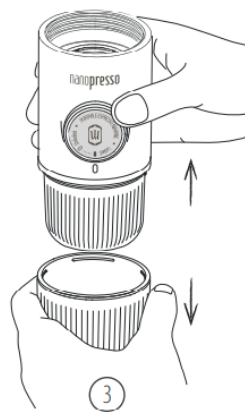
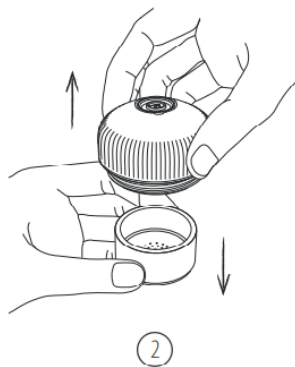
Sikkerhedsgodkendelse

Nanopresso overholder de vigtigste sikkerhedsgodkendelser vedrørende fødevarekontaktmaterialer. NanoPresso er 100% BPA-fri for fødevarekontaktmaterialer.

Miljøbeskyttelse

Emballagematerialer og apparater indeholder genanvendelige materialer.

Instruktioner



1. Skru udløbshovedet af.

2. Fjern filterkurven.

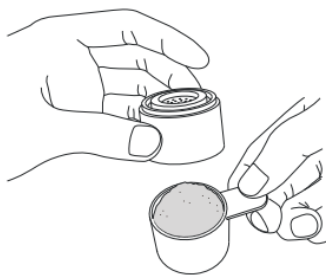
3. Tag koppen af klipsen, hvis det er nødvendigt. Tag ikke koppen af klipsen, hvis vandtanken er fyldt med varmt vand.



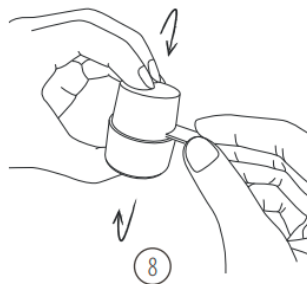
4. Skru vandtanken af.

5. Tag skeen og børsten ud af vandtanken.

6. Fyld skeen med fint kaffegrums (8 gr).



7



8



9

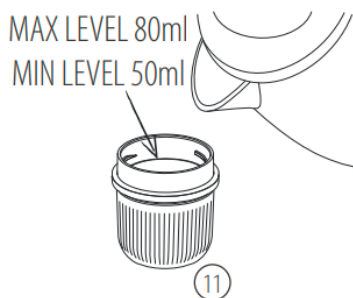
7. Placer filterkurven oven på skeen.

8. Vend om for at overføre alt pulveret til filterkurven. Tryk hårdt med bagsiden af skeen og rengør kanten.

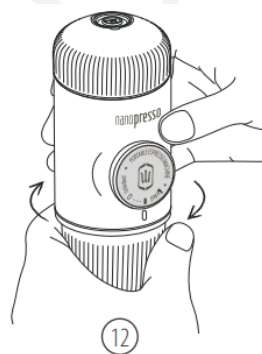
9. Sæt filterkurven tilbage på toppen af hoveddelen.



10



11

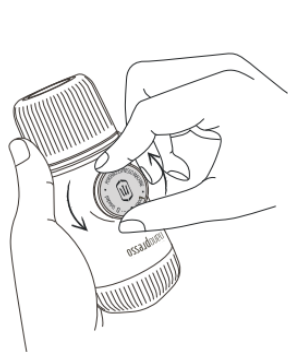


12

10. Skru udløbshovedet fast ind i hoveddelen.

11. Hæld kogende vand i vandtanken. Placer vandtanken på en plan og stabil overflade for at fylde den.

12. Skru hoveddelen fast på vandtanken. Undgå at forbrænde dig.



13



14



13. Lås stemplet op fra sin bevægelsesposition.

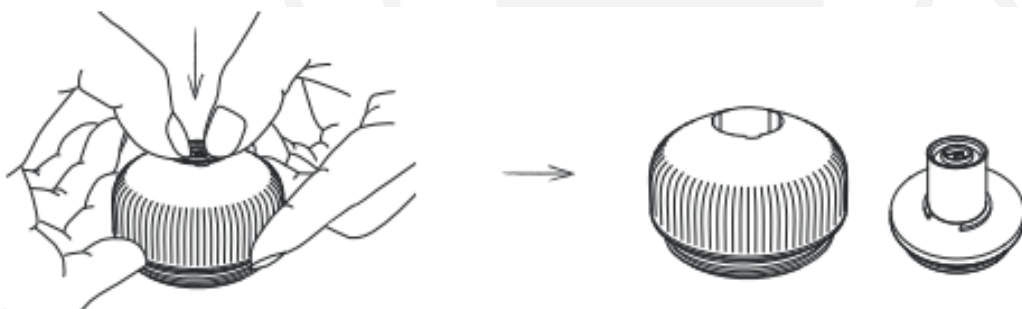
14. Hold NanoPresso med begge hænder, som vist ovenfor. Begynd at pumpe over en kop. De første 8 slag opbygges trykket. Pump langsomt, indtil al kaffen kommer ud.

Rensning

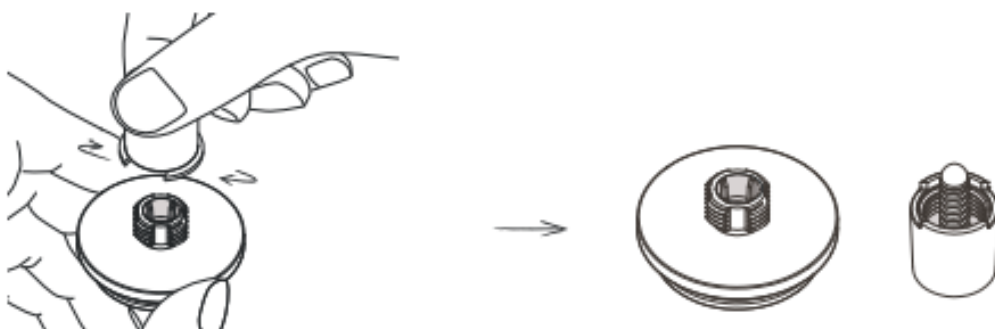
Det er vigtigt at respektere din maskine og rengøre den regelmæssigt. God vedligeholdelse vil give dig mulighed for at bruge din NanoPresso i mange år. Rengør de skraverede områder under rindende vand efter hver brug. Lad delene tørre separat.



Rengør Portafilter og dysedelene grundigt fra tid til anden (20 sprøjt). Rengør alle disse dele med varmt vand og hjælp af den medfølgende børste.

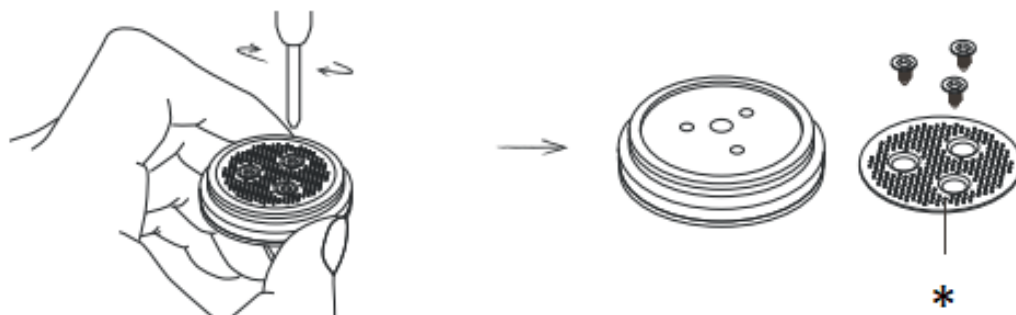


1. Afklips til dysedelen



2. Skru dysen af

En gang hver 6. måned (300 skud) skal du rengøre filternettet og den nedre overflade.



ADVARSEL!

Kom ikke nogen af delene i opvaskemaskinen.

Bortskaffelse

Nanopresso er fremstillet af materialer af meget høj kvalitet, der kan genbruges eller genanvendes. Bortskaf apparatet på en egnet genbrugsstation.

For de bedste resultater

- Brug friskristede kaffebønner og filtreret vand.
- Forvarm alle NanoPresso dele samt din kop ved at køre en cyklus med kun varmt vand.
- Mal kaffebønnerne lige inden du tilbereder din espresso.
- Brug en vægt til at måle mængden af malet kaffe, og sørg for, at vægten er lig med 8 gram.
- Pump i det rigtige tempo: et klem i sekundet. De fleste typer espresso (ristretto, enkelt, dobbelt...) tager cirka 30 sekunder. Skynd dig ikke, tag dig god tid.

Fejlfinding

Nanopresso integrerer et nyt pumpesystem, der er konstrueret omkring tilføjelsen af en trykaflastningsventil. Når trykket inde i filterkurven når 18 bar, åbner ventilen, så vandet kan løbe tilbage i vandtanken. For at få et perfekt espressoshot er det vigtigt at holde trykket under 18 bar og undgå enhver åbning af denne ventil.

For at gøre dette er der 3 parametre at kontrollere:

- Mængde af malet kaffe. For meget malet kaffe i filterkurven øger det indre tryk.
- Fin maling af kaffen. For fin maling af kaffen øger det indre tryk.
- Pumpehastighed. En hurtig pumpefunktion øger det indre tryk.

Hvis der ikke kommer kaffe ud, eller strømmen er ubetydelig ved hver pumpning:

- Sænk din pumpehastighed.
- Mal bønnerne lidt grovere. Hvis du bruger formalet kaffe, så prøv at sænke pressekraften eller mindsk malingsmængden en smule.

Hvis ventilen åbnede sig, vent et par minutter, før du forsøger at lave en ny espresso.

Garanti og brug af produktet

Produkterne er omfattet af den lovbestemte standardgarantiperiode. Denne garanti kan ikke overdrages, og der er ikke mulighed for kontant kompensation. Garantien dækker ikke produkter, der er blevet brugt på en anden måde end beskrevet i denne brugsanvisning.

Garantien dækker heller ikke:

- Skader som følge af forkert brug, forsømmelse af vedligeholdelse eller enhver anden brug til formål, der ikke er nævnt i denne manual.
- Skader på det udvendige udseende, skader forårsaget af korrosion eller gradvist slid.

Enhver indgriben eller reparation udført af uautoriserede personer medfører bortfald af produktgarantien.

Sælger og importør: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

