



Instrucțiuni de utilizare a aparatului de cafea
portabil WACACO Picopresso

ATENȚIE

Citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a utiliza Picopresso pentru prima dată. În acest fel, preveniți riscul de deteriorare a sănătății și deteriorarea dispozitivului.

- Nu utilizați Picopresso în alt scop decât cel prevăzut.
- După despachetare, asigurați-vă că Picopresso este intact.
- Nu lăsați materialul de ambalare (pungă de plastic, etc.) la îndemâna copiilor, acestea pot fi o potențială sursă de pericol pentru aceștia.
- Nu lăsați copiii să folosească și să se joace cu Picopresso.
- Nu apăsați pistonul pompei decât dacă recipientul pentru apă și cafea sunt la locul lor.
- Nu beți niciodată cafea direct din Picopresso, riscați să vă ardeți cu cafea fierbinte.
- Nu depozitați Picopresso pe o plită pe gaz sau electrică, în cuptor, cuptor cu microunde sau mașină de spălat vase
- Folosiți numai apă curată pentru curățare, nu folosiți niciun alt lichid.
- Nu încălziți niciodată apă direct în rezervorul de apă Picopresso. Apa trebuie fiartă folosind un aparat extern, cum ar fi un fierbător de apă și apoi turnată în rezervorul de apă.
- Curățați Picopresso cu atenție și în mod regulat după fiecare utilizare.
- Nu utilizați accesoriile care nu sunt recomandate direct de către producător, deoarece acest lucru poate duce la un accident.
- Nu utilizați Picopresso dacă prezintă semne de deteriorare sau defecțiune.
- Nu încercați să dezamblați sau să reparați Picopresso. În caz de defecțiune, contactați producătorul sau vânzătorul.
- Dacă v-ați ars, utilizați imediat apă rece pentru a răci zona arsă și contactați medicul dacă este necesar.

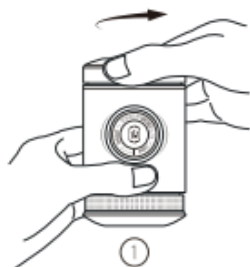
UTILIZARE

Picopresso este destinat uzului personal. Nu este potrivit pentru uz comercial, profesional sau industrial. Utilizarea Picopresso-ului în orice alt scop și într-o manieră diferită de cea specificată în acest document poate cauza vătămări și poate anula garanția produsului. Wacaco Company Limited și NajTrade s.r.o. nu își asumă

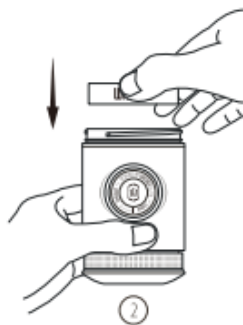
responsabilitatea pentru eventualele răni sau daune cauzate de utilizarea necorespunzătoare a Picopresso-ului.

Ambalaj de călătorie

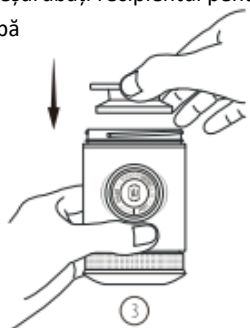
Ambalajul original include cutie de transport, tamper și pâlnie, toate ambalate individual. Cu toate acestea, toate accesoriile încap în Picopresso.



Deșurubați recipientul pentru apă



Introduceți pâlnia în rezervorul de apă, așa cum este prezentat mai sus

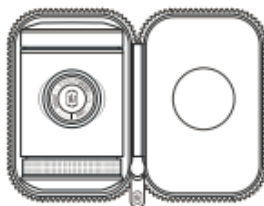


Introduceți tamperul în pâlnie

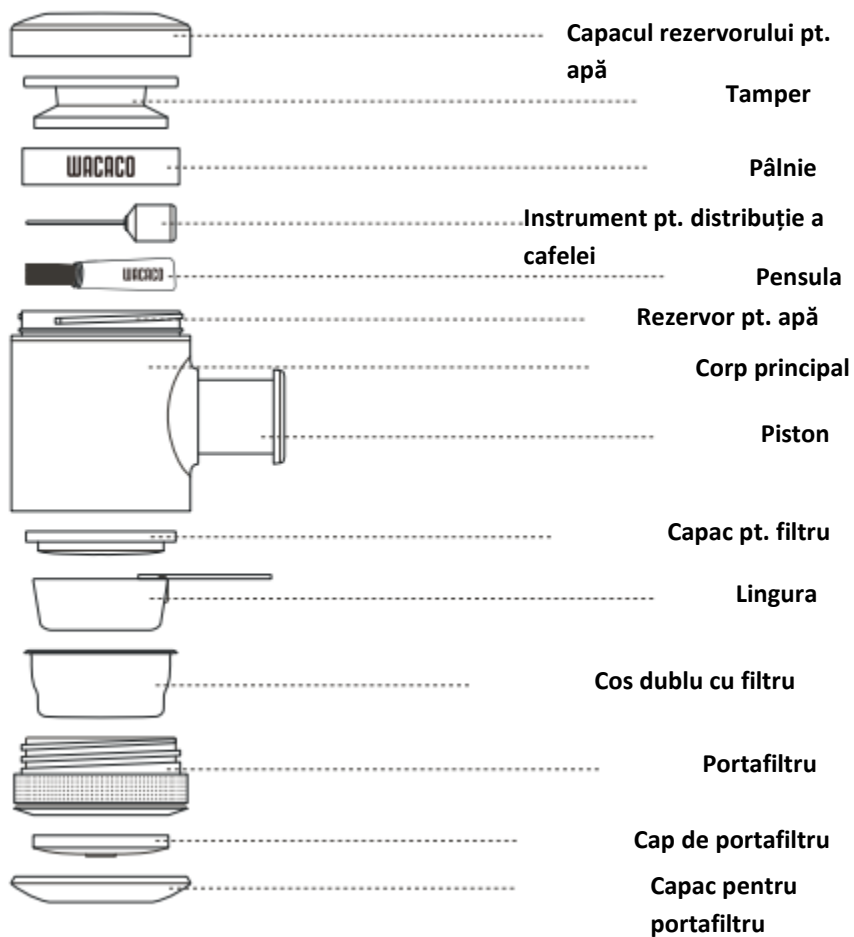


Înșurubați la loc capacul rezervorului de apă

Acum puteți depozita Picopresso-ul în husa de transport.



DESCRIEREA PRODUSULUI



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE



①

Cântăriți 16-18 g de boabe de
cafea



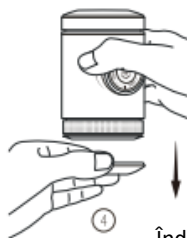
②

Măcinați cafeaua ultrafină (vezi tabelul
online cu grosimea măcinării)



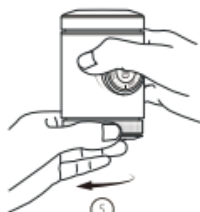
③

Lasă apa să fiarbă



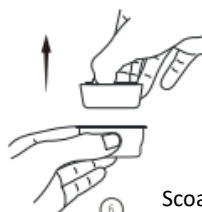
④

Îndepărtați capacul
portafiltrului



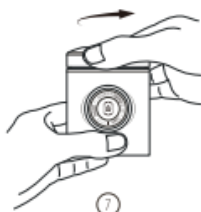
⑤

Deșurubați portafiltrul



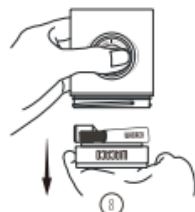
⑥

Scoateți lingura din coș



⑦

Deșurubați recipientul pt. apă



⑧

Scoateți tamperul, pâlnia,
peria și distribuitorul din
rezervorul pt. apă

Puneți pâlnia deasupra coșului



⑨



⑩

Puneți cafeaua măcinată în coșul
dublă



Utilizați distribuitorul pentru a distribui uniform cafeaua



Folosiți tamperul pentru a presa cafeaua



Deblocați pistonul



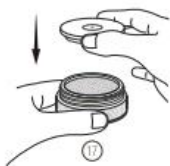
Turnați apă fiartă în rezervorul de apă.



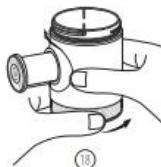
Pompați un ciclu peste ceașcă pentru a preîncălzi aparatul și ceașca



Îndepărtați excesul de apă din rezervorul de apă și goliți ceașca



Puneți coșul în portafiltru și deasupra puneți capacul filtrului



Înșurubați portafiltrul



Adăugați din nou apă fiartă în recipientul de apă



Înșurubați capacul rezervorului pt. apă



Puneți Picopresso-ul peste ceașcă și începeți să pompați. Țineți Picopresso cu două mâini, așa cum este prezentat în imagine

Pompați de 8 ori și apoi așteptați 10 secunde ca să aibă loc extracția



Continuați să pompați până când ajungeți la doza dorită de cafea în raport de 1:2 (36G de espresso la 18g de cafea măcinată)

OBȚINEREA CELOR MAI BUNE REZULTATE

- Cumpărați cafea proaspăt prăjită de la prăjitorii locali
- Folosiți apă filtrată
- Utilizați cântar pentru a cântări cafeaua măcinată și, de asemenea, cantitatea de espresso pregătită
- Măcinați cafeaua chiar înainte de a o pregăti. Vă recomandăm să folosiți o râșniță manuală de înaltă calitate cu pietre de măcinare ceramice
- Înainte de a folosi tamperul utilizați instrumentul de distribuire a cafelei în coș
- Dacă doriți să obțineți un espresso perfect, folosiți așa-numitul potrafiltru „naked”, pe care îl obțineți prin îndepărtarea capului portafiltrului. Vă va permite să

vedeți întreaga extracție, să identificați punctele moarte și extracția neuniformă.

CURĂȚAREA COȘULUI FILTRULUI

- Pompați de aproximativ 20-30 de ori peste chiuvetă sau pahar pentru a îndepărta toată apa
- Deșurubați portafiltrul. Zațul de cafea din coș trebuie să fie uscat
- Scoateți coșul din portafiltru. Unele părți ar putea să fie încă fierbinte
- Scoateți zațul de cafea din coș

CURĂȚAREA APARATULUI DE CAFEA

Este important să curățați Picopresso în mod regulat după fiecare utilizare. O îngrijire bună vă va asigura să puteți utiliza Picopresso mulți ani. Nu puneți niciuna dintre piesele Picopresso-ului în mașina de spălat vase!

După ce ați scos zațul de cafea din coș, este timpul să curățați aparatul de cafea în sine:

- Turnați apă curată în rezervor
- Pompați peste chiuvetă sau un recipient gol pentru a curăța sistemul de pompare. Pompați întregul conținut de apă
- Spălați toate piesele sub jet de apă
- Lăsați toate piesele să se usuce separat înainte de reasamblare

REZOLVAREA PROBLEMELOR

Picopresso a fost proiectat cu adăugarea unei supape de limitare a presiunii. Când presiunea din coșul filtrului este prea mare, supapa de siguranță se deschide, permițând apei să revină în rezervorul de apă. Dacă supapa s-a deschis, așteptați câteva minute înainte de a încerca să faceți un nou espresso.

Pentru a obține un espresso perfect, este important să păstrați presiunea internă între 8 și 12 bari și să evitați orice deschidere a supapei de suprapresiune. Pentru a realiza acest lucru, există 3 parametri care trebuie controlați:

- cantitatea de cafea măcinată. Prea multă cafea măcinată în coșul de filtrare crește presiunea internă
- finețea măcinării cafelei. Măcinarea prea fin a cafelei crește presiunea internă

- viteza de pompare. Pomparea rapidă crește presiunea internă

Dacă cafeaua nu curge sau debitul este neglijabil:

- reduceți viteza de pompare
- măcinați cafeaua puțin mai grosieră
- reduceți cantitatea de cafea măcinată

Dacă cafeaua curge pre ușor și nu obțineți cremă :

- macinați cafeaua mai fin
- măriți cantitatea de cafea măcinată până la maxim 18 g

SIGURANȚĂ

Picopresso îndeplinește toate standardele de siguranță pentru utilizare în contact cu alimente. Picopresso este 100% fără BPA.



GARANȚIA

Pentru produsul Picopresso este oferită prin legea standard o perioadă de garanție stabilită. Această garanție este netransferabilă și nu este posibilă compensarea în numerar. Garanția nu se aplică produselor care au fost utilizate în alt mod decât cel specificat în acest manual de instrucțiuni.

De asemenea, garanția nu se aplică pentru:

- daune rezultate din utilizarea necorespunzătoare, neglijarea îngrijirii sau a oricărei alte utilizări a produsului Picopresso în scopuri care nu sunt menționate în acest manual.
- Înlocuirea inelul O, a coșului de filtru, a cupei de măsurare și periei.
- deteriorarea aspectului exterior, deteriorarea cauzată de coroziune sau uzură treptată.

Orice fel de intervenții sau reparații efectuate de persoane neautorizate vor duce la anularea garanției produsului.

INGREDIENTE

Aparatul de cafea este fabricat din plastic rezistent, fără conținut de BPA.
Portafilterul este fabricat din oțel inoxidabil.

ALTE

Vânzător și importator: NajTrade s.r.l., Húskova 31, 04023 Košice, CUI: 50590502.
Producător: Wacaco Company Limited, Fabricat în China.

Aparatul de cafea poate fi cumpărat la adresa www.ecocapsule.ro