



Instrukcja obsługi przenośnego ekspresu do kawy WACACO Picopresso

OSTRZEŻENIE

Przed pierwszym użyciem Picopresso przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi. W ten sposób zapobiegasz ryzyku utraty zdrowia i uszkodzenia urządzenia.

- Nie używaj Picopresso do celów innych niż zamierzone.
- Po rozpakowaniu należy upewnić się, że Picopresso jest nienaruszone.
- Nie pozostawiaj materiałów opakowaniowych (torby plastikowe itp.) w zasięgu dzieci, mogą one stanowić dla nich potencjalne źródło zagrożenia.
- Nie pozwalaj dzieciom używać i bawić się Nanopressem.
- Nie naciskaj tłoka pompy, jeśli pojemniki na wodę i kawę nie znajdują się na swoim miejscu.
- Nigdy nie pij kawy bezpośrednio z Picopresso, grozi to poparzeniem gorącą kawą.
- Nie umieszczaj Picopresso na kuchence gazowej lub elektrycznej, w piekarniku, kuchence mikrofalowej lub zmywarce.
- Do czyszczenia używaj wyłącznie czystej wody, nie używaj żadnego innego płynu.
- Nigdy nie podgrzewaj wody bezpośrednio w zbiorniku na wodę Picopresso. Wodę należy zagotować przy użyciu zewnętrznego urządzenia, np. czajnika, a następnie wlać do zbiornika na wodę.
- Dokładnie i regularnie czyść Picopresso po każdym użyciu.
- Nie używaj żadnych akcesoriów, które nie są bezpośrednio zalecane przez producenta, ponieważ może to spowodować obrażenia.
- Nie używaj Picopresso, jeśli wykazuje oznaki uszkodzenia lub nieprawidłowego działania.
- Nie próbuj demontować ani naprawiać Picopresso. W przypadku nieprawidłowego działania należy skontaktować się z producentem lub sprzedawcą.
- W przypadku poparzenia natychmiast użyj zimnej wody, aby schłodzić oparzone miejsce i w razie potrzeby skontaktuj się z lekarzem.

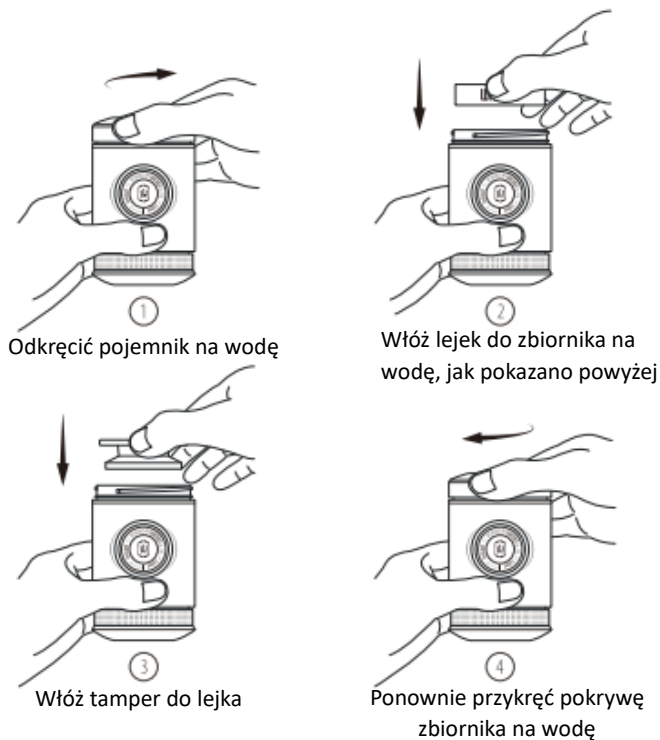
UZYWAĆ

Picopresso jest przeznaczony do użytku osobistego. Nie nadaje się do użytku komercyjnego, profesjonalnego ani przemysłowego. Używanie Picopress do innych celów i

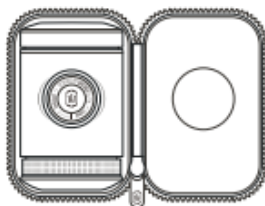
w sposób inny niż określony w tym dokumencie może spowodować obrażenia i unieważnienie gwarancji na produkt. Wacaco Company Limited i NajTrade s.r.o. nie ponoszą odpowiedzialności za możliwe obrażenia lub szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem Picopress.

Opakowanie podróżne

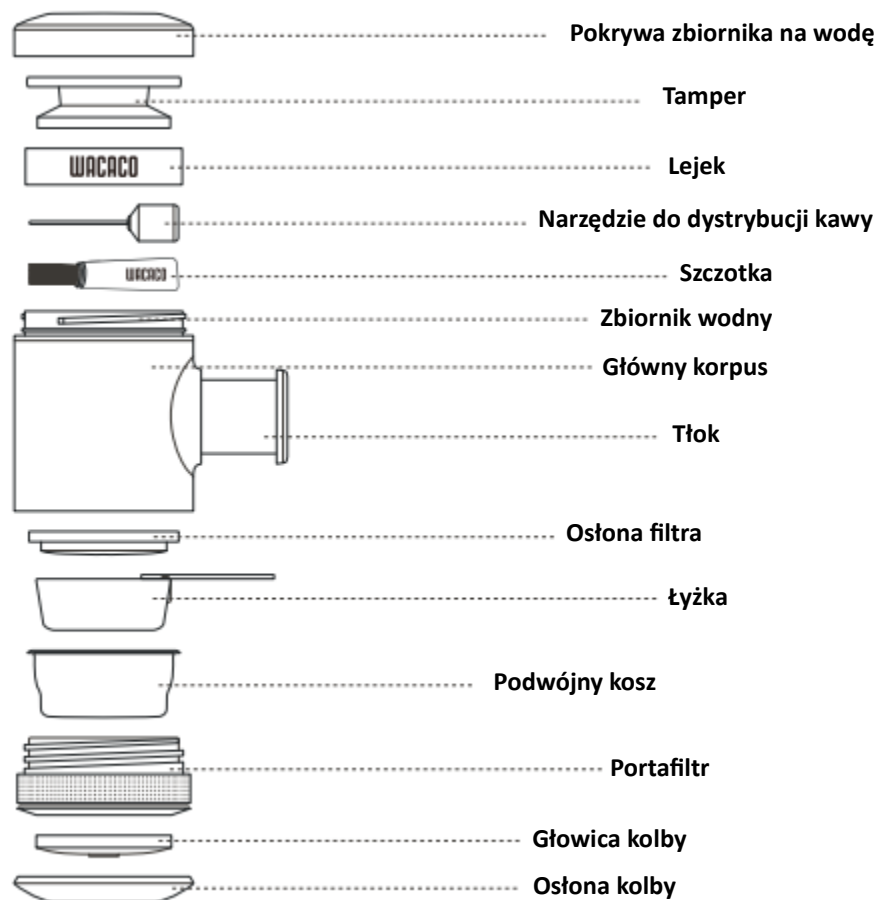
Oryginalne opakowanie zawiera futerał do przenoszenia, ubijak i lejek, wszystko pakowane osobno. Jednak wszystkie akcesoria pasują do Picopresso.



Teraz możesz przechowywać Picopresso w torbie.



POPIS PRODUKTU





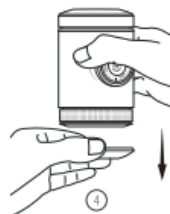
Odważ 16-18 g ziaren kawy



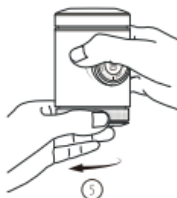
Zmiel kawę bardzo drobno (zobacz tabelę grubości mielenia online)



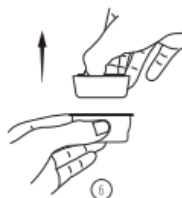
Niech woda się zagotuje



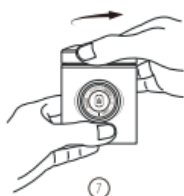
Zdejmij pokrywę kolby



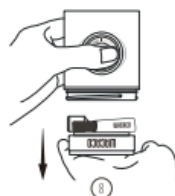
Odkręć kolbę



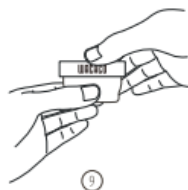
Wyjmij łyżkę z koszyka



Odkręć pojemnik na wodę



Wyjmij ubijak, lejek, szczotkę i dystrybutor ze zbiornika wody



Umieść lejek na górze koša



Włóż zmieloną kawę do podwójnego kosza



Użyj dystrybutora, aby równomiernie rozprowadzić kawę



Użyj tamper, aby zmiażdżyć kawę



Odblokuj tłok



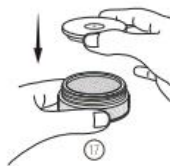
Wlać wrzącą wodę do zbiornika na wodę



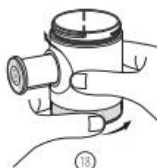
Pompuj jeden cykl nad filiżanką, aby podgrzać maszynę i filiżankę



Usuń nadmiar wody ze zbiornika na wodę i opróżnij filiżankę



Umieść kosz w kolbie i załóż pokrywę filtra na górę



Przykręć kolbę



Ponownie dodaj wrzącą wodę do pojemnika na wodę



Przykręć pokrywę zbiornika na wodę



Umieść Picopresso nad kubkiem i rozpocznij pompowanie. Trzymaj Picopresso w obu rękach, jak pokazano na rysunku



Pompuj 8 razy, a następnie odczekaj 10 sekund, aż nastąpi ekstrakcja



Kontynuuj pompowanie, aż uzyskasz żądaną dawkę kawy w stosunku 1:2 (36 g espresso na 18 g kawy mielonej)

OSIĄGANIE NAJLEPSZYCH WYNIKÓW

- Kupuj świeżo paloną kawę od lokalnych palarni
- Używaj przefiltrowanej wody
- Użyj wagi, aby zważyć zmieloną kawę i ilość przygotowanego espresso
- Zmiel kawę tuż przed jej przygotowaniem. Zalecamy stosowanie wysokiej jakości szlifierki ręcznej z ceramicznymi kamieniami szlifierskimi
- Przed użyciem ubijaka użyj dozownika kawy znajdującego się w koszyku

- Jeśli chcesz uzyskać doskonałe espresso, skorzystaj z tzw. „nagiego” potrafiltera, który uzyskasz po zdjęciu głowicy kolby. Pozwoli Ci obserwować całą ekstrakcję, rozpoznać martwe punkty i nierówną ekstrakcję

CZYSZCZENIE KOSZYKA FILTRA

- Pompuj około 20-30 razy nad zlewem lub szklanką, aby usunąć całą wodę
- Odkręcić kolbę. Fusy z kawy w koszyku powinny być suche
- Wyjmij kosz z kolby. Niektóre części mogą być nadal gorące
- Wyjmij saszetkę z kawą z koszyka

CZYSZCZENIE KAWIARNI

Ważne jest regularne czyszczenie Picopresso po każdym użyciu. Właściwa pielęgnacja sprawi, że Picopresso będzie można używać przez wiele lat. Nie należy myć żadnych części Picopressa w zmywarce!

Po wyjęciu kapsułki z kawą z koszyka przyszedł czas na wyczyszczenie samego ekspresu:

- Wlej czystą wodę do zbiornika
- Pompuj nad zlewem lub pustym pojemnikiem, aby oczyścić system pompujący. Wypompuj całą zawartość wody
- Umyj wszystkie części pod bieżącą wodą
- Przed ponownym złożeniem poczekaj, aż wszystkie części wyschną oddzielnie

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Picopresso został zaprojektowany z dodatkiem ciśnieniowego zaworu bezpieczeństwa. Gdy ciśnienie w koszu filtra jest zbyt wysokie, otwiera się zawór nadmiarowy, umożliwiając powrót wody do zbiornika na wodę. Jeśli zawór się otworzył, odczekaj kilka minut przed próbą przygotowania nowego espresso.

Aby przygotować doskonałe espresso, ważne jest, aby utrzymywać ciśnienie wewnętrzne w przedziale od 8 do 12 barów i unikać otwierania zaworu nadciśnieniowego. Aby to osiągnąć, należy kontrolować 3 parametry:

- ilość kawy mielonej. Zbyt duża ilość zmielonej kawy w koszu filtra zwiększa ciśnienie wewnętrzne
- stopień zmielenia kawy. Zbyt drobne mielenie kawy zwiększa ciśnienie wewnętrzne
- prędkość pompowania. Szybkie pompowanie zwiększa ciśnienie wewnętrzne

Jeżeli kawa nie wypływa lub przepływ jest znikomy:

- zmniejszyć prędkość pompowania
- zmiel kawę nieco grubiej
- zmniejszyć ilość mielonej kawy

Jeśli kawa wypływa zbyt łatwo i nie sięgasz do śmietanki:

- zmiel kawę drobniej
- zwiększyć ilość kawy mielonej maksymalnie do 18 g

BEZPIECZEŃSTWO

Picopresso spełnia wszelkie normy bezpieczeństwa do stosowania w kontakcie z żywnością. Picopresso jest w 100% wolne od BPA.



OCHRONA ŚRODOWISKA



Wszystkie elementy opakowania Nanopressy wykonane są z materiałów nadających się do recyklingu.

LIKWIDACJA

Nanopresso zostało wykonane z wysokiej jakości materiałów, które nadają się do ponownego wykorzystania lub recyklingu. Po użyciu należy zwrócić Nanopresso do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów.

GWARANCJA

Picopresso objęty jest standardowym ustawowym okresem gwarancji. Niniejsza gwarancja jest niezbywalna i nie jest możliwa żadna rekompensata pieniężna. Gwarancja nie dotyczy produktów, które były używane w sposób inny niż określony w niniejszej instrukcji obsługi.

Gwarancja nie obejmuje również:

- Uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użycia, zaniedbania lub innego użycia Picopress do celów innych niż określone w tej instrukcji.
- Wymiana O-ringa, koszyka filtra, miarki i szczotki.
- Uszkodzenia wyglądu zewnętrznego, uszkodzenia spowodowane korozją lub stopniowym zużyciem.

Wszelkie ingerencje lub naprawy dokonane przez osoby nieupoważnione powodują utratę gwarancji na produkt.

KOMPOZYCJA

Ekspres do kawy wykonany jest z wytrzymałego tworzywa sztucznego niezawierającego BPA. Kolba wykonana jest ze stali nierdzewnej.

INNI

Sprzedawca i importer: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, numer identyfikacyjny: 50590502.

Producent: Wacaco Company Limited, wyprodukowano w Chinach.

Ekspres do kawy można kupić w sklepie internetowym www.ekokapsulki.pl