



WACACO

Wacaco PicoPresso

Navodila za uporabo

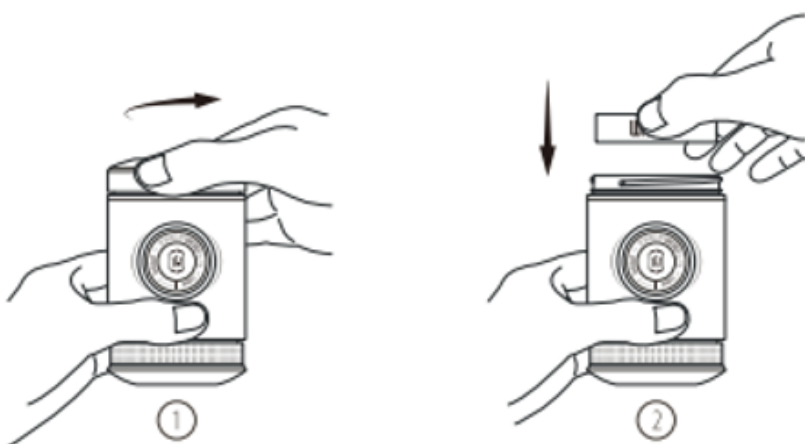
Opozorilo

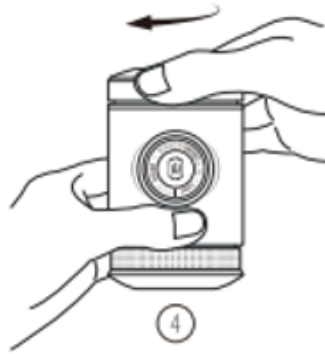
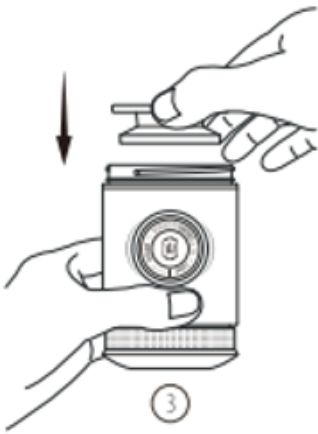
Pred prvo uporabo naprave PicoPresso natančno preberite ta navodila. S tem boste preprečili tveganje za zdravje in poškodbe naprave.

- Ne uporabljajte PicoPresso za noben drug namen, razen tistega, za katerega je bil zasnovan.
- Po razpakiranju se prepričajte, da je PicoPresso nepoškodovan.
- Embalažni material (plastično vrečko itd.) hranite izven dosega otrok, saj je lahko zanje potencialni vir nevarnosti.
- Ne dovolite otrokom, da uporabljajo ali se igrajo z aparatom PicoPresso.
- Ne pritiskajte bata črpalke, če rezervoarja za vodo in kavo nista nameščena.
- Kave nikoli ne pijte neposredno iz PicoPressa, saj obstaja nevarnost opeklin zaradi vroče kave.
- Ne postavljajte PicoPresso na plinsko ali električno kuhhalno ploščo, v pečico, mikrovalovno pečico ali pomivalni stroj.
- Za čiščenje uporabljajte samo čisto vodo, ne uporabljajte drugih tekočin.
- Nikoli ne segrevajte vode neposredno v rezervoarju za vodo PicoPresso. Vodo je treba zavreti z zunanjo napravo, kot je grelnik vode, in jo nato vliti v rezervoar za vodo.
- Po vsaki uporabi skrbno in redno čistite PicoPresso.
- Ne uporabljajte dodatne opreme, ki je proizvajalec ne priporoča neposredno, saj lahko to povzroči poškodbe.
- Ne uporabljajte naprave PicoPresso, če kaže znake poškodb ali okvare.
- PicoPressa ne poskušajte razstavljati ali popravljati. V primeru okvare se obrnite na proizvajalca ali prodajalca.
- Če se opečete, takoj ohladite opečeno mesto s hladno vodo in se po potrebi obrnite na zdravnika.

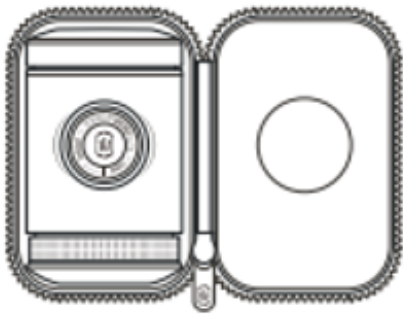
Potovalni paket

Originalna embalaža vključuje torbico za prenašanje Tamper in lijak, vse pakirano ločeno. Vendar pa se vsa dodatna oprema prilega v PicoPresso.



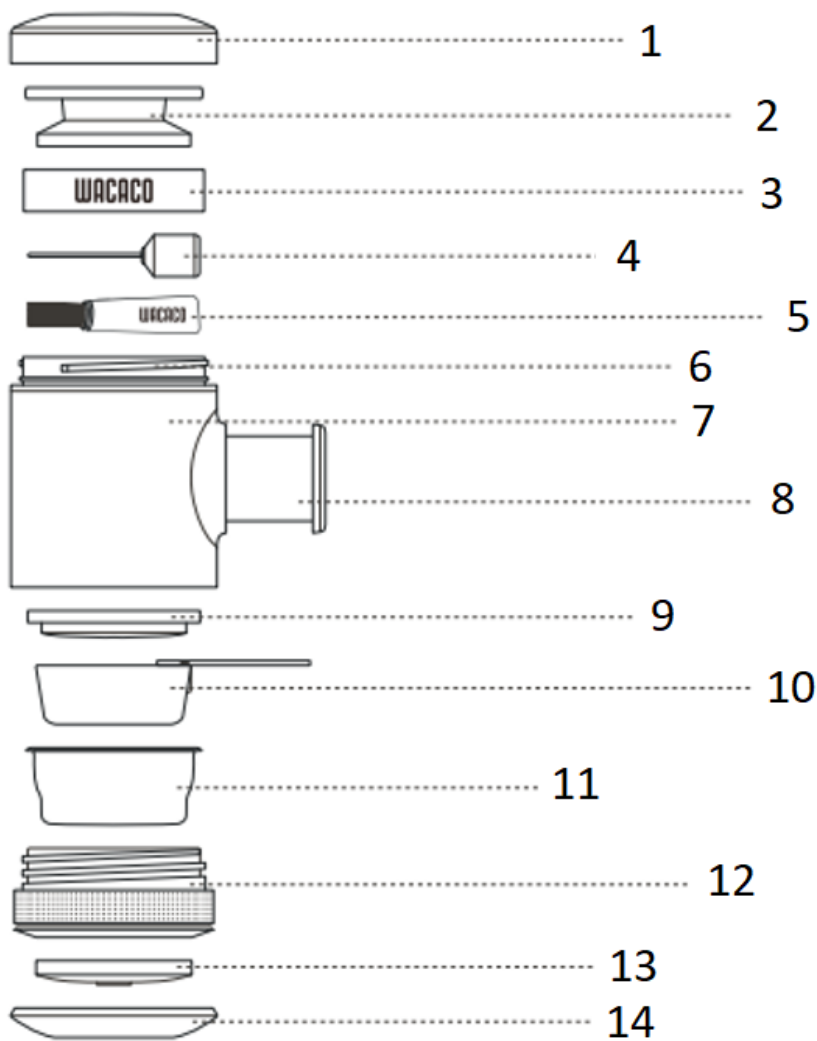


1. Odvijte rezervoar za vodo
2. Vstavite lijak v rezervoar za vodo, kot je prikazano zgoraj
3. Vstavite Tamper v lijak
4. Privijte pokrov rezervoarja za vodo nazaj



Zdaj lahko PicoPresso shranite v torbico.

Opis izdelka



1. Pokrov rezervoarja za vodo
2. Nedovoljeno poseganje
3. Lijak
4. Orodje za distribucijo kave
5. Čopič
6. Rezervoar za vodo
7. Glavni del
8. Bat
9. Pokrov filtra
10. Žlica
11. Dvojna filtrirna košara
12. Portafilter
13. Glava portafiltra
14. Pokrov portafiltra

Navodila za uporabo

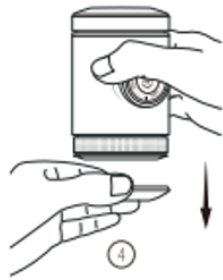


1. Stehtajte 16–18 g kavnih zrn

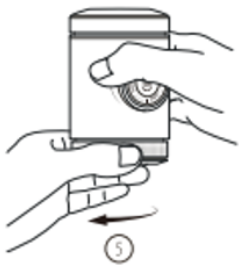
2. Kavo zmeljite na ultra fino (glejte spletno tabelo velikosti mletja)



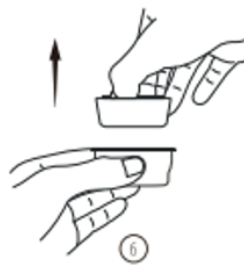
3. Zavrite vodo



4. Odstranite pokrov Portafilter



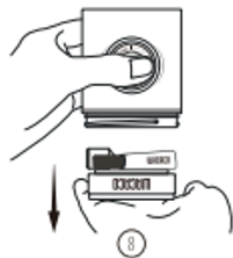
5. Odvijte ročaj filtra



6. Vzemite žlico iz košare



7. Odvijte rezervoar za vodo



8. Iz rezervoarja za vodo odstranite tamper, lijak, krtačo in razdelilnik.



9. Lijak postavite na vrh

10. Mleto kavo stresite v dvojno košaro



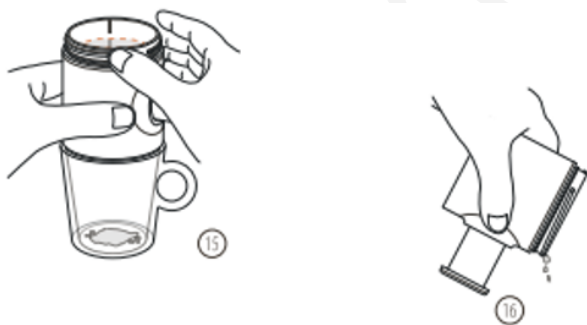
11. Za enakomerno porazdelitev kave uporabite razdelilnik

12. Z Tamper pritisknite kavo navzdol



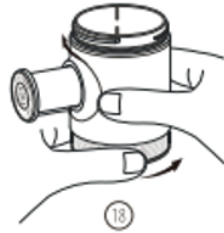
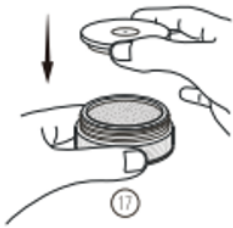
13. Odklenite bat

14. V rezervoar za vodo naližite vrelo vodo.



15. En cikel črpalke prečrpajte čez skodelico, da se aparat in skodelica segrejeta.

16. Odstranite odvečno vodo iz rezervoarja za vodo in izpraznite skodelico.



17. Košaro postavite v Portafilter in nanjo namestite pokrov filtra.

18. Privijte ročaj filtra



19. V posodo z vodo ponovno nalijte vrelo vodo.

20. Privijte pokrov rezervoarja za vodo



21. Postavite PicoPresso nad skodelico in začnite črpati. Držite PicoPresso v obeh rokah, kot je prikazano na sliki.

22. Črpajte 8-krat in nato počakajte 10 sekund, da se začne ekstrakcija.



23. Nadaljujte s črpanjem, dokler ne dosežete želenega odmerka kave v razmerju 1:2 (36 g espressa na 18 g mlete kave).

Doseganje najboljših rezultatov

- Kupite sveže praženo kavo pri lokalnih pražarnah
- Uporabite filtrirano vodo
- Za tehtanje mlete kave in količine espressa, ki ga pripravite, uporabite tehtnico.
- Kavo zmeljete tik pred kuhanjem. Priporočamo uporabo visokokakovostnega ročnega mlinčka s keramičnimi mlinskimi kamni.
- Pred uporabo tamperja kavo v košarico porazdelite z orodjem.
- Za popoln espresso uporabite tako imenovani »goli« portafilter, ki ga dobite z odstranitvijo glave Portafilter. Omogoča vam opazovanje celotnega procesa ekstrakcije, prepoznavanje slepih kotov in neenakomerne ekstrakcije.

Čiščenje filtrirne košare

- Približno 20–30-krat potisnite vodo nad umivalnik ali kozarec, da odstranite vso vodo.
- Odvijte prenosni filter. Kavna usedlina v košarici mora biti suha.
- Odstranite košaro iz ročne posode. Nekateri deli so lahko še vedno vroči.
- Dvignite kavno kapsulo iz košarice

Čiščenje kavnega aparata

Pomembno je, da PicoPresso redno čistite po vsaki uporabi. Z dobro nego boste zagotovili, da boste lahko svoj PicoPresso uporabljali še vrsto let. Nobenega od delov PicoPresso ne pomivajte v pomivalnem stroju! Ko iz košarice odstranite kavno kapsulo, je čas za čiščenje samega kavnega aparata:

- V rezervoar za vodo nalijte čisto vodo
- Za čiščenje črpalnega sistema prečrpajte vodo iz umivalnika ali prazne posode. Izčrpajte vso vodo.
- Vse dele operite pod tekočo vodo
- Pred ponovno sestavljanjem pustite, da se vsi deli ločeno posušijo

Odpravljanje težav

PicoPresso je bil zasnovan z dodatnim varnostnim ventilom. Ko je tlak v filtrirni košari previsok, se odpre varnostni ventil, ki omogoči vrnitev vode v rezervoar za vodo. Če se je ventil odprl, počakajte nekaj minut, preden poskusite pripraviti še en espresso.

Za popoln espresso je pomembno vzdrževati notranji tlak med 8 in 12 bari ter se izogibati odpiranju varnostnega ventila. Da bi to dosegli, je treba nadzorovati 3 parametre:

- količina mlete kave. Preveč mlete kave v filtrirni košarici poveča notranji tlak
- finost mletja kave. Preveč fino mletje kave poveča notranji tlak
- hitrost črpanja. Hitro črpanje poveča notranji tlak

Če kava ne teče ali je pretok zanemarljiv:

- zmanjšajte hitrost črpanja
- kavo zmeljite malo bolj grobo
- zmanjšajte količino mlete kave

Če kava prelahko teče ven in ne doseže kreme:

- kavo zmeljite fineje
- povečajte količino mlete kave do največ 18 g

Varnost

Picopresso izpolnjuje vse varnostne standarde za uporabo v stiku z živili. PicoPresso je 100 % brez BPA.

Varstvo okolja

Vsi deli embalaže izdelka PicoPresso so izdelani iz recikliranih materialov.

Odstranjevanje

Picopresso je izdelan iz visokokakovostnih materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti ali reciklirati. Po uporabi oddajte NanoPresso na ustrezno zbirno mesto za odpadke.

Garancija in način uporabe izdelka

Za izdelke velja standardni zakonsko določen garancijski rok. Ta garancija je neprenosljiva in finančna odškodnina v gotovini ni mogoča. Garancija ne velja za izdelke, ki so bili uporabljeni drugače, kot je določeno v teh navodilih za uporabo.

Garancija prav tako ne velja za:

- Poškodbe, ki so posledica neustrezne uporabe, zanemarjanja nege ali kakršne koli druge uporabe v namene, ki niso navedeni v tem priročniku.
- Poškodbe zunanjega videza, poškodbe zaradi korozije ali postopne obrabe.

Vsakršni posegi ali popravila s strani nepooblaščenih oseb povzročijo razveljavitev garancije izdelka.

Prodajalec in uvoznik: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

