WACACO

Przenośny ekspres do kawy WACACO Picopresso iNSTRUKCJA OBSŁUGI

picopresso

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowni Klienci,
Wacaco, światowy lider i ekspert w dziedzinie przenośnych ekspresów do kawy i espresso, po wielu latach badań i rozwoju, wprowadził na rynek przełomowy Minipresso, pierwszy ręczny ekspres do kawy z napędem tłokowym, który na nowo zdefiniował sposób ręcznego parzenia espresso.
Teraz nadszedł czas, aby oddać w Twoje ręce Picopresso, zdecydowanie najbardziej kompaktowy i profesjonalny przenośny ekspres do kawy w ofercie Wacaco.
Aby szybko opanować obsługę Picopresso, w niniejszej instrukcji zamieściliśmy wszystkie nasze porady. Przeczytaj ją uważnie.
Dziękujemy za wybranie naszej marki, naszego produktu i za zaufanie do naszej firmy.

⚠ OSTRZEŻENIE ⚠

Przed użyciem ekspresu do kawy Picopresso należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Postępuj zgodnie z tymi instrukcjami, aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała i uszkodzenia urządzenia.
Ekspresu Picopresso nie należy używać do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
Po rozpakowaniu ekspresu Picopresso należy upewnić się, że jego części są nienaruszone.
Elementy opakowania (plastikowe torby itp.) nie mogą być pozostawione w zasięgu dzieci, ponieważ stanowią one potencjalne źródło zagrożenia.
Picopresso nie może być używane przez dzieci lub osoby nieprzeszkolone. Urządzenie nie jest zabawką. Nie pozwól dzieciom na zabawę nim!
Nigdy nie spożywać płynu bezpośrednio z Picopresso, ponieważ jego zawartość może być gorąca.
Nie należy umieszczać Picopresso na gazowej lub elektrycznej płycie grzejnej, w piekarniku, kuchence mikrofalowej lub zmywarce.
Do urządzenia należy wlewać wyłącznie czystą wodę. Nie używaj żadnych innych płynów.
Nigdy nie należy podgrzewać wody bezpośrednio w zbiorniku na wodę. Wodę należy podgrzać za pomocą zewnętrznego źródła ciepła, takiego jak czajnik, a następnie wlać do zbiornika na wodę.

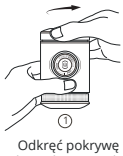
Urządzenie Picopresso należy czyścić ostrożnie i regularnie.
Nie używaj żadnych akcesoriów niezalecanych przez Wacaco Company Limited, ponieważ może to spowodować obrażenia.
Nie używaj urządzenia Picopresso, jeśli wykazuje ono jakiekolwiek oznaki awarii lub nieprawidłowego działania.
Nie należy podejmować prób demontażu lub naprawy.
W przypadku awarii należy skontaktować się z serwisem.
Aby uniknąć poparzenia, należy ostrożnie obchodzić się z gorącą wodą.
W razie oparzenia należy natychmiast polać oparzone miejsce zimną wodą i w razie potrzeby wezwać lekarza.

ZASTOSOWANIE

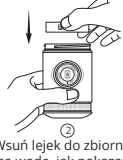
Picopresso jest przeznaczone do użytku osobistego. Nie nadaje się do użytku komercyjnego, profesjonalnego, zbiorowego ani przemysłowego.
Użytkowanie urządzenia Picopresso w sposób inny niż opisany w niniejszej instrukcji może spowodować obrażenia ciała i unieważnienie gwarancji. Wacaco Company Limited nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia lub szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania Picopresso.

UŻYTKOWANIE W PODRÓŻY

Opakowanie zawiera urządzenie, futerał, tamper oraz lejek, które pakowane są osobno, aby ułatwić użytkowanie urządzenia także w pordóży.



Odkręć pokrywę zbiornika na wodę.



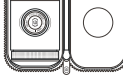
Wsuń lejek do zbiornika na wodę, jak pokazano powyżej.



Włóż tamper do lejka.

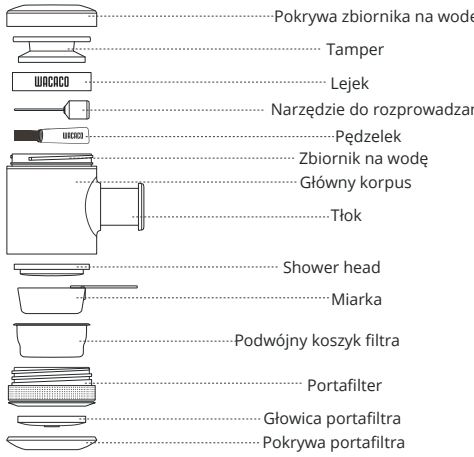


Przykręć pokrywę zbiornika na wodę.



Dobra robota! Teraz możesz przechowywać Picopresso w futerale.

WYGLĄD PRODUKTU

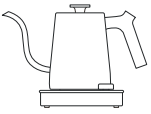


INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

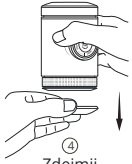


① Odmierz 16-18 g ziaren kawy.

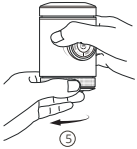
② Zmiel bardzo drobno (zobacz naszą tabelę mielenia online).



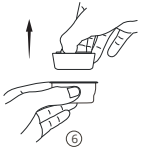
③ Zagotuj wodę w czajniku.



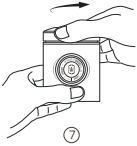
④ Zdejmij pokrywę portafiltra.



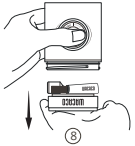
⑤ Odkręć portafiltr.



⑥ Wyjmij miarkę z wnętrza kosza.



⑦ Odkręć pokrywę zbiornika na wodę.



⑧ Wyjmij tamper, lejek, pędzelek i narzędzie do rozprowadzania ze zbiornika na wodę.



⑨ Umieść lejek na górze kosza.



⑩ Przenieś zmieloną masę do podwójnego kosza.



⑪

Użyj narzędzia do rozprowadzania, aby wymieszać zmieloną kawę.



⑫

Ubijaj z założonym lejkiem, aż tamper dotknie lejka.



⑬

Odblokuj tłok z jego pozycji podróżnej.



⑭

Dodaj wrzącą wodę do zbiornika na wodę. ⚠ Należy postępować ostrożnie, aby uniknąć poparzenia.



⑮

Wykonaj jeden cykl nad filiżanką, aby podgrzać urządzenie i filiżankę.
⚠ Należy postępować ostrożnie, aby uniknąć poparzenia.



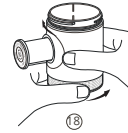
⑯

Usuń nadmiar wody ze zbiornika i opróżnij kubek.



⑰

Umieść koszyk w portafiltrze i dodaj shower head na górze.



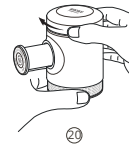
⑱

Mocno przykręć portafiltr.



⑲

Dodaj ponownie wrzącą wodę do zbiornika na wodę. ⚠ Aby uniknąć poparzenia, należy postępować ostrożnie.



⑳

Przykręć pokrywę zbiornika wody.



21

Umieść Picopresso nad filiżanką i zacznij pompować. Trzymaj Picopresso obiema rękami, jak pokazano powyżej.



22

Policz 8 naciśnięć i odczekaj 10 sekund na wstępną infuzję.



23

Wznów pompowanie i zatrzymaj je ponownie po osiągnięciu stosunku wydajności 1:2 (18 g zmielonej kawy na 36 g espresso).

⚠ Korpus Picopresso może się nagrzewać, dlatego należy postępować ostrożnie.

DLA NAJLEPSZYCH REZULTATÓW

Kupuj świeże ziarna kawy z lokalnej palarni.
Używaj filtrowanej wody.
Używaj wagi do precyzyjnego odmierzania ilości ziaren kawy i ilości wyjściowej espresso.
Zmiel ziarna kawy tuż przed przygotowaniem espresso. Zaleca się zainwestowanie w wysokiej jakości młynek ręczny.
Przed ubiciem użyj narzędzia do rozprowadzania, aby dobrze rozdzielić zmielone ziarna w koszu i uniknąć efektu kanałowego.
Aby uzyskać doskonałe espresso, zdejmij głowicę portafiltra. Bezdenny portafiltr pozwoli obserwować całą ekstrakcję espresso i wykryć wszelkie kanały, martwe punkty lub nierównomierną ekstrakcję.

CZYSZCZENIE KOSZYKA

Właśnie zakończyłeś ekstrakcję espresso. Czas wyczyścić koszyk. Podejdź do zlewu, pojemnika lub filiżanki i pompuj przez kolejne 20-30 uderzeń, aby usunąć nadmiar wody.

Odkręć filtr portafilter. Krążek na kawę w koszu powinien być całkowicie suchy.
Wyjmij kosz z filtra. Części mogą być gorące, należy postępować ostrożnie.
Połóż chusteczkę na płaskiej powierzchni.
Uderz koszem do góry nogami o chusteczkę, aby wyrzucić resztki kawy.

CZYSZCZENIE

Ważne jest, aby dbać o ekspres i regularnie go czyścić. Właściwa konserwacja pozwoli korzystać z ekspresu Picopresso przez wiele lat.
Właśnie zakończyłeś wyrzucanie krążka kawy z kosza. Czas wyczyścić całe urządzenie:
Dodaj odrobinę czystej wody do zbiornika na wodę.
Przepompuj jeszcze jeden cykl nad zlewem, pojemnikiem lub filiżanką, aby wyczyścić system pompowania.
Opróżnij zbiornik z nadmiaru wody.
Pompuj jeszcze kilka razy, aby całkowicie opróżnić system pompowania i upewnić się, że nie pozostała w nim woda.
Wyczyść shower head, koszyk i portafiltr pod bieżącą wodą.
Przed ponownym montażem pozostaw wszystkie części do wyschnięcia na kilka godzin.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Picopresso został zaprojektowany z dodatkiem zaworu uwalniającego ciśnienie. Gdy ciśnienie wewnątrz kosza filtra jest zbyt wysokie, zawór bezpieczeństwa otworzy się, umożliwiając wodzie powrót do zbiornika. Jeśli zawór się otworzy, należy odczekać kilka minut przed przygotowaniem nowej porcji espresso.
Aby uzyskać doskonałe espresso, ważne jest utrzymywanie ciśnienia wewnętrznego w zakresie od 8 do 12 barów i unikanie otwierania zaworu zwalniającego ciśnienie. W tym celu należy kontrolować 3 parametry:
Ilość zmielonej kawy. Zbyt duża ilość zmielonej kawy wewnątrz kosza filtra zwiększa ciśnienie wewnętrzne.
Drobność mielenia kawy. Zbyt drobne zmielenie kawy zwiększa ciśnienie wewnętrzne.
Prędkość pompowania. Szybkie pompowanie zwiększa ciśnienie wewnętrzne.

Jeśli kawa nie wypływa lub przepływ jest znikomy przy każdym pompowaniu, wykonaj poniższe kroki:
Zmniejsz prędkość pompowania.
Zmiel ziarna kawy nieco grubiej.
Zmniejsz ilość mielonej kawy.
Jeśli kawa wypływa zbyt łatwo i prawie nie powstaje crema:
Zmiel ziarna drobniej.
Zwiększ ilość mielonej kawy do maksymalnie 18 g.

CERTYFIKAT BEZPIECZEŃSTWA

Picopresso spełnia najważniejsze wymogi bezpieczeństwa dotyczące materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Picopresso wykorzystuje materiały, które zostały certyfikowane przez naszych dostawców jako w 100% wolne od BPA.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe i urządzenia zawierają materiały nadające się do recyklingu.

UTYLIZACJA

Picopresso zostało wyprodukowane z bardzo wysokiej jakości materiałów, które można ponownie wykorzystać lub poddać recyklingowi.
Urządzenie należy oddać do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów.

Odpowiedzialny podmiot w UE:
Firma: KD EUROPE
Adres: Stara Debszczyzna 4, Filipów, PL, 16-424
Tel: +48510181779
Kontakt: Kdeurope.office@gmail.com

Informacje o producencie:
Producent: Wacaco Company Limited
Adres: Room B, 19/F Tower 3 China Hong Kong City,33 Canton Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon, Hong Kong.
E-mail: support@wacaco.com

www.wacaco.com
WACACO

Produkt spełnia wymagania dyrektyw tzw. Nowego Podejścia Unii Europejskiej (UE), dotyczących zagadnień związanych z bezpieczeństwem użytkowania, ochroną zdrowia i ochroną środowiska, określających zagrożenia, które powinny zostać wykryte i wyeliminowane.

Niniejszy dokument jest tłumaczeniem oryginalnej instrukcji obsługi, stworzonej przez producenta.

Szczegółowe informacje o warunkach gwarancji dystrybutora / producenta dostępne na stronie internetowej https://serwis.innpro.pl/gwarancja

Produkt należy regularnie konserwować (czyścić) we własnym zakresie lub przez wyspecjalizowane punkty serwisowe na koszt i w zakresie użytkownika. W przypadku braku informacji o koniecznych akcjach konserwacyjnych cyklicznych lub serwisowych w instrukcji obsługi, należy regularnie, minimum raz na tydzień oceniać odmienność stanu fizycznego produktu od fizycznie nowego produktu. W przypadku wykrycia lub stwierdzenia jakiejkolwiek odmienności należy pilnie podjąć kroki konserwacyjne (czyszczenie) lub serwisowe. Brak poprawnej konserwacji (czyszczenia) i reakcji w chwili wykrycia stanu odmienności może doprowadzić do trwałego uszkodzenia produktu. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z zaniedbania.

Importer:

INNPRO Robert Błędowski sp. z o.o.
ul. Rudzka 65c
44-200 Rybnik, Polska
tel. +48 533 234 303
hurt@innpro.pl
www.innpro.pl