



WACACO

Wacaco PicoPresso

Lietošanas instrukcija

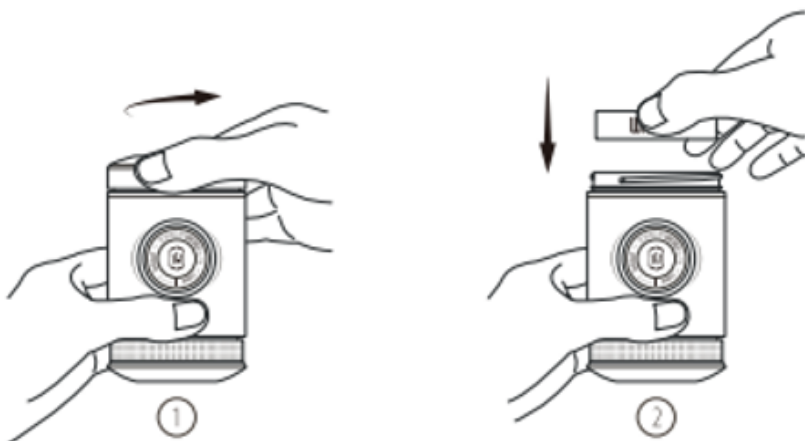
Brīdinājums

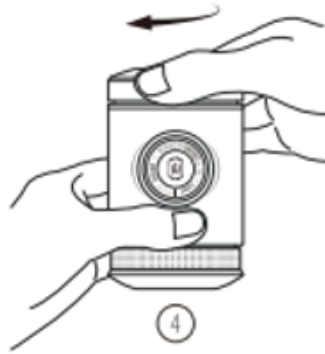
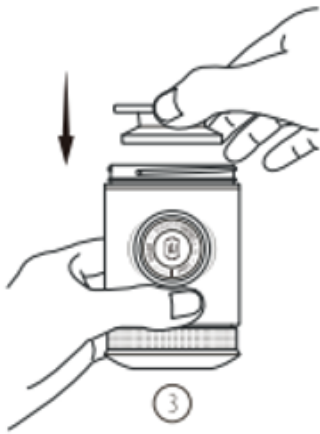
Pirms pirmās PicoPresso lietošanas reizes rūpīgi izlasiet šos norādījumus. Tas novērsīs veselības bojājumu un ierīces bojājumu risku.

- Neizmantojiet PicoPresso citiem mērķiem, izņemot tos, kuriem tas ir paredzēts.
- Pēc izpakšanas pārlicinieties, vai PicoPresso ir neskarts.
- Iepakojuma materiālus (plastmasas maisiņus utt.) glabājiet bērniem nepieejamā vietā, jo tie var būt potenciāls bīstamības avots.
- Neļaujiet bērniem lietot vai spēlēties ar Picopresso.
- Nespiediet sūkņa virzuli, ja vien ūdens un kafijas tvertnes nav ievietotas.
- Nekad nedzeriet kafiju tieši no Picopresso, jo pastāv risks apdedzināties no karstas kafijas.
- Nenovietojiet PicoPresso uz gāzes vai elektriskās plīts, cepeškrāsnī, mikroviļņu krāsnī vai trauku mazgājamā mašīnā.
- Tīrīšanai izmantojiet tikai tīru ūdeni, neizmantojiet citus šķidrumus.
- Nekad nesildiet ūdeni tieši PicoPresso ūdens tvertnē. Ūdens ir jāuzvāra, izmantojot ārēju ierīci, piemēram, tējkannu, un pēc tam jāielej ūdens tvertnē.
- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi un regulāri notīriet PicoPresso.
- Nelietojiet piederumus, ko nav tieši ieteicis ražotājs, jo tas var izraisīt traumas.
- Nelietojiet PicoPresso, ja tam ir bojājuma vai darbības traucējumu pazīmes.
- Nemēģiniet izjaukt vai remontēt Picopresso. Nepareizas darbības gadījumā sazinieties ar ražotāju vai izplatītāju.
- Ja esat apdeguši, nekavējoties atdzesējiet apdegumu ar aukstu ūdeni un, ja nepieciešams, sazinieties ar ārstu.

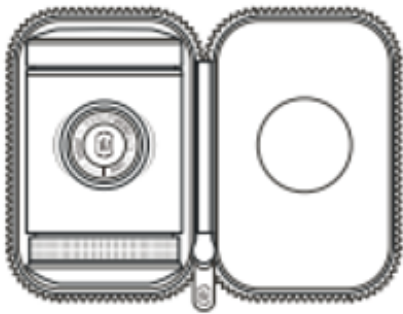
Ceļojuma komplekts

Oriģinālajā iepakojumā ir iekļauta pārnēsāšanas soma Tamper un piltuve, kas visas iepakotas atsevišķi. Tomēr visi piederumi ietilpst Picopresso iekšpusē.



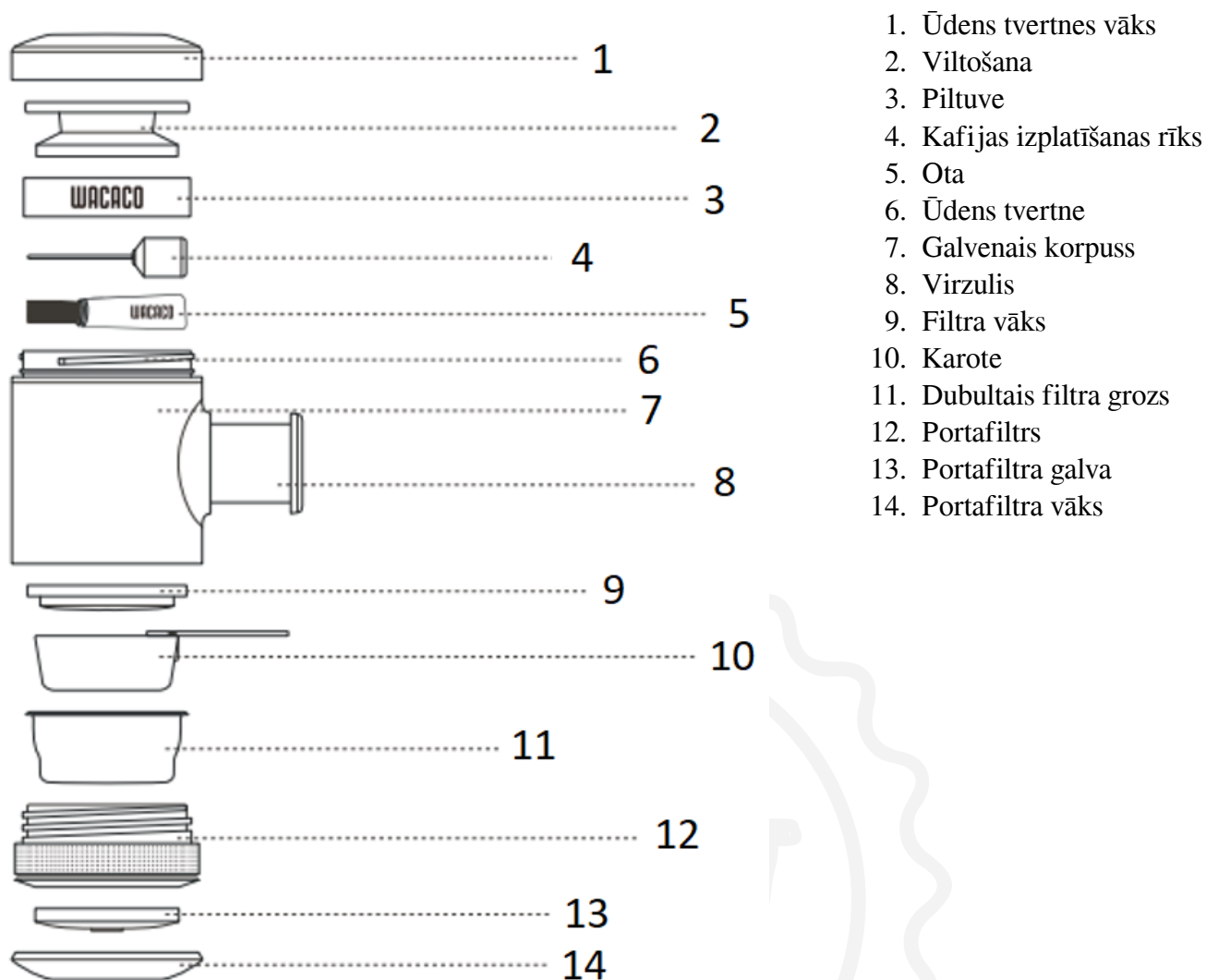


1. Atskrūvējiet ūdens tvertni
2. Ievietojiet piltuvi ūdens tvertnē, kā parādīts iepriekš
3. Ievietojiet Tamper piltuvē
4. Uzskrūvējiet ūdens tvertnes vāku atpakaļ



Tagad PicoPresso var uzglabāt tā pārnēsāšanas maciņā.

Produkta apraksts



1. Ūdens tvertnes vāks
2. Viltošana
3. Piltuve
4. Kafijas izplatīšanas rīks
5. Ota
6. Ūdens tvertne
7. Galvenais korpuss
8. Virzulis
9. Filtra vāks
10. Karote
11. Dubultais filtra grozs
12. Portafiltrs
13. Portafiltra galva
14. Portafiltra vāks

Lietošanas instrukcija

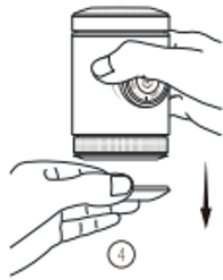


1. Nosveriet 16–18 g kafijas pupiņu

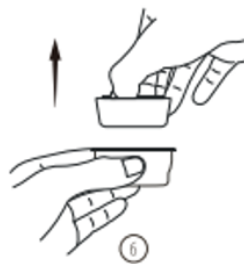
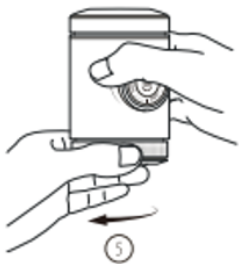
2. Samaļ kafiju īpaši smalki (skatiet tiešsaistes maluma lieluma tabulu).



3. Uzkarstē ūdeni līdz vārīšanās temperatūrai

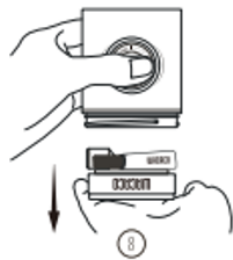


4. Noņemiet Portafilter vāku



5. Atskrūvējiet portafiltru

6. Izņemiet karoti no groza iekšpusē.



7. Atskrūvējiet ūdens tvertni

8. Izņemiet no ūdens tvertnes blietētāju, piltuvi, birsti un sadalītāju.



9. Novietojiet piltuvi virsū

10. Ievietojiet malto kafiju dubultajā grozā.



11. Izmantojiet sadalītāju, lai vienmērīgi sadalītu kafiju

12. Izmantojiet Tamper, lai piespiestu kafijas



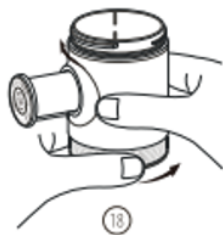
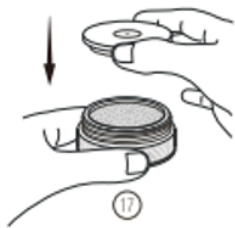
13. Atbloķējiet virzuli

14. Ielejiet verdošu ūdeni ūdens tvertnē.



15. Vienu sūkņēšanas ciklu veiciet virs krūzes, lai uzsildītu ierīci un krūzi.

16. Izlejiet lieko ūdeni no ūdens tvertnes un iztukšojiet krūzi.



17. Ievietojiet grozu Portafilter un uzlieciet filtra vāku augšpusē.

18. Uzskrūvējiet portafiltru



19. Vēlreiz ielejiet ūdens traukā verdošu ūdeni.

20. Uzskrūvējiet ūdens tvertnes vāku



21. Novietojiet PicoPresso virs krūzītes un sāciet sūknēt. Turiet PicoPresso abās rokās, kā parādīts attēlā.

22. Sūknējiet 8 reizes un pēc tam pagaidiet 10 sekundes, līdz notiek ekstrakcija



23. Turpiniet sūknēt, līdz sasniedzat vēlamo kafijas devu attiecībā 1:2 (36 g espresso pret 18 g maltas kafijas).

Vislabāko rezultātu sasniegšana

- Pērciet svaigi grauzdētu kafiju no vietējiem grauzdētājiem
- Izmantojiet filtrētu ūdeni
- Izmantojiet svarus, lai nosvērtu malto kafiju un pagatavotās espresso daudzumu.
- Kafiju samāļiet tieši pirms pagatavošanas. Iesakām izmantot augstas kvalitātes rokas dzirnaviņas ar keramikas dzirnakmeņiem.
- Pirms blietēšanas izmantojiet instrumentu, lai sadalītu kafiju grozā.
- Lai iegūtu perfektu espresso, izmantojiet tā saukto “kailo” portafiltru, ko iegūst, noņemot Portafilter galviņu. Tas ļauj novērot visu ekstrakciju, identificēt aklās zonas un nevienmērīgu ekstrakciju.

Filtra groza tīrīšana

- Sūknējiet apmēram 20–30 reizes virs izlietnes vai glāzes, lai noņemtu visu ūdeni
- Atskrūvējiet portafiltru. Kafijas biežumiem grozā jābūt sausiem.
- Izņemiet grozu no portafiltra. Dažas daļas joprojām var būt karstas.
- Izņemiet kafijas kapsulu no groza

Kafijas automāta tīrīšana

Ir svarīgi regulāri tīrīt PicoPresso pēc katras lietošanas reizes. Laba kopšana nodrošinās, ka jūs varēsiet to lietot daudzus gadus. Nemazgājiet nevienu no PicoPresso detaļām trauku mazgājamajā mašīnā! Pēc tam, kad kafijas kapsula ir izņemta no groza, ir pienācis laiks iztīrīt pašu kafijas automātu:

- Ielejiet tīru ūdeni ūdens tvertnē
- Iztīriet sūkņa sistēmu, izsūknējot virs izlietnes vai tukša konteinera. Izsūknējiet visu ūdeni.
- Nomazgājiet visas detaļas zem tekoša ūdens
- Pirms atkārtotas salikšanas ļaujiet visām daļām atsevišķi nožūt

Problēmu novēršana

PicoPresso ir konstruēts ar papildu spiediena samazināšanas vārstu. Kad spiediens filtra grozā ir pārāk augsts, atveras drošības vārsts, lai ūdens varētu atgriezties ūdens tvertnē. Ja vārsts ir atvēries, pirms mēģināt pagatavot nākamo espresso, uzgaidiet dažas minūtes.

Lai pagatavotu perfektu espresso, ir svarīgi uzturēt iekšējo spiedienu no 8 līdz 12 bāriem un izvairīties no spiediena samazināšanas vārsta atvēršanās. Lai to panāktu, ir jākontrolē 3 parametri:

- maltas kafijas daudzumu. Pārāk daudz maltas kafijas filtra grozā palielina iekšējo spiedienu
- kafijas maluma smalkums. Pārāk smalka kafijas malšana palielina iekšējo spiedienu
- sūkņēšanas ātrums. Ātra sūkņēšana palielina iekšējo spiedienu

Ja kafija netek vai plūsma ir niecīga:

- samazināt sūkņēšanas ātrumu
- samal kafiju nedaudz rupjāk
- samaziniet maltās kafijas daudzumu

Ja kafija tek pārāk viegli un nerasniedz putas:

- samal kafiju smalkāk
- palieliniet maltās kafijas daudzumu līdz maksimāli 18 g

Drošība

Picopresso atbilst visiem drošības standartiem lietošanai saskarē ar pārtiku. PicoPresso ir 100% bez BPA.

Vides aizsardzība

Visas PicoPresso iepakojuma daļas ir izgatavotas no pārstrādājamiem materiāliem.

Atkritumu utilizācija

Picopresso ir izgatavots no augstas kvalitātes materiāliem, kurus var izmantot atkārtoti vai pārstrādāt. Pēc lietošanas, lūdzu, nododiet NanoPresso atbilstošajā atkritumu savākšanas punktā.

Garantija un produkta lietošanas veids

Produktiem tiek nodrošināts standarta likumā noteiktais garantijas termiņš. Šī garantija nav nododama tālāk, un finansiāla kompensācija skaidrā naudā nav iespējama. Garantija neattiecas uz produktiem, kas izmantoti citādi, nekā norādīts šajā lietošanas pamācībā.

Garantija neattiecas arī uz:

- Bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas, kopšanas nolaidības vai jebkādas citas izmantošanas rezultātā mērķiem, kas nav minēti šajā rokasgrāmatā.
- Ārējā izskata bojājumiem, bojājumiem, ko izraisījusi korozija vai pakāpenisks nolietojums.

Jebkāda neautorizētu personu iejaukšanās vai remonts izraisa produkta garantijas anulēšanu.

Pārdevējs un importētājs: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

