



**WACACO**

# **Wacaco PicoPresso**

Naudojimo instrukcija

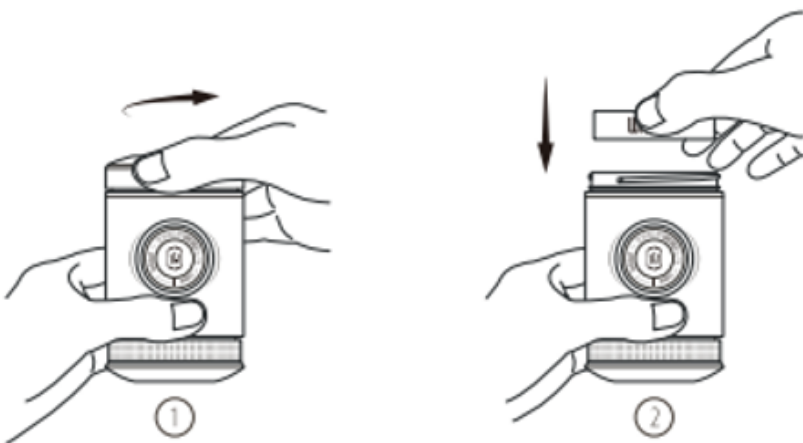
## Išpėjimas

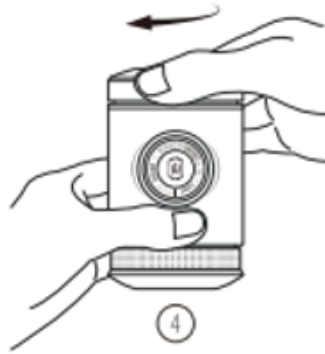
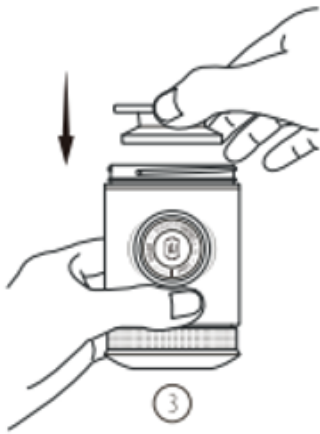
Prieš pirmą kartą naudodami PicoPresso, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas. Taip išvengsite sveikatos sutrikimų ir prietaiso sugadinimo rizikos.

- Nenaudokite PicoPresso jokiais kitais tikslais, išskyrus tuos, kuriems jis buvo sukurtas.
- Išpakavę įsitikinkite, kad PicoPresso nepažeistas.
- Pakavimo medžiagas (plastikinius maišelius ir pan.) laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje, nes jos gali kelti jiems pavojų.
- Neleiskite vaikams naudoti ar žaisti su „Picopresso“.
- Nespauskite pompos stūmoklio, kol vandens ir kavos bakeliai nėra savo vietose.
- Niekada negerkite kavos tiesiai iš „Picopresso“, nes karšta kava gali nudeginti.
- Nedėkite PicoPresso ant dujinės ar elektrinės kaitlentės, orkaitėje, mikrobangų krosnelėje ar indaplovėje.
- Valymui naudokite tik švarų vandenį, nenaudokite jokių kitų skysčių.
- Niekada nešildykite vandens tiesiai PicoPresso vandens bake. Vanduo turi būti užvirinamas naudojant išorinį prietaisą, pvz., virduklį, o tada supilamas į vandens baką.
- Po kiekvieno naudojimo kruopščiai ir reguliariai valykite PicoPresso.
- Nenaudokite jokių priedų, kurių tiesiogiai nerekomenduoja gamintojas, nes tai gali sukelti sužalojimą.
- Nenaudokite PicoPresso, jei matote pažeidimo ar gedimo požymių.
- Nebandykite ardyti ar remontuoti „Picopresso“. Gedimo atveju kreipkitės į gamintoją arba pardavėją.
- Jei nudegėte, nedelsdami atvėsinkite nudegusią vietą šaltu vandeniu ir, jei reikia, kreipkitės į gydytoją.

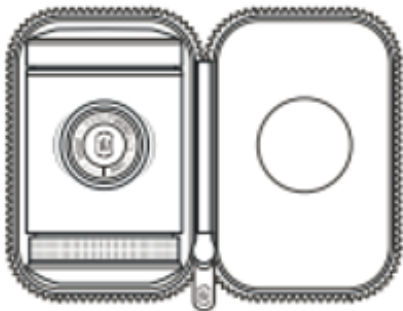
## Kelioninis paketas

Originalioje pakuotėje yra nešiojimo dėklas Tamper ir piltuvėlis, visi supakuoti atskirai. Tačiau visi priedai tilps į „Picopresso“.



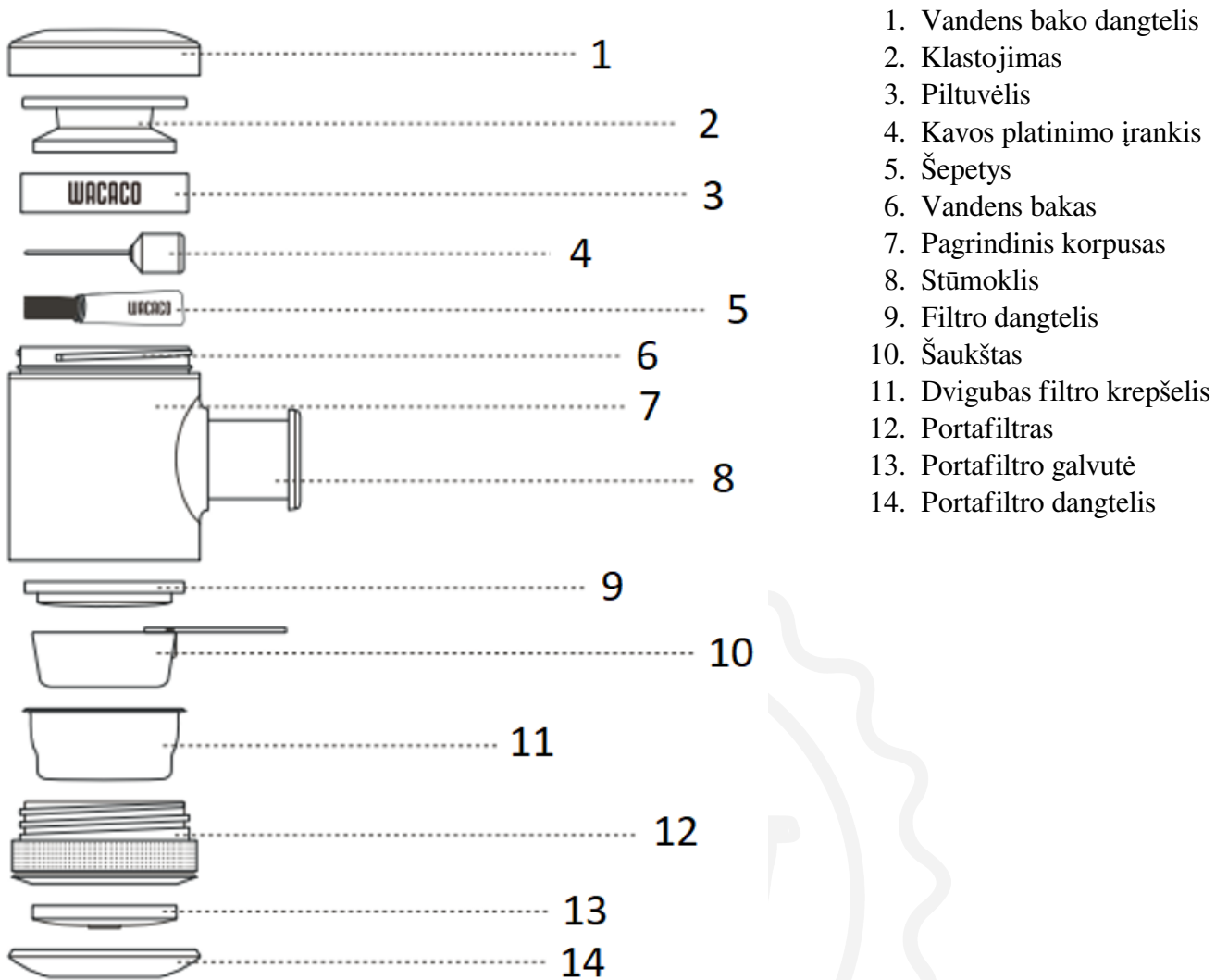


1. Atsukite vandens bakelį
2. Įkiškite piltuvėlį į vandens baką, kaip parodyta aukščiau
3. Įkiškite Tamper į piltuvą
4. Užsukite vandens bakelio dangtelį atgal



Dabar galite laikyti PicoPresso jo nešiojimo dėkle.

## Produkto aprašymas



## Naudojimo instrukcijos

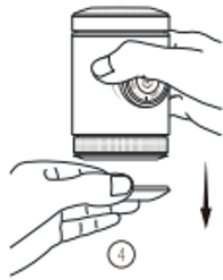


1. Pasverkite 16–18 g kavos pupelių

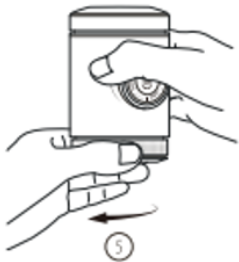
2. Sumalkite kavą iki itin smulkios rupumo (žr. internetinę malimo rupumo lentelę)



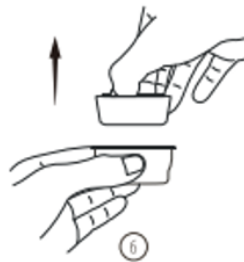
3. Užvirinkite vandenį



4. Nuimkite Portafilter dangtelį



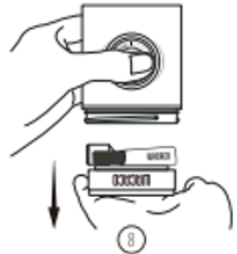
5. Atsukite portafiltra



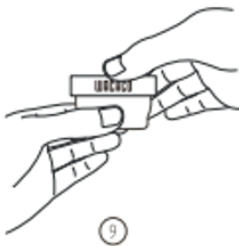
6. Išimkite šaukštą iš krepšelio vidaus.



7. Atsukite vandens bakelį



8. Iš vandens bako išimkite grūstuvą, piltuvėlį, šepetėlį ir skirstytuvą.



9. Uždėkite piltuvėlį ant viršaus

10. Į dvigubą krepšelį suberkite maltą kavą



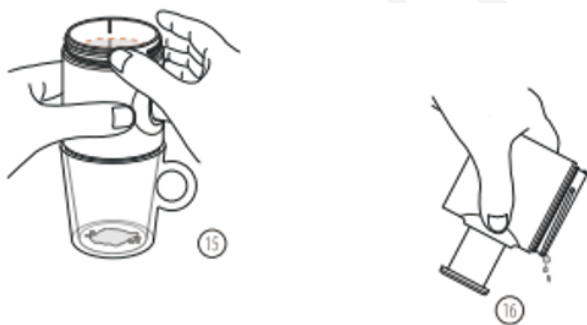
11. Kavą tolygiai paskirstykite skirstytuvu

12. Naudokite Tamper, kad nuspaustumėte kavos



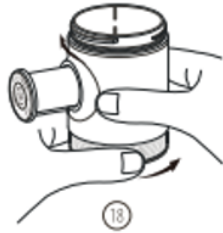
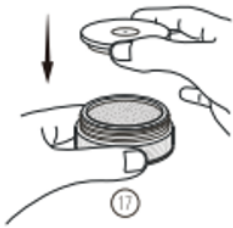
13. Atblokuokite stūmoklį

14. Į vandens baką įpilkite verdančio vandens.



15. Vieną kartą perpumpuokite puodelį, kad įkaitintumėte aparatą ir puodelį

16. Iš vandens bakelio išpilkite vandens perteklių ir ištuštinkite puodelį.



17. Įdėkite krepšelį į Portafilter ir uždėkite filtro dangtelį ant viršaus.

18. Užsukite portafiltra



19. Vėl įpilkite verdančio vandens į vandens indą.

20. Užsukite vandens bako dangtelį



21. Uždėkite PicoPresso ant puodelio ir pradėkite pumpuoti. Laikykite PicoPresso abiem rankomis, kaip parodyta paveikslėlyje.

22. Paspauskite 8 kartus ir palaukite 10 sekundžių, kol prasidės ekstrakcija



23. Toliau pumpuokite, kol pasieksite norimą kavos dozę santykiu 1:2 (36 g espresso ir 18 g maltos kavos).

## Geriausių rezultatų siekimas

- Pirkite šviežiai skrudintos kavos iš vietinių skrudinimo įmonių
- Naudokite filtruotą vandenį
- Naudokite svarstyklės, kad pasvertumėte maltą kavą ir paruoštos espresso kiekį.
- Kavą sumalkite tik prieš pat plikymą. Rekomenduojame naudoti aukštos kokybės rankinį malūnėlį su keraminiais malimo akmenimis.
- Prieš naudodami grūstuvą, paskirstykite kavą krepšelyje specialiu įrankiu.
- Norėdami paruošti tobulą espresso kavą, naudokite vadinamąjį „pliką“ portafiltrą, kuris gaunamas nuėmus Portafilter galvutę. Tai leidžia stebėti visą ekstrakcijos procesą, nustatyti aklašias zonas ir netolygų ekstrakcijos procesą.

## Filtro krepšelio valymas

- 20–30 kartų perpumpuokite virš kriauklės ar stiklinės, kad pašalintumėte visą vandenį
- Atsukite portafiltrą. Kavos tirščiai krepšelyje turi būti sausi.
- Išimkite krepšelį iš portafiltro. Kai kurios dalys gali būti karštos.
- Išimkite kavos kapsulę iš krepšelio

## Kavos virimo aparato valymas

Svarbu reguliariai valyti PicoPresso po kiekvieno naudojimo. Gera priežiūra užtikrins, kad galėsite naudoti savo PicoPresso daugelį metų. Nedėkite jokių PicoPresso dalių į indaplovę!

Išėmus kavos kapsulę iš krepšelio, laikas išvalyti patį kavos aparatą:

- Į vandens baką įpilkite švaraus vandens
- Siurbkite virš kriauklės arba tuščio indo, kad išvalytumėte siurblio sistemą. Išpumpuokite visą vandenį.
- Visas dalis nuplaukite po tekančiu vandeniu
- Prieš surinkdami, leiskite visoms dalims atskirai išdžiūti

## Trikčių šalinimas

PicoPresso suprojektuotas su papildomu slėgio mažinimo vožtuvu. Kai slėgis filtro krepšelyje tampa per didelis, atsidaro apsauginis vožtuvas, leidžiantis vandeniui grįžti į vandens baką. Jei vožtuvas atsidarė, palaukite kelias minutes prieš bandydami paruošti kitą espresso.

Norint paruošti tobulą espresso kavą, svarbu palaikyti vidinį slėgį nuo 8 iki 12 barų ir vengti bet kokio slėgio mažinimo vožtuvo atidarymo. Norint tai pasiekti, reikia kontroliuoti 3 parametrus:

- maltos kavos kiekį. Per didelis maltos kavos kiekis filtro krepšelyje padidina vidinį slėgį
- kavos malimo smulkumas. Per smulkus kavos malimas padidina vidinį slėgį
- pumpavimo greitis. Greitas pumpavimas padidina vidinį slėgį

Jei kava neteka arba tekėjimas yra nežymus:

- sumažinkite siurbimo greitį
- kavą sumalkite šiek tiek stambiau
- sumažinkite maltos kavos kiekį

Jei kava teka per lengvai ir nepasiekia putų:

- smulkiau sumalkite kavą
- padidinkite maltos kavos kiekį iki 18 g

## Saugumas

„Picopresso“ atitinka visus saugos standartus, taikomus sąlyčiui su maistu. PicoPresso yra 100 % be BPA.

## Aplinkos apsauga

Visos PicoPresso pakuotės dalys pagamintos iš perdirbamų medžiagų.

## Atliekų šalinimas

„Picopresso“ pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų, kurias galima pakartotinai panaudoti arba perdirbti. Panaudotą prietaisą prašome pristatyti NanoPresso į atitinkamą atliekų surinkimo punktą.

## Garantija ir produkto naudojimo būdas

Produktams suteikiamas standartinis įstatymų nustatytas garantinis laikotarpis. Ši garantija yra neperleidžiama, o pinigine kompensacija grynaisiais pinigais negalima. Garantija netaikoma produktams, kurie buvo naudojami ne taip, kaip nurodyta šioje naudojimo instrukcijoje.

Garantija taip pat netaikoma:

- Pažeidimams, atsiradusiems dėl netinkamo naudojimo, priežiūros aplaidumo ar bet kokio kito naudojimo tikslais, kurie nenurodyti šiame vadove.
- Išorinės išvaizdos pažeidimams, pažeidimams dėl korozijos ar laipsniško nusidėvėjimo.

Bet kokios pašalinių asmenų atliekamos intervencijos ar remontas panaikina produkto garantiją.

**Pardavėjas ir importuotojas:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

