



Wacaco PicoPresso

Instruções de utilização

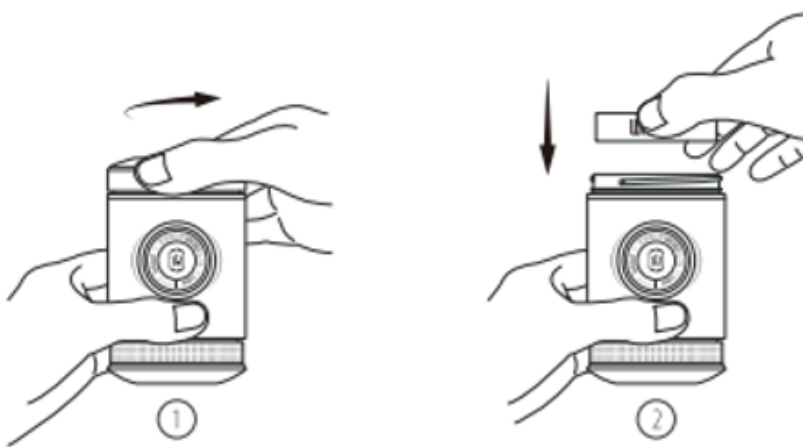
Aviso

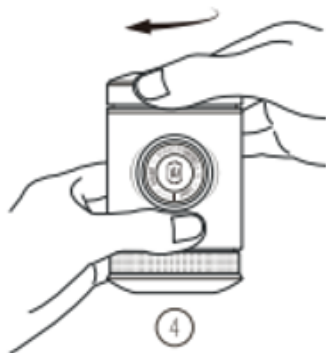
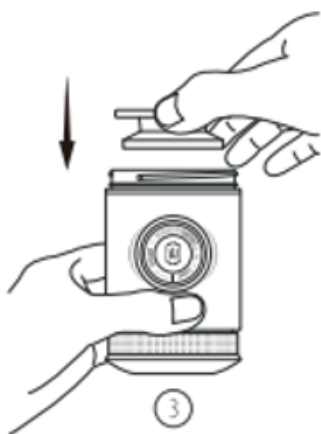
Leia atentamente estas instruções antes de usar PicoPresso pela primeira vez. Isso evitará o risco de lesões à saúde e danos ao dispositivo.

- Não utilize PicoPresso para qualquer outro propósito que não aquele para o qual foi concebido.
- Após desembalar, certifique-se de que PicoPresso esteja intacto.
- Mantenha o material de embalagem (saco plástico, etc.) fora do alcance de crianças, pois pode representar um perigo para elas.
- Não deixe que crianças usem ou brinquem com o Picopresso.
- Não pressione o êmbolo da bomba a menos que os reservatórios de água e café estejam no lugar.
- Nunca beba café diretamente da Picopresso, pois existe o risco de queimaduras com o café quente.
- Não coloque PicoPresso em uma placa de aquecimento a gás ou elétrica, no forno, micro-ondas ou lava-louças.
- Use apenas água limpa para a limpeza, não use nenhum outro líquido.
- Nunca aqueça água diretamente no reservatório de água PicoPresso. A água deve ser fervida usando um aparelho externo, como uma chaleira, e então despejada no reservatório de água.
- Limpe o PicoPresso cuidadosamente e regularmente após cada utilização.
- Não utilize acessórios que não sejam expressamente recomendados pelo fabricante, pois isso pode causar ferimentos.
- Não utilize o PicoPresso se apresentar sinais de danos ou mau funcionamento.
- Não tente desmontar ou reparar a Picopresso. Em caso de mau funcionamento, entre em contato com o fabricante ou revendedor.
- Em caso de queimadura, use imediatamente água fria para resfriar a área afetada e, se necessário, procure um médico.

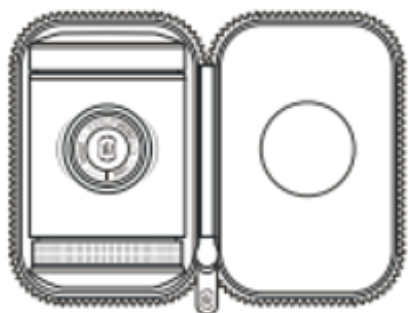
Kit de viagem

A embalagem original inclui um estojo de transporte, Tamper e funil, todos embalados separadamente. No entanto, todos os acessórios cabem dentro da Picopresso.



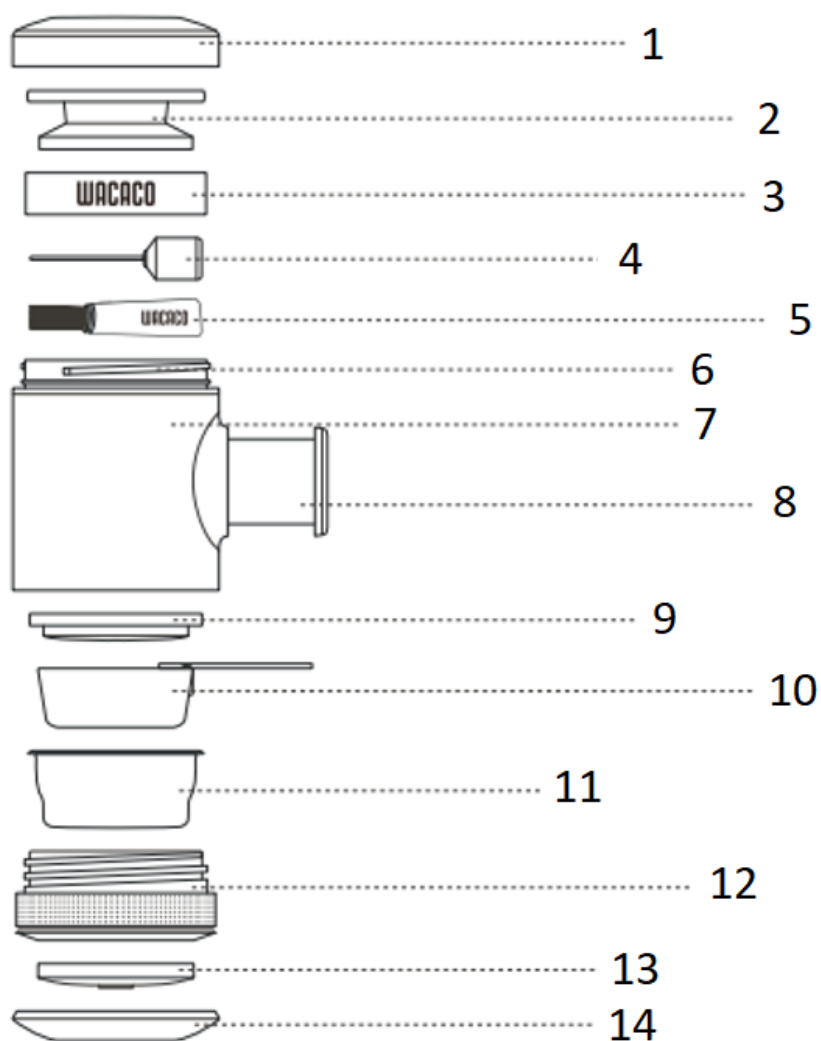


1. Desaperte o reservatório de água.
2. Insira o funil no tanque de água conforme mostrado acima.
3. Insira o Tamper no funil
4. Recoloque a tampa do reservatório de água.



Agora você pode guardar o PicoPresso em seu estojo de transporte.

Descrição do produto



1. Tampa do reservatório de água
2. Adulteração
3. Funil
4. Ferramenta de distribuição de café
5. Escovar
6. Reservatório de água
7. Corpo principal
8. Pistão
9. Tampa do filtro
10. Colher
11. Cesto de filtro duplo
12. Porta-filtro
13. Cabeça de porta-filtro
14. Tampa do porta-filtro

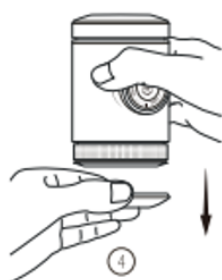
Instruções de uso



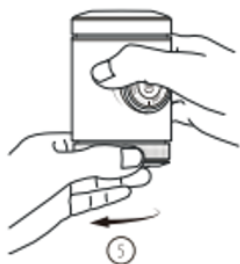
1. Pese de 16 a 18 g de grãos de café.
2. Moa o café até obter uma moagem ultrafina (consulte a tabela de granulometria online).



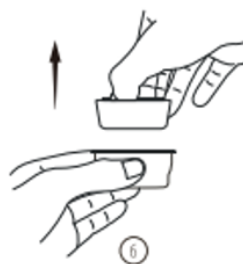
3. Leve a água para ferver.



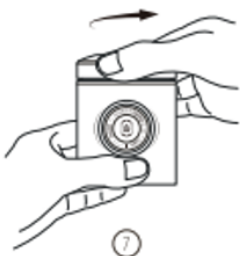
4. Remova a tampa Portafilter



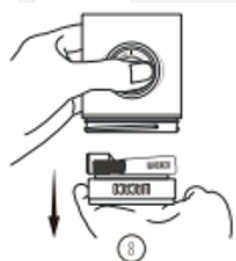
5. Desaperte o porta-filtro.



6. Retire a colher de dentro da cesta.



7. Desaperte o reservatório de água.



8. Retire o compactador, o funil, a escova e o distribuidor do reservatório de água.



9. Coloque o funil em cima.

10. Coloque o café moído no cesto duplo.



11. Utilize o distribuidor para distribuir o café uniformemente.

12. Use um Tamper para pressionar o café



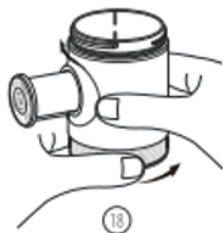
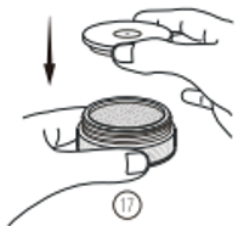
13. Destrave o pistão

14. Despeje água fervente no reservatório de água.



15. Bombeie um ciclo sobre a xícara para pré-aquecer a máquina e a xícara.

16. Retire o excesso de água do reservatório e esvazie o copo.



17. Coloque o cesto no Portafilter e adicione a tampa do filtro por cima.

18. Enrosque o porta-filtro.



19. Adicione água fervente ao recipiente novamente.

20. Rosqueie a tampa do reservatório de água.



21. Coloque o PicoPresso sobre o copo e comece a bombear. Segure o PicoPresso com as duas mãos, como mostrado na figura.

22. Bombeie 8 vezes e aguarde 10 segundos para que a extração ocorra.



23. Continue bombeando até atingir a dose desejada de café na proporção de 1:2 (36g de café expresso para 18g de café moído).

Alcançar os melhores resultados

- Compre café recém-torrado de torrefadores locais.
- Use água filtrada.
- Use uma balança para pesar o café moído e a quantidade de café expresso que você prepara.
- Moa o café apenas imediatamente antes do preparo. Recomendamos o uso de um moedor manual de alta qualidade com pedras de cerâmica.
- Utilize uma ferramenta para distribuir o café no filtro antes de usar o compactador.
- Para um espresso perfeito, utilize um porta-filtro "nu", obtido pela remoção da cabeça do filtro. Isso permite observar toda a extração, identificar pontos cegos e extrações irregulares.

Limpeza do cesto do filtro

- Bombeie a água cerca de 20 a 30 vezes sobre uma pia ou copo para remover toda a água.
- Desaperte o porta-filtro. O pó de café no filtro deve estar seco.
- Retire o cesto do porta-filtro. Algumas peças podem ainda estar quentes.
- Retire a cápsula de café do cesto.

Limpando a cafeteira

É importante limpar o PicoPresso regularmente após cada utilização. Os devidos cuidados garantirão que você possa usar seu PicoPresso por muitos anos. Não coloque nenhuma das peças do PicoPresso na máquina de lavar louça!

Depois de retirar a cápsula de café do filtro, é hora de limpar a própria cafeteira:

- Despeje água limpa no reservatório de água.
- Para limpar o sistema de bomba, use uma pia ou um recipiente vazio para bombear a água para fora. Retire toda a água.
- Lave todas as peças em água corrente.
- Deixe todas as peças secarem separadamente antes de remontá-las.

Solução de problemas

A PicoPresso foi projetada com a adição de uma válvula de alívio de pressão. Quando a pressão no filtro está muito alta, uma válvula de segurança se abre para permitir que a água retorne ao reservatório. Se a válvula se abrir, aguarde alguns minutos antes de tentar preparar outro espresso.

Para um espresso perfeito, é importante manter a pressão interna entre 8 e 12 bar e evitar a abertura da válvula de alívio de pressão. Para isso, é necessário controlar 3 parâmetros:

- quantidade de café moído. Café moído em excesso no filtro aumenta a pressão interna.
- A finura da moagem do café. Moer o café muito fino aumenta a pressão interna.
- velocidade de bombeamento. O bombeamento rápido aumenta a pressão interna.

Se o café não fluir ou o fluxo for insignificante:

- reduzir a velocidade de bombeamento
- moa o café um pouco mais grosso.
- reduzir a quantidade de café moído

Se o café escorrer com muita facilidade e não atingir o creme:

- moa o café mais fino
- Aumente a quantidade de café moído até um máximo de 18 g.

Segurança

Picopresso atende a todos os padrões de segurança para uso em contato com alimentos. PicoPresso é 100% livre de BPA.

Proteção ambiental

Todas as partes da embalagem de PicoPresso são feitas de materiais recicláveis.

Disposição

A Picopresso foi fabricada com materiais de alta qualidade que podem ser reutilizados ou reciclados. Após o uso, entregue NanoPresso no ponto de coleta de resíduos apropriado.

Garantia e como utilizar o produto

Os produtos beneficiam do período de garantia legal padrão. Esta garantia é intransmissível e não é possível qualquer compensação financeira em dinheiro. A garantia não cobre produtos que tenham sido utilizados de forma diferente da especificada nestas instruções de utilização.

A garantia também não cobre:

- Danos resultantes de utilização inadequada, negligência nos cuidados ou qualquer outra utilização para fins não mencionados neste manual.
- Danos na aparência externa, danos causados por corrosão ou desgaste gradual.

Quaisquer intervenções ou reparações efetuadas por pessoas não autorizadas implicam a anulação da garantia do produto.

Vendedor e importador: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

