Wacaco PicoPresso

Gebruiksaanwijzing

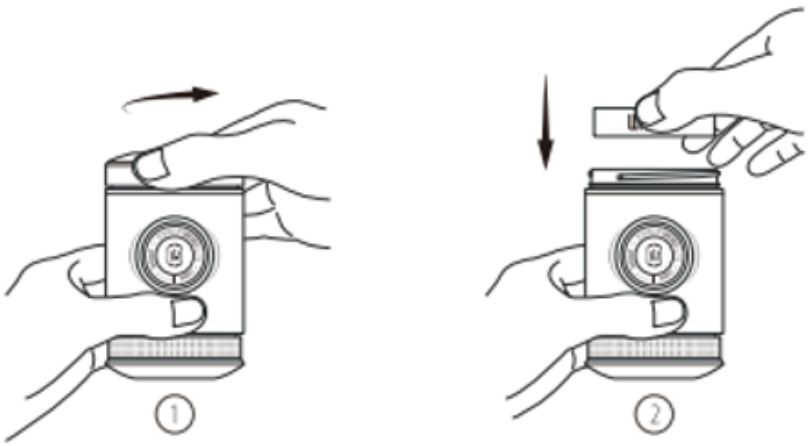
Waarschuwing

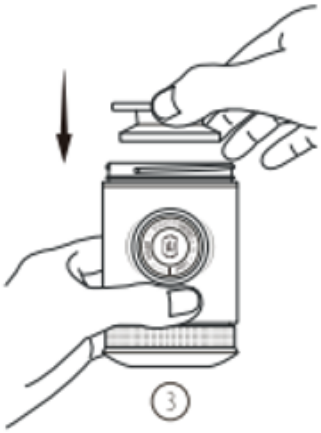
Lees deze instructies aandachtig door voordat u PicoPresso voor de eerste keer gebruikt. Dit voorkomt het risico op gezondheidsschade en beschadiging van het apparaat.

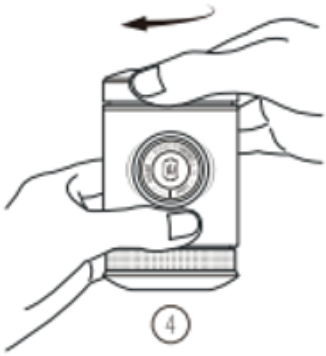
- Gebruik PicoPresso niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Controleer na het uitpakken of PicoPresso intact is.
- Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, enz.) buiten het bereik van kinderen, aangezien dit een potentieel gevaar voor hen kan vormen.
- Laat kinderen Picopresso niet gebruiken of ermee spelen.
- Druk de pompplunjer niet in tenzij de water- en koffietanks geplaatst zijn.
- Drink nooit koffie rechtstreeks uit de Picopresso, want er bestaat risico op brandwonden door de hete koffie.
- Plaats PicoPresso niet op een gas- of elektrische kookplaat, in de oven, magnetron of vaatwasser.
- Gebruik uitsluitend schoon water om schoon te maken, gebruik geen andere vloeistoffen.
- Verwarm nooit water rechtstreeks in de PicoPresso watertank. Het water moet eerst gekookt worden met een extern apparaat, zoals een waterkoker, en vervolgens in de watertank gegoten worden.
- Maak de PicoPresso na elk gebruik zorgvuldig en regelmatig schoon.
- Gebruik geen accessoires die niet rechtstreeks door de fabrikant worden aanbevolen, aangezien dit letsel kan veroorzaken.
- Gebruik de PicoPresso niet als deze tekenen van schade of een storing vertoont.
- Probeer de Picopresso niet te demonteren of te repareren. Neem bij een storing contact op met de fabrikant of dealer.
- Als u zich verbrandt, koel het verbrande gebied dan onmiddellijk met koud water en neem indien nodig contact op met een arts.

Reispakket

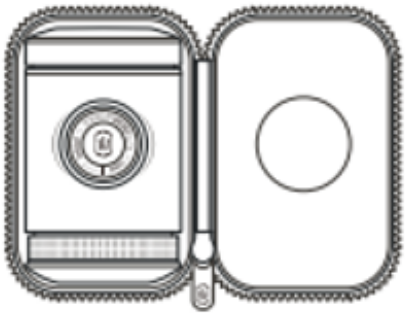
De originele verpakking bevat een draagtas, Tamper en een trechter, die allemaal apart verpakt zijn. Alle accessoires passen echter in de Picopresso.





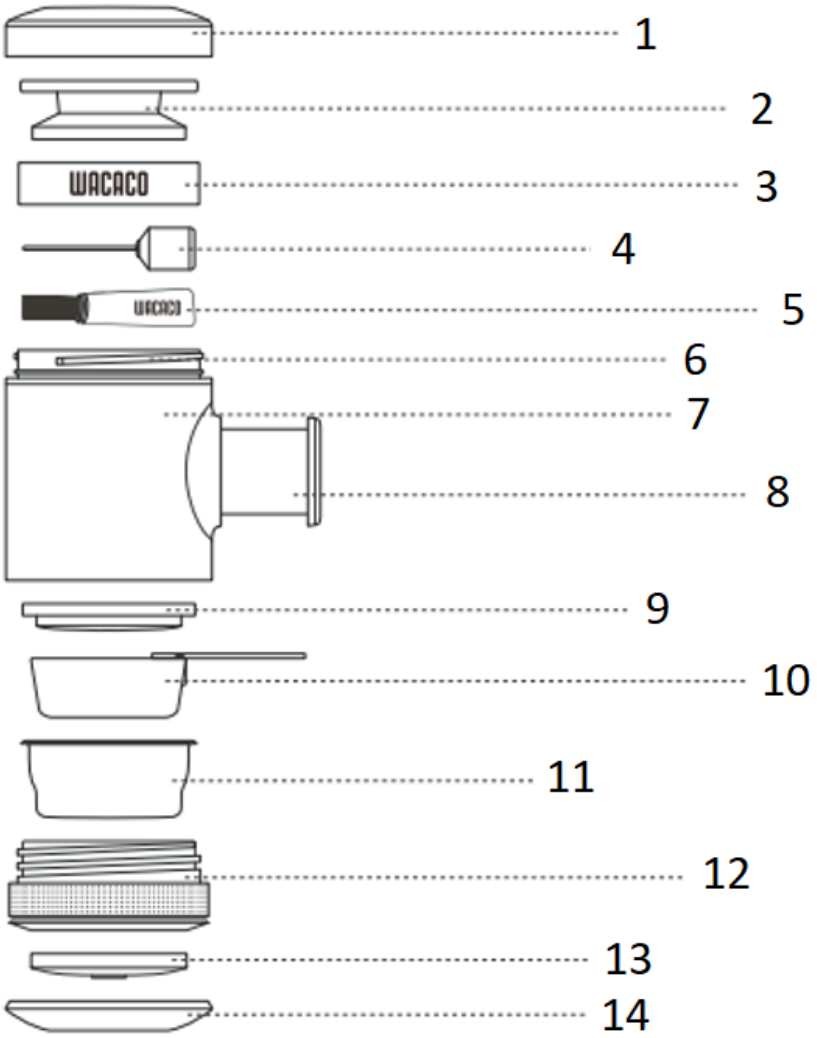


1. Draai de watertank los.
2. Plaats de trechter in de watertank zoals hierboven weergegeven.
3. Plaats de Tamper in de trechter.
4. Draai het deksel van het waterreservoir er weer op.



Je kunt de PicoPresso nu opbergen in de draagtas.

Productbeschrijving

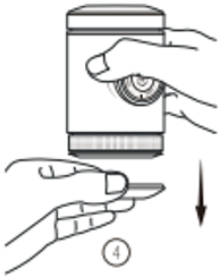


1. Deksel van de watertank
2. Knoeien
3. Koker
4. Koffiedistributietool
5. Borstel
6. Waterreservoir
7. Hoofdgedeelte
8. Zuiger
9. Filterdeksel
10. Lepel
11. Dubbel filtermandje
12. Portafilter
13. Portafilterkop
14. Portafilter deksel

Gebruiksaanwijzing

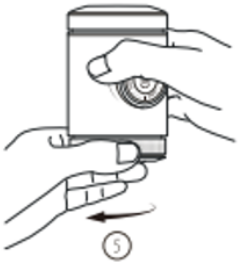
1. Weeg 16-18 gram koffiebonen af.

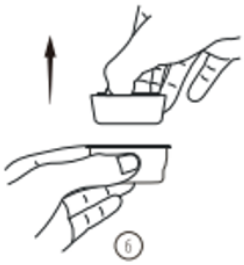
2. Maal de koffie ultrafijn (raadpleeg de online tabel met maalgroottes).



3. Breng het water aan de kook.

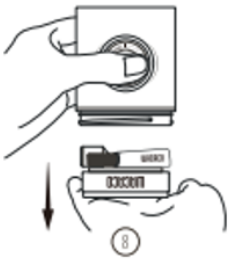
4. Verwijder de Portafilter afdekking





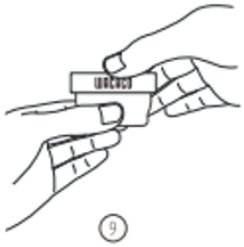
5. Draai de portafilter los.

6. Haal de lepel uit het mandje.



7. Draai de watertank los.

8. Verwijder de stamper, trechter, borstel en verdeler uit de watertank.



9. Plaats de trechter erbovenop.

10. Plaats de gemalen koffie in het dubbele filtermandje.

11. Gebruik de verdeler om de koffie gelijkmatig te verdelen.

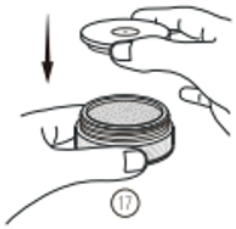
12. Gebruik een Tamper om de koffie aan te drukken.

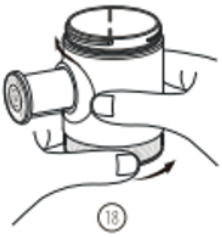
13. Ontgrendel de zuiger

14. Giet kokend water in het waterreservoir.

15. Pomp één keer over het kopje om het apparaat en het kopje voor te verwarmen.

16. Verwijder het overtollige water uit het waterreservoir en leeg de beker.





17. Plaats het mandje in de Portafilter en plaats de filterkap erop.

18. Schroef de portafilter erop.

19. Voeg opnieuw kokend water toe aan het waterreservoir.

20. Draai het deksel van het waterreservoir vast.

21. Plaats de PicoPresso over de cup en begin met pompen. Houd de PicoPresso met beide handen vast zoals op de afbeelding te zien is.

22. Pomp 8 keer en wacht vervolgens 10 seconden tot de extractie plaatsvindt.

23. Blijf pompen tot je de gewenste hoeveelheid koffie hebt bereikt met een verhouding van 1:2 (36 g espresso op 18 g gemalen koffie).

Het behalen van de beste resultaten

- Koop vers gebrande koffie van lokale branders.
- Gebruik gefilterd water.
- Gebruik een weegschaal om de gemalen koffie en de hoeveelheid espresso die je wilt maken af te wegen.
- Maal de koffie pas vlak voor het zetten. Wij raden aan een hoogwaardige handmolen met keramische maalstenen te gebruiken.
- Gebruik een hulpmiddel om de koffie in het filter te verdelen voordat u de tamper gebruikt.
- Voor de perfecte espresso gebruik je een zogenaamde "naakte" portafilter, die je krijgt door de Portafilter kop te verwijderen. Hiermee kun je het hele extractieproces observeren, blinde vlekken en ongelijkmatige extractie opsporen.

Het filtermandje reinigen

- Pomp ongeveer 20-30 keer boven een gootsteen of glas om al het water te verwijderen.
- Draai de portafilter los. De koffieprut in het filter moet droog zijn.
- Verwijder het filtermandje uit de portafilter. Sommige onderdelen kunnen nog heet zijn.
- Haal het koffiepad uit het mandje.

Het koffiezetapparaat schoonmaken

Het is belangrijk om de PicoPresso na elk gebruik regelmatig schoon te maken. Goed onderhoud zorgt ervoor dat u uw PicoPresso jarenlang kunt gebruiken. Plaats geen van de onderdelen van de PicoPresso in de vaatwasser!

Nadat je het koffiepad uit het filter hebt verwijderd, is het tijd om het koffiezetapparaat zelf schoon te maken:

- Giet schoon water in de watertank.
- Spoel het pompsysteem boven een gootsteen of lege bak om het schoon te maken. Pomp al het water eruit.
- Spoel alle onderdelen af onder stromend water.
- Laat alle onderdelen apart drogen voordat u ze weer in elkaar zet.

Probleemoplossing

De PicoPresso is ontworpen met een extra overdrukventiel. Wanneer de druk in het filtermandje te hoog wordt, opent een veiligheidsventiel waardoor het water terugstroomt naar het waterreservoir. Als het ventiel geopend is, wacht dan een paar minuten voordat u een nieuwe espresso probeert te zetten.

Voor een perfecte espresso is het belangrijk om de interne druk tussen 8 en 12 bar te houden en te voorkomen dat het overdrukventiel opengaat. Om dit te bereiken, moeten 3 parameters in de gaten worden gehouden:

- hoeveelheid gemalen koffie. Te veel gemalen koffie in het filtermandje verhoogt de interne druk.
- De fijnheid van de koffiemaling. Te fijn malen van de koffie verhoogt de interne druk.
- pompsnelheid. Snel pompen verhoogt de interne druk.

Als de koffie niet stroomt of nauwelijks stroomt:

- verlaag de pompsnelheid
- Maal de koffie iets grover.
- verminder de hoeveelheid gemalen koffie

Als de koffie te gemakkelijk uitloopt en de crema niet bereikt:

- Maal de koffie fijner
- Verhoog de hoeveelheid gemalen koffie tot een maximum van 18 gram.

Veiligheid

Picopresso voldoet aan alle veiligheidsnormen voor gebruik in contact met voedsel. PicoPresso is 100% BPA-vrij.

Milieubescherming

Alle verpakkingsonderdelen van PicoPresso zijn gemaakt van recyclebare materialen.

Beschikbaarheid

Picopresso is gemaakt van hoogwaardige materialen die hergebruikt of gerecycled kunnen worden. Lever na gebruik NanoPresso in bij het daarvoor bestemde afvalinzamelpunt.

Garantie en gebruik van het product

Op de producten wordt de standaard wettelijke garantieperiode verleend. Deze garantie is niet overdraagbaar en compensatie in contanten is niet mogelijk. De garantie is nicht van toepassing op producten die anders zijn gebruikt dan aangegeven in deze gebruiksaanwijzing.

De garantie is eveneens niet van toepassing op:

Schade als gevolg van onjuist gebruik, verwaarlozing van onderhoud of enig ander gebruik voor doeleinden die niet in deze handleiding worden vermeld.

- Schade aan het uiterlijk, schade veroorzaakt door corrosie of geleidelijke slijtage.
- Eventuele ingrepen of reparaties door onbevoegde personen leiden tot het vervallen van de productgarantie.

Verkoper en importeur: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.