



WACACO

Wacaco PicoPresso

Instrucciones de uso

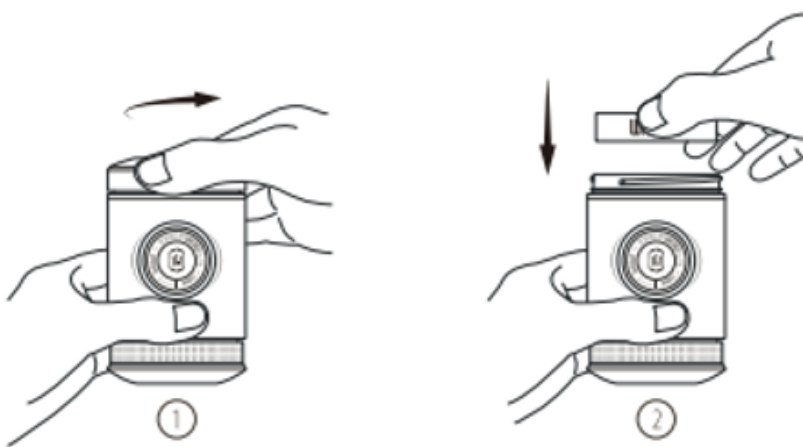
Advertencia

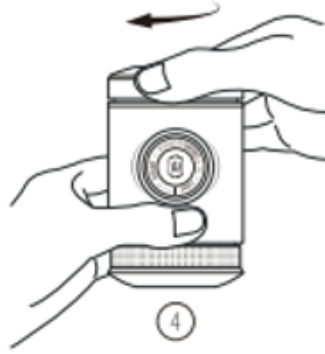
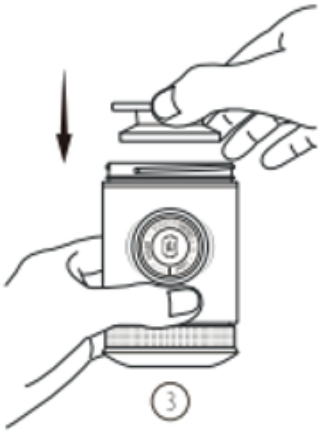
Lea atentamente estas instrucciones antes de usar PicoPresso por primera vez. Esto evitará riesgos de lesiones y daños al dispositivo.

- No utilice PicoPresso para ningún otro propósito que no sea aquel para el que fue diseñado.
- Después de desembalar, asegúrese de que PicoPresso esté intacto.
- Mantenga el material de embalaje (bolsa de plástico, etc.) fuera del alcance de los niños, ya que puede ser una fuente potencial de peligro para ellos.
- No permita que los niños utilicen o jueguen con PicoPresso.
- No presione el émbolo de la bomba a menos que los tanques de agua y café estén en su lugar.
- Nunca beba café directamente del PicoPresso ya que existe riesgo de quemaduras por el café caliente.
- No coloque PicoPresso sobre una placa calefactora de gas o eléctrica, en el horno, microondas o lavavajillas.
- Utilice únicamente agua limpia para limpiar, no utilice ningún otro líquido.
- Nunca caliente agua directamente en el depósito PicoPresso. Debe hervir el agua con un aparato externo, como una tetera, y luego verterla en el depósito.
- Limpie el PicoPresso con cuidado y regularidad después de cada uso.
- No utilice ningún accesorio que no esté recomendado directamente por el fabricante, ya que esto podría causar lesiones.
- No utilice el PicoPresso si muestra signos de daño o mal funcionamiento.
- No intente desmontar ni reparar el PicoPresso. En caso de mal funcionamiento, contacte con el fabricante o distribuidor.
- Si se quema, utilice inmediatamente agua fría para enfriar la zona quemada y contacte a un médico si es necesario.

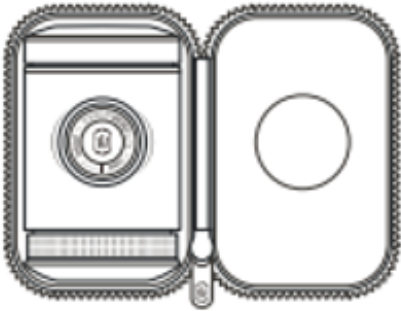
Paquete de viaje

El embalaje original incluye un estuche de transporte, Tamper y un embudo, todo empaquetado por separado. Sin embargo, todos los accesorios caben dentro del PicoPresso.



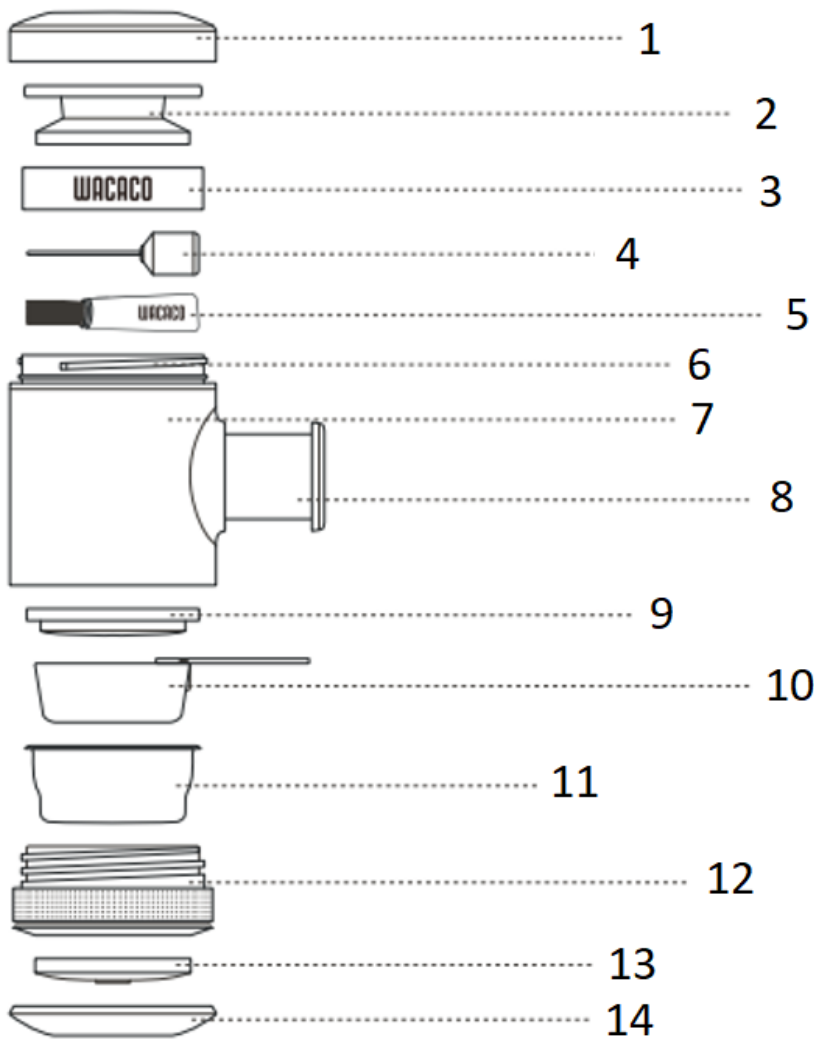


1. Desatornille el tanque de agua
2. Inserte el embudo en el tanque de agua como se muestra arriba.
3. Inserte el Tamper en el embudo
4. Vuelva a enroscar la tapa del tanque de agua.



Ahora puedes guardar el PicoPresso en su estuche de transporte.

Descripción del Producto



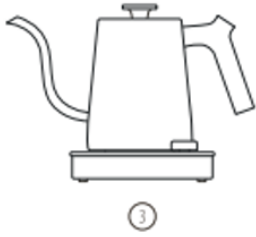
1. Tapa del tanque de agua
2. Manosear
3. Embudo
4. Herramienta de distribución de café
5. Cepillar
6. Tanque de agua
7. Cuerpo principal
8. Pistón
9. Tapa del filtro
10. Cuchara
11. Cesta de filtro doble
12. Portafiltro
13. Cabezal de portafiltro
14. Tapa del portafiltro

Instrucciones de uso

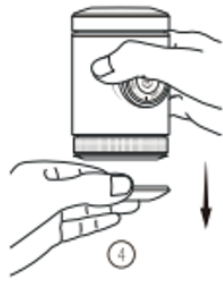


1. Pesar 16-18 g de granos de café

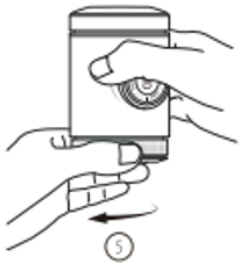
2. Muela el café hasta obtener un molido ultrafino (consulte la tabla de tamaños de molienda en línea)



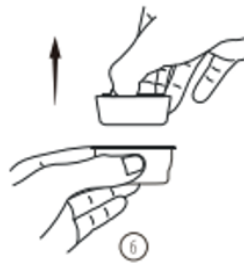
3. Pon el agua a hervir.



4. Retire la cubierta Portafilter



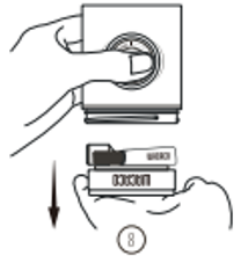
5. Desenrosque el portafiltro



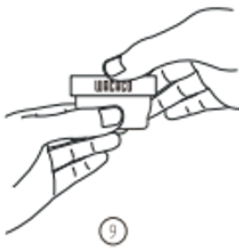
6. Retire la cuchara del interior de la cesta.



7. Desatornille el tanque de agua



8. Retire el apisonador, el embudo, el cepillo y el distribuidor del tanque de agua.



9. Coloque el embudo en la parte superior

10. Coloque el café molido en la cesta doble.



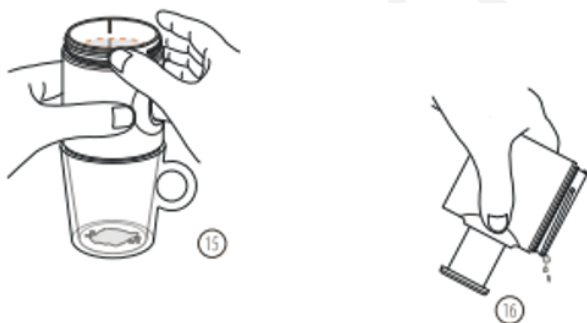
11. Utilice el distribuidor para distribuir el café uniformemente.

12. Utilice un Tamper para presionar el café.



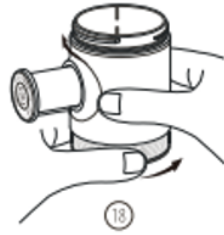
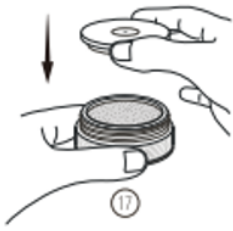
13. Desbloquee el pistón

14. Vierta agua hirviendo en el tanque de agua.



15. Bombear un ciclo sobre la taza para precalentar la máquina y la taza.

16. Retire el exceso de agua del tanque de agua y vacíe la taza.



17. Coloque la cesta en el Portafilter y agregue la tapa del filtro en la parte superior.

18. Enrosque el portafiltro



19. Vuelva a agregar agua hirviendo al recipiente de agua.

20. Enrosque la tapa del tanque de agua.



21. Coloque el PicoPresso sobre la taza y comience a extraer la leche. Sostenga el PicoPresso con ambas manos como se muestra en la imagen.

22. Bombee 8 veces y luego espere 10 segundos para que se produzca la extracción.



23. Continúe bombeando hasta alcanzar la dosis deseada de café en una proporción de 1:2 (36 g de espresso por 18 g de café molido).

Conseguir los mejores resultados

- Compre café recién tostado de tostadores locales
- Utilice agua filtrada
- Utilice una balanza para pesar el café molido y la cantidad de espresso que prepare.
- Muela el café justo antes de prepararlo. Recomendamos usar un molinillo manual de alta calidad con piedras de cerámica.
- Utilice una herramienta para distribuir el café en la cesta antes de utilizar el apisonador.
- Para un espresso perfecto, utilice un portafiltros "desnudo", que se obtiene retirando el cabezal Portafilter. Esto le permite observar toda la extracción e identificar puntos ciegos y extracciones irregulares.

Limpieza de la cesta del filtro

- Bombee unas 20 a 30 veces sobre un fregadero o vaso para eliminar toda el agua.
- Desenrosque el portafiltro. El café molido en el filtro debe estar seco.
- Retire la cesta del portafiltro. Es posible que algunas piezas aún estén calientes.
- Saque la cápsula de café de la cesta.

Limpieza de la cafetera

Es importante limpiar el PicoPresso regularmente después de cada uso. Un buen cuidado le garantizará que pueda usarlo durante muchos años. ¡No coloque ninguna de las piezas del PicoPresso en el lavavajillas! Después de haber retirado la cápsula de café de la cesta, es hora de limpiar la cafetera:

- Vierta agua limpia en el tanque de agua.
- Bombee sobre un fregadero o un recipiente vacío para limpiar el sistema de bombeo. Bombee toda el agua.
- Lavar todas las piezas con agua corriente.
- Deje que todas las piezas se sequen por separado antes de volver a ensamblarlas.

Solución de problemas

El PicoPresso se ha diseñado con una válvula de alivio de presión. Cuando la presión en el filtro es demasiado alta, se abre una válvula de seguridad para que el agua regrese al depósito. Si la válvula se abre, espere unos minutos antes de preparar otro espresso.

Para un espresso perfecto, es importante mantener la presión interna entre 8 y 12 bares y evitar que se abra la válvula de alivio de presión. Para lograrlo, es necesario controlar tres parámetros:

- Cantidad de café molido. Demasiado café molido en el filtro aumenta la presión interna.
- Finura de la molienda del café. Moler el café demasiado fino aumenta la presión interna.
- Velocidad de bombeo. El bombeo rápido aumenta la presión interna.

Si el café no fluye o el flujo es insignificante:

- reducir la velocidad de bombeo
- Muela el café un poco más grueso
- reducir la cantidad de café molido

Si el café sale demasiado fácilmente y no llega a la crema:

- moler el café más fino
- aumentar la cantidad de café molido hasta un máximo de 18 g

Seguridad

Picopresso cumple con todos los estándares de seguridad para su uso en contacto con alimentos. PicoPresso está 100% libre de BPA.

Protección ambiental

Todas las piezas de embalaje de PicoPresso están fabricadas con materiales reciclables.

Desecho

Picopresso está fabricado con materiales de alta calidad que se pueden reutilizar o reciclar. Después de usarlo, por favor, deposite NanoPresso en el punto de recogida de residuos correspondiente.

Garantía y cómo utilizar el producto

Los productos cuentan con el periodo de garantía legal estándar. Esta garantía no es transferible y no es posible la compensación económica en efectivo. La garantía no cubre los productos que hayan sido utilizados de forma distinta a la especificada en este manual de instrucciones.

La garantía tampoco cubre:

- Daños derivados de un uso inadecuado, falta de cuidado o cualquier otro uso para fines no mencionados en este manual.
- Daños en la apariencia externa, daños causados por corrosión o desgaste gradual.

Cualquier intervención o reparación realizada por personas no autorizadas conlleva la anulación de la garantía del producto.

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

