

## WACACO Picopresso – MANUÁL

*Vážení zákazníci,*

*Wacaco je světovou jedničkou na trhu přenosných přístrojů na výrobu espressa. Zároveň se řadí mezi experty v přípravě kávových nápojů a díky svým inovativním metodám přináší nový rozměr požitku z konzumace lahodné kávy v domácím prostředí i venku.*

*V roce 2014, po mnoha letech výzkumu a vývoje, Wacaco uvedlo na trh revoluční Minipresso – první mechanický přístroj poháněný pístem pro ruční přípravu espressa z mletých kávových zrn.*

*„Rozhodli jsme se nabídnout naprosté uspokojení a naplnit všechna očekávání našich zákazníků. Odhodláni vytvářet inovativní a promyšlené produkty nás přimělo navrhovat rok co rok nové verze kávovarů. Tato cesta dala vzniknout oblíbeným produktům jako jsou Nanopresso, Pipamoka a Cuppamoka.“*

*Nyní nadešel čas, kdy Vám do rukou vkládáme Picopresso, dosud nejkompaktnější a nejoriginálnější přenosný kávovar z řady Wacaco produktů. Není žádným překvapením, že ho nazýváme „speciální kávovar na espresso“. Vzali jsme srdce profesionálních strojů – velký obnažený portafilter a zakomponovali ho do přístroje, který se vejde do dlaně.*

*Abyste zvládli Picopresso obratně obsluhovat, jsou součástí této brožury všechny naše připomínky a rady. Přečtěte si je pozorně a v případě dalších dotazů nebo připomínek nás neváhejte kontaktovat. Budeme rádi, když se nám ozvete.*

*Děkujeme, že jste si vybrali naši značku a rovněž děkujeme za důvěru v náš produkt.*

## UPOZORNĚNÍ

**Před použitím kávovaru Picopresso si pečlivě přečtěte následující pokyny. Dodržujte tyto pokyny, abyste předešli riziku zranění a poškození spotřebiče.**

Nepoužívejte Picopresso k žádnému jinému účelu, než k jakému je určeno. Po vyjmutí z obalu zkontrolujte, zda jsou všechny součásti Picopressa neporušené. Obalové prvky (plastové sáčky atd.) nesmí být ponechány v dosahu dětí, protože jsou potencionálním zdrojem nebezpečí.

Nedovolte, aby Picopresso obsluhovaly děti nebo nepoučené osoby. Děti musí být pod dohledem, aby se Picopresso nestalo jejich hračkou.

Nikdy nepijte tekutinu přímo z Picopressa, protože obsah může být horký. Nedávejte Picopresso na plynovou či elektrickou plotýnku, do trouby, mikrovlnné trouby nebo do myčky.

Do Picopressa nalévejte pouze čistou vodu. Nepoužívejte žádnou jinou tekutinu. Nikdy neohřívejte vodu přímo v nádržce na vodu. Voda musí být ohřívána na externím zdroji tepla, jako je konvice, a poté nalita do nádržky.

Čistěte Picopresso pečlivě a pravidelně.

Nepoužívejte žádné příslušenství, které není doporučeno společností Wacaco Company Limited, protože by mohlo způsobit zranění nebo poškození zařízení.

Nepoužívejte Picopresso, pokud vykazuje jakékoli známky poruchy nebo nesprávné funkce. Nepokoušejte se demontovat nebo opravovat přístroj.

V případě poruchy kontaktujte společnost Wacaco Company Limited.

Vyhnete se popálení, zacházejte opatrně s horkou vodou, pokud se popálíte, okamžitě zchlaďte postižené místo studenou vodou a v případě potřeby zavolejte lékařskou pomoc.

## ÚČEL POUŽITÍ

Picopresso je určeno k osobnímu použití. Není navrženo pro komerční, profesionální, kolektivní ani průmyslové využití. Použití Picopressa jakýmkoli jiným způsobem, než je uvedeno v tomto dokumentu, může zapříčinit zranění osob a zrušení platnosti záruky. Společnost Wacaco Company Limited nebude odpovědná za zranění nebo škody způsobené nesprávným používáním Picopressa.

## BALENÍ NA CESTU

Právě jste si koupili Picopresso. Balení obsahuje přístroj Picopresso, přepravní box, pěchovadlo a trychtýř, vše je zabalené samostatně. Víte, že se do pouzdra na Picopresso vejde veškeré příslušenství? (viz obr. „Jak složit“)

## NEJLEPŠÍ VÝSLEDKY

Kupujte pouze čerstvá kávová zrna z místních pražírén. Používejte filtrovanou vodu. Používejte váhu k přesnému dávkování mleté kávy a k měření výstupního množství espressa. Kávu melte těsně před přípravou espressa. Investujte do kvalitního ručního kávového mlýnku. Před upěchováním kávy použijte nástroj k „prokypření“ kávy v košíku, vyhnete se nechtěnému efektu kanálkování při extrakci. Chcete-li dosáhnout dokonalého výsledného požitku, obnažte portafiltr odstraněním ochranné hlavy. Obnažený portafiltr umožňuje pozorování celkové extrakce espressa (směřování a redukování plošného průtoku, odstranění hluchých míst průtoku ...).

## ČIŠTĚNÍ KOŠÍKU

Právě jste dokončili extrakci espressa. Nadešel čas vyčistit košík. Přemístěte se nad umyvadlo, nádobu nebo hrnek a zapumpujte 20–30x pístem Picopressa, abyste odstranili veškerou přebytečnou vodu. Odšroubujte portafiltr. Kávový puk v košíku by měl být suchý. Odstraňte košík z portafiltru. Pozor: jednotlivé díly mohou být horké – postupujte opatrně.

Rozprostřete hadřík na rovnou plochu a vyklepněte do něj kávový puk a košík vytřete suchým hadříkem.

## ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE

Je důležité, abyste ke svému přístroji přistupovali zodpovědně a pravidelně jej čistili. Dobrá údržba přístroje Vám zaručí správné fungování Picopressa po mnoho let.

Když už jste vyčistili košík, nadešel čas k vyčištění celého Picopressa. Nalijte malé množství vody do nádržky Picopressa a proveďte jeden cyklus natlakování a vypuštění přístroje. Jakmile proženete vodu celým systémem zařízení, vyprázdněte přebytečnou vodu z vodní nádrže. Opět několikrát zapumpujte čerpadlem a ujistěte se, že je přístroj prázdný. Hlavici, koš a portafiltr vyčistěte pod tekoucí vodou. Před opětovným sestavením nechte všechny díly několik hodin samostatně vyschnout.

## CHYBA - TROUBLESHOOT

Picopresso je zkonstruováno s přetlakovým ventilem. Když je tlak uvnitř filtračního koše příliš vysoký, otevře se pojistný ventil, který umožní vodě vrátit se zpět do nádrže na vodu. Pokud se ventil otevřel, počkejte několik minut, než se pokusíte připravit nový šálek espressa. Pro perfektní espresso je důležité udržovat vnitřní tlak mezi 8 až 12 bary a vyvarovat se jakéhokoli otevírání tlakového vypouštěcího ventilu. Dodržujte 3 parametry k redukování vnitřního tlaku zařízení:

1. Množství mleté kávy. Příliš mnoho namleté kávy uvnitř filtračního koše zvyšuje tlak.
2. Jemnost mletí kávy. Příliš jemné mletí kávy zvyšuje tlak.
3. Rychlost natlakování přístroje. Rychlé pumpování zvyšuje vnitřní tlak.

Pokud káva vůbec nevyteče, nebo je s každým zapumpováním průtok téměř zanedbatelný:

Zpomalte rychlost pumpování.

Namelte kávu více nahrubo.

Snižte množství mleté kávy.

Pokud káva protéká příliš snadno a téměř se netvoří crema:  
Namelte kávu jemněji.  
Zvyšte množství namleté kávy až na 18 g.

## **BEZPEČNOSTNÍ ZNÁMKA**

Picopresso splňuje hlavní bezpečnostní nařízení týkající se materiálů přicházejících do styku s potravinami. Picopresso používá materiály, které byly našimi dodavateli certifikovány jako 100 % bez BPA.

## **OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ**

Obalové materiály a zařízení obsahují recyklovatelné materiály.

## **LIKVIDACE**

Picopresso bylo vyrobeno z velmi kvalitních materiálů, které lze znovu použít nebo recyklovat. Zlikvidujte spotřebič ve vhodném sběrném středisku na odpad.

## **ZÁRUKA**

Společnost Wacaco Company Limited poskytuje záruku na Picopresso na vady způsobené nekvalitním materiálem, nebo zpracováním, a to po dobu 24 měsíců od data nákupu. Tato záruka je nepřenosná a neopravňuje k náhradě hotovosti. Společnost Wacaco Company Limited se zříká veškeré odpovědnosti za náhodné nebo následné škody způsobené používáním tohoto zařízení.

Tato záruka se nevztahuje na:

- Poškození způsobená nesprávným používáním, zneužíváním, zanedbáváním, komerčním použitím nebo jakýmkoli jiným použitím tohoto spotřebiče, které není uvedeno v této tištěné příručce.
- Výměnu O-kroužku, odměrky, štětečku, hlavice filtračního koše, trychtýře, pěchovadla či kypřítka za neoriginální kusy od jiných distributorů.

- Poškození estetického charakteru, poškození v důsledku koroze nebo postupného zhoršování.

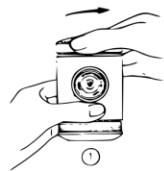
Jakákoli demontáž nebo oprava provedená neoprávněnou osobou ruší platnost záruky.

U jakékoli opravy nebo výměny jsou náklady na zpětné odeslání na náklady kupujícího. Pokud se Vaše Picopresso poškodí do dvou let od koupi, obraťte se prosím na svého místního distributora Wacaco nebo kontaktujte přímo [support@wacaco.com](mailto:support@wacaco.com) za účelem opravy nebo výměny produktu.

[www.wacaco.com](http://www.wacaco.com)

Sdílejte své zkušenosti na sociálních sítích prostřednictvím #picopresso.

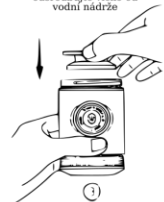
## JAK SLOŽIT



odšroubujte víčko od vodní nádrže



Umístěte trychtýř na vodní nádrž, jak je znázorněno výše.

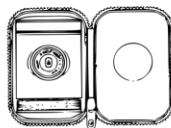


Vložte tamper do trychtýře.

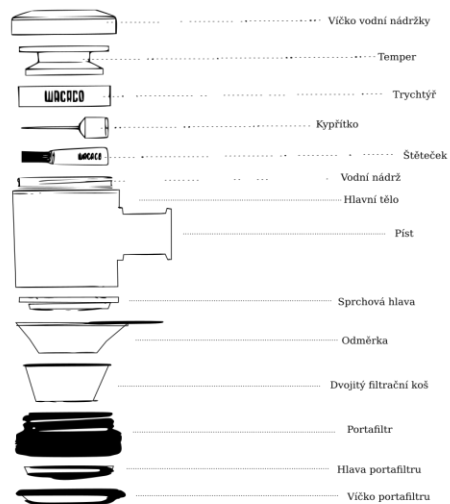


Našroubujte zpět víčko na vodní nádrž.

Výborné! Nyní můžete Picopresso uložit do přepravního pouzdra. Jste připraveni na cestu.



## POPIS ZAŘÍZENÍ



## POSTUP



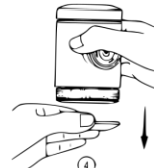
Připravte si 16 - 18 g kávových zrněk.



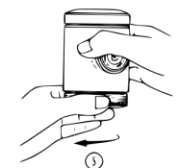
Namelte zrna nejmenno, (podívejte se na naše schéma správného meti)



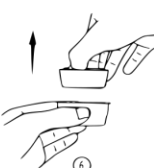
Přiveďte vodu k varu.



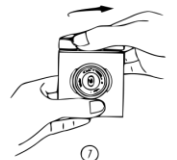
Oddělejte krytí portafiltru.



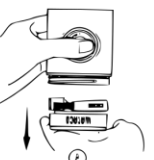
Odšroubujte portafiltr.



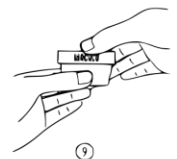
Vyjměte odměrku z vnitřku koše.



Odšroubujte zásobník na vodu.



Vyjměte temper, štětceček, trychtýř a špachtli z nádrže na vodu.



Umístěte trychtýř na na vršek koše.



Nasypejte namletou kávu do dvojitého koše.



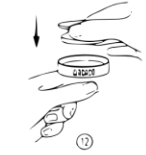
Prokypřete namletou kávu v košíku.



Uvolněte píst.



Odpumpujte jeden cyklus nad prázdným šálkem = přehřátí zařízení a hrnku. Pozor na opaření.



Přiložte temper skrze trychtýř na povrch kávy a udusejte povrch.



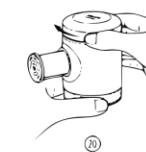
Přidejte vařící vodu do vodní nádrže. Vyvarujte se opaření.



Odstraňte přebytek vody z vodní nádrže i šálku.



Pevně našroubujte zpět portafiltr.



Našroubujte zpět víčko vodní nádrže.



Umístěte Picopresso nad Vaš šálek a začněte pumpovat. Držte zařízení oběma rukama, jak je vyobrazeno výše.



Odpočítejte 8 stisknutí a počkejte 10 vteřin v přípravě fúzi.



Pokračujte v pumpování. To ukončete jakmile dosáhnete poměru 1:2 (18g mleté kávy ku 36g espresa).

Pozor na opaření - tělo Picopressa může být horké!