



Wacaco PicoPresso

Mode d'emploi

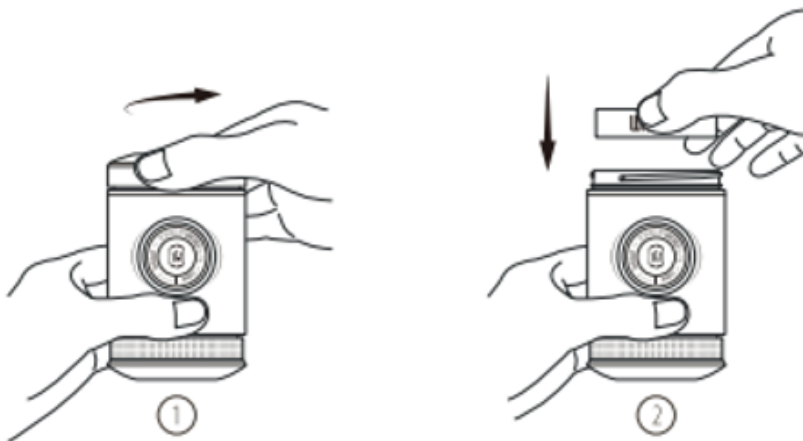
Avertissement

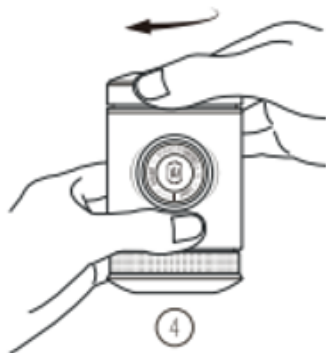
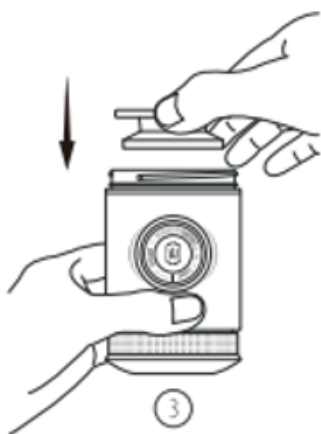
Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser PicoPresso pour la première fois. Cela permettra d'éviter tout risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil.

- N'utilisez pas PicoPresso à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Après le déballage, assurez-vous que PicoPresso est intact.
- Conservez les matériaux d'emballage (sacs en plastique, etc.) hors de portée des enfants, car ils peuvent constituer une source potentielle de danger pour eux.
- Ne laissez pas les enfants utiliser ou jouer avec PicoPresso.
- N'appuyez pas sur le piston de la pompe tant que les réservoirs d'eau et de café ne sont pas en place.
- Ne buvez jamais le café directement de la PicoPresso, car il y a un risque de brûlures dues au café chaud.
- Ne placez pas PicoPresso sur une plaque chauffante à gaz ou électrique, dans le four, le micro-ondes ou le lave-vaisselle.
- Utilisez uniquement de l'eau claire pour le nettoyage, n'utilisez aucun autre liquide.
- Ne jamais chauffer l'eau directement dans le réservoir d'eau PicoPresso. L'eau doit être portée à ébullition à l'aide d'un appareil externe, comme une bouilloire, puis versée dans le réservoir.
- Nettoyez soigneusement et régulièrement le PicoPresso après chaque utilisation.
- N'utilisez aucun accessoire non expressément recommandé par le fabricant, car cela pourrait entraîner des blessures.
- N'utilisez pas le PicoPresso s'il présente des signes de dommages ou de dysfonctionnement.
- Ne tentez pas de démonter ou de réparer la PicoPresso. En cas de dysfonctionnement, contactez le fabricant ou le revendeur.
- En cas de brûlure, appliquez immédiatement de l'eau froide sur la zone brûlée et contactez un médecin si nécessaire.

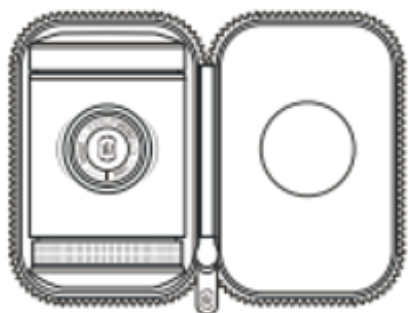
Sac de voyage

L'emballage d'origine comprend une housse de transport, Tamper et un entonnoir, emballés séparément. Cependant, tous les accessoires se rangent à l'intérieur du PicoPresso.



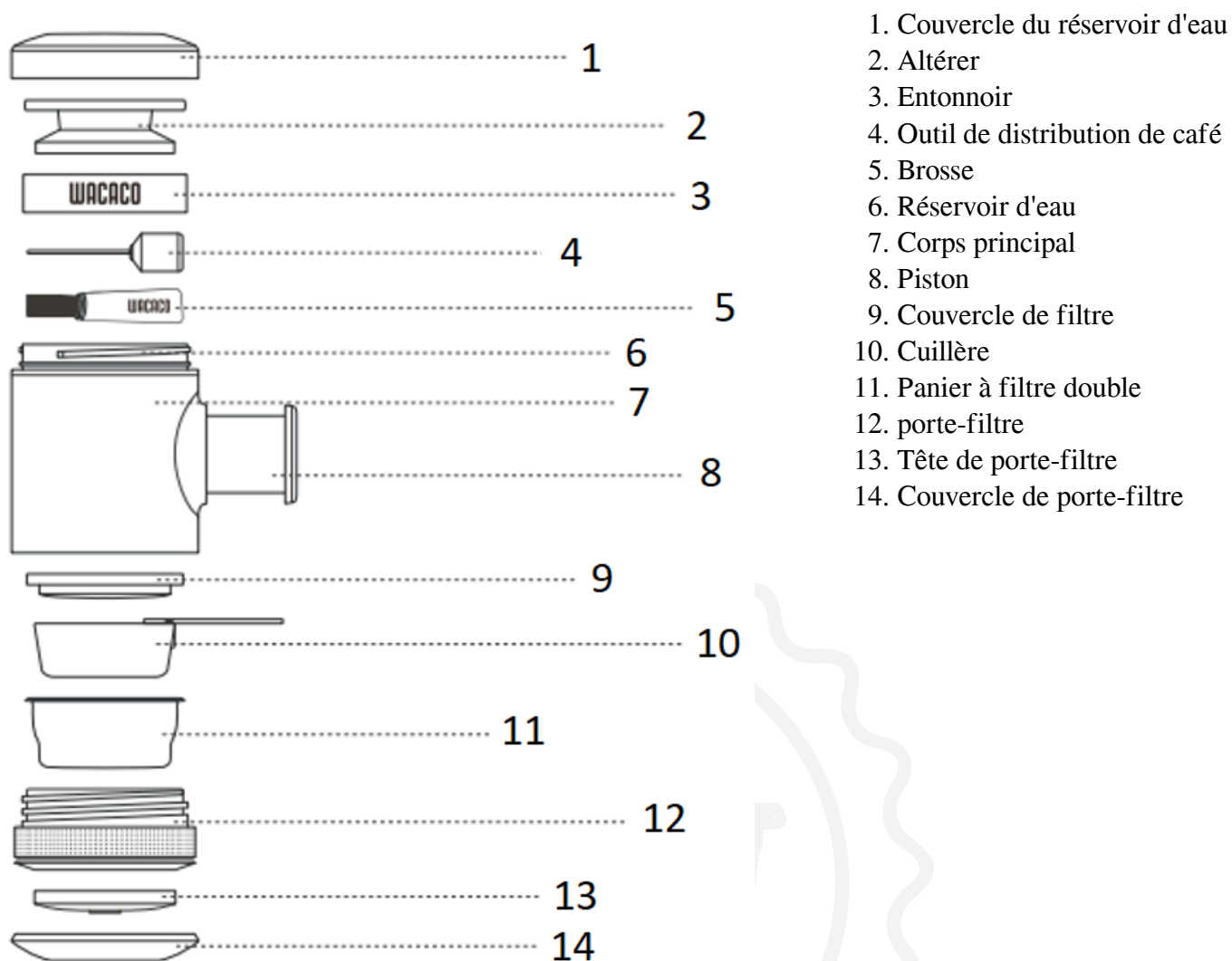


1. Dévissez le réservoir d'eau
2. Insérez l'entonnoir dans le réservoir d'eau comme indiqué ci-dessus.
3. Insérez le Tamper dans l'entonnoir.
4. Revissez le couvercle du réservoir d'eau.



Vous pouvez maintenant ranger le PicoPresso dans son étui de transport.

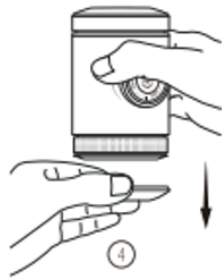
Description du produit



Instructions d'utilisation

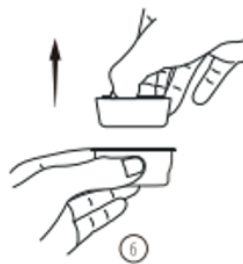
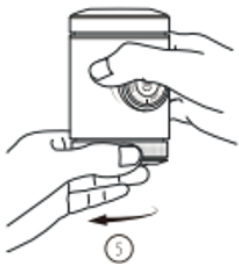


1. Peser 16 à 18 g de grains de café.
2. Moudre le café en une mouture ultra-fine (voir le tableau des tailles de mouture en ligne).



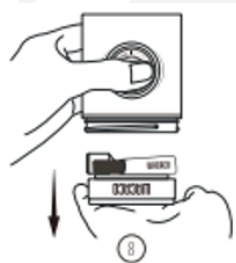
3. Porter l'eau à ébullition

4. Retirez le couvercle Portafilter



5. Dévissez le porte-filtre

6. Retirez la cuillère du panier.



7. Dévissez le réservoir d'eau

8. Retirez le tasseur, l'entonnoir, la brosse et le distributeur du réservoir d'eau



9. Placez l'entonnoir sur le dessus.

10. Placez le café moulu dans le double panier.



11. Utilisez le distributeur pour répartir le café uniformément.

12. Utilisez un Tamper pour presser le café



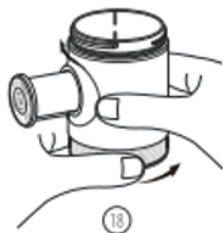
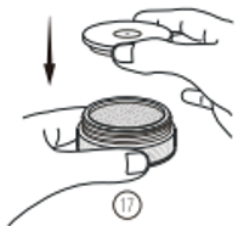
13. Déverrouillez le piston

14. Versez de l'eau bouillante dans le réservoir d'eau.



15. Effectuez un cycle de pompage sur la tasse pour préchauffer la machine et la tasse.

16. Retirez l'excédent d'eau du réservoir et videz le gobelet.



17. Placez le panier dans le Portafilter et ajoutez le couvercle du filtre par-dessus.

18. Vissez le porte-filtre



19. Remettez de l'eau bouillante dans le récipient d'eau.

20. Vissez le couvercle du réservoir d'eau



21. Placez le PicoPresso sur la tasse et commencez à pomper. Tenez le PicoPresso à deux mains comme indiqué sur l'image.

22. Pompez 8 fois, puis attendez 10 secondes que l'extraction se produise.



23. Continuez à pomper jusqu'à obtenir la dose de café souhaitée dans un rapport de 1:2 (36 g d'espresso pour 18 g de café moulu).

Obtenir les meilleurs résultats

- Achetez du café fraîchement torréfié auprès de torréfacteurs locaux.
- Utilisez de l'eau filtrée
- Utilisez une balance pour peser le café moulu et la quantité d'espresso que vous préparez.
- Moudre le café juste avant l'infusion. Nous recommandons l'utilisation d'un moulin à café manuel de qualité, équipé de meules en céramique.
- Utilisez un outil pour répartir le café dans le porte-filtre avant d'utiliser le tasseur.
- Pour un espresso parfait, utilisez un porte-filtre nu, obtenu en retirant le porte-filtre Portafilter. Cela vous permet d'observer l'extraction complète, d'identifier les zones d'extraction difficiles d'accès et les irrégularités.

Nettoyage du panier-filtre

- Pompez environ 20 à 30 fois au-dessus d'un évier ou d'un verre pour éliminer toute l'eau.
- Dévissez le porte-filtre. Le marc de café dans le filtre doit être sec.
- Retirez le panier du porte-filtre. Certaines parties peuvent encore être chaudes.
- Retirez la capsule de café du panier

Nettoyage de la cafetière

Il est important de nettoyer régulièrement le PicoPresso après chaque utilisation. Un bon entretien vous permettra de l'utiliser pendant de nombreuses années. Ne mettez aucune pièce du PicoPresso au lave-vaisselle !

Une fois la capsule de café retirée du porte-filtre, il est temps de nettoyer la cafetière elle-même :

- Versez de l'eau propre dans le réservoir d'eau
- Pompez au-dessus d'un évier ou d'un récipient vide pour nettoyer le système de pompage. Vidangez toute l'eau.
- Lavez toutes les pièces à l'eau courante.
- Laisser sécher chaque pièce séparément avant de la réassembler.

Dépannage

La machine PicoPresso est équipée d'une soupape de décharge de pression. Lorsque la pression dans le porte-filtre est trop élevée, une soupape de sécurité s'ouvre pour permettre à l'eau de retourner dans le réservoir. Si la soupape s'est ouverte, patientez quelques minutes avant de préparer un autre espresso. Pour un espresso parfait, il est important de maintenir la pression interne entre 8 et 12 bars et d'éviter toute ouverture de la soupape de décharge. Pour ce faire, trois paramètres doivent être contrôlés :

- quantité de café moulu. Une trop grande quantité de café moulu dans le porte-filtre augmente la pression interne.
- La finesse de la mouture du café est importante. Une mouture trop fine augmente la pression interne.
- vitesse de pompage. Un pompage rapide augmente la pression interne.

Si le café ne coule pas ou si le débit est négligeable :

- réduire la vitesse de pompage
- moudre le café un peu plus grossièrement
- réduire la quantité de café moulu

Si le café s'écoule trop facilement et n'atteint pas la crema :

- moudre le café plus finement
- augmenter la quantité de café moulu jusqu'à un maximum de 18 g

Sécurité

Picopresso répond à toutes les normes de sécurité pour le contact alimentaire. PicoPresso est garanti sans BPA.

Protection de l'environnement

Tous les éléments d'emballage de PicoPresso sont fabriqués à partir de matériaux recyclables.

Élimination

Picopresso est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, réutilisables ou recyclables. Après utilisation, veuillez déposer NanoPresso dans un point de collecte approprié.

Garantie et mode d'utilisation du produit

Les produits bénéficient de la période de garantie légale standard. Cette garantie est non transférable et aucune compensation financière en espèces n'est possible. La garantie ne couvre pas les produits ayant été utilisés d'une manière différente de celle spécifiée dans ce mode d'emploi.

La garantie ne couvre pas non plus:

- Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence d'entretien ou de toute autre utilisation à des fins non mentionnées dans ce manuel.
- Les dommages à l'aspect extérieur, les dommages causés par la corrosion ou l'usure progressive.

Toute intervention ou réparation effectuée par des personnes non autorisées entraîne l'annulation de la garantie du produit.

Vendeur et importateur: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

