



WACACO

Wacaco PicoPresso

تعليمات الاستخدام

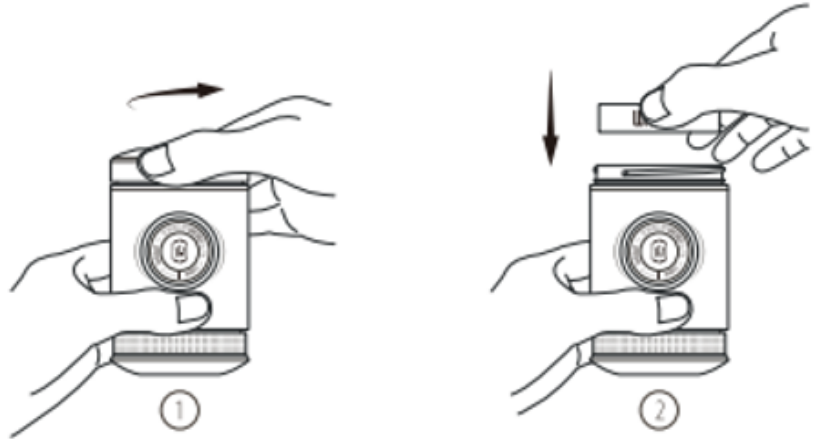
تحذير

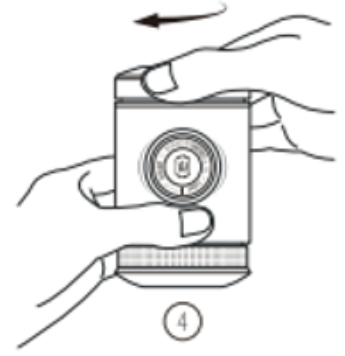
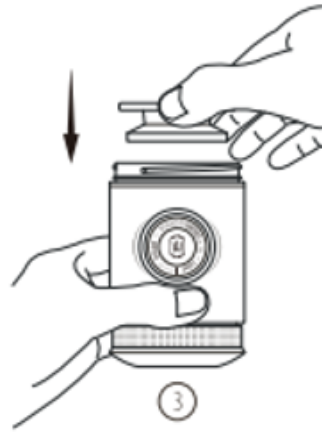
اقرأ هذه التعليمات بعناية قبل استخدام PicoPresso لأول مرة. سيمنع ذلك خطر الإصابة أو تلف الجهاز.

- لا تستخدم PicoPresso لأي غرض آخر غير الغرض الذي صُمم من أجله.
- بعد فك التغليف، تأكد من أن PicoPresso سليم.
- يجب إبقاء مواد التغليف (الأكياس البلاستيكية، وما إلى ذلك) بعيداً عن متناول الأطفال، لأنها قد تشكل مصدر خطر محتمل عليهم.
- لا تسمح للأطفال باستخدام أو اللعب بجهاز بيكوبريسو.
- لا تضغط على مكبس المضخة إلا إذا كانت خزانات الماء والقهوة في مكانها.
- لا تشرب القهوة مباشرة من جهاز بيكوبريسو، حيث يوجد خطر الإصابة بحروق من القهوة الساخنة.
- لا تضع PicoPresso على موقد غاز أو كهربائي، أو في الفرن، أو الميكروويف، أو غسالة الأطباق.
- استخدم الماء النظيف فقط للتنظيف، ولا تستخدم أي سائل آخر.
- لا تقم بتسخين الماء مباشرة في خزان الماء PicoPresso. يجب غلي الماء باستخدام جهاز خارجي مثل الغلاية ثم سكبها في خزان الماء.
- نظف PicoPresso بعناية وبانتظام بعد كل استخدام.
- لا تستخدم أي ملحقات غير موصى بها مباشرة من قبل الشركة المصنعة، لأن ذلك قد يسبب إصابة.
- لا تستخدم الجهاز PicoPresso إذا ظهرت عليه علامات التلف أو العطل.
- لا تحاول تفكيك أو إصلاح جهاز بيكوبريسو. في حالة حدوث عطل، اتصل بالشركة المصنعة أو الموزع.
- في حالة تعرضك لحروق، استخدم الماء البارد فوراً لتبريد المنطقة المحروقة واتصل بالطبيب إذا لزم الأمر.

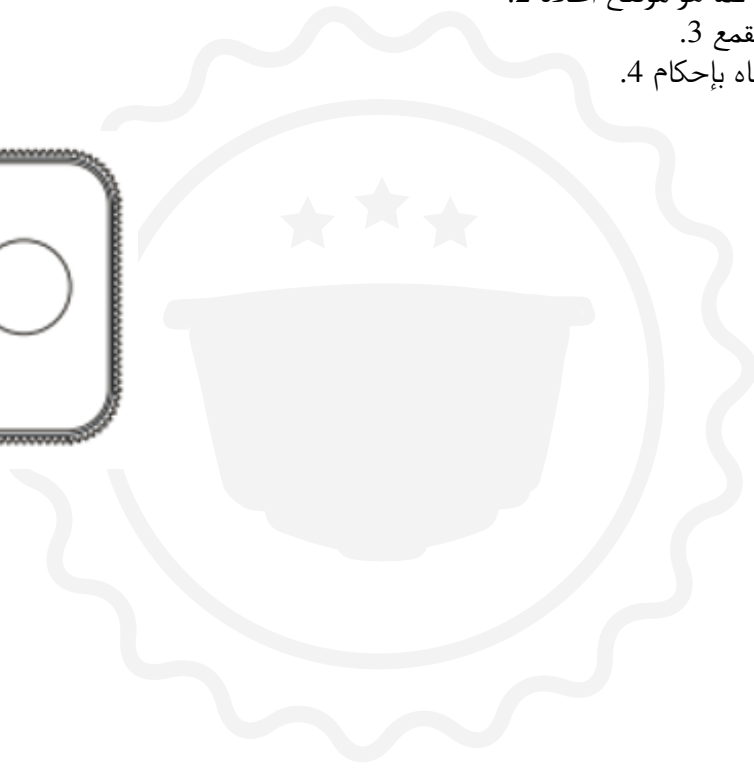
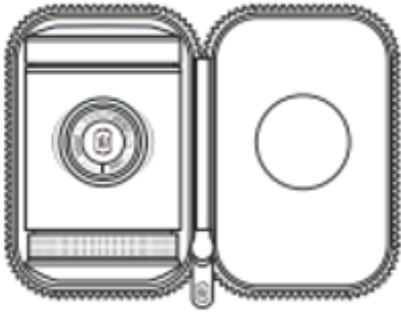
حقيبة سفر

تتضمن العبوة الأصلية حقيبة حمل، و Tamper قمعاً، وكلها معبأة بشكل منفصل. ومع ذلك، فإن جميع الملحقات تتسع داخل جهاز بيكوبريسو.

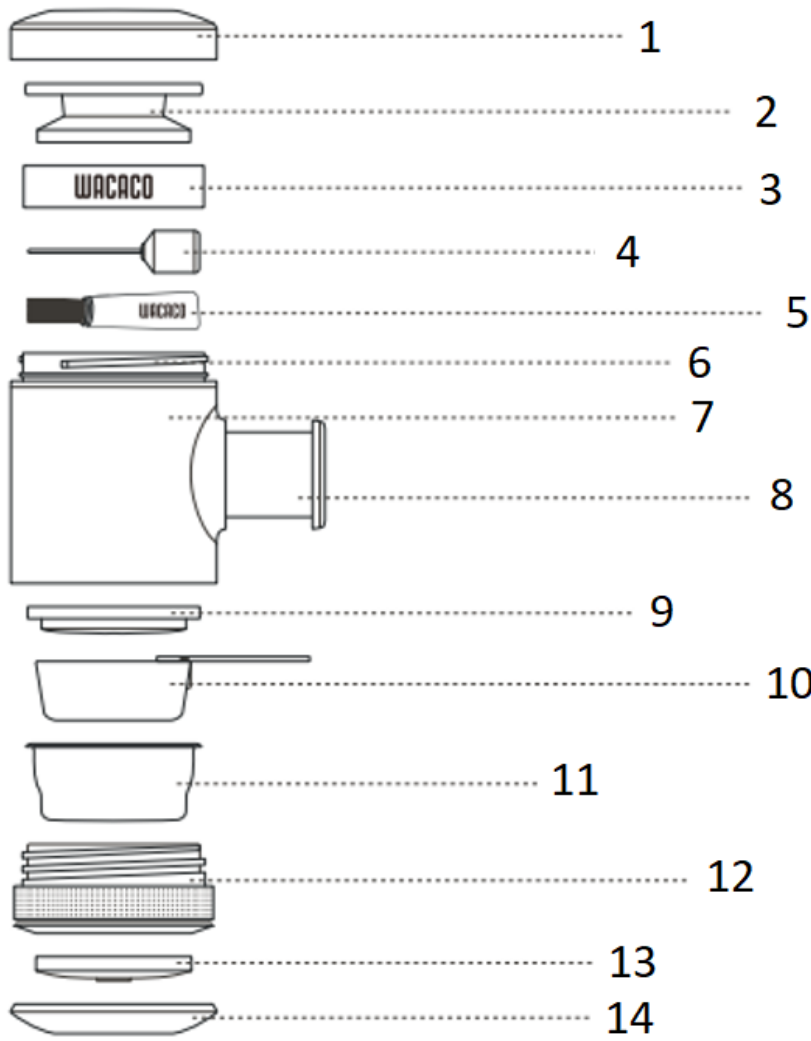




1. قم بفك خزان الماء.
2. أدخل القمع في خزان الماء كما هو موضح أعلاه.
3. أدخل الرقم Tamper في القمع.
4. أعد تثبيت غطاء خزان المياه بإحكام.



وصف المنتج

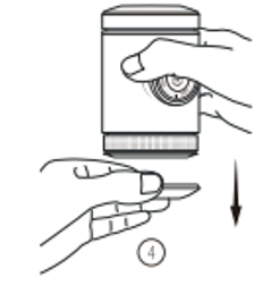
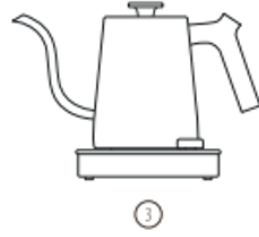


تعليمات الاستخدام



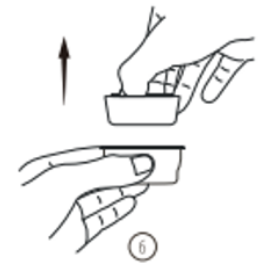
1. زن 16-18 غرام من حبوب البن

2. اطحن القهوة حتى تصبح ناعمة للغاية (انظر إلى مخطط حجم الطحن على الإنترنت)



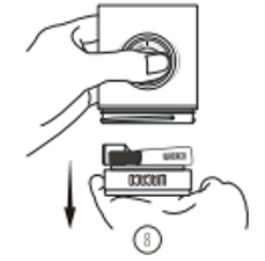
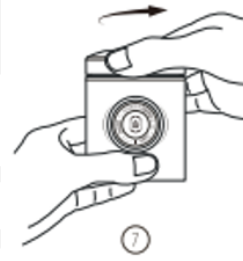
3. اترك الماء حتى يغلي

4. قم بإزالة الغطاء Portafilter



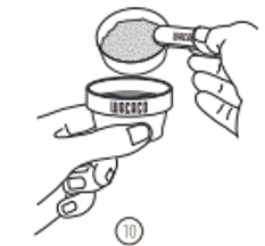
5. قم بفك حامل الفلتر

6. أخرج الملعقة من داخل السلة



7. قم بفك خزان الماء

8. قم بإزالة أداة الضغط والقمع والفرشاة والموزع من خزان الماء



9. ضع القمع في الأعلى

10. ضع البن المطحون في السلة المزدوجة



11. استخدم الموزع لتوزيع القهوة بالتساوي

12. استخدم Tamper للضغط على القهوة



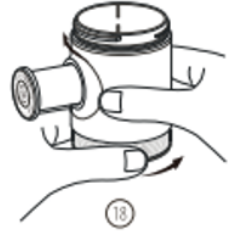
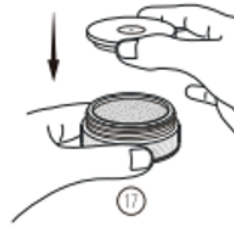
13. حرر المكبس

14. صب الماء المغلي في خزان الماء.



15. قم بتشغيل دورة واحدة فوق الكوب لتسخين الجهاز والكوب مسبقاً

16. أزل الماء الزائد من خزان الماء وأفرغ الكوب



17. ضع السلة في Portafilter وأضف غطاء الفلتر في الأعلى

18. قم بربط حامل الفلتر



19. أضف الماء المغلي إلى وعاء الماء مرة أخرى

20. قم بربط غطاء خزان المياه



PUSH



21. ضع القطعة رقم 3 فوق الكوب وابدئي بالضغط. أمسكي القطعة رقم 3 بكلتا يديك كما هو موضح في الصورة.

22. اضغط على المضخة 8 مرات ثم انتظر 10 ثوان حتى يتم الاستخراج



23. استمر في الضخ حتى تصل إلى الجرعة المطلوبة من القهوة بنسبة 1:2 (36 غرام من الإسبريسو إلى 18 غرام من القهوة المطحونة).

تحقيق أفضل النتائج

- اشتر قهوة محمصة طازجة من محامص محلية
- استخدم الماء المفلتر
- استخدم ميزانًا لوزن البن المطحون وكمية الإسبريسو التي تقوم بتحضيرها
- اطحن البن قبل التحضير مباشرة. ننصح باستخدام مطحنة يدوية عالية الجودة مزودة بأحجار طحن سيراميكية.
- استخدم أداة لتوزيع القهوة في السلة قبل استخدام مكبس القهوة
- للحصول على إسبريسو مثالي، استخدم ما يُسمى بحامل فلتر "عار"، والذي يتم الحصول عليه بإزالة رأس الفلتر. يسمح لك ذلك بمراقبة عملية الاستخلاص بأكملها، وتحديد المناطق غير المكتملة والاستخلاص غير المتساوي.

تنظيف سلة الفلتر

- قم بالضغط حوالي 20-30 مرة فوق حوض أو كوب لإزالة كل الماء
- قم بفك حامل الفلتر. يجب أن تكون بقايا القهوة في السلة جافة.
- أزل السلة من حامل الفلتر. قد تظل بعض الأجزاء ساخنة.
- ارفع كبسولة القهوة من السلة

تنظيف ماكينة القهوة

من المهم تنظيف PicoPresso بانتظام بعد كل استخدام. العناية الجيدة ستضمن لك استخدام PicoPresso لسنوات عديدة. لا تضع أيًا من أجزاء PicoPresso في غسالة الأطباق! بعد إزالة كبسولة القهوة من السلة، حان وقت تنظيف آلة صنع القهوة نفسها:

- صب الماء النظيف في خزان الماء
- قم بسخن الماء فوق حوض أو وعاء فارغ لتنظيف نظام المضخة. قم بتفريغ كل الماء.
- اغسل جميع الأجزاء تحت الماء الجاري
- اترك جميع الأجزاء تجف بشكل منفصل قبل إعادة تجميعها

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

صُممت آلة الإسبريسو PicoPresso بصمام لتخفيف الضغط. فعندما يرتفع الضغط في سلة الفلتر، يُفتح صمام أمان يسمح بعودة الماء إلى خزان الماء. إذا فُتح الصمام، يُرجى الانتظار بضع دقائق قبل محاولة تحضير كوب إسبريسو آخر. للحصول على إسبريسو مثالي، من المهم الحفاظ على الضغط الداخلي بين 8 و12 باراً وتجنب فتح صمام تخفيف الضغط. ولتحقيق ذلك، يجب التحكم في ثلاثة عوامل:

- كمية البن المطحون. زيادة كمية البن المطحون في سلة الفلتر تزيد الضغط الداخلي
- نعومة طحن القهوة. طحن القهوة بشكل ناعم للغاية يزيد من الضغط الداخلي
- سرعة الضخ. الضخ السريع يزيد الضغط الداخلي

إذا لم يتدفق القهوة أو كان التدفق ضئيلاً:

- خفض سرعة الضخ
- اطحن القهوة بشكل أكثر خشونة قليلاً
- قلل كمية البن المطحون

إذا انسياب القهوة بسهولة شديدة ولم تصل إلى طبقة الكريمة:

- اطحن القهوة بشكل أنعم
- قم بزيادة كمية البن المطحون حتى 18 غراماً كحد أقصى

أمان

يفي منتج بيكوبريسو بجميع معايير السلامة للاستخدام في ملامسة الطعام. PicoPresso خال تماماً من مادة BPA.

حماية البيئة

جميع أجزاء التغليف الخاصة بـ PicoPresso مصنوعة من مواد قابلة لإعادة التدوير.

تصرف

صُنعت بيكوبريسو من مواد عالية الجودة قابلة لإعادة الاستخدام أو التدوير. بعد الاستخدام، يُرجى تسليمها إلى نقطة تجميع النفايات المناسبة.

الضمان وكيفية استخدام المنتج

تخضع المنتجات لفترة الضمان القانوني القياسية. هذا الضمان غير قابل للتحويل، ولا يُمكن تقديم تعويض مالي نقدي. لا يسري الضمان على المنتجات التي استُخدمت بطريقة تخالف ما هو مُحدد في تعليمات الاستخدام هذه.

كما لا يغطي الضمان ما يلي:

- الأضرار الناتجة عن سوء الاستخدام أو الإهمال أو أي استخدام آخر لأغراض غير مدرجة في هذا الدليل.
- تلف المظهر، أو التلف الناتج عن التآكل أو التلف التدريجي.

أي تدخل أو إصلاح من قبل أشخاص غير مصرح لهم يؤدي إلى إبطال ضمان المنتج.

NajTrade sro, Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502. البائع والمستورد