



WACACO

picopresso



WACACO

TH คู่มือวิธีการใช้ 2

picopresso

เรียน คุณลูกค้า

Wacaco ผู้นำและผู้เชี่ยวชาญระดับโลกด้านเครื่องชงกาแฟขนาดเล็กพกพาและเครื่องชงเอสเพรสโซ มีความภาคภูมิใจที่ได้เปลี่ยนวิถีการเพลิดเพลินกาแฟแสนอร่อยของเหล่าคอกาแฟที่บ้าน ท่อออฟฟิศ หรือในขณะที่เดินทางรอบโลก

ในปี 2014 หลังจากการค้นคว้าและพัฒนาหลายปี เราได้เปิดตัวเครื่องนวัตกรรมใหม่ Minipresso ซึ่งเป็นเครื่องชงเอสเพรสโซขนาดเล็กที่ถือได้ครั้งแรกที่ใช้กลไกถูกสูบลมด้วยมือ ถือเป็นการสร้างนิยามใหม่สำหรับการชงเอสเพรสโซด้วยมือ

ด้วยความมุ่งมั่นที่จะส่งมอบความพึงพอใจอย่างเต็มเปี่ยมและการตอบโต้ความต้องการทั้งหมดของคุณ เราจึงอุทิศตนให้กับการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมที่ได้รับการวิเคราะห้อย่างรอบด้าน นำไปสู่การออกแบบผลิตภัณฑ์ชงกาแฟรุ่นต่าง ๆ ตลอดหลายปีที่ผ่านมา เช่น Nanopresso Pipamoka และ Cuppamoka ตอนนี้ถึงเวลาที่เราจะส่งมอบ Picopresso ไว้ในมือของคุณแล้ว ผลิตภัณฑ์รุ่นนี้เป็นเครื่องชงเอสเพรสโซพกพาที่กะทัดรัดและเน้นความเป็นมืออาชีพมากที่สุดในบรรดาผลิตภัณฑ์ของ Wacaco จึงไม่ใช่เรื่องน่าแปลกใจเลยที่เราเรียกผลิตภัณฑ์รุ่นนี้ว่า "The Specialty Coffee Espresso Machine" เรานำของเครื่องชงกาแฟมืออาชีพทั้งหลายและด้านชงกาแฟแบบเปลี่ยนขนาดใหญ่มารวมกัน เพื่อสร้างโฉมใหม่ของเครื่องชงกาแฟที่มีความพอดีกับมือของคุณ

เราได้รวบรวมคำแนะนำทั้งหมดของเราไว้ในคู่มือขนาดเล็กนี้ เพื่อให้คุณสามารถใช้เครื่อง Picopresso อย่างคุ้นเคยในเวลาอันรวดเร็ว

โปรดตั้งใจอ่านคำแนะนำเหล่านี้ หากคุณมีคำถามหรือความคิดเห็นเพิ่มเติม โปรดอย่าลังเลที่จะติดต่อเรา เรายินดีที่จะได้ทราบข่าวจากคุณเสมอ

ขอขอบคุณที่เลือกใช้แบรนด์และผลิตภัณฑ์ของเรา และขอขอบคุณสำหรับความไว้วางใจในบริษัทของเรา

! คำเตือน !

TH

โปรดอ่านขั้นตอนการใช้ต่อไปนี้อย่างละเอียดก่อนใช้เครื่องชง Picopresso โปรดปฏิบัติตามขั้นตอนเหล่านี้เพื่อป้องกันความเสี่ยงในการเกิดอุบัติเหตุและความเสียหายต่ออุปกรณ์

- ห้ามใช้ Picopresso สำหรับวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่ระบุไว้
- หลังจากแกะห่อบรรจุภัณฑ์แล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีชิ้นส่วนของ Picopresso อยู่ครบถ้วน
- ห้ามทิ้งส่วนประกอบของบรรจุภัณฑ์ (ถุงพลาสติก ฯลฯ) ให้อยู่ใกล้มือเด็ก เพราะอาจเป็นแหล่งก่อให้เกิดอันตรายได้
- ห้ามอนุญาตให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่ทราบวิธีใช้ใช้ Picopresso โปรดดูแลเด็ก ๆ ไม่ให้นำเครื่อง Picopresso ไปเล่น
- ห้ามบริโภคเครื่องดื่มโดยตรงจากเครื่อง Picopresso เพราะเครื่องดื่มอาจมีอุณหภูมิสูง
- ห้ามวางชิ้นส่วนใด ๆ ของ Picopresso บนเตาแก๊สหรือเตาไฟฟ้าในเตาอบ ไมโครเวฟ หรือเครื่องล้างจาน
- ใช้น้ำสะอาดกับเครื่อง Picopresso เท่านั้น โปรดอย่าใช้ของเหลวประเภทอื่น
- ห้ามต้มน้ำในแท็งก์น้ำโดยตรง ต้องต้มน้ำโดยใช้แหล่งทำความร้อนภายนอกเท่านั้น เช่น กาต้มน้ำ จากนั้นจึงเทน้ำลงไปในแท็งก์
- โปรดทำความสะอาดเครื่อง Picopresso อย่างสม่ำเสมอด้วยความระมัดระวัง
- โปรดอย่าใช้อุปกรณ์ใด ๆ ที่ไม่ได้รับคำแนะนำจากบริษัท Wacaco Company Limited เนื่องจากอาจก่อให้เกิดความเสียหายได้
- โปรดอย่าใช้เครื่อง Picopresso หากผลิตภัณฑ์แสดงสัญญาณใด ๆ ที่บ่งบอกถึงการพังหรือการทำงานผิดพลาด
- โปรดอย่าพยายามแยกส่วน หรือซ่อมแซมเอง โปรดติดต่อบริษัท Wacaco Company Limited ในกรณีของการทำงานผิดพลาด
- โปรดใช้น้ำร้อนด้วยความระมัดระวังไม่ให้ลวกตัวเอง
- หากคุณโดนลวก ใช้น้ำเย็นลงตรงบริเวณที่โดนลวกทันที และโทรหาแพทย์หากจำเป็น

การรับประกัน

Picopresso มีวัตถุประสงค์สำหรับการใช้งานส่วนตัวเท่านั้น ไม่

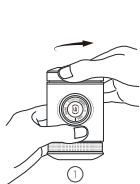
เหมาะกับการใช้งานในเชิงพาณิชย์ มืออาชีพ การใช้งานร่วม TH
มกัน หรือเชิงอุตสาหกรรม

การใช้ Picopresso ในลักษณะอื่นใดนอกเหนือจากที่ระบุไว้ ณ ที่
นี้ อาจทำให้เกิดอันตรายต่อผู้ใช้ได้และจะทำให้การรับประกันเป็น
โมฆะ บริษัท Wacaco Company Limited จะไม่รับผิดชอบ
ต่อการบาดเจ็บ หรือความเสียหายอันเกิดจากการใช้
Picopresso ที่ผิดพลาดประสงค์

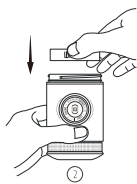
การแพ็คสำหรับการเดินทาง

คุณเพิ่งซื้อผลิตภัณฑ์ Picopresso มา กล่องผลิตภัณฑ์มีเครื่อง
Picopresso ซองสำหรับพกพา แกมเปอร์ (ตัวกระทุ้ง) และกรวย
ทั้งหมดแพ็คมาแยกกัน

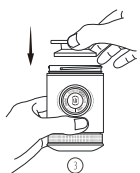
คุณทราบหรือไม่ว่าอุปกรณ์ทั้งหมดสามารถใส่เข้าไปใน Picopresso ได้



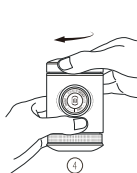
①
หมุนคลายฝาแก๊งก์น้ำ



②
สอดกรวยเข้าไปในแก๊งก์น้ำ
ให้เข้าที่ตามรูปลัดบน

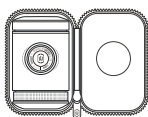


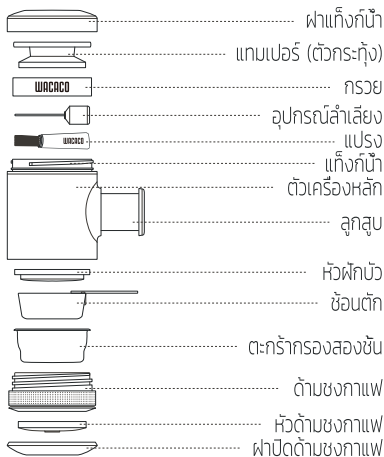
③
ใส่แกมเปอร์ (ตัวกระทุ้ง)
เข้าไปในฝาแก๊งก์น้ำ



④
หมุนปิดฝาแก๊งก์น้ำ

เยี่ยมมาก! ทีนี้คุณก็สามารถเก็บ
Picopresso ใส่ซองพกพาได้ คุณ
พร้อมออกเดินทางแล้ว





ขั้นตอนการใช้



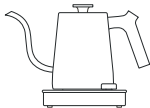
①

ชั่งน้ำหนักเมล็ดกาแฟ
16-18 กรัม



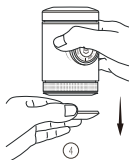
②

กดเมล็ดกาแฟให้ละเอียดเป็นพิเศษ
(ดูตารางการบดออนไลน์ของเรา)



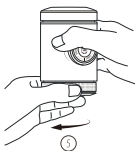
③

เริ่มต้มน้ำ

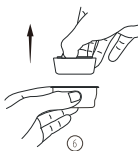


④

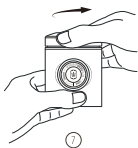
ถอดฝาปิดด้ามชง
กาแฟออก



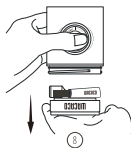
⑤
หมุนคลายด้านซีก
กาแฟ



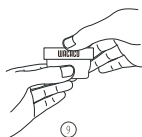
⑥
นำชั้นนอกออกจากด้านใน
ตะกร้า



⑦
หมุนคลายฝา
แก๊งก์น้ำ



⑧
นำแท่งเปอร์ (ตัวกระทุ้ง) กรวย
แปรง และอุปกรณ์สำลียงออก
จากแก๊งก์น้ำ



⑨
วางกรวยไว้ด้านบน
ตะกร้า



⑩
ถ่ายผงกาแฟกลงไปใน
ตะกร้าสองชั้น



⑪
ใช้อุปกรณ์สำลียงคนผง
กาแฟบด



⑫
กระทุ้งกรวยที่อยู่ในตำแหน่ง
จนกระทั่งแท่งเปอร์
(ตัวกระทุ้ง) แตะถึงกรวย



13

ปลดล๊อคลูกสูบจาก
ตำแหน่งเคลื่อนที่



14

ใส่น้ำเดือดลงไปในแก๊งก์น้ำ
⚠️ โปรดใช้ความระมัดระวังเพื่อ
ไม่ให้น้ำร้อนลวก



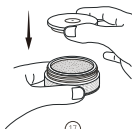
15

ป้อนผงกาแฟหนึ่งครั้งเหนือถ้วยของ
คุณ เพื่ออุ่นเครื่องและแก้ว ⚠️ โปรดใช้
ความระมัดระวังเพื่อไม่ให้น้ำร้อนลวก



16

นำน้ำส่วนเกินออกจากแก๊งก์น้ำ
และเทน้ำออกจากแก้ว



17

วางตะกร้าไว้ด้านบนในตำแหน่งชงกาแฟ
และใส่หัวฝักบัวไว้ด้านบน



18

หมุนด้านบนชงกาแฟปิด
เข้าไปให้แน่น



19

ใส่น้ำเดือดลงไปในแก๊งก์น้ำอีก
ครั้ง ⚠️ โปรดใช้ความระมัดระวัง
เพื่อไม่ให้น้ำร้อนลวก



20

หมุนปิดฝาแก๊งก์น้ำ



②1
เลื่อน Picopresso ให้อยู่เหนือแก้วของ
คุณและเริ่มปั๊ม ใช้สองมือจับ
Picopresso ตามภาพด้านบน



TH
นับการกดจำนวน 8 ครั้ง และ
รอ 10 วินาทีสำหรับขั้นตอน
เตรียมก่อนชง



②3
ปั๊มอีกครั้ง จากนั้นจึงหยุดปั๊มเมื่อถึงอัตราส่วนการผลิตที่ 1:2
(กาแฟบด 18 กรัม สำหรับเอสเปรสโซ 36 กรัม)

⚠️ ตัวเครื่อง Picopresso อาจร้อน โปรดใช้ความระมัดระวัง

สำหรับผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

- ซื้อเมล็ดกาแฟสดจากร้านคั่วกาแฟในพื้นที่
- ใช้น้ำกรอง
- ใช้ตาชั่งเพื่อความแม่นยำในการวัดปริมาณเมล็ดกาแฟและปริมาณเอสเปรสโซที่ผลิตได้
- บดกาแฟก่อนเตรียมเอสเปรสโซช็อก เราขอแนะนำเป็นอย่างยิ่งให้ลงทุนซื้อเครื่องบดกาแฟคุณภาพสูง
- ก่อนการกระทุ้ง ให้ใช้อุปกรณ์สำลียงกระจายกาแฟบดในตะกร้าให้ดี เพื่อไม่ให้เกิด channelling effect (อาการที่น้ำเข้าไปติดอยู่ในก้อนกาแฟ ทำให้ไม่สามารถสกัดได้อย่างเต็มที่)
- หากต้องการเอสเปรสโซช็อกที่สมบูรณ์แบบ ให้ใช้ด้านกาแฟเปลือก โดยการถอดหัวด้านกาแฟออก ด้านกาแฟแบบไร้กันจะทำให้คุณเห็นการสกัดเอสเปรสโซทั้งกระบวนการ จึงสามารถสังเกตการ channelling จุดที่ไม่เคลื่อนไหว หรือการสกัดที่ไม่ทั่วถึงได้

การทำความสะดวกตะกร้า

คุณเพิ่งสกัดเอสเปรสโซเสร็จ ได้เวลาทำความสะอาดตะกร้าแล้ว

- ให้ทำขั้นตอนนี้ในอ่างล้าง หรือเหนือภาชนะหรือถ้วย ป้อนประมาณ 20-30 ครั้ง เพื่อกำจัดน้ำส่วนเกินออก
- หมุนคลายด้ามกาแฟออก ถากกาแฟที่สกัดแล้วควรแห้งทั้งหมด
- นำตะกร้าออกจากด้ามชงกาแฟ ชิ้นส่วนเหล่านี้อาจร้อนได้ โปรดใช้ความระมัดระวัง
- วางก๊อชชูปบนพื้นผิวเรียบ
- เคาะตะกร้ากลับหัวบนผ้านั้น เพื่อนำกากกาแฟออก

การทำความสะอาดเครื่อง

การเอาใจใส่และทำความสะอาดเครื่องอย่างสม่ำเสมอเป็นสิ่งสำคัญ การดูแลรักษาที่ดีจะทำให้คุณสามารถใช้งานเครื่อง Picopresso ไปได้อีกหลายปี

คุณเพิ่งนำกากกาแฟออกจากตะกร้า ได้เวลาทำความสะอาดตัวเครื่องทั้งหมดแล้ว:

- ใส่น้ำสะอาดเล็กน้อยเข้าไปในแท็งก์น้ำ
- บังมวจนการทำงานอีกครั้งเหนืออ่างล้างหรือถ้วย เพื่อทำความสะอาดระบบปั๊ม
- นำน้ำส่วนเกินออกจากแท็งก์น้ำ
- ปั๊มอีกสองสามครั้งเพื่อนำทุกอย่างออกจากระบบปั๊มอย่างสมบูรณ์ และตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีน้ำหลงเหลืออยู่
- เปิดน้ำไหลผ่านหัวฝักบัว ตะกร้า และด้ามชงกาแฟ เพื่อทำความสะอาด
- ปลอ่ยให้ชิ้นส่วนทั้งหมดแห้งเป็นเวลาสองถึงสามชั่วโมงก่อนประกอบกลับเข้าไป

การแก้ไขปัญหา

Picopresso ได้รับการสร้างทางวิศวกรรมให้มีความแข็งแรงทนทานเพิ่มเติมอีกตัวหนึ่ง เมื่อแรงดันภายในตะกร้ากรองสูงเกินไป วาล์วนิรภัยจะเปิดทำงาน ทำให้น้ำไหลกลับเข้าไปในแท็งก์น้ำ หากวาล์วตัวนี้เปิดอยู่ ให้รอสักสองสามนาทีก่อนพยายามเตรียมเอสเพรสโซอีกครั้ง

สำหรับเอสเพรสโซ่ช็อกที่สมบูรณ์แบบ เป็นเรื่องสำคัญที่ต้องรักษาระดับความดันให้อยู่ประมาณ 8 ถึง 12 บาร์ และหลีกเลี่ยงการเปิดวาล์วปล่อยแรงดัน สำหรับขั้นนี้ คุณต้องควบคุม 3 ตัวแปร:

- ปริมาณกาแฟสด หากมีกาแฟสดในตะกร้ากรองมากไปจะเพิ่มความดันภายใน
- ความละเอียดของกาแฟสด กาแฟสดที่มีความละเอียดเกินไปจะเพิ่มความดันภายใน
- ความเร็วในการปั๊ม การปั๊มอย่างรวดเร็วจะเพิ่มแรงดันภายใน หากไม่มีกาแฟออกมา หรือไหลออกมาน้อยในการปั๊มแต่ละครั้ง:
- ลดความเร็วในการปั๊มลง
- บดกาแฟให้หยาบกว่านี้เล็กน้อย
- ลดปริมาณกาแฟสดลง

หากกาแฟไหลออกมาง่ายไปและแทบมองไม่เห็นครีมน่า (ฟองครีมด้านบนกาแฟ):

- บดกาแฟให้ละเอียดขึ้น
- เพิ่มปริมาณกาแฟสดได้มากที่สุดถึง 18 กรัม

การรับรองความปลอดภัย



Picopresso ได้รับการรับรองความปลอดภัยด้านวัสดุสัมผัสอาหาร Picopresso ใช้วัสดุที่ได้รับการรับรองโดยผู้ผลิตของเราว่าปราศจาก BPA 100%

การปกป้องสิ่งแวดล้อม



วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์และอุปกรณ์มีส่วนประกอบของวัสดุรีไซเคิล

การทิ้ง

Picopresso ได้รับการผลิตโดยการใช้วัสดุคุณภาพสูงที่สามารถนำกลับมาใช้ได้ใหม่ หรือนำไปรีไซเคิลได้ โปรดทิ้งอุปกรณ์ในบริเวณเก็บขยะที่เหมาะสม

การรับประกัน

บริษัท Wacaco จำกัด รับประกัน Picopresso จากข้อบกพร่องที่เกิดจากความผิดพลาดของวัสดุ หรือการใช้งานเป็นระยะเวลา 24 เดือนนับจากวันที่ซื้อ การรับประกันนี้ไม่สามารถถ่ายโอนได้ และไม่ได้รับการชดเชยเป็นเงินสด บริษัท Wacaco จำกัด ขอรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการใช้งานอุปกรณ์นี้

การรับประกันนี้ไม่ครอบคลุม:

- ความเสียหายที่เกิดจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสม, การใช้งานรุนแรง, ปลดอยทิ้งไว้, ใช้ในเชิงพาณิชย์ หรือการใช้งานอื่น ๆ ของเครื่องที่ไม่ได้ระบุพบในคู่มือฉบับนี้

- การเปลี่ยนวงแหวน O ช้อนตัก แปรง หัวไฟบัว ตะกร้ากรอง กรวย แทมเปอร์ (ตัวกระทุ้ง) และอุปกรณ์สำเลียง
- ความเสียหายทางด้านความสวยงามของอุปกรณ์ ความเสียหายอันเกิดจากการสึกกร่อนหรือการเสื่อมสภาพไปตามการใช้

ความเสียหายเนื่องจากการกัดกร่อนหรือการเสื่อมสภาพที่ละน้อย การถอดหรือซ่อมแซมใด ๆ ที่ดำเนินการโดยบุคคลที่ไม่ได้รับอนุญาตจะทำให้การรับประกันสิ้นสุดลง หาก Picopresso ของคุณล้มเหลวภายในสองปีโปรดติดต่อผู้จัดการจำหน่าย Wacaco ในพื้นที่ของคุณหรือ support@wacaco.com โดยตรงเพื่อซ่อมแซมหรือแลกเปลี่ยน



ร่วมแบ่งปันประสบการณ์ของคุณผ่านสื่อโซเชียลโดยใช้
#picopresso