



winco[®]

CAFETERA

W1921N ———

W1921B ———

MANUAL DE INSTRUCCIONES
CERTIFICADO DE GARANTÍA

www.winco.com.ar



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

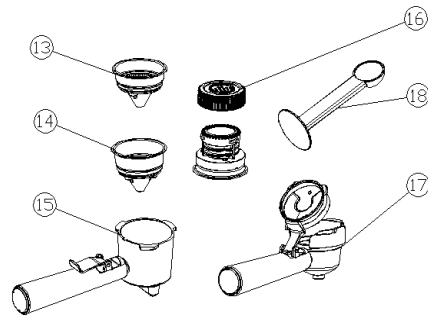
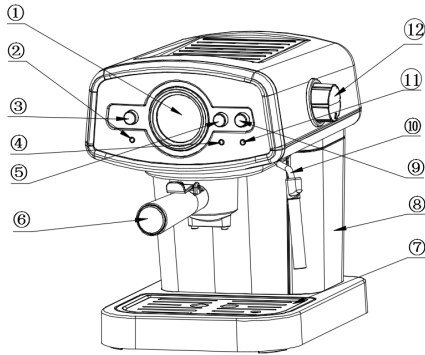
1. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros implicados. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de la unidad a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
2. Los niños no deben jugar con el aparato.
3. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha supervisado o instruido sobre el uso del mismo de una manera segura y comprenden los peligros involucrados.
4. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Ambientes tipo alojamiento y desayuno.
5. El aparato no debe sumergirse.
6. El aparato se utiliza únicamente para la elaboración de café, no lo utilice incorrectamente para otros fines.
7. La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso.
8. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
9. La cafetera no se colocará en un armario cuando esté en uso.
10. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario sin supervisión.
11. No sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
12. Advertencia: la apertura de llenado no debe abrirse durante el uso.
13. Compruebe si el voltaje es constante antes de usarlo.
14. La máquina de café debe estar conectada a una toma con descarga a tierra.
15. Por favor, no deje la máquina de café sin supervisión durante su funcionamiento, ni permita que los niños o personas sin la capacidad de cuidar de sí mismos se acerquen a la cafetera.
16. Por favor, no utilice el equipo en ambientes húmedos, con campos magnéticos altos y altas temperaturas. No coloque la unidad sobre una superficie caliente, al lado de una fuente de fuego o sobre otros aparatos eléctricos, como el frigorífico.
17. Para evitar incendios y descargas eléctricas, no coloque el cable de alimentación ni enchufe en contacto con agua ni ningún otro líquido; No dañe, doble demasiado, estire el cable de alimentación y no coloque objetos pesados sobre el mismo.
18. Desconecte del tomacorriente cuando limpie o no utilice el equipo. Los accesorios se pueden limpiar solo después de que el equipo se haya enfriado.
19. Utilice los accesorios originales.
20. La unidad sólo se utiliza para elaborar café. No lo utilice para otros fines. Colóquela en un ambiente seco.
21. Coloque la cafetera sobre una mesa plana y tenga en cuenta que la cafetera esté al menos a 5 cm de distancia del objeto colocado cerca y el panel posterior de la unidad esté a más de 20 cm de la pared. No cuelgue el cable de alimentación en el borde del escritorio o mostrador.
22. Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente del aparato.
23. No toque la superficie metálica de la unidad directamente cuando la misma esté en uso. Utilice la perilla y la manija.
24. Limpie y mantenga las piezas de la unidad con regularidad para garantizar la calidad del café y prolongar la vida útil de la cafetera.

- 25. No mueva ni apague la unidad a voluntad cuando la misma está funcionando.
- 26. No lo utilice sin agua.
- 27. Para garantizar la seguridad, lea atentamente los detalles de las instrucciones y domine el método de uso correcto.
- 28. No exponga la cafetera ni el cable de alimentación al agua u otros líquidos.
- 29. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado cuando haya algún defecto en la unidad.

⚠ Notas importantes:

- No toque los componentes de alta temperatura (como el tubo de vapor de alta presión, la salida de agua, etc.) cuando utilice la unidad.
- Este aparato está diseñado para preparar café o calentar bebidas. Tenga cuidado de evitar quemaduras por salpicaduras de agua o vapor o por un uso inadecuado del aparato.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



- | | | | |
|----|--------------------------|-----|------------------------------------|
| 1. | Termómetro | 10. | Tubo de vapor |
| 2. | Indicador de energía | 11. | Indicador de vapor |
| 3. | Encendido/Apagado | 12. | Perilla de vapor |
| 4. | Indicador de café | 13. | Filtro café 1 taza |
| 5. | Botón Café/agua caliente | 14. | Filtro café 2 tazas |
| 6. | Soporte para el filtro | 15. | Soporte filtro |
| 7. | Bandeja anti goteo | 16. | Adaptador para cápsula Nespresso |
| 8. | Depósito de agua | 17. | Adaptador para cápsula Dolce Gusto |
| 9. | Botón Vapor | 18. | Cuchara medidora |

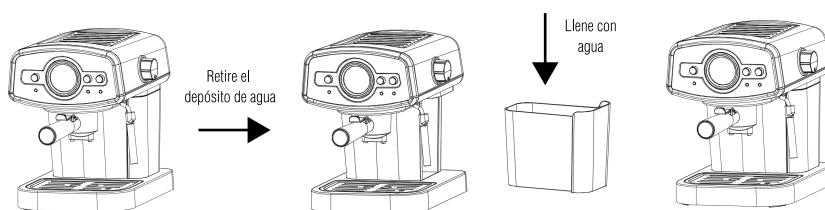
MODO DE USO

Uso por primera vez

1. Saque la cafetera WINCO de la caja de embalaje y compruebe si los accesorios están completos.
2. Limpie todas las piezas extraíbles.
3. Haga funcionar la unidad 2-3 veces con agua para limpiar el interior y los conductos. El café en polvo no es necesario para limpiar la unidad.

Advertencia: Para el primer uso, es posible que no salga agua. Gire la perilla de vapor en sentido antihorario para abrir al estado máximo y presione el botón "café", cuando salga agua de la boca de vapor, presione el botón "café" para cerrar el producto y gire la perilla de vapor en el sentido de las agujas del reloj hasta el estado cerrado.

Llenado del depósito de agua



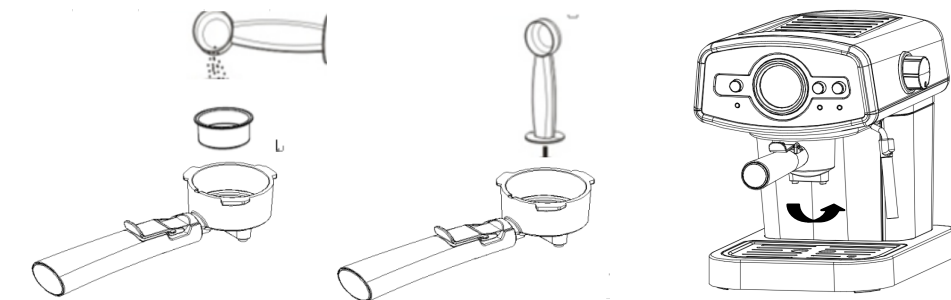
1. Retire el depósito de agua ubicado del lado derecho de la unidad.
2. Llene con agua potable, respetando el nivel máximo indicado.

USO DE LA UNIDAD

Precalentar la cafetera

1. Saque el depósito de agua de la derecha y vierta la cantidad adecuada de agua en él. Tenga en cuenta que el nivel del agua no puede exceder la escala MAX, ni ser menor que la escala MIN.
Advertencia: en el caso de que no haya agua en el depósito, el uso de la máquina afectará la vida útil de la bomba. Agregue agua a tiempo cuando el nivel del agua esté por debajo de la escala MIN.
2. Conecte la alimentación y presione el botón "POWER". Si la luz roja del indicador de encendido / apagado está encendida, indica que la cafetera comienza a precalentarse. Espere a que el indicador del termómetro esté entre 80 y 120° (posición del icono de café) y la luz indicadora de precalentamiento encendida. Si desea detener la unidad, presione el botón "on / off" nuevamente.
3. Coloque el filtro en el portafiltros, fíjelo a la unidad desde la posición "insertar"; y luego gírelo a la derecha hasta la posición "bloqueado".
4. Coloque la taza de café a utilizar debajo del portafiltros, presione el botón "Café", para precalentar la unidad y la taza de café por la salida de agua caliente.

Haciendo café espresso



1. Llene el filtro con café en polvo y luego alise y comprima.
2. Coloque el filtro en el portafiltros, ajústelo a la cafetera desde la posición "insertar"; y luego gírelo a la derecha hasta la posición "bloqueado".
3. Coloque la taza de café que se utilizará debajo del portafiltros, cuando la luz indicadora de café verde esté encendida, presione el botón de "café" para comenzar. Para finalizar, presione nuevamente el botón "café", luego la unidad se detendrá.

Advertencia: No deje la unidad desatendida cuando esté en uso.

4. Permita que la unidad se enfríe luego del uso (5 minutos aprox), gire el portafiltros hacia la izquierda y retírelo, sujete el filtro y vierta los residuos de café.
5. Lave el soporte del filtro y el filtro con agua después de enfriar completamente, limpie la carcasa principal y la bandeja de goteo con un paño húmedo.

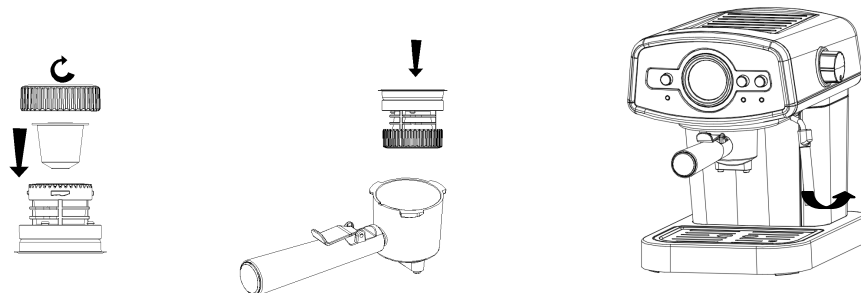
IMPORTANTE: para evitar salpicaduras, no retire nunca el portafiltros mientras el aparato está haciendo café.

Nota:

1. Cuando la máquina de café termine de precalentar, si presiona el botón de café y el botón de vapor al mismo tiempo, la máquina de café preparará café directamente.

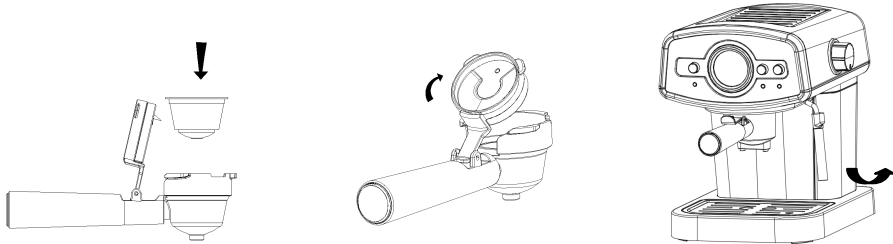
IMPORTANTE: para evitar salpicaduras, no retire nunca el portafiltros mientras el aparato está haciendo café.

Haciendo café en cápsula Nespresso



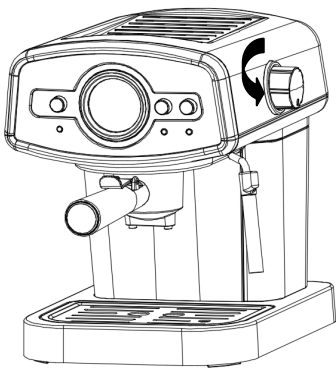
1. Coloque la cápsula Nespresso en el soporte indicado, luego apriete la tapa y colóquela en el portafiltros, ajuste a la cafetera desde la posición de "inserción"; y luego gírela a la derecha hasta la posición "bloqueado".
2. El siguiente proceso es el mismo que para hacer el café espresso.

Haciendo café en cápsula Dolce Gusto



1. Coloque la cápsula Dolce Gusto en el Soporte correspondiente y luego gire la tapa de la cápsula para perforar la cápsula, gírela a la derecha hasta la posición "bloqueado".
2. El siguiente proceso es el mismo que para hacer el café espresso.

Haciendo capuccino



El capuccino está hecho de café espresso más leche espumosa. Por lo tanto, primero debe preparar el café y a continuación se describe el proceso de formación de espumado de la leche.

Notas: El filtro debe instalarse en su lugar durante el proceso de producción de vapor.

1. Primero, prepare el espresso y prepare tazas lo suficientemente grandes.
2. Conecte la alimentación, presione el botón "encendido / apagado" y el botón "vapor" a su vez, la luz roja indicadora de encendido / apagado está encendida, lo que indica que la máquina comienza a precalentarse, cuando el indicador del termómetro apunta entre 120 ° (posición del icono de café) a 200 ° (posición del icono de vapor), la luz indicadora de vapor está encendida, lo que indica que el precalentamiento está completo.

Nota: cuando termine el vapor, cuando el indicador del termómetro esté entre 120 ° y 200°, si desea preparar una segunda taza de café, el indicador del termómetro debe estar entre 80 y 120 °. Se recomienda que al menos espere a que la máquina de café se enfríe durante 10 minutos después de hacer el vapor antes de comenzar a usarla nuevamente. De lo contrario, su café italiano puede tener un sabor a "quemado".

Método de enfriamiento de agua con bomba manual para máquina de café: cuando la temperatura está en el lado alto, es necesario apagar el botón "vapor" y presionar el botón "café", y luego la cafetera comienza a funcionar. - 120°(posición del icono de café), lo que indica que está listo para hacer café.



3. Vierta la leche entera en la taza cuando el vapor esté precalentado.
4. Encienda la perilla de vapor en sentido antihorario, cuando salga vapor, déjelo rociar en el aire para limpiar el agua caliente restante en el tubo en primer lugar, y luego gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta el estado cerrado Cuando no hay agua las gotas salen del tubo.

5. Sumerja la parte superior del tubo de vapor a 1/3 de la posición de la leche y cambie la perilla de vapor a "MAX". Mueva gradualmente la parte superior del tubo de vapor al lugar donde está justo debajo de la superficie de la leche, pero no podría estar más alto que la superficie. En este momento, habrá un sonido burbujeante y la leche estará en forma de vórtice en la taza, lo que significa que el aire está entrando en la leche.
6. Cuando la espuma de leche sea suficiente, introduzca el tubo de vapor profundamente en la leche y haga que la temperatura de la leche aumente a aproximadamente 66°, y luego se complete el proceso de formación de espuma de la leche, interrumpa el suministro de vapor girando la perilla de vapor en el sentido de las agujas del reloj y al mismo tiempo presione el botón de vapor.
7. Primero, vierta el café espresso en la taza de café y luego la leche espumosa. A estas alturas, el café capuccino está listo. También puede agregar la cantidad adecuada de azúcar o cacao en polvo en la parte superior según su gusto. Advertencia: la boquilla de vapor no debe colocarse sobre la superficie de la leche, ya que provocaría salpicaduras de leche y podría quemarse.

Sugerencias: Si hay burbujas claras en la espuma, vierta un poco de leche fresca para eliminar algunas burbujas grandes y luego agite la taza horizontalmente para mezclar la leche y la espuma de leche por completo.

Nota: para preparar más de un capuccino, primero haga todos los cafés y al final prepare la leche espumada para todos los capuccinos.

Notas:

1. Después de hacer la espuma de leche, el tubo de vapor debe limpiarse con un paño húmedo a tiempo para evitar que la leche restante se adhiera al mismo.
2. Después de terminar el proceso, encienda la perilla de vapor para que la cafetera libere vapor durante unos segundos, luego apague la perilla de vapor, limpie la salida de vapor en caso de que esté bloqueada por la leche restante.

Limpieza

1. Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento, apague la máquina, desenchúfela del tomacorriente y deje que se enfríe.
2. No utilice disolventes ni detergentes al limpiar la cafetera. Utilice un paño suave y húmedo.
3. Retire la bandeja recogegotas, vacíela y lávela periódicamente.
4. Limpiar el depósito de agua con regularidad.
5. Gire hacia la izquierda para quitar el portafiltros y el filtro, vacíe los residuos de café y luego limpie el filtro y el portafiltros con solución limpiadora y un paño, finalmente enjuáguelos con agua limpia.
6. Limpie todas las piezas extraíbles con agua limpia y séquelas bien.

Consejos para hacer café (se requiere leer antes de usar)

1. ¿Qué tipo de café es adecuado para esta máquina de café?

R: Podemos juzgarlo por la forma del residuo de café: 1. Si el residuo de café es pulposo, indica que el polvo de café es demasiado fino; 2. Si el residuo de café tiene forma de arena suelta, indica que el polvo de café es demasiado grueso; 3. Si el residuo de café tiene forma de torta, indica que el café en polvo es adecuado.

2. ¿Existe alguna medida estandar para la cantidad de café en polvo?

R: Para preparar una sola taza de café, coloque una medida rasa (aproximadamente 7-8 g) de café molido en el filtro.

B: Para preparar solo una taza de café doble, coloque una medida rasa (aproximadamente 14-15 g) de café molido en el filtro.

3.. ¿Cuánta fuerza se necesita para presionar firmemente el café en polvo?

R: Se necesita la fuerza de aproximadamente 1.5 kg para presionar y unificar el polvo de café usando sólo la mano.

4. ¿Cuál es la función del pequeño gancho en el mango del soporte?

R: Al verter el café residual, puede utilizar el gancho para evitar que el filtro se caiga.

5. ¿Cuál es la función del área para calentar tazas?

R: Al calentar la taza de café en esta área, puede obtener un mejor sabor del café porque la diferencia de temperatura del café cuando se vierte.

6. ¿Cuál es la función de las mangas de acero inoxidable en el tubo de vapor?

R: Puede hacer que el vapor forme una convección de vórtice, lo que puede hacer que la espuma de leche se vuelva más rica y fina.

7. ¿Por qué la leche no se puede convertir en espuma de leche?

R: 1. Asegúrese de elegir la leche que se guarda en frío; 2. La leche no se puede convertir en espuma de leche después de que su temperatura se eleve debido al proceso de fabricación de espuma de leche; 3. Hacer leche espumosa, a veces, requiere de cierta práctica.

8. ¿Qué se debe hacer si la espuma de leche tiene burbujas relativamente grandes?

R: Puede tomar la taza y aplicarle pequeños golpes sobre la mesa un par de veces, y sujetar la taza con la mano y girarla en una determinada dirección en el sentido de las agujas del reloj varias veces. De esta forma se pueden eliminar las burbujas grandes y hacer que la espuma sea más suave y densa, lo que le dará un sabor más intenso.

9. ¿Qué tipo de leche es adecuada para hacer espuma de leche?

R: La elaboración con leche baja en grasa resulta más fácil, pero la burbuja y la espuma son un poco más grandes y sueltas, y tampoco tienen un sabor intenso. La leche entera requiere un poco más de precisión pero logrará una leche espumosa e intensa.

10. ¿Qué se debe hacer si no sale vapor del tubo de vapor?

R: Generalmente se debe a que la limpieza no se ha hecho a tiempo después de hacer espuma de leche y la nata de la leche bloquea el tubo de vapor. Puede usar herramientas como un clip para limpiarlo colocándolo en el tubo de vapor desde un extremo del tubo de vapor. Si no está bloqueado, intente poner vinagre 1: 1 con agua en el depósito de agua y luego cambie la perilla a la posición de vapor para ablandar el tubo y así limpiarlo. Si lo anterior no pudo resolver el problema, comuníquese con el centro de servicio posventa para obtener soluciones.

Limpieza regular y Mantenimiento

1. Para garantizar el sabor puro del café, realice la descalcificación, la limpieza y el mantenimiento de las máquinas de café después de usarlas cada 2-3 meses.
2. Utilice el "Desincrustante para máquina de café" para realizar la descalcificación de la máquina de café (la proporción de agua y desincrustante es de aproximadamente 4: 1, o consulte las instrucciones de funcionamiento). Si no hay desincrustante, puede utilizar el "ácido cítrico" en su lugar (la proporción de agua y ácido cítrico es de aproximadamente 100: 3).
3. No es necesario poner café en polvo al limpiar la máquina de café.
4. Limpie la salida de agua y el tubo de vapor, respectivamente, de acuerdo con los pasos para preparar capuccino.
5. Luego use agua para limpiarlo más de 3 veces para asegurarse de que esté limpio.
6. Asegúrese de que la máquina de café descansa durante más de 3 minutos cada vez que se repita el proceso de limpieza.

Posibles problemas y soluciones

El café se derrama por el hueco del portafiltro.

Hay tierra dentro del anillo sellador.

El café en polvo es demasiado fino.

El café en polvo se ha presionado demasiado.

El anillo está dañado o es viejo.

El soporte del filtro no se puede cambiar a la posición de bloqueo.

Hay exceso de café.

El café se derrama por el hueco del portafiltro.

El molido del café es muy fino o el anillo sellador está sucio.

El café sale frío, la luz indicadora no está encendida

La unidad no está precalentada, precaliente la máquina de café

La taza de café no está precalentada. Precaliente la taza .

La bomba es demasiado ruidosa

Chequee que el depósito tenga cantidad suficiente de agua.

Verifique que el depósito de agua esté correctamente colocado.

Café muy suave

El café en polvo no está lo suficientemente plano, presione el café.

La cantidad de café no es suficiente.

El café está molido demasiado grueso.

El color del café es demasiado oscuro

El café en polvo está demasiado presionado o hay café en exceso.



Tipos de cafés

Espresso

Tiene un sabor fuerte y se puede decir que es el café original. También puede mantener su sabor mientras se mezcla con leche u otros ingredientes.

Capuccino

Para este se debe espumar la leche con el tubo de vapor. Colocar en una taza café a gusto y verter sobre él la leche espumada. El capuccino se puede beber con azúcar, canela o cacao en polvo.

Café con leche

La palabra "Latte" significa "leche". Está compuesto por leche caliente y Espresso. Vierta una taza de leche caliente y Espresso lentamente desde ambos lados de la taza de café al mismo tiempo, y la proporción es de aproximadamente 6: 1 (solo hay leche caliente en el Latte tradicional y no hay espuma).

Espresso Macchiato

La palabra "Macchiato" significa "cmanchado". Para hacerlo, solo tienes que poner un poco de espuma de leche encima de una taza de Espresso estándar. Solo se debe verter una pequeña porción de espuma en la parte superior del Espresso, en lugar de mucha leche.

Latte Macchiato

Latte Macchiato es una especie de café que se prepara vertiendo café en la leche caliente. En primer lugar, debe preparar una taza de leche caliente con espuma de leche y ponerla en un vaso, luego verter Espresso en la taza. Puede tener un color intenso en la parte superior y un color claro en la parte inferior, lo cual es bastante agradable. Técnicamente, puede verter Espresso desde el borde de la taza. Debido a la diferente velocidad de disminución del café, puede ver algunos hermosos cambios de estilo fuera del vaso.

Caffe Moca

El café moca está hecho de Espresso, leche caliente con espuma de leche y chocolate, etc., cada uno ocupa 1/3 en el vaso. Puede verter el chocolate lentamente desde el borde de la taza y aparecerá una forma de cascada.

Espresso Con Panna

Consiste en poner un poco de crema batida en la parte superior del Espresso. Ahora hay una variedad de diferentes sabores. Algunos son diferentes tipos de jarabes, algunos son con vino, algunos con miel y otros con leche de soja ...



Alimentación: CA 220-240V.- 50/60Hz. 1050W. Clase I





CERTIFICADO DE GARANTIA

Se garantiza la reparación sin cargo del equipo por el término de **seis meses** a partir de la fecha de compra.

KOWIN garantiza al comprador original, los beneficios del presente certificado, no incluyéndose las reparaciones por defectos originados en causas no inherentes al diseño o fabricación del mismo, tales como; transporte en cualquiera de sus formas, entregas o mudanzas, inundaciones, altas o bajas de tensión, caídas o roturas por uso indebido, suciedad o mantenimiento inadecuado, abuso o mal manejo por parte de personal no autorizado por **KOWIN**, deterioro de los indicadores originales del modelo de serie y cualquier hecho de fuerza mayor o caso fortuito, no siendo esta remuneración taxativa.

No se autoriza a ninguna persona para que contraiga en nombre de **KOWIN** ninguna otra obligación de las que aquí se consignan, ni que modifique las mismas.

Cualquier cuestión judicial a que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la justicia ordinaria de la Cdad. Autónoma de Bs. As.

Durante la vigencia de la garantía, los gastos de traslado, etc. se registrarán por las leyes vigentes en Argentina en el momento de la compra del producto.

KOWIN y los servicios técnicos se comprometen a cumplimentar la garantía de su equipo dentro de los 30 (treinta) días posteriores a su pedido formal, haciéndose cargo del transporte del equipo si así correspondiera por ley.

Este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país. Es imprescindible que el presente certificado no se encuentre adulterado, bajo ningún concepto y en ninguna de sus partes.

El comprador original debe acreditar su calidad tal, exhibiendo este certificado y la factura de compra correspondiente. La provisión de repuestos originales será realizada en el domicilio del fabricante.

Esta garantía pierde su validez en forma irrevocable si el producto fuera desarmado por alguna persona ajena a esta empresa o a sus representantes.

SERVICIO TECNICO AUTORIZADO

CASA CENTRAL

Pasteur 377 1° piso - CABA - Bs. As. - Argentina - Tel.: 011 4951-1669
service@winco.com.ar

WINCO - CENTURY - PLUS ELECTRIC - EUROTEL - WINCOPHONE

www.winco.com.ar