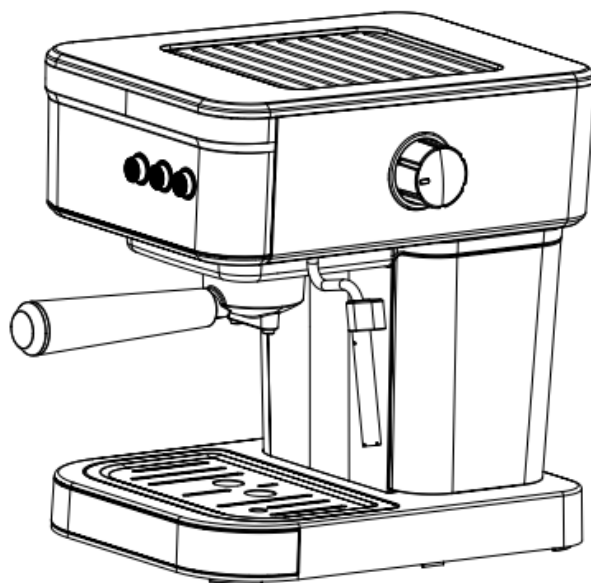


winco[®]

CAFETERA EXPRESS
W1925



MANUAL DE INSTRUCCIONES
CERTIFICADO DE GARANTÍA

www.winco.com.ar

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

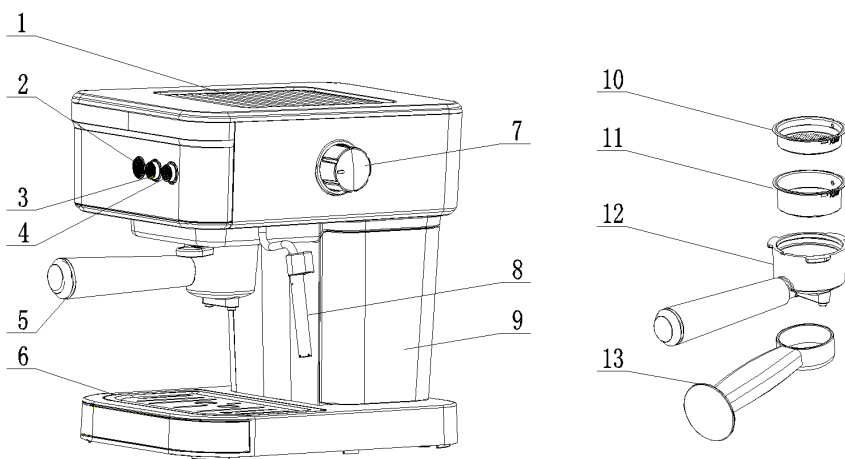
1. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros implicados. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de la unidad a menos que sean mayores de 8 años 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



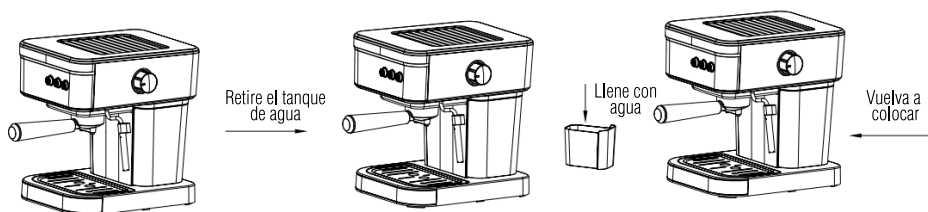
- | | | | |
|----|---------------------------------------|-----|-------------------------|
| 1. | Bandeja para mantener tazas calientes | 8. | Tubo de vapor |
| 2. | Botón de encendido | 9. | Depósito de agua |
| 3. | Botón café/agua caliente | 10. | Filtro café 1 taza |
| 4. | Botón vapor | 11. | Filtro café 2 tazas |
| 5. | Porta-filtros | 12. | Soporte filtro |
| 6. | Bandeja antigoteo | 13. | Cuchara medidora/prensa |
| 7. | Perilla de vapor | | |

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.

Llenado del depósito de agua



1. Llene el depósito con agua limpia y fresca teniendo cuidado de no superar el nivel MAX. Vuelva a colocar el tanque, presionando ligeramente para abrir la válvula ubicada en la parte inferior del tanque.
2. No use la máquina cuando no haya agua en el tanque. Agregue agua oportunamente cuando el nivel del agua esté por debajo del nivel mínimo.

USO DE LA UNIDAD

Precalentar la cafetera

1. Saque el tanque de agua a la derecha y vierta la cantidad adecuada de agua en el tanque. Tenga en cuenta que el nivel del agua no puede superar la escala MAX ni ser inferior a la escala MIN.
Advertencia: en caso de que no haya agua en el tanque, 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. Enchufe la alimentación y presione el botón "☉". Si la luz indicadora de encendido/apagado está encendida, indica que la máquina de café comienza a precalentarse. Cuando la luz indicadora de café queda fija, indica que el precalentamiento está completo. Si desea detener la unidad, presione "☉" de nuevo.
3. Coloque el filtro en el soporte del filtro, abróchelo en la máquina de café desde la posición "insertar"; y luego gírelo a la derecha hasta la posición "bloqueado".
4. Coloque la taza de café a utilizar debajo del portafiltro, presione el botón "☕", para precalentar la unidad y la taza de café a través de la salida de agua caliente.

Haciendo café

Llene el filtro con café molido y luego alíselo y comprímalo.

2. Coloque el filtro en el portafiltros, alinee en 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 portafiltro, cuando la luz indicadora de café esté encendida, presione el botón de "☕" para filtrar el café. Cuando obtenga el café solicitado, presione el botón nuevamente, luego la unidad se detendrá y no saldrá café.

Advertencia: No deje la cafetera sin supervisión mientras la usa.

4. Enfríe la máquina durante 5 minutos después del uso, gire el soporte del filtro hacia la izquierda y sáquelo, sostenga el filtro y vierta los residuos de café.

5. Lave el soporte del filtro y el filtro con agua después de que se enfríen por completo, limpie la carcasa principal y la bandeja de goteo con un paño húmedo.

IMPORTANTE: Para evitar salpicaduras, nunca retire el portafiltro mientras el aparato está haciendo café.

Nota:

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

Haciendo Capuccino

El capuchino está hecho de espresso + leche espumada. Por lo tanto, primero debe hacer espresso, y el siguiente contenido describe principalmente el proceso de espumado de leche.

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

1. Haga espresso en primer lugar y prepare tazas lo suficientemente grandes.

2. Enchufe la alimentación, presione el botón "encender/apagar" y el botón "vapor" al mismo tiempo, la luz indicadora se enciende, lo que indica que la máquina comienza a precalentarse, cuando la luz indicadora de vapor se enciende, indica que el precalentamiento está completo.

Nota: cuando termine el vapor, la temperatura será alta, por lo que se recomienda esperar al menos a que la unidad se enfríe durante 10 minutos después de generar vapor antes de comenzar a usarla nuevamente, o usar el método de enfriamiento de agua con bomba manual. De lo contrario, su café puede tener un sabor "quemado".

Método de enfriamiento de agua con bomba manual para cafetera: cuando la temperatura está en el lado alto, debe apagar el botón "vapor" y presionar el botón "café", y luego la máquina de café comienza a funcionar, el agua caliente fluye del tubo de vapor; la cafetera bombea agua durante 15-30 segundos hasta que la luz indicadora de café se apaga, luego presione el botón "Café" para dejar de bombear agua. En este momento, puede seguir el procedimiento normal para hacer café.

3. Vierta la leche en la taza de café reservada cuando el vapor esté precalentado.

4. Encienda la perilla de vapor en sentido contrario a las agujas del reloj, cuando salga el vapor, déjelo rociar en el aire para limpiar el agua caliente restante en el tubo primero, y luego gire la perilla en sentido horario 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 puede estar más alto que la superficie. En este momento, habrá un sonido burbujeante y la leche estará en forma de vórtice en la taza de café con leche, lo que significa que el aire está entrando en la leche.

6. Cuando la espuma de leche sea suficiente, coloque el tubo de vapor profundamente en la leche y haga que la temperatura de la leche suba a aproximadamente 66°, y luego se completa el proceso de formación de espuma de leche, interrumpa el suministro de vapor girando la perilla de vapor en el sentido de las agujas del reloj y en el mismo tiempo presionando el botón de vapor.

7. En primer lugar, vierta el café expreso en la taza de café y luego la leche espumosa en la taza de café. El café capuchino ya está listo. También puedes añadir la cantidad justa de azúcar o cacao en polvo por encima según tu gusto.

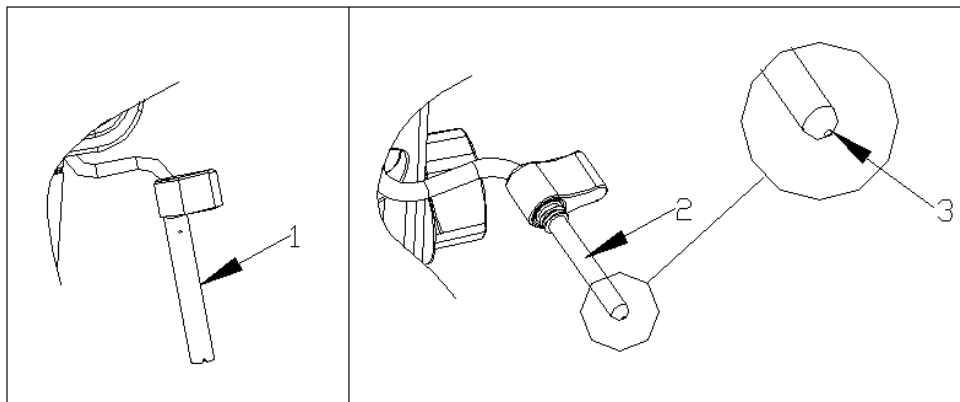
Advertencia: la boquilla de vapor no debe colocarse sobre la superficie de la leche para no quemarse, ya que provocará salpicaduras de leche.

Consejos: si hay burbujas claras en la espuma, golpee la taza de café con leche para eliminar algunas burbujas grandes y luego agítela horizontalmente para mezclar la leche y la espuma de leche por completo.

Nota: para preparar más de un capuchino, primero haga todos los cafés y al final prepare la leche montada para todos los capuchinos.

Notas:

1. Después de hacer leche espumada, el tubo de vapor debe limpiarse con un paño húmedo a tiempo para evitar que la leche restante se adhiera al tubo de vapor.
2. Después de terminar la espuma de leche, 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 la salida de vapor esté bloqueada por la leche restante.
3. Después de terminar de espumar la leche (1), encienda la perilla de vapor para que la máquina de café libere vapor durante unos 10 segundos, luego apague la perilla de vapor, limpie la salida de vapor (3) en caso de que la salida de vapor esté bloqueada por la leche restante.(Fig.1)



Limpieza

1. Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento, apague la máquina, desconéctela del tomacorriente y deje que se enfríe.
2. No use solventes o detergentes cuando limpie la cafetera. Utilice un paño húmedo suave.
3. Retire la bandeja de goteo, vacíela y lávela regularmente.
4. Limpie el tanque regularmente.
5. Gire a la izquierda para quitar el portafiltro y el filtro, deseche los residuos de café y luego limpie el filtro y el portafiltro con solución de limpieza y toallas, finalmente enjuáguelos con agua limpia.
6. Limpie todas las piezas desmontables con agua limpia y séquelas bien.

Consejos para un sabroso café

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

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

2. ¿Existe algún estándar para la cantidad de uso de café en polvo?

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

B: Para hacer una taza doble de café solamente, coloque una medida rasa (alrededor de 14-15 g) de café molido en el filtro.

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

R: Se necesita una fuerza de alrededor de 1,5 kg para presionar y emparejar el polvo de café usando solo la mano.

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

R: Al verter el residuo de café, puede usar 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 disminuye cuando se vierte el café en la taza de café.

6. ¿Cuál es la función de los manguitos 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 almacenada en frío; 2. La leche no se puede convertir en espuma de leche después de que su temperatura aumente debido al proceso de formación de espuma de leche; 3. Hacer espuma de leche es un tipo de habilidad. Por favor, practica más.

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

R: Puede tomar la taza y golpearla con fuerza sobre la mesa varias veces, y sostener la taza con la mano y gírela en cierta dirección en el sentido de las agujas del reloj varias veces. Al hacerlo, puede eliminar las burbujas grandes y hacer que la leche sea más suave y densa, lo que le dará un sabor más denso.

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

R: La leche baja en grasa es fácil de hacer espuma, pero la burbuja y la espuma son un poco más grandes y sueltas, y tampoco tienen un sabor denso. La leche entera no es fácil de hacer espuma, pero una vez que tenga éxito, habrá un buen resultado.

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

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

Limpieza y mantenimiento regulares

1. Para garantizar el sabor puro del café, realice la descalcificación, la limpieza y el mantenimiento de las máquinas de café después de usarlas durante 2 o 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 usar 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 hacer capuchino.
5. Luego use agua para limpiarlo más de 3 veces para asegurarse de que esté limpio.
6. Asegúrese de que la máquina de café descanse durante más de 3 minutos cada vez que se repite el proceso de limpieza.

Posibles problemas y soluciones

El café se derrama por el hueco del portafiltro.

- Hay polvo 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 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 "manchado". 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

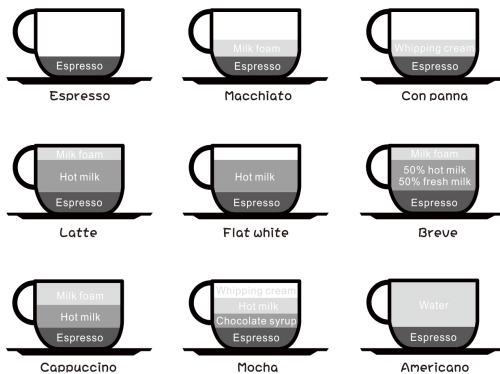
Latte Macchiato es una especie de café que se prepara vertiendo café en la leche caliente. En primer lugar, debe preparar una taza de leche caliente con espuma de leche y ponerla en un vaso, luego verter Espresso en la taza. Puede tener un color intenso en la parte superior y un color claro en la parte 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 ...



CERTIFICADO DE GARANTIA

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

WINCO 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 **WINCO**, 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 **WINCO** 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 regirán por las leyes vigentes en Argentina en el momento de la compra del producto.

WINCO 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.

Comercio: Fecha de compra: Nro. de factura:
Artículo adquirido: Nombre del propietario:
Tipo y nro. de documento: Domicilio:
Teléfono: Mail:

ESCANÉA ESTE QR PARA VER TODOS LOS
SERVICIOS TÉCNICOS OFICIALES DE
WINCO EN ARGENTINA

SERVICIO TECNICO OFICIAL WINCO
service@winco.com.ar
<https://www.winco.com.ar/technical-service>





www.winco.com.ar

