winco®

# CAFETERA EXPRESS

W1927

MANUAL DE INSTRUCCIONES
CERTIFICADO DE GARANTÍA

# INTRODUCCIÓN

Antes de utilizar la máquina, lea atentamente las instrucciones de funcionamiento y utilícela de la siguiente manera:

1. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que implica. La limpieza y el mantenimiento del usuario no podrán ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
2. Se supervisa a los niños para que no jueguen 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 han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados.
4. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
- zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas rurales;
- 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 cafeteras expresso, 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 igualmente calificadas para evitar riesgos.
9. La cafetera no deberá colocarse en un gabinete cuando esté en uso.

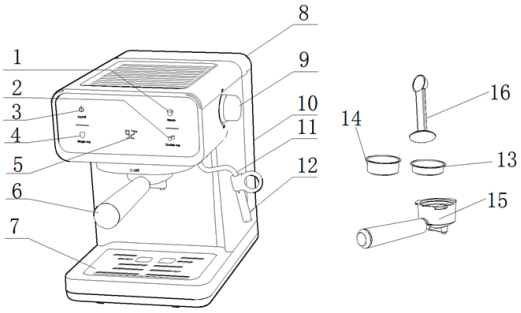
10. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deberán ser realizados por niños sin supervisión.
11. No sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
12. Verifique si el voltaje es constante antes de usarlo.
13. La máquina de café a utilizar deberá estar conectada a una toma de tierra.
14. Por favor, no abandone la máquina de café cuando la utilice, ni permita que niños o personas sin capacidad de cuidado personal se acerquen a la máquina de café.
15. No utilice el equipo en ambientes húmedos, con altas temperaturas o campos magnéticos elevados. No coloque la cafetera sobre una superficie caliente, junto a una fuente de fuego o sobre otros aparatos eléctricos, como la heladera.
16. Para evitar incendios y descargas eléctricas, no coloque la línea eléctrica ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido; no dañe, doble demasiado, estire la línea eléctrica y no coloque objetos pesados sobre la línea eléctrica.
17. Desconecte el enchufe cuando limpie o no utilice el equipo. Los accesorios sólo se pueden limpiar después de que el equipo se haya enfriado.
18. Utilice los accesorios originales.
19. La máquina se utiliza únicamente para realizar café. No lo utilice para otros fines.
20. Coloque la máquina de café sobre una mesa plana y tenga en cuenta que la máquina esté al menos a 5 cm de distancia del objeto colocado cerca, y que el panel posterior de la máquina de café esté a más de 20 cm de la pared. No cuelgue el cable eléctrico en el borde de la mesada ni lo deje de manera que pueda ser enganchado.
21. Asegúrese de que la línea eléctrica no toque la superficie caliente del aparato.
22. No toque la superficie metálica de la máquina directamente con la mano cuando utilice la máquina de café. Utilice la perilla y la manija.

23. Limpiar y mantener las piezas de la máquina de café con regularidad para garantizar la calidad del café y prolongar la vida útil de la máquina de café.
24. No mueva ni apague la alimentación a voluntad cuando la máquina de café esté funcionando.
25. No lo opere sin agua.
26. Para garantizar la seguridad, lea atentamente los detalles de uso en las instrucciones y domine el método de uso correcto.
27. No lave la máquina de café ni el cable eléctrico en agua u otros líquidos.
28. No lo use al aire libre.
29. Antes del primer uso, haga funcionar dos veces con agua limpia para eliminar el olor peculiar.
30. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado cuando haya algún fallo en la máquina de café.

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 máquina de café.
Este aparato está diseñado para preparar café o calentar bebidas. Tenga cuidado para evitar quemaduras por salpicaduras de agua o vapor o por un uso inadecuado del aparato.

# DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

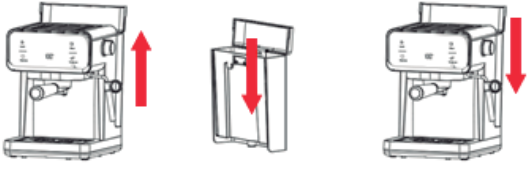



1. Botón de vapor
2. Botón de doble taza
3. Boton de encendido / apagado
4. Botón de una sola taza
5. Pantalla de visualización
6. Conjunto de portafiltros
7. Bandeja de goteo
8. Tapa del tanque de agua
9. Mando de agua caliente/vapor
10. Depósito de agua
11. Tubo de vapor
12. Espumador de leche
13. Filtro pequeño para 1 taza de café molido
14. Filtro grande para 2 tazas de café molido.
15. Portafiltro
16. Cuchara de café/pisón

## USO POR PRIMERA VEZ

1. Saque la cafetera de la caja de embalaje y compruebe si los accesorios están completos.
2. Limpie todas las piezas extraíbles.
3. Límpielo con agua limpia 2 o 3 veces según el proceso de preparación del café: no es necesario el café en polvo para limpiar la máquina de café.
Advertencia: En el primer uso, es posible que de el producto no salga del agua. Gire la perilla de vapor en el sentido contrario a las agujas del reloj para abrirla al 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 cerrar.

## LLENAR EL TANQUE DE AGUA



1.Abra la tapa del tanque de agua y saque el tanque tirando hacia arriba.
2.Llene el tanque con agua limpia y fresca teniendo cuidado de no exceder el nivel MÁX. Vuelva a colocar el tanque, presionando ligeramente para abrir la válvula ubicada en el fondo del tanque.
3. Más simplemente, el tanque también se puede llenar sin quitarlo, vertiendo el agua directamente desde una jarra.

IMPORTANTE: 1. Es normal que haya agua en el espacio debajo del tanque. Por lo tanto, se debe secar periódicamente con una esponja limpia.
2. No utilice la máquina cuando no haya agua en el tanque. Agregue agua oportunamente cuando el nivel del agua esté por debajo del nivel mínimo.

## PRECALENTAR LA CAFETERA

1. Conecte la alimentación y presione el botón "" para iniciar la máquina. Si la luz indicadora de café parpadea, indica que la cafetera comienza a precalentarse. Cuando la temperatura alcanza el valor establecido y finaliza el precalentamiento, las luces indicadoras de los dos botones permanecen encendidas y la pantalla de la máquina muestra "92°C", indicando que la máquina está lista. Durante el proceso de precalentamiento, los botones no funcionarán.
2. Coloque la malla del filtro en el porta filtro; asegúrelo en la máquina de café desde la posición "insertar"; y luego gírelo hacia la derecha hasta la posición "bloqueado".
3. Coloque la taza de café a utilizar debajo del filtro, presione el botón de taza única, para precalentar la máquina de café y la taza de café mediante la salida de agua caliente.

## PREPARAR CAFE EXPRESSO

Tenga en cuenta la dirección del filtro









1. Llene el filtro con café en polvo y luego alíselo y comprímalo.
2. Coloque el filtro en el soporte; asegúrelo en la máquina de café desde la posición "insertar"; y luego gírelo hacia la derecha hasta la posición "bloqueado".
3. Coloque la taza de café que va a utilizar debajo del soporte del filtro, cuando la luz indicadora de café no parpadee, presione el botón de una dos tazas para comenzar.
4. Presione el botón de una o dos tazas, la máquina se detendrá automáticamente cuando termine de preparar “una taza” o “dos tazas” de café.

Advertencia:

Por favor, no abandone la máquina de café cuando la utilice.

Para evitar salpicaduras, nunca retire el portafiltro mientras el aparato esté preparando café.

5. Enfríe la máquina durante 5 minutos después de terminar el café, gire el soporte del filtro hacia la izquierda y retírelo, sostenga la taza del filtro y vierta los residuos de café.

6. Lave el portafiltro y el soporte del filtro con agua después de enfriarlos por completo, limpie el cuerpo y la bandeja de goteo con un paño húmedo.

Descripción: El botón "DOBLE" dejará de funcionar automáticamente después de 35 segundos;

El botón "SIMPLE" dejará de funcionar automáticamente después de 20 segundos;

Si lamáquina no recibe instrucción luego de 29 minutos, se apaga automáticamente.

Tiempo de configuración definido por el usuario para preparar café: el tiempo preestablecido en la PCB para “Una taza” y “Dos tazas” es 15 s y 30 s. Si desea cambiar el tiempo, opere de la siguiente manera: Presione “Una taza” o “ Botón de dos tazas durante más de 3 s, cuando la luz indicadora parpadea, la bomba comienza a funcionar y a sincronizarse.

Cuando presione nuevamente el botón “Una taza” o “Dos tazas”, finalizará el tiempo. La próxima vez que presione el botón “Una taza” o “Dos tazas”, la máquina comenzará a funcionar de acuerdo con el tiempo configurado la última vez.

El tiempo de preparación del café se puede configurar en el rango de 20S~80S.

## PREPARAR CAPUCCINO



El capuchino está hecho de espresso + leche espumosa. Por lo tanto, primero debes preparar espresso, y el siguiente contenido describe principalmente el proceso de formación de espuma de la leche.

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

1. Primero haga espresso y prepare tazas lo suficientemente grandes.

2. Pulsa el botón "vapor". Si la luz indicadora de vapor parpadea, indica que la cafetera entra en estado de precalentamiento de vapor. Si la luz indicadora de vapor está encendida y la pantalla de la máquina muestra "120°C", indica que el precalentamiento está completo.

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

4. Gire la perilla de vapor en el sentido contrario a las agujas del reloj, cuando salga el vapor, primero déjelo rociar en el aire para limpiar el agua caliente restante en el tubo y luego gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj.

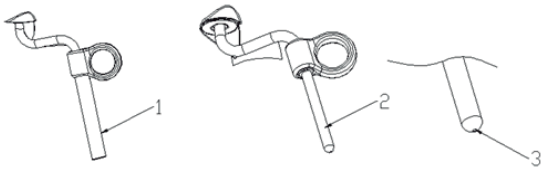
5. Sumerja la parte superior del tubo de vapor hasta la posición 1/3 de la leche y cambie la perilla de control a la posición ". Mueva gradualmente la parte superior del tubo de vapor hasta el lugar donde está justo debajo de la superficie de la leche, pero no puede estar más alto que la superficie. En este momento, habrá un sonido burbujeante y la leche estará en forma de vórtice en la taza lo que significa que el aire está entrando en la leche.

6. Cuando la espuma de leche esté lo suficientemente espesa, coloque el tubo de vapor profundamente en la leche y haga que la temperatura de la leche aumente a aproximadamente 66°C, y luego se completará 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 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 puede añadir la cantidad adecuada 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 provocaría salpicaduras de leche.
Nota: para preparar más de un capuchino, primero prepare todos los cafés y al final prepare la espuma de leche para todos los capuchinos.
1. Para volver a preparar café después de espumar la leche, primero enfríe la caldera o el café se quemará.
Nota: Cuando termine el vapor, si prepara café de una vez, la temperatura es alta, luego los tres indicadores (una taza, dos tazas y temperatura) parpadearán y la máquina emitirá una alarma. Se recomienda esperar al menos a que la máquina de café se enfríe durante 10 minutos después de generar vapor antes de comenzar a usarla nuevamente. De lo contrario, su café italiano puede tener un sabor "quemado".
Método de máquina de café de enfriamiento manual (liberando agua): cuando la máquina de café esté en estado de alarma, encienda la perilla de vapor en el sentido contrario a las agujas del reloj y presione el botón "café", el agua caliente fluirá desde el tubo de vapor. Cuando la luz del café parpadee de rápido a lento, presione el botón de café para detener el funcionamiento de la máquina y apague la perilla de la válvula de vapor. Espere un momento en que estas tres luces dejen de parpadear, lo que indica que la máquina está lista y podrá volver a preparar café.

Notas:
1. Después de hacer la espuma de leche, el tubo de vapor debe limpiarse con un paño húmedo a tiempo para evitar que los restos de leche se adhieran al tubo de vapor.
1. Después de terminar la espuma de leche, encienda la perilla de vapor para que la máquina de café suelte 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 el remanente de leche (Fig. 1).




## PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. En primer lugar, para hacer agua caliente, es necesario preparar una taza lo suficientemente grande como para evitar lesiones cuando el agua caliente salga por el tubo de vapor.

Conecte la alimentación y presione el botón "⏻" para iniciar la máquina. Si la luz indicadora de café parpadea, indica que la cafetera comienza a precalentarse. Cuando la temperatura alcanza el valor establecido y finaliza el precalentamiento, las luces indicadoras de los dos botones permanecen encendidas y la pantalla de la máquina muestra " 92°C", indicando que la máquina está lista.

3. Coloque la taza debajo del tubo de vapor, gire la perilla de vapor a la posición y presione el botón “café”. El agua caliente fluye desde el tubo de vapor hasta la taza. Cuando se alcance la capacidad requerida, apague el botón “café” y gire la perilla de vapor a la posición OFF.

Advertencia: Tenga cuidado al trabajar en la producción de agua caliente. El agua caliente o las salpicaduras de agua caliente pueden provocar lesiones.

## 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

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.

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 descanse durante más de 3 minutos cada vez que se repita el proceso de limpieza.

## PROBLEMAS Y SOLUCIONES

El café se derrama por el hueco del portafiltro.
- Hay tierra dentro del anillo selllador.
- 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 depósto 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 CAFÉ

**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**

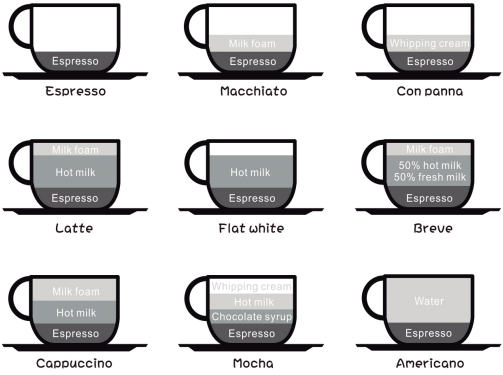
Latte Macchiato es una especie de café que se prepara vertiendo café en la leche caliente. En primer lugar, debe preparar una taza de leche caliente con espuma de leche y ponerla en un vaso, luego verter Espresso en la taza. Puede tener un color intenso en la parte superior y un color claro en la parte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




## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Alim.: 220-240Vca; 50/60Hz; 950W; 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.

**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 aqui 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.

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: .....

**ESCANEÁ 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**



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación descontrolada de desechos, recíclelos de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o comuníquese con el minorista donde compró el producto. Pueden llevar este producto a un reciclaje seguro para el medio ambiente.

winco.com.ar

** especificaciones y diseño, sujeto a cambios por constantes mejoras*