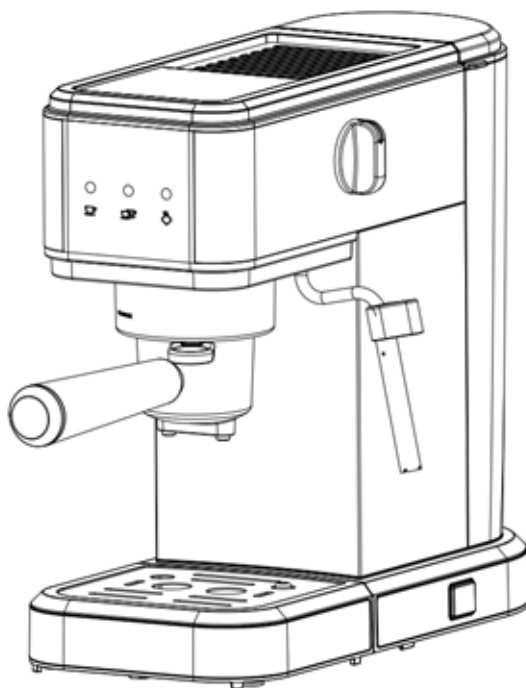


winco[®]

CAFETERA EXPRESS
W1923



MANUAL DE INSTRUCCIONES
CERTIFICADO DE GARANTÍA

www.winco.com.ar

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

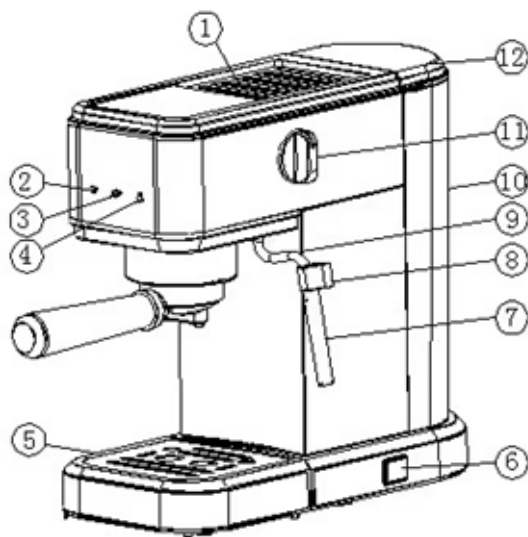
1. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros implicados. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de la unidad a menos que sean mayores de 8 años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



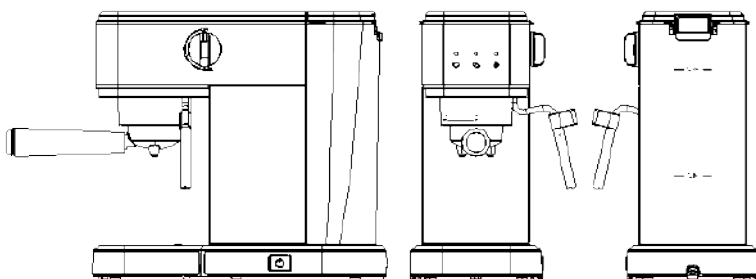
- | | | | |
|----|---------------------------------------|-----|-----------------------------|
| 1. | Bandeja para mantener tazas calientes | 10. | Depósito de agua |
| 2. | Botón para 1 taza | 11. | Perilla agua caliente/vapor |
| 3. | Botón para 2 tazas | 12. | Tapa depósito de agua |
| 4. | Botón vapor | 13. | Filtro café 1 taza |
| 5. | Bandeja anti goteo | 14. | Filtro café 2 tazas |
| 6. | Encendido/Apagado | 15. | Adaptador para cápsula |
| 7. | Espumador de leche | 16. | Porta filtro para cápsula |
| 8. | Manija tubo de vapor | 17. | Cuchara medidora |
| 9. | Tubo 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. Abra la tapa del tanque de agua y saque el tanque tirando hacia arriba.
2. 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.
3. Más simple, el tanque también se puede llenar sin quitarlo, vertiendo el agua directamente de una jarra.

IMPORTANTE: 1. Es normal que haya agua en el espacio debajo del tanque. Por lo tanto, debe secarse regularmente con un paño limpio.

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

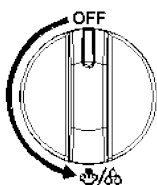
. Pulse el botón de encendido/apagado para iniciar la máquina. La máquina realizará una autoinspección automáticamente y se encenderán tres luces indicadoras en orden. Luego la unidad comienza a precalentar y el zumbador suena una vez con el indicador de una o dos tazas y las luces indicadoras parpadean; o las tres luces indicadoras parpadean simultáneamente con el timbre del zumbador. En tal estado, la máquina no funciona y los botones no funcionan. 30 segundos después de la alarma, la máquina estará en modo de espera con todas las luces indicadoras apagadas.

2. En estado de precalentamiento, las luces indicadoras parpadean simultáneamente con el indicador de una y dos tazas. Cuando la temperatura alcanza el valor establecido y finaliza el precalentamiento, las luces indicadoras de los dos botones se mantienen encendidas y el zumbador suena dos veces, lo que indica que la máquina está lista; durante el proceso de precalentamiento, los botones no funcionarán.

3. Coloque un recipiente con un volumen mínimo de 100 mm. debajo del espumador de leche.

4. Gire la perilla de agua caliente/vapor, descargue 100 mm. de agua caliente y luego gire la perilla a "APAGADO".

Aviso: Cuando se activa la perilla de vapor antes de encenderla, la máquina generará una alarma y ambas luces indicatoras parpadearán simultáneamente. En este momento, la perilla de agua caliente/vapor debe estar apagada para eliminar la alarma.



Ajuste del menú

1. Confirme que la máquina está lista antes de ingresar al programa de configuración del menú. Mantenga presionado el botón de vapor durante 5 segundos hasta que las tres luces indicatoras parpaddeen por turnos: luego, la máquina ingresa al modo de ajuste de programa para configurar los programas según sea necesario. Luego de 15 segundos la unidad saldrá automáticamente del programa de ajuste.

Aviso: En caso de que no se realice ninguna operación durante 15 segundos, la máquina saldrá automáticamente del programa de configuración del menú y mantendrá la configuración original.




Ajuste de la temperatura

Configure la temperatura del café siguiendo los siguientes pasos:




1. Ingrese al programa de configuración
2. Presione el botón  para ingresar al programa de configuración de la temperatura del café y la luz indicadora del programa seleccionado previamente se enciende temporalmente:

 (encendido)  (apagado)  (apagado) Temperatura baja (70°C +/-5°)

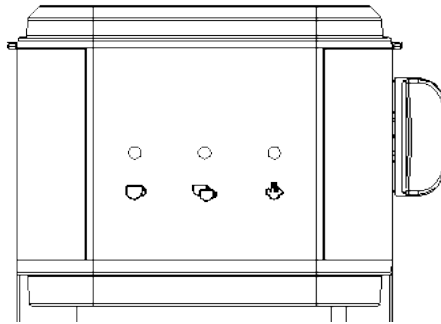
 (encendido)  (encendido)  (apagado) Temperatura moderada (75°C +/-5°)

 (encendido)  (encendido)  (encendido) Temperatura alta (80°C +/-5°)

3. Luego, las luces indicatoras se encienden.
4. Presione el botón de temperatura del café necesario.

 (baja)  (media)  (alta)

5. Seleccione la temperatura del café según su preferencia y la luz indicadora parpadeará tres veces, lo que indica que se ha guardado la temperatura seleccionada. El zumbador suena durante un período prolongado dos veces.
6. La máquina sale automáticamente del menú cuando se completa la configuración de la temperatura y luego la máquina está lista para ser utilizada.



Ajuste de la dureza del agua

I. De acuerdo con la dureza del agua, cuando tres luces indicadoras están encendidas constantemente después de que la máquina se ha usado por un tiempo, significa que la máquina no puede ser utilizada y necesita eliminar las incrustaciones.

II. El tiempo de eliminación de incrustaciones se puede configurar según la dureza del agua de diferentes áreas. El valor predeterminado de la máquina es agua blanda.

III. Los pasos detallados de la operación son los siguientes:

1. Ingrese al programa de configuración del menú

2. Presione el botón “☞” para ingresar al programa de configuración del menú para la dureza del agua y la luz indicadora de café del programa correspondiente seleccionado previamente se enciende temporalmente:

☞ (encendido) ☞ (apagado) ☞ (apagado) Agua liviana

☞ (encendido) ☞ (encendido) ☞ (apagado) Agua medianamente dura

☞ (encendido) ☞ (encendido) ☞ (encendido) Agua dura

4. Seleccione la dureza del agua de su zona, y pulse el botón correspondiente. la luz indicadora parpadea tres veces, lo que indica que se ha guardado la dureza del agua seleccionada. El zumbador suena durante un período prolongado dos veces.

5. La máquina sale automáticamente del menú cuando se completa la configuración de la dureza del agua y luego puede ser utilizada en condiciones normales.

6. Cuando la máquina genera una alarma y las tres luces indicadoras están encendidas constantemente, los usuarios deben agregar el desincrustante (ácido cítrico de 25 g y 1 lt. de agua) en el tanque y colocar un recipiente debajo del espumador de leche. Mantenga presionado “☞” durante al menos 5 segundos hasta que las tres luces indicadoras parpadeen a la vez. Luego, gire la perilla a “☞/88” y presione nuevamente “☞”. Ahora, la máquina inicia el proceso de eliminación de incrustaciones y el desincrustante sale por la salida del tubo de vapor de la máquina. El proceso de eliminación de incrustaciones dura unos 5 minutos.

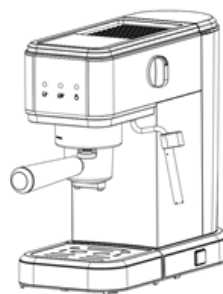
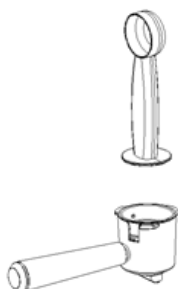
Aviso: En el proceso de eliminación de incrustaciones, donde la salida de café requiere limpieza, los usuarios pueden apagar la perilla de vapor y permitir que el desincrustante fluya por la salida de café. Después de eliminar las incrustaciones, saque el tanque y límpielo con agua limpia. Luego, agregue agua limpia en el tanque hasta el nivel máximo. Limpie la máquina con la función de eliminación de incrustaciones activada. Cuando se acaba el agua, el proceso de eliminación de incrustaciones se completa y la máquina se puede utilizar en condiciones normales después de la limpieza.

Función de apagado automático

1. En caso de que la unidad no sea utilizada durante 30 minutos, la máquina entrará automáticamente en el estado de espera y todas las luces indicadoras se apagarán para ahorrar energía.
2. Presione cualquier botón en el panel de control para reiniciar.

Haciendo café espresso

1. Después de precalentar la máquina, coloque el recipiente del filtro seleccionado para hacer café debajo del soporte e instale el soporte. Presione el botón “☕” para descargar un poco de agua caliente para calentar la taza de café;
2. Después de que la taza de café esté caliente, coloque el café en polvo necesario en el recipiente del filtro (taza individual 8 g, taza doble 15 g) y compáctelo suavemente con la prensa. Coloque el recipiente del filtro con café en polvo en el soporte y colóquelo.



3. Presione el botón “☕”, la luz indicadora parpadea. Luego, la máquina comienza a hacer café. De lo contrario, presione el botón “☕☕”, la luz indicadora parpadea y la otra se apaga. Luego, la máquina comienza a hacer café; la alarma suena tres veces después de hacer café.
 4. Tiempo de preparación de café predeterminado: 25 segundos para una taza y 38 segundos para taza doble; para una temperatura media;
 5. Pulse el botón de preparación de café previamente para dejar de verter café en el proceso de preparación de café.
- Aviso: Cuando la perilla de agua caliente/vapor esté encendida, presione los botones (de una o dos tazas), la máquina generará una alarma y las luces indicadoras de ambos parpadearán. Es necesario apagar el mando agua caliente/vapor para eliminar la alarma.

Cómo hacer café con cápsulas



1. Coloque la Cápsula Nespresso en el adaptador de la Cápsula Nespresso, luego apriete la tapa y colóquela en el soporte del filtro, colóquela en la máquina de café desde la posición "insertar"; y luego gírela a la derecha hasta la posición "bloqueado".
2. El siguiente proceso es el mismo que para hacer el café express.

Ajuste de tazas de café

De fábrica, la taza de café está configurada como la taza estándar. Siga los siguientes pasos para cambiar la taza de café si es necesario:


1. Coloque una o dos tazas debajo de la salida de café;
2. Mantenga presionado el botón de una o dos tazas. La máquina comienza a servir el café y la luz indicadora correspondiente se enciende constantemente con otra luz indicadora parpadeando, lo que indica que la configuración está en curso.
3. Cuando el café en la taza alcance la demanda, suelte el botón. La máquina deja de servir café y la luz indicadora correspondiente parpadea tres veces, lo que indica que se completó la configuración de la taza de café.
4. Cuando dos luces indicadoras para hacer café están encendidas por un período prolongado, significa que la máquina se puede usar en condiciones normales.
5. Cuando el tiempo de preparación del café establecido sea inferior a 15 segundos, la configuración predeterminada será de 20 segundos. Cuando no se suelta el botón durante el proceso de preparación del café, la máquina se detiene automáticamente después de 75 segundos, ya que el ajuste de tiempo máximo de la máquina es de 75 segundos.

Restablecer valores de fábrica


Esta operación cambiará el programa de configuración del menú y la configuración de la taza al valor predeterminado de fábrica. Si es necesario, siga los siguientes pasos:

1. Ingrese al programa de configuración del menú
2. Gire la perilla de vapor a "☁"
3. Presione el botón de una taza y las tres luces indicadoras parpadearán al mismo tiempo, lo que indica que todas las configuraciones se han restablecido a los valores predeterminados de fábrica.
4. Cuando las luces indicadoras de una y dos tazas parpadearan, significa que la perilla de agua caliente/vapor debe girarse a la posición "APAGADO".
5. Cuando la perilla de agua caliente/vapor se gira a "OFF", la máquina se puede usar en condiciones normales.

Haciendo Capuccino

1. Prepare una taza de Espresso en una taza suficientemente grande.
2. Vierta en un recipiente leche de unos 100 mm. que haya sido refrigerada (leche de unos 8°C). Tenga en cuenta al seleccionar el recipiente, que el volumen de leche aumentará de 2 a 3 veces.
3. Después de precalentar la máquina, presione el botón " " y la luz indicadora parpadeará con el zumbador sonando una vez. Cuando la temperatura alcance el valor establecido, la luz indicadora permanecerá encendida y el timbre sonará dos veces para notificar al usuario que encienda la perilla de vapor.
4. Coloque un recipiente vacío debajo del espumador de leche. Encienda la perilla de agua caliente/vapor durante unos segundos para descargar el aire residual en la máquina y luego apague la perilla.
5. Coloque el recipiente con la leche debajo del espumador de leche. El espumador de leche debe sumergirse en la leche durante varios milímetros. Gire la perilla de agua caliente/vapor a y la máquina comenzará a liberar el vapor y espumar la leche.
6. Cuando el volumen de la leche se duplique, sumerja profundamente el espumador de leche en la leche y precaliéntelo. A una temperatura adecuada (temperatura adecuada de 60°C) y con la cantidad adecuada de espuma de leche, gire hacia la derecha la perilla de agua caliente/vapor para apagar el interruptor de vapor.
7. Verter la espuma de leche en el Espresso preparado.

Aviso: Después de utilizar el vapor, no prepare el café inmediatamente. Presione el botón de una o dos tazas, ambas luces indicadoras y parpadearán y darán lugar a una alarma. En caso de que no funcione, la máquina esperará hasta que la temperatura alcance la temperatura del café y luego entrará en el modo café. Si desea hacer café rápidamente, enfríe la caldera siguiendo los siguientes pasos:

1. Coloque un recipiente debajo del espumador de leche.
2. Gire la perilla de agua caliente/vapor a "", y se verterá agua caliente en el espumador de leche. La luz indicadora comienza a parpadear.
3. Cuando la máquina se enfríe a cierta temperatura, automáticamente dejará de agregar agua caliente. En este momento, las luces indicadoras parpadearán simultáneamente.
4. Apague la perilla de agua caliente/vapor y ahora la máquina de café se puede usar en condiciones normales.

Notas:

1. Para evitar salpicaduras, no retire nunca el portafiltro mientras el aparato esté sirviendo café.
2. El filtro debe instalarse en su lugar durante el proceso de producción de vapor.
3. La boquilla de vapor no debe colocarse sobre la superficie de la leche para que no se quemé, ya que provocará salpicaduras de leche.
4. Si hay burbujas claras en la espuma de leche, golpee la taza de café con leche para eliminar algunas burbujas grandes y luego sacúdala horizontalmente para mezclar completamente la leche y la espuma de leche.
5. 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 tubo de vapor.



Agua hirviendo

1. Coloque un recipiente debajo del espumador de leche después del precalentamiento de la máquina.
2. Gire la perilla de vapor de "APAGADO" a "☁️", y la máquina comenzará a descargar agua caliente.
3. Si es necesario dejar de descargar agua caliente, gire la perilla de agua caliente/vapor en el sentido de las agujas del reloj a la posición de APAGADO y la máquina dejará de descargar agua caliente inmediatamente.
4. En el proceso de descarga de agua caliente, en caso de que no haya operación, la duración del tiempo de descarga de agua caliente no excederá los 120 segundos cada vez.

En caso de anomalía (por ejemplo, cortocircuito, circuito abierto, etc.) en cualquier momento, las tres luces indicadoras parpadearán simultáneamente y la máquina cambiará al estado de alarma. En ese momento, la máquina no funcionará.

Limpieza

Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, apague la máquina, desconéctela de la toma de corriente 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 hacia la izquierda para quitar el filtro y el soporte del filtro, deseche los restos de café y luego limpie el recipiente del filtro y los filtros con solución de limpieza y esponja, finalmente enjuáguelos con agua limpia.
6. Limpie todas las piezas desmontables 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 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 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: 220-240Vca.- 50/60Hz. 1350W. 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 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.

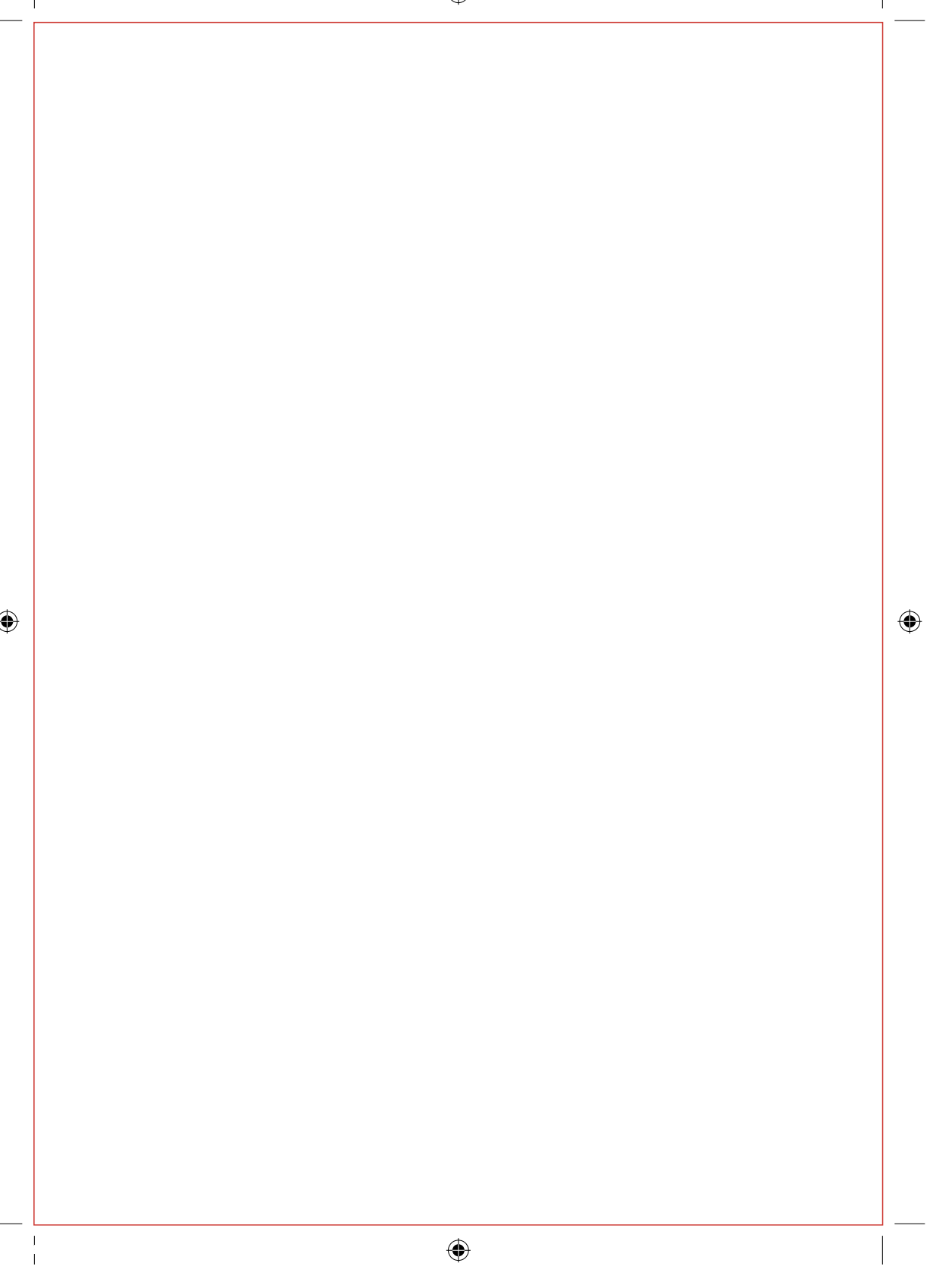
SERVICIO TECNICO AUTORIZADO

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