

SANGKEE

K10172



ESS5 MAQUINA DE **CAFÉ ESPRESSO**
ESPRESSO MACHINE

Manual de Usuario / User Manual **ES/EN**

Antes de usar el nuevo producto, lea estas instrucciones para evitar cualquier daño.
Before using the new product, please read these instructions to prevent any damage.

Lea este manual cuidadosamente antes de usar el equipo y guárdelo para futura referencia.



SANGKEE

PARAMETROS TÉCNICOS

Modelo	K10172
Voltaje	AC127V
Frecuencia	60Hz
Potencia	850W
Presion	15 Bar

Contenido

Medida De Seguridad	02
Presentación Del Producto	02
Conozca Su Máquina De Café Espresso	03
Atención	03
Utilice Su Máquina De Café Espresso	04
A.Precalentamiento	04
B.Prepare Café	04
C.Función De Espumado De Leche.....	04
D.Funcion De Agua Caliente	05
Limpieza Y Mantenimiento	05
Resolución De Problemas	05
Desecho Correcto De Este Producto	06

Medida de seguridad

01. Este artefacto no está hecho para ser utilizado por personas (incluidos niños) con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento a menos que cuenten con la supervisión o instrucción sobre el uso del equipo de una persona responsable de su seguridad.
02. Los niños deben de ser supervisados para asegurar que no jueguen con el equipo.
03. Este equipo puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante si cuentan con supervisión o instrucciones sobre el uso del equipo de manera segura y si comprenden los riesgos implicados. La limpieza y el mantenimiento no puede ser realizada por niños a menos que tengan 8 años o mas y sean supervisados. Mantenga el equipo y su cable de alimentación alejados de niños menores de 8 años.
04. Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas con capacidades mentales, físicas y sensoriales reducidas o por personas que no cuenten con experiencia o conocimientos del uso si son supervisados de manera segura y entienden los peligros implicados.
05. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.
06. La limpieza y el mantenimiento no puede ser realizada por niños.
07. Si el cable de alimentación se encuentra dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas para evitar alguna lesión.
08. Este artefacto está diseñado para uso doméstico o similares como – áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo: casas de campo; Por clientes en hotels, moteles y otros tipos de residencias; Ambientes de cama y desayuno.

PRECAUCIÓN: El orificio de llenado no debe abrirse al estar en uso.

01. No debe sumergirse.
02. El mal uso podría causar lesiones, úsese con cuidado. La superficie de calentamiento podría guardar temperatura aún después de su uso.
03. La cafetera no debe colocarse en una alacena al estar en uso.

Presentación del producto

Cafetera para espresso clásica con diseño de lujo de 15/20 bares; fácil operación y sistema de limpieza, podrá disfrutar de espressos a cualquier hora.



Apariencia de lujo clásica



Tanque de agua y charola de goteo removible



Sistema de vapor ajustable para el espumado



Puede preparar dos tazas de café al mismo tiempo, agua caliente y café con control manual



Tanque de agua y charola de goteo removible



Sistema de vapor ajustable para el espumado

Conozca su máquina de café espresso



- | | | |
|--|----------------------------|--------------------------------|
| A. Panel de control (Interruptor de una taza/ Interruptor dos tazas/ Interruptor (encendido/apagado) Control manual/Vapor) | F. Tapa del tanque de agua | J. Tubo de protección de vapor |
| B. Embudo porta-filtro | G. Perilla de vapor | K. Filtro de 1 taza |
| C. Soporte para taza | H. Tanque de agua | L. Filtro de 2 tazas |
| D. Charola escurridora | I. Tubo de vapor | M. Cuchara medidora |
| E. Tectum | | |

Atención

01. Antes de usar revise que el voltaje sea el adecuado para el voltaje de la cafetera.
02. Este artefacto debe estar conectado a tierra.
03. Mantenga a los niños lejos mientras realiza la operación.
04. No sumerja este equipo o su cable de alimentación en agua u otros líquidos.
05. Desconecte el equipo antes de limpiarlo o cuando no esté en uso. Permita que se enfríe por completo antes de quitar o colocar algún componente o antes de realizar limpieza.
06. No coloque la cafetera sobre superficies calientes o a un lado del fuego, evite daños.
07. No opere ningún equipo que presente cable de alimentación dañado o después de presentar algún fallo, o si se cae o se cae en cualquier forma. Devuelva el equipo al centro de servicio autorizado más cercano para ser examinado, reparado o que se le ajuste cualquier desperfecto mecánico o eléctrico.
08. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría resultar en incendios, choques eléctricos o daños físicos.
09. Este equipo es únicamente para preparar café, por favor colóquelo en un lugar ventilado.
10. Coloque el equipo en una superficie plana o sobre una mesa, no permita que el cable de alimentación cuelgue.
11. Asegúrese que el cable no toque ninguna superficie caliente del equipo.
12. Algunas partes del equipo se pondrán calientes al ser operado, no toque directamente con las manos.

13. Limpie y brinde mantenimiento regularmente, asegure la calidad del café y la máquina.
14. No mueva o desconecte la energía repentinamente al estar en operación.
15. No opere el equipo sin agua en el tanque.
16. Lea este manual antes de su operación.
17. No sumerja la cafetera ni el cable de alimentación en agua al momento de limpiarla.
18. Utilice únicamente en interiores.
19. Utilice la función de agua caliente hirviendo para limpiar olores antes de preparar café.
20. Diseñado únicamente para uso familiar, no lo utilice para otras actividades.

Utilice su máquina de café espresso

A. Pre calentamiento

01. Vierta agua en el tanque de agua, el nivel de agua no debe exceder la marca "MAX". Coloque nuevamente la tapa.
02. Conecte a la energía, apague o encienda, el indicador de luz de la pantalla comenzará a parpadear, presione el apagador nuevamente, con excepción del indicador de vapor que no va a parpadear, los demás indicadores parpadearán y la bomba comenzará a precalentarse, espere hasta que el parpadeo se detenga, el pre calentamiento estará completo, podrá comenzar a preparar el café.
03. Al estarse precalentando, la luz indicadora de los botones de función comenzarán a parpadear. El tiempo aproximado de precalentamiento es de 2 minutos y 30 segundos, el indicador dejará de parpadear y permanecerá encendido.
04. Presione para una o dos tazas y permita que el agua caliente limpie el interior de la cafetera y el filtro.

B. Prepare café

Nota: esta cafetera no viene equipada con jarra, por favor utilice su propia jarra o una taza de café.

01. La máquina precalentará y molerá al mismo tiempo un buen polvo de café (el polvo de café no deberá ser demasiado grueso ni demasiado delgado) para después empaclarlo en la malla del filtro de metal y luego compactarlo a presión; Al mismo tiempo estará en el borde del embudo de café en polvo con un cepillo o una toallita de mano limpia (si es necesario hacer 1 taza, con una taza de las redes, si es necesario hacer 2 tazas con 2 tazas)
02. Inserte el embudo y asegúrelo, coloque la taza de café bajo el embudo.
03. Seleccione 1 taza o 2 y el café comenzará a salir.
04. Al mismo tiempo, ajuste la posición de la taza de café para que este caiga directamente.
05. Espere un momento a que termine la extracción y el café está terminado.

C. Función de espumado de leche

01. Presiones el botón interruptor del vapor, los indicadores parpadearán y el precalentamiento comenzará, después de que se complete, el indicador se encenderá.
02. Vierta la leche helada en la jarra (1 / 3 llena) y coloque la boquilla de vapor en la leche (1cm de profundidad), gire la perilla de control de vapor lentamente en sentido contrario a las agujas del reloj, el vapor saldrá del dispositivo de espuma. (Atención: el vapor es ajustable en consecuencia, recuerde liberar agua dentro de la tubería de vapor antes de que la leche haga espuma)
03. Apague el botón de encendido / apagado del vapor cuando la leche alcance los 75 ° C (Después de espumar la leche, use una toalla húmeda para limpiar la tubería de vapor y la boquilla, y vuelva a encender la función de vapor en caso de que la leche en polvo se atasque en la boquilla).
04. Vierta la leche espumada en el espresso preparado; Ahora el capuchino está listo. Endulzar al gusto y si lo desea, espolvorear la espuma con un poco de cacao en polvo.

D. Funcion de agua caliente

01. Presione el botón del manual de vapor, la luz parpadeará y comenzará a calentarse, una vez que termine el calentamiento la luz permanecerá encendida. Gire la perilla del interruptor de vapor hasta que se acabe el agua caliente.
02. Después de hervir el agua caliente, gire la perilla de control de vapor a la posición dFF y presione el botón de encendido para apagar la máquina.

Limpieza y mantenimiento

01. Desconecte de la energía eléctrica y permita que la cafetera se enfríe antes de la limpieza.
02. Limpie la carcasa de la cafetera con esponja a prueba de humedad a menudo; limpie también el tanque de agua, la bandeja de goteo y el estante extraíble regularmente y luego séquelos. Nota: No limpie con alcohol o limpiadores solventes. Nunca sumerja la carcasa del equipo en agua.
03. Remueva el embudo de metal girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj, elimine los residuos de café en el interior, luego puede limpiarlo, al final debe enjuagar con agua limpia.
04. Limpie todos los accesorios en el agua y séquelos bien.

Resolución de problemas

Síntoma	Causa	Correcciones
No hay agua/no hay vapor	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Hay agua en su interior? o ¿El tanque de agua está bien ubicado? 2. La cafetera no tenía agua 3. El precalentamiento de la máquina no está terminado 	Agregue agua al tanque de agua, encienda el interruptor de encendido y el interruptor de café.
El café no tiene crema	El café molido es muy grueso.	Cambie el polvo de café.
No hay vapor	La salida del vapor está bloqueada.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use un cable pequeño para pinchar los agujeros de vapor 2. Utilice la función de agua caliente para limpiar la boquilla después de cada vez que espume leche
Más o menos café	La carga de café en polvo es demasiado o menos	1 taza 1 cuchara con aplanado de acuerdo con la cantidad estándar de relleno, el polvo de café no puede ser demasiado espeso o demasiado delgado, el polvo de café demasiado espeso no podrá proporcionar una extracción completa y demasiado fino afectará la cantidad de café.
The steam cannot froth	Es leche entera?	Use leche entera.
	El indicador de vapor listo no se enciende, luego comienza a espumar leche.	Solo después de que se enciende el indicador de listo, el vapor se puede usar para espumar.

Desecho correcto de este producto

Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para prevenir posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelos responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el fabricante del producto. Pueden tomar este producto para un reciclaje seguro para el medio ambiente.



Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference.

SANGKEE

TECHNICAL PARAMETERS



Model	K10172
Voltage	AC127V
Frequency	60Hz
Power output	850W
Pressure	15 Bar

Contents

Important Safeguards	08
Product Introduction	08
Know your Espresso Machine	09
Attention	09
Use your Espresso Machine	10
A.Preheating	10
B.Make coffee	10
C.Milk Frothing Function	10
D.Hot Water Function	11
Cleaning and Maintenance	11
Trouble Shooting	11
Correct Disposal of this product	12

Important Safeguards

01. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
02. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
03. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
04. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
05. Children shall not play with the appliance.
06. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
07. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
08. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; Tarm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments

PWARNING: The filling aperture must not be opened during use.

01. The appliance must not be immersed
02. Care should be taken that potential injury may causes from misuse. The heating element surface is subject to residual heat after use.
03. The coffee maker shall not be placed in a cabinet when in use.

Product Introduction

This is a classic deluxe design 15/20 bar espresso coffee maker; with it s easy operated and cleaning system, you can enjoy original espresso whenever you want.



Classic deluxe appearance



Detachable water tank and removable water drip tray



Adjustable steam system for convenient frothing



Can make two cups of coffee in one time, hot water and coffee by manual control



With one touch screen controller display



With cup preheating function

Know your Espresso Machine



- | | | |
|---|---------------------|--------------------------|
| A. Control panel (One cup switch/ Two cup switch/ Switch (on/off)/Manual control/Steam) | F. Water tank cover | J. Steam protection tube |
| B. Filter funnel | G. Steam knob | K. 1-cup filter |
| C. Cup holder | H. Water tank | L. 2-cup filter |
| D. Drain pan | I. Steam pipe | M. Measuring spoon |
| E. Tectum | | |

Attention

01. Before using checks that the voltage of wall outlet corresponds to coffee maker rating plate.
02. The appliance must be earthed.
03. Keep the children away during operation.
04. Do not immerse appliance or power cord into water or any other liquids.
05. Remove plug from wall outlet before cleaning and when not in use. Allow appliance to cool down completely before taking off, attaching components or before cleaning.
06. Do not place the coffee maker on hot surface or beside fire, avoid to be damaged.
07. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
08. The use of accessory which is not recommended by manufacturer may cause injury to persons or damage to appliance.
09. This appliance for coffee brewing only, please place in a ventilated environment.
10. Place appliance on flat surface or table, do not hang its power cord over the edge of table or counter.
11. Ensure that the power cord does not touch hot surface of appliance.
12. Some parts of appliance are hot when operated, so do not touch with hand directly.

13. Clean and maintain the coffee maker regularly, ensure the coffee quality and machine life span.
14. Do not move or shut down the power suddenly during operation.
15. Do not operate the appliance without water in the tank.
16. Read through this instruction manual before operation.
17. Do not immerse the coffee maker and the power cord into water during cleaning.
18. For indoor use only.
19. Use the hot water boiling function to clean the odor before the making coffee.
20. Design for family use only, do not use it for other activity.

Use your Espresso Machine

A. Preheating

01. Pour water into water tank, the water level should not exceed the "MAX" mark in the tank. Then replace the water tank cover.
02. Connect to the power supply, turn on/off the button, the indicator light on the screen flashes, press the switch again, except the steam switch does not blink, all the others blink, the pump starts to preheat, wait until all the flashing lights stop blinking, keep on, the preheat is completed, you can start to choose to make coffee.
03. When the coffee machine is preheating, the indicator light of the function key blinks. The preheating time is about 2 minutes and 30 seconds, and the indicator light stops blinking and is steady on.
04. Press a cup or two button and let the hot water clean the inside of the coffee and the filter.

B. Make coffee

Note: The appliance is not equipped with jug, please use yourself jug or coffee cup.

01. Machine is at the same time in the preheating, grinding well a good coffee powder (coffee powder need 1 which can't be too thick nor too thin) packed into the metal strainer mesh and then use pressure pressed powder compaction; At the same time will be on the edge of the funnel coffee powder with a brush or hand wipe clean (if need to make 1 cup, with a cup of the nets, if need to make 2 cups with 2 cups)
02. Insert the funnel and instructed to mark the lock, then put the coffee cup placed at the bottom of funnel.
03. Select 1 cup, coffee begins to flow 1 cup of coffee, (or select 2 cups, then it is out 2 cups of coffee).
04. At the same time, adjust the position of the coffee cup make coffee liquid along the glass into the cup.
05. Wait a moment let coffee drip off, coffee finished.

C. Milk frothing function

01. Press the steam switch button, the indicator flashes, the preheating starts, after the heating is completed, the indicator lights on.
02. Pour ice milk into the jug (1/3 full) and put the steam nozzle into the milk (1cm deep), turn the steam control knob slowly in anti-clockwise, steam will come out from the frothing device. (Attention: the steam is adjustable accordingly, remember to release water inside the steam pipe before milk frothing)
03. Turn off the steam on/off button when the milk reach to 75 ° C (After milk frothing, use wet towel to clean the steam pipe and nozzle, and turn on the steam function again in case the dry milk stuck in the nozzle.)
04. Pour the frothed milk into the espresso prepared; now the cappuccino is ready. Sweeten to taste and if desired, sprinkle the froth with a little cocoa powder.

D. Hot water function

01. Press the steam manual button, the light flashes and heats, and the light goes on after heating. Turn the steam switch knob until the hot water runs out.
02. After hot water boiling, twist the steam control knob to 'dFF' position, and press the power button to turn off the machine.

Cleaning and Maintenance

01. Cut off power source and let the coffee maker cool down completely before cleaning.
02. Clean housing of coffee maker with moisture-proof sponge often and clean water tank, drip tray and removable shelf regularly then dry them.
Note: Do not clean with alcohol or solvent cleanser. Never immerse the housing in water for cleaning.
03. Detach the metal funnel through turn it anticlockwise, get rid of coffee residue inside, then you can clean it with cleanser, but at last you must rinse with clear water.
04. Clean all the attachments in the water and dry thoroughly.

Trouble Shooting

Symptom	Cause	Corrections
No water /no steam	1. Is there water inside it? or Is water tank located well? 2. The coffee maker is no water in advance 3. Machine preheating is unfinished	Will be adding water into the water tank, Switch on the power switch and coffee switch.
Coffee has no crema	Coffee powder is too thick/not flatten.	Change the coffee powder, with pressure pressed powder coffee powde.
No steam	The steam hole was blocked.	1. Use a small wire to poke the steam holes 2. Use the hot water function to clean the nozzle after every milk frothing function.
Coffee more or less	Coffee powder loading is too much or less.	1 cup 1 spoon with flatten according to the standard amount of filling, coffee powder can't be too thick or too thin, too thick coffee powder can not be complete extraction, too fine affect the quantity of coffee.
The steam cannot froth	Is it whole milk?	Use whole milk.
	The steam ready indicator is not illuminated, then begins to frothing milk.	Only after the steam ready indicator is illuminated, the steam can be used to froth.

Correct Disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



SANGKEE

SANGKEE-Todos los derechos reservados

Síguenos En Las Redes Sociales ▶▶▶

