

SANGKEE

ESG-PLUS

ESPRESSO COFFEE MAKER 20 BAR

With Grinder & Steam Wand For Commercial



K10198 | Manual De Usuario

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.

SANGKEE

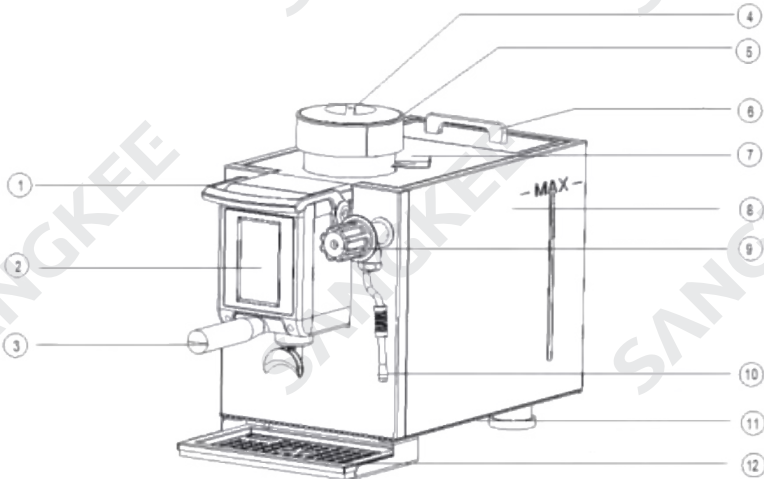
Modelo	K10198
Voltaje	AC127V
Frecuencia	60Hz
Potencia	1450W

CONTENIDO

INSTALACIÓN DE ACCESORIOS DE LA CAFETERA.....	2
MOLIDO DE GRANOS.....	3
PRODUCCIÓN DE CAFÉ.....	4
PREPARACIÓN DE ESPUMA DE LECHE.....	5
ELABORACIÓN DE TÉ (OPCIONAL).....	5

INSTALACIÓN DE ACCESORIOS DE LA CAFETERA

Coloque el compartimento para granos y el de café molido, el depósito y la toma de agua en su lugar correspondiente (como se muestra a continuación). Antes de enchufar la cafetera a la toma de corriente y encenderla, asegúrese de que la toma de agua esté conectada correctamente y que el suministro de esta sea fluido.



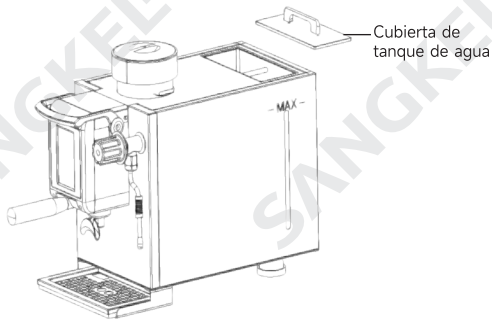
- | | |
|--|-----------------------|
| 1.Mango | 7.Deflector de granos |
| 2.Pantalla principal | 8.Cubierta |
| 3.Conducto de café | 9.Tubo vaporizador |
| 4.Cubierta de Molino para granos de café | 10.Salida de vapor |
| 5.Molino para granos de café | 11.Base de respaldo |
| 6.Cubierta de tanque de agua | 12.Depósito de agua |

Puede que, conforme el producto vaya mejorando en ciertas características y funciones, exista alguna diferencia entre la imagen y el producto físico. Por favor tome como referencia el producto físico. Gracias.

Instalación de la toma de agua

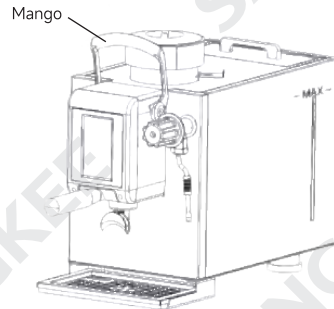
Antes de utilizar y accionar la cafetera asegúrese de llenar el tanque con agua hasta el nivel MAX, y de que el conducto del agua esté bien conectado.

Por favor tome la cubierta del tanque de agua, como se muestra en la imagen, y vierta directamente el agua purificada hasta el nivel MAX que viene indicado en el tanque o; de lo contrario, retire el tanque de agua de la cafetera y añada agua purificada hasta el nivel MAX. (Aviso: Verifique que pueda obtener agua purificada de la toma de agua, y de haber colocado la cubierta de manera frontal).

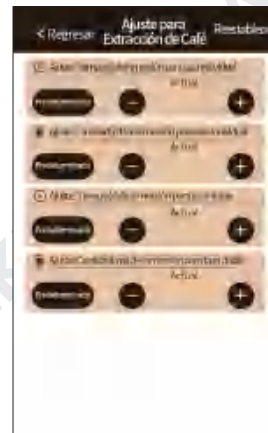


MOLIDO DE GRANOS

Gire hacia la derecha el compartimento para granos hasta que el triángulo invertido se alinee con el engranaje 2, levante y posicione el mango de manera que quede de manera vertical a la cafetera. Ahora, podrá observar sobre la pantalla que se generó una conexión para la molienda de granos; vierta una cantidad adecuada de granos de café (se recomienda utilizar granos de café de tostado medio) y comience a molerlos en porciones para taza individual o doble.



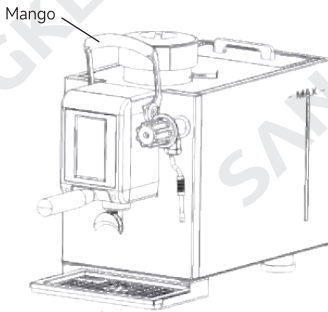
Botón para ajuste rápido



Precaución: En un primer uso, por favor no utilice el ajuste más fino para moler los granos ya que, de hacerlo, será más probable que se bloquee el conducto del filtro. Le sugerimos que lo ajuste a un molido más grueso y con la cantidad adecuada para obtener un café delicioso y sin problemas. En caso de que no pueda jalar el mango, la cafetera nos está avisando de que la cantidad de café molido es demasiada, y que el tiempo de molido reducirá 1 segundo. Cuando el mango le permita presionar el polvo, el tiempo de molienda volverá a aumentar en 1 segundo.

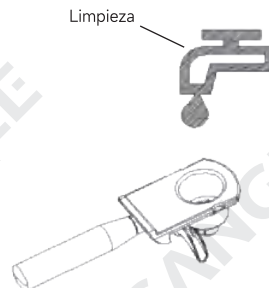
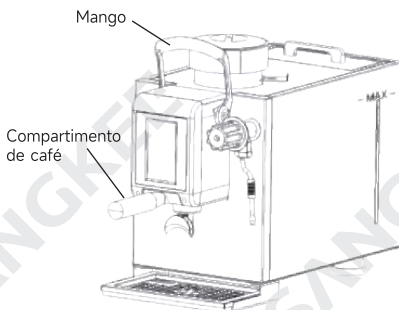
PRODUCCIÓN DE CAFÉ

Para comenzar con el modo de extracción de café, presione el mango hacia abajo y comience el proceso para taza individual o taza doble.



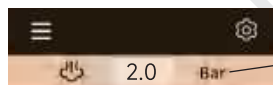
Precaución: Mueva el mango de arriba hacia abajo un par de veces antes de presionarlo por completo hacia abajo; de esta manera el polvo sobrante caerá en el conducto. No baje a la fuerza el mango, y siempre coloque café molido en el compartimento para café.

Una vez haya finalizado con la preparación de su café, coloque el mango como si fuera a moler granos, retire el conducto de café y el café molido, y enjuague con agua y reserve.

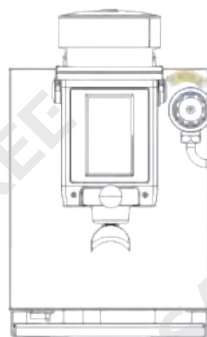


PREPARACIÓN DE ESPUMA DE LECHE

Cuando sobre la pantalla se muestre que la presión de vapor es de 2.0 bares, sumerja la boquilla de vapor en la leche y gire la perilla de vapor para completar con el proceso de espumado.



Presión de vapor



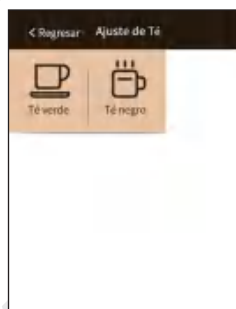
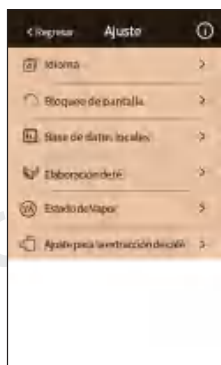
Perilla de vapor

Jarra para espumar leche

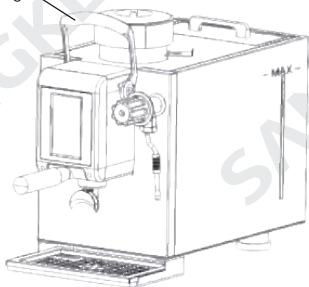
Precaución: Antes de comenzar a espumar la leche, gire unos segundos antes la perilla de vapor para drenar toda la condensación de la parte delantera. Una vez finalizado el proceso, con la ayuda de una toalla, limpie la espuma de leche restante del tubo de vapor y gire la perilla para ventilar durante 2 segundos y retirar la leche sobrante del orificio de la boquilla.

ELABORACIÓN DE TÉ (OPCIONAL)

Primero ingrese al menú de opciones, seleccione, según su preferencia, entre los distintos tipos de té, baje el mango para comenzar con el modo de extracción, y seleccione para extraer té verde o negro.



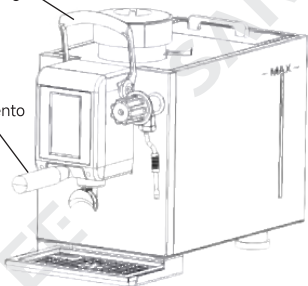
Mango



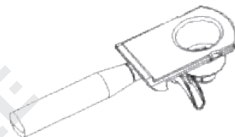
Después de haber extraído el té, jale y coloque el mango hacia la posición de molido de granos, retire el compartimento de café, retire los sobres de té y enjuague con agua.

Mango

Compartimento de café



Limpieza



SANGKEE

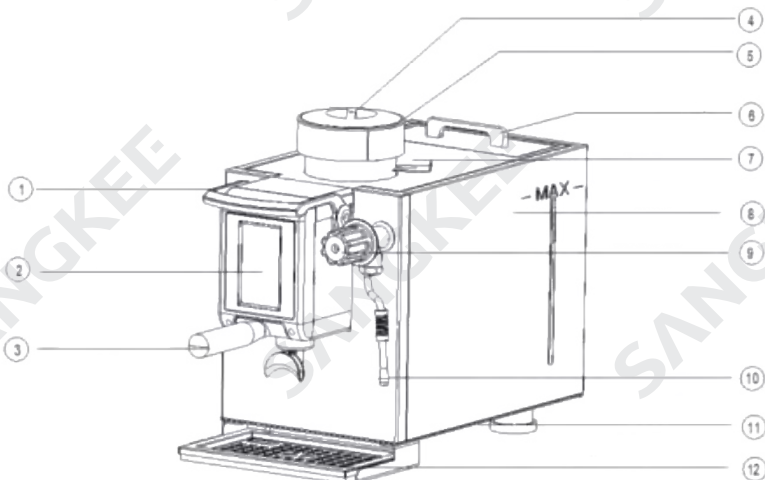
Model	K10198
Voltage	AC127V
Frequency	60Hz
Power	1450W

CONTENT

WHOLE MACHINE ACCESSORIES INSTALLATION.....	8
GRINDING BEANS.....	9
COFFEE PRODUCTION.....	10
MILK FOAM PRODUCTION	11
TEA MAKING(OPTIONAL).....	11

WHOLE MACHINE ACCESSORIES INSTALLATION

Install the stock bin, coffee powder funnel, water pan and water inlet position in the corresponding positions (as shown below), make sure that the water inlet waterway is connected correctly, and the water source is smooth before switching on the power supply and starting use.



- 1.Handle
- 2.Main screen
- 3.Coffee funnel
- 4.Bean hopper cover
- 5.Bean hopper
- 6.Tank cover

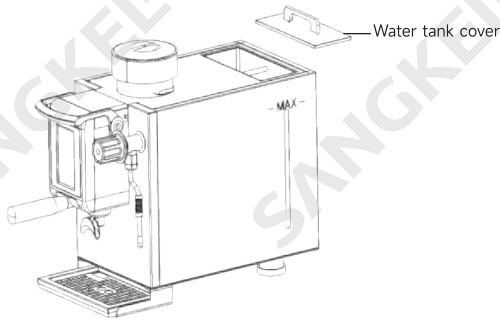
- 7.Bean baffle
- 8.Frame
- 9.Steam knob
- 10.Steam outlet
- 11.Supporting leg
- 12.Water pan assembly

During the product upgrade, there may be a difference between the picture and the physical object, please refer to the physical object! Thank you.

Water inlet connection

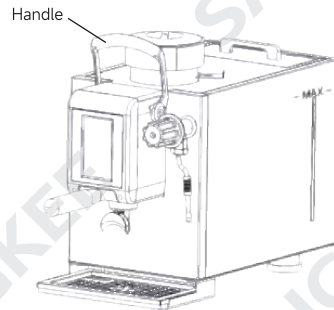
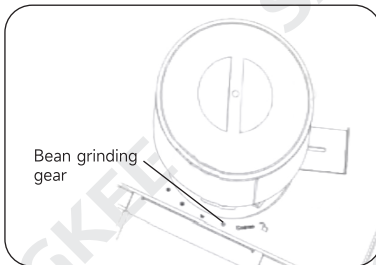
Before the equipment is used, ensure that the water tank is filled with water to MAX, and the water channel is connected before the equipment can be started.

Please pick up the tank cover as shown in the picture, and then directly add pure water to the frame MAX, or take out the tank from the whole machine and add pure water to the tank MAX. (Note: Make sure that the water source we add is pure water, and the tip to put this side forward in the machine).

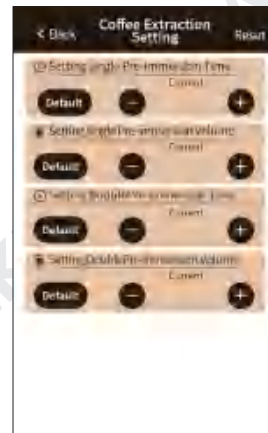


GRINDING BEANS

Turn the stock bin clockwise to the inverted triangle that is aligned with gear 2, lift the handle perpendicular to the desktop, then the screen interface displays the grinding bean interface; Pour in an appropriate amount of coffee beans (medium roasted coffee beans are recommended), and start grinding beans in single or double portions.



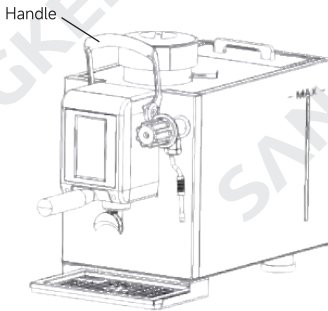
Quick setting key



Caution: At the beginning, please do not use the most fine setting, easy to block the funnel filter, and it is best to adjust the powder thickness and amount to be able to smoothly out of coffee; If the handle cannot be pulled, it indicates that it is too much amount of powder, the grinding time is reduced by 1 second, and the grinding time is increased by 1 second for loose powder after the handle presses the powder.

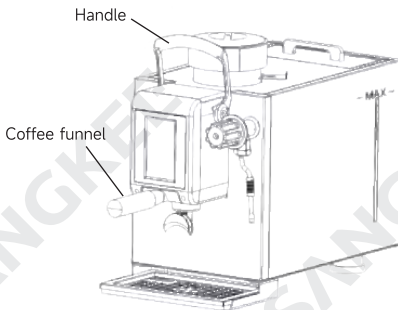
COFFEE PRODUCTION

Press down the handle to enter extraction mode, and start extracting coffee by single cup or double cup.



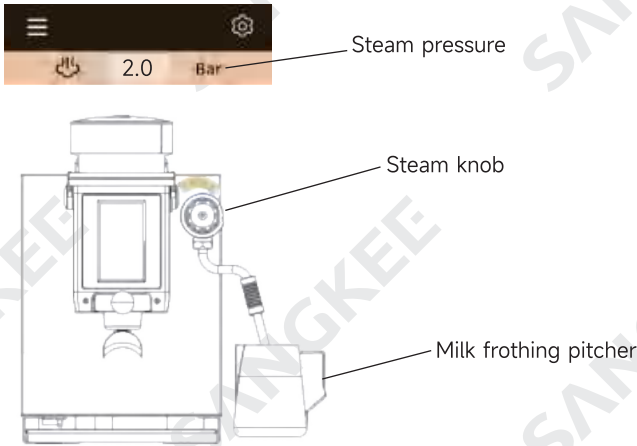
Caution: Shake the handle up and down a few times before pressing down the handle, so that the residual powder in the channel falls into the funnel. Do not press hard if the handle is not pressed down, and pour some coffee powder out of the funnel.

After finishing the coffee, pull the handle to the mode of grinding beans, take out the coffee funnel, pour out the coffee grounds, rinse with tap water and set aside.



MILK FOAM PRODUCTION

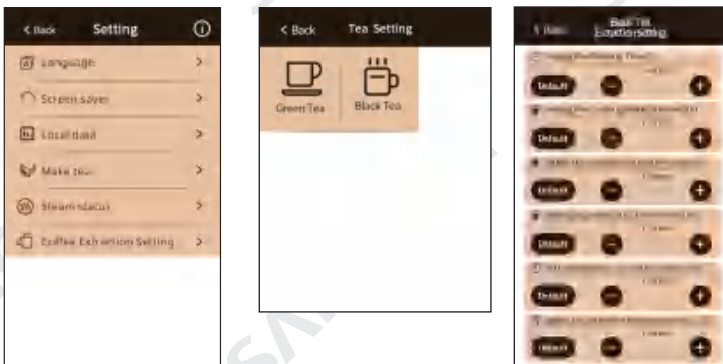
When the steam pressure shows 2.0bar, the steam nozzle is submerged into the pure milk, and the steam knob is opened to complete the milk foam making.



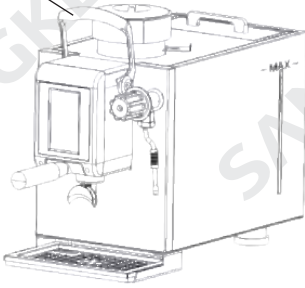
Caution: Before making the milk foam, turn on the steam knob for a few seconds in advance to drain the condensation at the front end. After finishing the production, use the towel to clean the remaining milk foam in the steam pipe, and open the knob to vent 2S to flush out the residual milk in the nozzle hole.

TEA MAKING(OPTIONAL)

Enter the menu first, perform different tea settings according to personal needs, press down the handle to extract mode, and press green or black tea to extract tea.



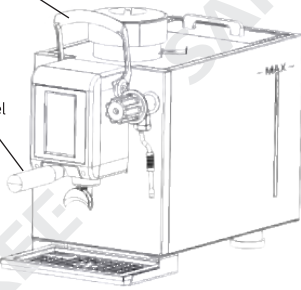
Handle



After the tea is extracted, pull the handle to the bean grinding position, take out the coffee funnel, pour out the tea bags, and rinse with tap water.

Handle

Coffee funnel



Cleaning



SANGKEE

SANGKEE-Todos los derechos reservados

Síguenos En Las Redes Sociales ▶▶▶

