

SOGO®

Human Technology

manual de instrucciones / instructions for use
mode d'emploi / manual de instruções
gebrauchsanweisung / manuale d'istruzioni



CAFETERA ESPRESSO
ESPRESSO COFFEE MAKER
CAFETIÈRE ESPRESSO
MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO
ESPRESSO KAFFEEMASCHINE
MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

Precaución: lea y conserve estas importantes instrucciones
Caution: please read and preserve these important instructions

ref. SS-5685



Este manual de instrucciones también se puede descargar desde nuestra página web www.sogo.es

CONSIDERACIONES IMPORTANTES:

Antes de usar el aparato eléctrico, siempre deben seguirse las siguientes precauciones básicas, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de usar, verifique que el voltaje de la toma de corriente corresponda con el voltaje nominal marcado en la placa de características.
3. Este aparato se ha incorporado con un enchufe con conexión a tierra. Asegúrese de que la toma de corriente de su casa esté bien conectada a tierra.
4. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones a personas, no sumerja el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
5. Retire el enchufe del tomacorriente de pared antes de limpiar y cuando no esté en uso. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de quitarle o colocarle componentes, o antes de limpiarlo.
6. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico haya fallado, o si se ha caído o dañado de alguna manera, devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede

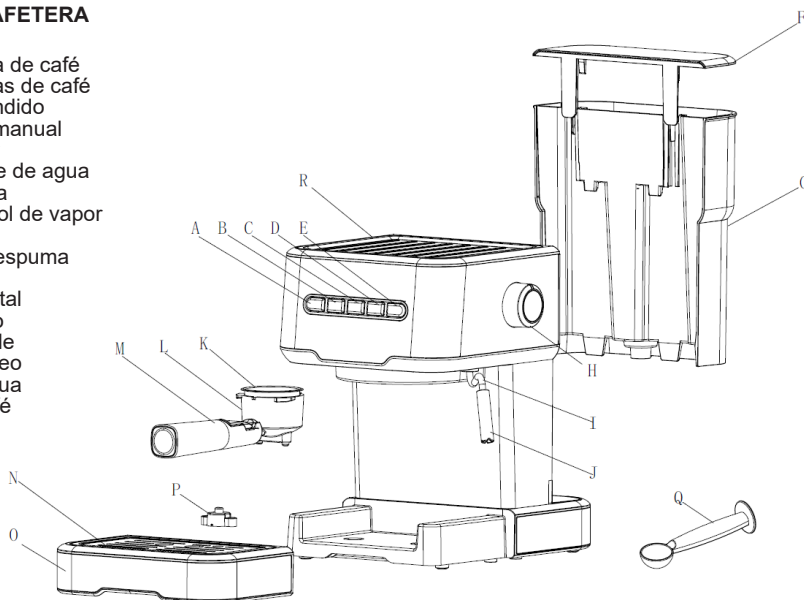
- provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
8. Coloque el aparato sobre una mesa o superficie plana, no cuelgue el cable de alimentación del borde de una mesa o mostrador.
 9. Asegúrese de que el cable de alimentación no toque ninguna superficie caliente del aparato.
 10. No coloque la cafetera sobre una superficie caliente o junto al fuego, para evitar daños.
 11. Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente de pared. Sostenga siempre el enchufe. Pero nunca tire del cordón.
 12. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado y colóquelo en un ambiente seco.
 13. Es necesaria una estrecha supervisión cuando el aparato se utiliza cerca de niños.
 14. Tenga cuidado de no quemarse con el vapor.
 15. No toque la superficie caliente del aparato. Use manija o perillas.
 16. No deje que la cafetera funcione sin agua.
 17. No retire el embudo de metal cuando el aparato esté preparando café o cuando esté liberando vapor.
 18. Conecte el enchufe al tomacorriente de pared antes de usar y apague cualquier interruptor antes de quitar el enchufe del tomacorriente de pared.
 19. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y 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 aparato de forma segura y comprender

los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

20. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
21. La temperatura ambiente de funcionamiento o almacenamiento debe ser superior a 0°C.
22. 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.
23. No lo use al aire libre.
24. Guarde estas instrucciones.
25. Si no usa el producto durante mucho tiempo, debe encenderlo y luego liberar el vapor durante 3 minutos antes de dejar este producto.
26. Si corta la energía durante la liberación de vapor, el calor residual hará que el producto continúe liberando vapor durante un período de tiempo, el producto dejará de liberar vapor inmediatamente una vez que apague la perilla de vapor.

CONOZCA SU CAFETERA

- A. Botón de 1 taza de café
- B. Botón de 2 tazas de café
- C. Botón de encendido
- D. Botón de café manual
- E. Botón de vapor
- F. Tapa del tanque de agua
- G. Tanque de agua
- H. Perilla de control de vapor
- I. Varita de vapor
- J. Dispositivo de espuma
- K. Malla de acero
- L. Embudo de metal
- M. Asa de embudo
- N. Estante extraíble
- O. Bandeja de goteo
- P. Flotador de agua
- Q. Cuchara de café
- R. Top cubierta



ANTES DEL PRIMER USO

Para asegurarse de que la primera taza de café tenga un sabor excelente, debe enjuagar la cafetera con agua tibia de la siguiente manera:

1. Abra la tapa del tanque de agua, llene con agua el tanque de agua, el nivel de agua no debe exceder la marca "MAX" en el tanque de agua. Luego vuelva a colocar la tapa del tanque de agua.
Nota: el aparato se suministra con un depósito de agua desmontable para facilitar la limpieza, primero puede llenar el depósito de agua con agua y luego colocar el depósito de agua en el aparato.
2. Coloque la malla de acero en el embudo de metal (no el café en la malla de acero), asegúrese de que el tubo del embudo esté alineado con la ranura del aparato, luego inserte el embudo en el aparato en la posición "INSERT" y fije firmemente en la cafetera girándola en sentido antihorario hasta que esté en la posición "LOCK".
3. Coloque una jarra en el estante para tazas extraíble. Asegúrese de que la perilla de control de vapor esté en la posición APAGADO.
4. Conéctese a la fuente de alimentación, presione el botón de encendido, el indicador de encendido se iluminará en blanco. Los indicadores del botón de 1 taza de café, el botón de 2 tazas de café y el botón de café manual parpadean, la máquina comienza a precalentarse, después de que todos los indicadores están encendidos de manera fija, el precalentamiento se completa.
Nota: si el precalentamiento aún no se ha completado, presione el botón de 1 taza de café, el botón de 2 tazas de café o el botón de café manual, su indicador parpadea rápidamente y la bomba no funciona, presione este botón nuevamente, su indicador vuelve al estado de precalentamiento.
5. Pulse el botón de café manual, la unidad bombeará agua durante unos 30 segundos, verter el agua en la taza y luego límpielos a fondo, ahora el aparato está listo para hacer café.
Nota: Puede haber ruido al bombear agua por primera vez, es normal que el aparato esté liberando aire en el interior. Después de unos 20 segundos, el ruido desaparecerá.

PRECALENTAMIENTO

Para hacer una taza de buen café Espresso caliente, recomendamos precalentar el aparato antes de preparar el café, incluido el embudo metálico, la malla de acero y la taza, para que el sabor del café no se vea afectado por las partes frías.

1. Retire el tanque de agua desmontable y abra la tapa del tanque de agua para llenarlo con el agua deseada. El nivel del agua **NO** debe exceder la marca "MAX" en el tanque. Luego reemplace el tanque de agua.

- Coloque la malla de acero en el embudo de metal, asegúrese de que el tubo del embudo esté alineado con la ranura del aparato, luego inserte el embudo en el aparato en la posición "INSERT" y fíjelo firmemente en la cafetera girándolo en sentido antihorario hasta que esté en la posición "LOCK".
- Coloque una taza de espresso en el estante para tazas extraíble.
- Luego conecte el aparato a la fuente de alimentación. Asegúrese de que la perilla de control de vapor esté en la posición **APAGADO**.
- Presione el botón de encendido, el indicador de encendido se ilumina en blanco. Los indicadores del botón de 1 taza de café, el botón de 2 tazas de café y el botón de café manual parpadean, la máquina comienza a precalentarse, después de que todos los indicadores estén encendidos de manera fija, significa que el precalentamiento se completó. Presione el botón de café manual, la máquina bombea agua, cuando salga agua, presione este botón de café nuevamente para dejar de bombear agua inmediatamente. El propósito de este paso es bombear el agua del tanque de agua a la caldera.
- Cuando el indicador del botón de café se ilumina, indica que el precalentamiento ha terminado.

HACER ESPRESSO

- Retire el embudo girándolo en sentido horario. Agregue café molido en la malla de acero con la cuchara medidora, una cucharada de polvo de café molido puede hacer aproximadamente una taza de café de primera calidad, luego presione el polvo de café molido firmemente con el pisón.
- Coloque la malla de acero en el embudo de metal, asegúrese de que el tubo del embudo esté alineado con la ranura del aparato, luego inserte el embudo en el aparato en la posición "INSERT" y fíjelo firmemente en la cafetera girándolo en sentido antihorario hasta que esté en la posición "LOCK".
- Coloque una taza en el estante para tazas extraíble.
- Después de que se complete el precalentamiento, presione el botón de café de 1 taza o 2 tazas, el producto comenzará a prepararse. El tiempo de trabajo para 1 taza de café es de 15 segundos y de 25 segundos para 2 tazas de café. Si desea obtener la cantidad de café que desea, presione el botón de café una vez, cuando se alcance la cantidad de café deseada, presione este botón nuevamente para detener. Para el botón de café manual, el tiempo de trabajo es de 90 segundos como máximo, la unidad dejará de funcionar automáticamente si no hay operación dentro de los 90 segundos.
- En el momento en que se encienda el indicador del botón de café correspondiente, si se apaga espere un momento, una vez que se ilumine nuevamente presione el botón de café correspondiente, espere un momento, saldrá café.
- Presione el botón Café cuando obtenga el café deseado o el color del café cambie débilmente. Evidentemente, la cafetera deja de funcionar. Si el indicador del botón de café se apaga, espere un momento, el indicador del botón de café se iluminará nuevamente y podrá continuar preparando café.
- Presione y mantenga presionado el botón de 1 taza durante 3 segundos, el botón de 1 taza parpadea, ingrese al modo de configuración, presione el botón de 1 taza nuevamente para comenzar a dispensar café. Cuando se alcance el tiempo especificado, presione el botón 1 taza para completar la configuración, que puede ser memorizada por la unidad. La duración de trabajo para 1 taza de café se puede configurar hasta 45 segundos, si se establece la duración de trabajo para 1 taza de café, la duración de trabajo para 2 tazas de café se actualizará automáticamente a 2 veces la de 1 taza de café. La duración de trabajo para café de 2 tazas se puede configurar hasta 90 segundos, si se configura la duración de trabajo para café de 2 tazas, la duración de trabajo para café de 1 taza se actualizará automáticamente a la mitad de la de café de 2 tazas
ADVERTENCIA: ¡No deje la cafetera desatendida mientras prepara café, ya que a veces necesita operarla manualmente!
- Después de terminar de preparar el café, saque el embudo de metal girándolo en el sentido de las agujas del reloj, luego vierta el residuo de café con la malla de acero presionada por la barra de presión.
- Deje que se enfríen por completo, luego enjuague con agua corriente.

PREPARAR ESPUMA DE LECHE

Obtienes una taza de capuchino cuando llenas una taza de espresso con leche espumosa.

Método:

- Presione el botón de vapor, el indicador del botón de café se apagará, espere hasta que el indicador del botón de vapor se ilumine.
Nota: Durante el funcionamiento, el indicador del botón Steam se encenderá y apagará para mantener la temperatura deseada.
- Llene una jarra con unos 100 ml de leche por cada capuchino a preparar, se recomienda utilizar leche entera a temperatura del frigorífico (¡no caliente!).
Nota: Al elegir el tamaño de la jarra, se recomienda que el diámetro no sea inferior a 70 ± 5 mm, y tenga en cuenta que la leche aumenta de volumen 2 veces, asegúrese de que la altura de la jarra sea suficiente.
- Gire la perilla de control de vapor lentamente en sentido antihorario, el vapor saldrá por la boquilla de espuma

Nota: Nunca gire el botón de control de vapor rápidamente, ya que el vapor se acumulará rápidamente en poco tiempo, lo que puede aumentar el riesgo potencial de explosión.

4. Inserte la boquilla espumadora en la leche unos dos centímetros, haga espuma con la leche en la forma de mover el recipiente hacia arriba y hacia abajo.

5. Cuando se alcance el resultado requerido, gire la perilla de control de vapor a la posición APAGADO.

Nota: Limpie la salida de vapor con una esponja húmeda inmediatamente después de que deje de producirse vapor, ¡pero tenga cuidado de no lastimarse!

Nota: Si desea hacer café inmediatamente después de hacer vapor, el indicador de café parpadeará por alarma al presionar el botón de café, en este momento debe girar la perilla de control de vapor a la posición ON para bombear agua caliente y dejar que la unidad enfriarse.

FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

Si no se realiza ninguna operación en 25 minutos, la unidad se apagará automáticamente.

CONSEJOS PARA HACER CAFÉS ESPECIALES

Con su cafetera “Aroma express”, puede preparar en casa, a su conveniencia, varios tipos de cafés espresso populares, que puede beber en su cafetería local.

CÓMO HACER UNA TAZA DE CAPUCHINO

El capuchino es un café de origen italiano que se sirve en una taza mediana de 160-180ml. Un capuchino es el café que contiene partes iguales de espresso, leche al vapor y espuma de leche. Para hacer capuchino en casa, primero prepare el café expés y la leche espumada con la ayuda de su propia cafetera “Aroma express”, como se sugiere en el proceso “HACER ESPUMA DE LECHE” y “HACER CAFÉ EXPRES”.

Para hacer el mejor capuchino es recomendable llenar 1/3 de la parte inferior de la taza con leche al vapor. Vierta 1/3 de parte del café expreso sobre la leche al vapor.

Nota: Verter el café con cuidado con la ayuda de una cuchara, para evitar que se mezcle con la leche al vapor. Sobre el café expés poner la espuma de leche, con ayuda de una cuchara, y luego espolvorear un poco de cacao en polvo encima de la espuma de leche.

La capa correcta de leche, café y espuma de leche le da el mejor sabor y textura.

CÓMO HACER UNA TAZA DE CAFFE LATTE

El cafe latte es un café de origen americano que se sirve en una taza larga de 240-250ml. Se le conoce como el hermano mayor del capuchino, elaborado con 1/3 parte de un trago simple o doble de espresso y el resto, 2/3 partes, de leche al vapor con una pequeña capa de leche espumosa. Para hacer cafe latte en casa, primero prepare el café expreso y la leche espumada, con la ayuda de su propia cafetera “Aroma express”, como se sugiere en el proceso “Hacer espuma de leche” y “Hacer café expreso”.

Para hacer el mejor café con leche, es aconsejable superponer perfectamente el café expés y la leche.

Llene 1/3 de la parte inferior de la taza con un trago doble de café expreso.

Verter las 2/3 partes de la leche al vapor sobre el café expreso con ayuda de una cuchara, para evitar que la leche se mezcle con el café.

Encima de la leche al vapor coloque una fina capa de espuma de leche.

Y así, su propio café con leche está listo.

CÓMO HACER UNA TAZA DE FLAT WHITE

El Flat White es un café de origen australiano y neozelandés, servido en una taza mediana de 150-180ml. Esta es la bebida de aquellos amantes del café a los que les gusta el sabor fuerte del café, con el espresso dominando el sabor y la leche añadida para estabilizar el sabor.

Para hacer Flat White en casa, primero prepare el café expreso y la leche espumada con la ayuda de su propia cafetera “Aroma express”, como se sugiere en el proceso “HACER ESPUMA DE LECHE” y “HACER CAFÉ EXPRESO”.

Para hacer el Flat White, llene 1/3 de la parte inferior de la taza con una dosis doble de café expreso.

Vierta 2/3 parte de leche al vapor sobre el café.

Nota: La leche al vapor debe tener una capa de microespuma, pero no la capa de espuma rígida que se usa para hacer café con leche o capuchino.

CÓMO HACER LATTE MACCHIATO

El latte macchiato es conocido por ser un café con tres capas distintivas de leche, espresso y espuma de leche. El tamaño de la porción normal es como caffè latte, 240-250ml, y la única gran diferencia entre caffè latte y macchiato es el orden de vertido del café expreso y la leche en la taza. Para hacer el caffè macchiato en casa, primero prepare el café expreso y la leche espumada con la ayuda de su propia cafetera "Aroma Express", como se sugiere en el proceso "HACER ESPUMA DE LECHE" y "HACER CAFÉ EXPRESO".

Para hacer el latte macchiato, vierte 2/3 de la leche al vapor en la parte inferior de la taza.

Agregue 1/3 parte de café expreso en la parte superior de la leche al vapor.

Nota: utilice siempre la cuchara, para evitar que la leche y el café se mezclen.

Coloque una pequeña capa de espuma de leche en la parte superior del café

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

1. Apague la cafetera y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Limpie la carcasa de la cafetera con frecuencia con una esponja a prueba de humedad, limpie el depósito de agua, la bandeja de goteo y el estante para tazas extraíble con regularidad y luego séquelos.
Nota: No limpie con alcohol o limpiador solvente. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.
3. Separe el embudo metálico girándolo en el sentido de las agujas del reloj, elimine los residuos de café del interior, luego límpielo con un limpiador, pero por último enjuague con agua limpia.
4. Limpie todos los accesorios en agua y séquelos bien.
5. Una vez que la máquina funciona durante 500 ciclos (incluyendo café, vapor y otras funciones), todos los indicadores parpadean rápidamente 5 veces al mismo tiempo una vez que se completa el precalentamiento, recordándole la descalcificación. Si no descalcifica, esto sucederá cada vez que use la máquina; en estado de espera, al mismo tiempo presione y mantenga presionado el botón de café manual y el botón de café de 2 tazas durante 3 segundos, y los dos indicadores parpadean rápidamente 3 veces, recordándole que debe cancelar la descalcificación, y el número de ciclos de trabajo vuelve a cero.

LIMPIEZA DE DEPÓSITOS DE MINERALES

1. Para asegurarse de que la cafetera funcione de manera eficiente, la tubería interna esté limpia y el sabor del café sea óptimo, debe limpiar los depósitos minerales que quedan cada 2-3 meses.
2. Llene el tanque de agua con agua y descalcificador hasta el nivel MAX (la proporción de agua y descalcificador es 4: 1, el detalle se refiere a las instrucciones del descalcificador). Utilice un "descalcificador doméstico", puede utilizar ácido cítrico (que puede obtener en farmacias o farmacias) en lugar del descalcificador (las cien partes de agua y las tres partes de ácido cítrico).
3. De acuerdo con el programa de precalentamiento, coloque el embudo de metal (sin café en polvo) y la jarra en su lugar. Prepare agua según "PRECALENTAMIENTO".
4. Presione el botón de encendido, el indicador de encendido se iluminará, presione el botón de café, asegúrese de que la perilla de control de vapor esté en la posición de apagado, cuando haya agua fluyendo, presione el botón de café para detener el bombeo y espere un momento, la cafetera comienza a precalentarse
5. Cuando el indicador del botón Café se ilumina, muestra que el precalentamiento ha terminado. Presione el botón Café y prepare dos tazas de café (aproximadamente 2 oz). presione el botón Café para detener el bombeo.
6. Presione el botón de vapor, el indicador del botón de café se apagará, espere hasta que el indicador del botón de vapor se ilumine. Haga vapor durante 2 minutos girando la perilla de control de vapor, luego gire la perilla de control de vapor a la posición APAGADO para dejar de producir vapor. Presione el botón de encendido para apagar la unidad inmediatamente, haga que el depósito de descalcificación esté dentro de la unidad al menos 15 minutos.
7. Presione el botón de Encendido para reiniciar la unidad, espere hasta que el indicador del botón Café se ilumine, luego presione el botón Café para preparar hasta que no quede descalcificador.
9. Prepare con agua del grifo en el nivel MÁX., Repita los pasos 4 a 6 3 veces, luego deje que no quede agua en el tanque de agua.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Causa	Correcciones
Las partes metálicas del tanque están oxidadas.	El descalcificador no es el tipo recomendado. Puede corroer las partes metálicas del tanque.	Utilice el descalcificador recomendado por el fabricante.
Fugas de agua por la parte inferior de la cafetera.	Hay mucha agua en la bandeja de goteo.	Limpie la bandeja de goteo.
	La cafetera no funciona correctamente.	Comuníquese con el centro de servicio autorizado para realizar la reparación.
El agua se escapa por el lado exterior del filtro.	Hay algo de café en polvo en el borde del filtro.	Deshacerse de él.
Existe un sabor ácido (vinagre) en el café Espresso	La limpieza no fue correcta después de limpiar los depósitos minerales.	Limpiar la cafetera según el contenido de "antes del primer uso" varias veces.
	El café en polvo se almacenó en un lugar caliente y húmedo durante mucho tiempo. El café en polvo se echó a perder.	Utilice café en polvo recién hecho o guarde el café en polvo sin usar en un lugar fresco y seco. Después de abrir un paquete de café en polvo, ciérrelo bien y guárdelo en el refrigerador para mantener su frescura.
La cafetera ya no funciona.	La toma de corriente no está bien conectada.	Enchufe correctamente el cable de alimentación en una toma de corriente de pared; si el aparato aún no funciona, comuníquese con el centro de servicio autorizado para repararlo.
El vapor no puede hacer espuma.	El indicador de vapor no está iluminado.	Solo después de que se ilumina el indicador de vapor, se puede usar el vapor para hacer espuma.
	El recipiente es demasiado grande o la forma no encaja.	Utilice un recipiente alto y estrecho.
	Ha usado leche desnatada	Use leche entera o semidesnatada

This instruction manual can also be downloaded from our web page www.sogo.es

IMPORTANT SAFEGUARDS:

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

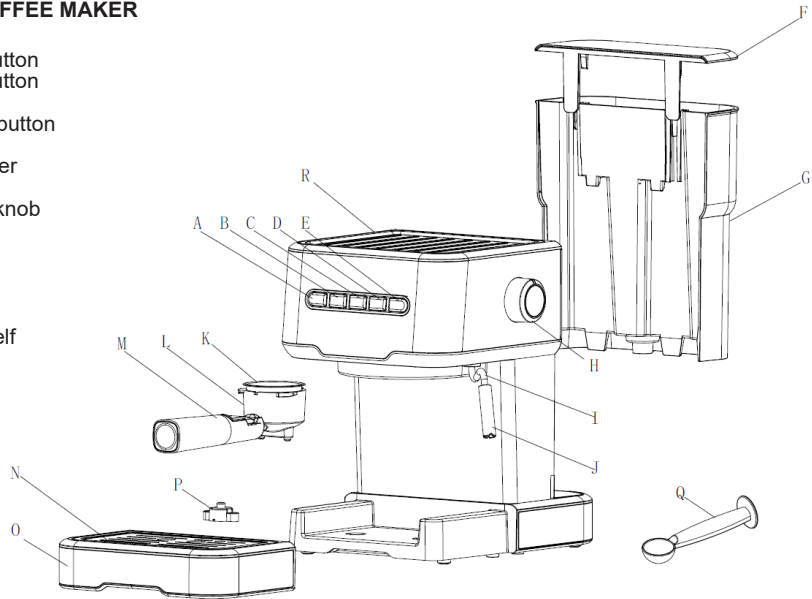
1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to rated voltage marked on the rating plate.
3. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
4. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug in water or other liquid.
5. Remove plug from wall outlet before cleaning and when not in use. Allow appliance cool down completely before taking off, attaching components or before cleaning.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Place appliance on flat surface or table, do not hang power cord over the edge of table

- or counter.
9. Ensure power cord do not touch hot surface of appliance.
 10. Do not place the coffee maker on hot surface or beside fire in order to avoid being damaged.
 11. To disconnect, remove plug from wall outlet. Always hold the plug. But never pull the cord.
 12. Do not use appliance for other than intended use and place it in a dry environment.
 13. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children.
 14. Be careful not to get burned by the steam.
 15. Do not touch the hot surface of appliance. Use handle or knobs.
 16. Do not let the coffee maker operate without water.
 17. Do not remove the metal funnel when appliance is brewing coffee or when releasing steam.
 18. Connect plug to wall outlet before using and turn any switch off before plug is removed from wall outlet.
 19. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children

- unless they are older than 8 and supervised.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 21. Operating or storing environment temperature shall be more than 0°C.
 22. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
 23. Do not use outdoors.
 24. Save these instructions.
 25. If you do not use the product for a long time, you need to turn on the power and then release steam for 3 minutes before leaving this product.
 26. If you cut off power during steam release, residual heat will make product continue to release steam for a length of time, the product will stop releasing steam immediately once you turn off steam knob.

KNOW YOUR COFFEE MAKER

- A. 1-cup coffee button
- B. 2-cup coffee button
- C. Power button
- D. Manual coffee button
- E. Steam button
- F. Water tank cover
- G. Water tank
- H. Steam control knob
- I. Steam wand
- J. Froth device
- K. Steel mesh
- L. Metal funnel
- M. Funnel handle
- N. Removable shelf
- O. Drip tray
- P. Water float
- Q. Coffee spoon
- R. Top



BEFORE THE FIRST USE

To ensure the first cup of coffee tastes excellent, you should rinse the coffee maker with warm water as follows:

1. Open water tank cover, fill water into water tank, water level should not exceed the "MAX" mark in water tank. Then replace the water tank cover.
Note: the appliance is supplied with a detachable water tank for easy cleaning, you can fill water tank with water first, and then attach water tank into the appliance.
2. Set steel mesh into metal funnel (no coffee in steel mesh), make sure the tube on the funnel aligns with groove in the appliance, then insert the funnel into the appliance from the "INSERT" position, and fix them into coffee maker firmly by turning it anticlockwise until it is at the "LOCK" position.
3. Place an jug on removable cup shelf. Make sure steam control knob is on the OFF position.
4. Connect into power source, press power button, power indicator is illuminated white, The indicators of 1- cup coffee button, 2-cup coffee button and manual coffee button flash, the machine begins preheating, after all indicators are solidly on, the preheating is completed
Note: if preheating is not completed yet, press 1-cup coffee button, 2-cup coffee button or manual coffee button, its indicator flashes quickly and the pump does not work, press this button again, its indicator returns to the preheating state.
5. Press Manual coffee button, the unit will pump water for about 30s, pour out water in the cup then clean them thoroughly, now the appliance is ready for making coffee.
Note: There may be noise when pumping water for the first time, it is normal that the appliance is releasing the air inside. After about 20s, the noise will disappear.

PREHEATING

To make a cup of good hot Espresso coffee, we recommend you should preheat the appliance before making coffee, including metal funnel, steel mesh and cup, so that the coffee flavour can not be influenced by cold parts.

1. Remove detachable water tank and open water tank cover to fill it with desired water, the water level should not exceed the "MAX" mark in the tank. Then replace water tank
2. Set steel mesh into metal funnel, make sure the tube on the funnel aligns with groove in the appliance, then insert the funnel into the appliance from the "INSERT" position, and fix them into coffee maker firmly by turning it anticlockwise until it is at the "LOCK" position.

- Place an espresso cup on removable cup shelf.
- Then connect appliance to power supply. Make sure steam control knob is on the OFF position.
- Press power button, power indicator is illuminated white, The indicators of 1- cup coffee button, 2-cup coffee button and manual coffee button flash, the machine begins preheating, after all indicators are solidly on, it means that preheating is completed, press Manual coffee button, the machine pumps water, when there is water flowing out, press this coffee button again to stop pumping water immediately. The purpose of this step is to pump the water of water tank into boiler.
- When coffee button indicator is illuminated, it indicates the preheating is finished.

MAKE ESPRESSO

- Remove funnel by turning it clockwise. Add ground coffee into steel mesh with measuring spoon, a spoon of ground coffee powder can make about a cup of top-grade coffee, then press ground coffee powder tightly with the tamper.
- Set steel mesh into metal funnel, make sure the tube on the funnel aligns with groove in the appliance, then insert the funnel into the appliance from the "INSERT" position, and fix them into coffee maker firmly by turning it anticlockwise until it is at the "LOCK" position.
- Place a cup on removable cup shelf.
- After preheating is completed, press 1-cup or 2-cup coffee button, the product will start brewing, working time for 1-cup coffee is 15 seconds and 25 seconds for 2-cup coffee . if you want to get the amount of coffee you like, press manual coffee button once, when your desired quantity of coffee is reached, press this button again to stop, for manual coffee button, working time is Max 90s, unit will automatically stop working if no any operation within 90s.
- At the time corresponding coffee button indicator is to be illuminated, if it is extinguished, wait for a moment, once it is illuminated again, press corresponding coffee button, wait for a moment, there will be coffee flowing out.
- Press Coffee button when desired coffee is obtained or the colour of coffee changes weak obviously, coffee maker stops working, if coffee button indicator is extinguished, wait for a moment, coffee button indicator will be illuminated again, you can continue to make coffee.
- Press and hold 1-cup button for 3 seconds, 1-cup button flashes, entering setting mode, press 1-cup button again to start dispensing coffee, when the specified time is reached, press 1 cup button to complete setting which can be memorized by the unit. Working duration for 1-cup coffee can be set up to 45s, if working duration for 1-cup coffee is set, working duration for 2-cup coffee will be automatically updated to 2 times of that for 1-cup coffee ; Working duration for 2-cup coffee can be set up to 90s, if working duration for 2cup coffee is set, working duration for 1-cup coffee will be automatically updated to half of that for 2-cup coffee
WARNING: Do not leave the coffee maker unattended during making coffee, as you need operate manually sometimes!
- After finish making coffee, take metal funnel out by turning it clockwise, then pour coffee residue out with steel mesh pressed by press bar.
- Let them cool down completely, then rinse under running water.

MAKE FROTHED MILK

You get a cup of cappuccino when you top up a cup of espresso with frothed milk.

Method:

- Press Steam button, Coffee button indicator will be extinguished, wait until Steam button indicator is illuminated.
Note: During operation, Steam button indicator will cycle on and off to maintain desired temperature.
- Fill a jug with about 100 ml of milk for each cappuccino to be prepared, you are recommended to use whole milk at refrigerator temperature (not hot!).
Note: In choosing the size of jug, it is recommended the diameter is not less than 70±5mm, and bear in mind that the milk increases in volume by 2 times, make sure the height of jug is enough.
- Turn steam control knob slowly anti-clockwise, steam will come out from frothing nozzle
Note: Never turn steam control button rapidly, as the steam will accumulate rapidly within short time which may increase a potential risk of explosion.
- Insert frothing nozzle into the milk about two centimetre, froth milk in the way of moving vessel round up and down.
- When the required result is reached, turn steam control knob to OFF position.
Note: Clean steam outlet with wet sponge immediately after steam stops producing, but care not to hurt!
Note: If you want to make coffee immediately after making steam, coffee indicator will flash for alarming upon pressing coffee button, at this time you should turn steam control knob to the ON position to pump hot water in order to let unit cool down.

AUTOMATIC POWER OFF FUNCTION

If there is no any operation within 25 minutes, the unit will power off automatically.

TIPS TO MAKE SPECIALITY COFFEES

Using your “Aroma Express”, Coffee Maker, you can make at home at your convenience various types of popular espresso coffees which you may drink at your local coffee shop.

HOW TO MAKE A CUP OF CAPPUCCINO

Cappuccino is an Italian origin coffee served in medium sized cup of 160-180ml. A cappuccino is the coffee which contains equal parts of espresso, steamed milk and milk froth.

In order to make cappuccino at home first prepare the espresso coffee and frothed milk with the help of your own “Aroma Express”, coffeemaker as suggested in process “MAKE FROTHING MILK” and “MAKE ESPRESSO COFFEE”.

To make the best tested cappuccino it is advisable to fill the 1/3 bottom part of cup with steamed milk.

Pour in the 1/3 part of espresso coffee on the top of the steamed milk.

Note: Pour in the coffee carefully with the help of a spoon to avoid that it shouldn't get mixed with the steamed milk.

On the top of the espresso coffee put the milk froth with the help of spoon and then sprinkle the little amount of cocoa powder on to the top of milk froth.

The correct layering of milk, coffee and milk froth gives you the best taste and texture.

HOW TO MAKE A CUP OF CAFFE LATTE

The caffe latte is an American origin coffee served in long size cup of 240-250ml. It is being known as big brother of cappuccino made with 1/3 part single or double shot of espresso and rest 2/3 part is steamed milk with small layer of frothed milk.

In order to make the caffe latte at home first prepare the espresso coffee and frothed milk with the help of your own “Aroma Express”, coffeemaker as suggested in process “MAKE FROTHING MILK” and “MAKE ESPRESSO COFFEE”.

To make the best caffe latte it is advisable to layer the espresso coffee and milk perfectly.

Fill the 1/3 bottom part of cup with double shot of espresso coffee.

Pour in the 2/3 part of steamed milk on the top of the espresso coffee with the help of spoon in order to prevent the milk get mixed with the coffee. On the top of the steamed milk make a thin layer of milk foam.

And thus, you have ready your own caffe latte.

HOW TO MAKE CUP OF FLAT WHITE

The flat white is an Australian and New Zealand origin coffee served in medium sized cup of 150-180ml. This is the drink of those coffee lovers who like strong flavour of coffee, with the espresso dominating the taste and milk added to stabilize the taste

In order to make the flat white at home first prepare the espresso coffee and frothed milk with the help of your own “Aroma Express”, coffeemaker as suggested in process “MAKE FROTHING MILK” and “MAKE ESPRESSO COFFEE”.

To make the flat white fill the 1/3 bottom part of the cup with the double shot espresso coffee.

Pour in the 2/3 part of steamed milk on the top of coffee.

Note: The steamed milk must have micro foam layer but not the stiff foam layer which is used to make latte or cappuccino.

HOW TO MAKE LATTE MACCHIATO

The latte macchiato is known for coffee with three distinctive layers like of milk, espresso and milk foam. The normal serving size as like caffe latte 240-250ml and the only big difference between caffe latte and macchiato is pouring the order of espresso coffee and milk in the cup.

In order to make the caffe macchiato at home first prepare the espresso coffee and frothed milk with the help of your own “Aroma Express”, coffeemaker as suggested in process “MAKE FROTHING MILK” and “MAKE ESPRESSO COFFEE”.

To make the latte macchiato pour the 2/3 part of the steamed milk at the bottom part of the cup.

Add the 1/3 part of espresso coffee on the top of the steamed milk.

Note: always use the spoon in order to prevent the mixing of milk with the coffee. Put on the small layer of milk foam on the top of the coffee. And this way you have ready latte macchiato.

CLEANING AND MAINTENANCE:

1. Turn off coffee maker and let the coffee maker cool down completely before cleaning.
2. Clean housing of coffee maker with moisture-proof sponge often and clean water tank, drip tray and removable cup shelf regularly then dry them.
Note: Do not clean with alcohol or solvent cleanser. Never immerse the housing in water for cleaning.
3. Detach metal funnel by turning it clockwise, get rid of coffee residue inside, then clean it with cleanser, but at last rinse with clear water.
4. Clean all the attachments in the water and dry them thoroughly.
5. After the machine works for 500 cycles (including coffee, steam and other functions), all the indicators quickly flash 5 times at the same time once preheating is completed, reminding you of descaling, if you do not descale, this will happen every time when you use the machine; in standby state, at the same time press and hold Manual coffee button and 2-cup coffee button for 3s, and the two indicators quickly flash 3 times, reminding you of cancelling descaling, and the number of working cycles returns to zero.

CLEANING MINERAL DEPOSITS

1. To make sure your coffee maker operates efficiently, internal piping is clean and the flavor of coffee is optimal, you should clean away the mineral deposits left every 2-3 months.
2. Fill water tank with water and descaler to the MAX level (the proportion of water and descaler is 4:1, the detail refers to the instruction of descaler. Please use "household descaler", you can use the citric acid (obtainable from chemist's or drug stores) instead of the descaler (the one hundred parts of water and three parts of citric acid).
3. According to the preheating program, put the metal funnel (without coffee powder in it) and jug in place. Brew water as per "**PREHEATING**".
4. Press Power button, power indicator will be illuminated, press Coffee button, make sure steam control knob is in the Off position, when there is water flowing out, press Coffee button to stop pumping, and wait for a moment, the coffee maker begins to preheat
5. When Coffee button indicator is illuminated, it shows preheating is finished. Press Coffee button and make two cups of coffee (about 2Oz). press Coffee button to stop pumping.
6. Press Steam button, Coffee button indicator will be extinguished, wait until Steam button indicator is illuminated. Make steam for 2min by turning steam control knob, then turn steam control knob to the OFF position to stop making steam. Press Power button to turn off the unit immediately, make the descaler deposit inside the unit at least 15 minutes.
7. Press Power button to restart unit, wait until Coffee button indicator will be illuminated, then press Coffee button to brew until no descaler is left.
9. Brew with tap water in the MAX level, repeat steps 4-6 for 3 times, then brew until no water is left in water tank.

TROUBLE SHOOTING

Symptom	Cause	Corrections
The metal parts in the tank have rust.	Descaler is not recommended type. It may corrode the metal parts in the tank.	Use the descaler recommended by manufacturer.
Water leaks from the bottom of coffee maker.	There is much water in the drip tray.	Please clean the drip tray.
	The coffee maker is malfunction.	Please contact with the authorized service facility for repairing.
Water leaks out of outer side of filter.	There is some coffee powder on filter edge.	Get rid of them.
Acid (vinegar) taste exists in Espresso coffee.	No clean correctly after cleaning mineral deposits.	Clean coffee maker per the content in "before the first use" for several times.
	Coffee powder is stored in a hot, wet place for a long time. The coffee powder turns bad.	Please use fresh coffee powder, or store unused coffee powder in a cool, dry place. After opening a package of coffee powder, reseal it tightly and store it in a refrigerator to maintain its freshness.
Coffee maker cannot work any more.	Power outlet is not plugged well.	Plug the power cord into a wall outlet correctly, if the appliance still does not work, please contact with the authorized service facility for repairing.
Steam cannot froth.	The steam indicator is not illuminated.	Only after the steam indicator is illuminated, the steam can be used to froth.
	The container is too big or the shape not fits.	Use high and narrow container.
	You have used skimmed milk	Use whole milk or half-skimmed milk

Ce manuel d'instructions peut également être téléchargé à partir de notre page Web www.sogo.es

GARANTIES IMPORTANTES:

Avant d'utiliser l'appareil électrique, les précautions de base suivantes doivent toujours être suivies, y compris les suivantes:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Avant utilisation, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique.
3. Cet appareil a été incorporé avec une fiche mise à la terre. Veuillez vous assurer que la prise murale de votre maison est bien mise à la terre.
4. Pour vous protéger contre le feu, les chocs électriques et les blessures, ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Retirez la fiche de la prise murale avant le nettoyage et lorsqu'elle n'est pas utilisée. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer ou de fixer des composants, ou avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit, renvoyez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures

corporelles.

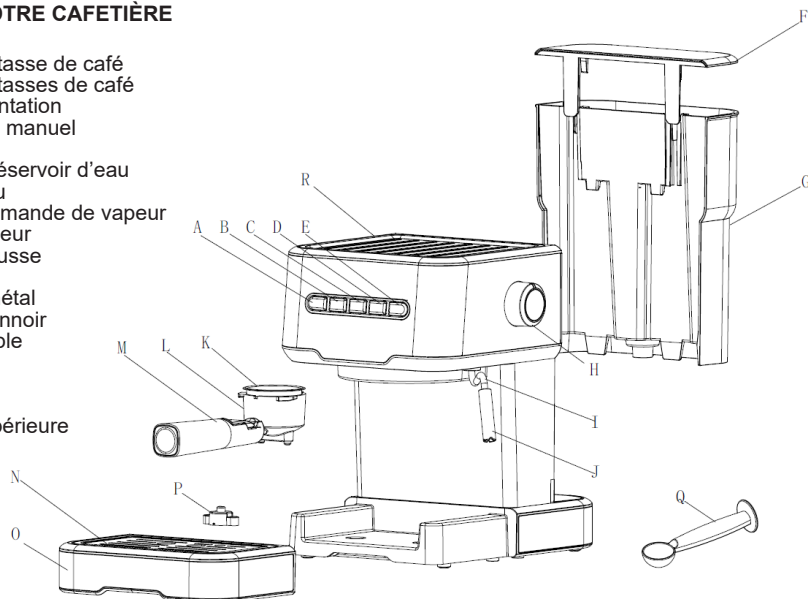
8. Placez l'appareil sur une surface plane ou une table, ne suspendez pas le cordon d'alimentation au bord d'une table ou d'un comptoir.
9. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche aucune surface chaude de l'appareil.
10. Ne placez pas la cafetière sur une surface chaude ou près d'un feu, afin d'éviter d'être endommagée.
11. Pour déconnecter, retirez la fiche de la prise murale. Tenez toujours la fiche. Mais ne tirez jamais sur le cordon.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu et placez-le dans un environnement sec.
13. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
14. Faites attention de ne pas vous brûler par la vapeur.
15. Ne touchez pas la surface chaude de l'appareil. Utilisez la poignée ou les boutons.
16. Ne laissez pas la machine à café fonctionner sans eau.
17. Ne retirez pas l'entonnoir métallique lorsque l'appareil prépare du café ou lorsqu'il libère de la vapeur.
18. Branchez la fiche sur la prise murale avant de l'utiliser et éteignez tout interrupteur avant de retirer la fiche de la prise murale.
19. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une

surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprendre les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.

20. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
21. La température de l'environnement de fonctionnement ou de stockage doit être supérieure à 0°C.
22. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:
 - les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - les maisons de ferme;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - environnements de type chambre d'hôtes.
23. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
24. Conservez ces instructions.
25. Si vous n'utilisez pas le produit pendant une longue période, vous devez le mettre sous tension, puis relâcher la vapeur pendant 3 minutes avant de quitter ce produit.
26. Si vous coupez l'alimentation pendant la libération de vapeur, la chaleur résiduelle fera que le produit continuera à libérer de la vapeur pendant un certain temps, le produit cessera de libérer de la vapeur immédiatement une fois que vous éteignez le bouton de vapeur.

CONNAISSEZ VOTRE CAFETIÈRE

- A. Bouton pour 1 tasse de café
- B. Bouton pour 2 tasses de café
- C. Bouton d'alimentation
- D. Bouton de café manuel
- E. Bouton Steam
- F. Couvercle du réservoir d'eau
- G. Réservoir d'eau
- H. Bouton de commande de vapeur
- I. Baguette à vapeur
- J. Dispositif à mousse
- K. Maille d'acier
- L. Entonnoir en métal
- M. Poignée d'entonnoir
- N. Étagère amovible
- O. Bac collecteur
- P. Flotteur à eau
- Q. Cuillère à café
- R. Couverture supérieure



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Pour vous assurer que la première tasse de café a un goût excellent, vous devez rincer la cafetière à l'eau tiède comme suit :

1. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau, versez de l'eau dans le réservoir d'eau, le niveau d'eau ne doit pas dépasser la marque «MAX» dans le réservoir d'eau. Remettez ensuite le couvercle du réservoir d'eau en place.
Remarque: l'appareil est fourni avec un réservoir d'eau amovible pour un nettoyage facile, vous pouvez d'abord remplir le réservoir d'eau avec de l'eau, puis fixer le réservoir d'eau dans l'appareil.
2. Placez le treillis en acier dans l'entonnoir en métal (pas de café dans le treillis en acier), assurez-vous que le tube de l'entonnoir s'aligne avec la rainure de l'appareil, puis insérez l'entonnoir dans l'appareil à la position «INSERT» et fixez dans la cafetière fermement en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit en position «LOCK».
3. Placez une cruche sur l'étagère à tasses amovible. Assurez-vous que le bouton de commande de vapeur est en position OFF.
4. Connectez-vous à la source d'alimentation, appuyez sur le bouton d'alimentation, le voyant d'alimentation est allumé en blanc. Les voyants du bouton 1 tasse de café, du bouton 2 tasses de café et du bouton manuel du café clignotent, la machine commence le préchauffage, une fois que tous les indicateurs sont allumés en continu, le préchauffage est terminé.
Remarque: si le préchauffage n'est pas encore terminé, appuyez sur le bouton 1 tasse de café, sur le bouton 2 tasses de café ou sur le bouton manuel du café, son voyant clignote rapidement et la pompe ne fonctionne pas, appuyez à nouveau sur ce bouton, son voyant revient à l'état de préchauffage.
5. Appuyez sur le bouton manuel du café, l'unité pompera de l'eau pendant environ 30 secondes. Versez l'eau dans la tasse puis nettoyez-la soigneusement, l'appareil est maintenant prêt pour la préparation du café.
Remarque: il peut y avoir du bruit lors du pompage de l'eau pour la première fois, il est normal que l'appareil libère l'air à l'intérieur. Après environ 20 secondes, le bruit disparaîtra.

PRÉCHAUFFAGE

Pour préparer une bonne tasse de café expresso chaud, nous vous recommandons de préchauffer l'appareil avant de préparer le café, y compris l'entonnoir en métal, la maille en acier et la tasse, afin que la saveur du café ne puisse pas être influencée par les parties froides.

1. Retirez le réservoir d'eau amovible et ouvrez le couvercle du réservoir d'eau pour le remplir avec l'eau souhaitée. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser le repère «MAX» dans le réservoir. Puis remplacez le réservoir d'eau.

- Placez le treillis en acier dans l'entonnoir en métal, assurez-vous que le tube de l'entonnoir s'aligne avec la rainure de l'appareil, puis insérez l'entonnoir dans l'appareil en position «**INSERT**» et fixez-le fermement dans la cafetière en le tournant. dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit en position «**LOCK**».
- Placez une tasse à espresso sur la clayette amovible.
- Connectez ensuite l'appareil à l'alimentation électrique. Assurez-vous que le bouton de commande de vapeur est en position OFF.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation, le voyant d'alimentation est allumé en blanc. Les indicateurs du bouton 1 tasse de café, du bouton 2 tasses de café et du bouton manuel du café clignotent, la machine commence le préchauffage, une fois que tous les indicateurs sont allumés en continu, cela signifie que le préchauffage est terminé. Appuyez sur le bouton de café manuel, la machine pompe de l'eau, lorsqu'il y a de l'eau qui coule, appuyez à nouveau sur ce bouton de café pour arrêter immédiatement de pomper de l'eau. Le but de cette étape est de pomper l'eau du réservoir d'eau dans la chaudière.
- Lorsque le voyant du bouton café est allumé, cela indique que le préchauffage est terminé.

FAIRE UN ESPRESSO

- Retirez l'entonnoir en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Ajoutez du café moulu dans la maille en acier avec la cuillère doseuse, une cuillère de poudre de café moulu peut faire environ une tasse de café de qualité supérieure, puis appuyez fermement sur la poudre de café moulu avec le pilon.
 - Placez le treillis en acier dans l'entonnoir en métal, assurez-vous que le tube de l'entonnoir s'aligne avec la rainure de l'appareil, puis insérez l'entonnoir dans l'appareil en position «**INSERT**» et fixez-le fermement dans la cafetière en le tournant. dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit en position «**LOCK**».
 - Placez une tasse sur la clayette amovible.
 - Une fois le préchauffage terminé, appuyez sur le bouton de café 1 tasse ou 2 tasses, le produit commencera à infuser. Le temps de travail pour 1 tasse de café est de 15 secondes et 25 secondes pour 2 tasses de café. Si vous souhaitez obtenir la quantité de café que vous souhaitez, appuyez une fois sur le bouton café, lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte, appuyez à nouveau sur ce bouton pour arrêter. Pour le bouton de café manuel, le temps de travail est de 90 s maximum, l'unité s'arrêtera automatiquement de fonctionner s'il n'y a pas d'opération dans les 90 s.
 - Au moment où l'indicateur du bouton de café correspondant est allumé, s'il est éteint, attendez un moment, une fois qu'il est à nouveau allumé, appuyez sur le bouton de café correspondant, attendez un moment, il y aura du café qui coule.
 - Appuyez sur le bouton Café lorsque le café souhaité est obtenu ou que la couleur du café change faiblement. De toute évidence, la cafetière cesse de fonctionner. Si le voyant de la touche café est éteint, attendez un moment, le voyant de la touche café s'allume à nouveau et vous pouvez continuer à faire du café.
 - Appuyez sur le bouton 1 tasse et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, le bouton 1 tasse clignote, entrez dans le mode de réglage, appuyez à nouveau sur le bouton 1 tasse pour démarrer la distribution du café. Lorsque l'heure spécifiée est atteinte, appuyez sur le bouton 1 tasse pour terminer le réglage, qui peut être mémorisé par l'appareil. La durée de travail pour 1 tasse de café peut être réglée jusqu'à 45 s, si la durée de travail pour 1 tasse de café est définie, la durée de travail pour 2 tasses de café sera automatiquement mise à jour à 2 fois celle pour 1 tasse de café. La durée de travail pour 2 tasses de café peut être réglée jusqu'à 90 s, si la durée de travail pour 2 tasses de café est définie, la durée de travail pour 1 tasse de café sera automatiquement mise à jour à la moitié de celle pour 2 tasses de café
- AVERTISSEMENT:** ne laissez pas la cafetière sans surveillance pendant la préparation du café, car vous devez parfois la faire fonctionner manuellement!
- Une fois la préparation du café terminée, retirez l'entonnoir en métal en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis versez le résidu de café avec la maille en acier pressée par la barre de presse.
 - Laissez-les refroidir complètement, puis rincez à l'eau courante.

FAIRE LAIT MOUSSÉ

Vous obtenez une tasse de cappuccino lorsque vous ajoutez une tasse d'espresso avec du lait moussé.

Méthode:

- Appuyez sur le bouton vapeur, le voyant du bouton café s'éteindra, attendez que le voyant du bouton vapeur s'allume.
Remarque: Pendant le fonctionnement, l'indicateur du bouton Vapeur s'allume et s'éteint pour maintenir la température désirée.
- Remplissez un pichet avec environ 100 ml de lait pour chaque cappuccino à préparer, il est recommandé d'utiliser du lait entier à la température du réfrigérateur (pas chaud!).
Remarque: lors du choix de la taille de la cruche, il est recommandé que le diamètre ne soit pas inférieur à 70 ± 5 mm, et gardez à l'esprit que le volume du lait augmente de 2 fois, assurez-vous que la hauteur de la cruche est suffisante.
- Tournez lentement le bouton de commande de vapeur dans le sens anti-horaire, la vapeur sortira de la buse de mousage

Remarque: Ne tournez jamais le bouton de commande de vapeur rapidement, car la vapeur s'accumule rapidement en peu de temps, ce qui peut augmenter un risque potentiel d'explosion.

4. Insérez la buse de moussage dans le lait d'environ deux centimètres, faites mousser le lait de manière à déplacer le récipient de haut en bas.

5. Lorsque le résultat souhaité est atteint, tournez le bouton de commande de vapeur sur la position OFF.

Remarque: Nettoyez la sortie de vapeur avec une éponge humide immédiatement après l'arrêt de la production de vapeur, mais veillez à ne pas vous blesser!

Remarque: si vous voulez faire du café immédiatement après avoir fait de la vapeur, l'indicateur de café clignotera pour alarmer en appuyant sur le bouton café, à ce moment vous devez tourner le bouton de commande de vapeur sur la position ON pour pomper de l'eau chaude afin de laisser l'unité refroidir.

FONCTION DE MISE HORS TENSION AUTOMATIQUE

S'il n'y a aucune opération dans les 25 minutes, l'unité s'éteint automatiquement.

CONSEILS POUR FAIRE DES CAFÉS SPÉCIAUX

En utilisant votre cafetière "Aroma Express" vous pouvez préparer chez vous, à votre convenance, divers types de cafés expresso populaires, que vous pourrez boire dans votre café local.

COMMENT FAIRE UNE TASSE DE CAPPUCCINO

Le cappuccino est un café d'origine italienne, servi dans une tasse de taille moyenne de 160 à 180 ml. Un cappuccino est le café qui contient à parts égales d'espresso, de lait cuit à la vapeur et de mousse de lait. Pour faire un cappuccino à la maison, préparez d'abord le café expresso et le lait moussé à l'aide de votre propre cafetière "Aroma Express", comme suggéré dans les processus «FAIRE MOUSSER LE LAIT» et «FAIRE DU CAFÉ EXPRESSO».

Pour préparer le cappuccino le plus savoureux, il est conseillé de remplir le tiers inférieur de la tasse avec du lait cuit à la vapeur.

Versez le tiers de café expresso sur le dessus du lait cuit à la vapeur.

Remarque: versez soigneusement le café à l'aide d'une cuillère, pour éviter qu'il ne se mélange avec le lait cuit à la vapeur.

Sur le dessus du café expresso, mettez la mousse de lait, à l'aide d'une cuillère, puis saupoudrez une petite quantité de cacao en poudre sur le dessus de la mousse de lait.

La superposition correcte de lait, de café et de mousse de lait vous donne le meilleur goût et la meilleure texture.

COMMENT FAIRE UNE TASSE DE CAFFÉ LATTE

Le café latte est un café d'origine américaine servi dans une tasse longue de 240 à 250 ml. Il est connu comme le grand frère du cappuccino, fait avec 1/3 de part d'espresso simple ou double et le reste, 2/3 de lait cuit à la vapeur avec une petite couche de lait moussé.

Pour faire du café latte à la maison, préparez d'abord le café expresso et le lait moussé, à l'aide de votre propre cafetière "Aroma Express", comme suggéré dans les processus «FAIRE MOUSSER LE LAIT» et «FAIRE DU CAFÉ EXPRESSO».

Pour faire le meilleur café latte, il est conseillé de superposer parfaitement le café expresso et le lait.

Remplissez le tiers inférieur de la tasse avec un double verre de café expresso.

Versez les 2/3 du lait cuit à la vapeur sur le dessus du café expresso à l'aide d'une cuillère, afin d'éviter que le lait ne se mélange au café.

Sur le dessus du lait cuit à la vapeur, déposez une fine couche de mousse de lait. Et ainsi, votre propre café au lait est prêt.

COMMENT FAIRE UNE TASSE DE FLAT WHITE

Le Flat White est un café d'origine australienne et néo-zélandaise, servi dans une tasse de taille moyenne de 150 à 180 ml. C'est la boisson de ces amateurs de café qui aiment la forte saveur du café, avec l'espresso dominant le goût et le lait ajouté pour stabiliser le goût.

Pour préparer le Flat White à la maison, préparez d'abord le café expresso et le lait moussé à l'aide de votre propre cafetière "Aroma Express", comme suggéré dans les processus «FAIRE MOUSSER LE LAIT» et «FAIRE DU CAFÉ EXPRESSO».

Pour préparer le Flat White, remplissez le tiers inférieur de la tasse avec une double dose de café expresso. Versez 2/3 de lait cuit à la vapeur sur le dessus du café.

Remarque: le lait cuit à la vapeur doit avoir une couche de micro-mousse, mais pas la couche de mousse rigide qui est utilisée pour faire du latte ou du cappuccino.

COMMENT FAIRE UN LATTE MACCHIATO

Le latte macchiato est connu pour être un café avec trois couches distinctives de lait, d'espresso et de mousse de lait. La taille de portion normale est comme le café latte, 240-250 ml, et la seule grande différence entre le café latte et le macchiato est l'ordre de versement du café espresso et du lait dans la tasse. A fin de préparer le caffè macchiato à la maison, préparez d'abord le café espresso et le lait moussé à l'aide de votre propre cafetière "Aroma Express" comme suggéré dans les processus «FAIRE MOUSSER LE LAIT» et «FAIRE DU CAFÉ EXPRESSO».

Pour faire le latte macchiato, versez les 2/3 du lait cuit à la vapeur dans la partie inférieure de la tasse. Ajoutez le tiers de café espresso sur le dessus du lait cuit à la vapeur.

Remarque: utilisez toujours la cuillère, afin d'éviter le mélange de lait et de café. Posez une petite couche de mousse de lait sur le dessus du café. De cette façon, vous aurez un latte macchiato prêt.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

1. Éteignez la cafetière et laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer.
2. Nettoyez souvent le boîtier de la cafetière avec une éponge étanche à l'humidité, nettoyez régulièrement le réservoir d'eau, le bac collecteur et la clayette amovible, puis séchez-les.
Remarque: ne nettoyez pas avec de l'alcool ou un solvant nettoyant. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau pour le nettoyage.
3. Détachez l'entonnoir en métal en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, éliminez les résidus de café à l'intérieur, puis nettoyez-le avec un nettoyant, mais rincez enfin à l'eau claire.
4. Nettoyez tous les accessoires à l'eau et séchez-les soigneusement.
5. Une fois que la machine a fonctionné pendant 500 cycles (y compris le café, la vapeur et d'autres fonctions), tous les voyants clignotent rapidement 5 fois en même temps une fois le préchauffage terminé, vous rappelant le détartrage. Si vous ne démartez pas, cela se produira à chaque fois que vous utiliserez la machine; en mode veille, appuyez simultanément sur le bouton café manuel et le bouton café 2 tasses et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes, et les deux voyants clignotent rapidement 3 fois, vous rappelant d'annuler le détartrage, et le nombre de cycles de travail revient à zéro.

NETTOYAGE DES DÉPÔTS MINÉRAUX

1. Pour vous assurer que la cafetière fonctionne efficacement, que la tuyauterie interne est propre et que la saveur du café est optimale, vous devez nettoyer les dépôts minéraux laissés tous les 2-3 mois.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau et du détartrant jusqu'au niveau MAX (la proportion d'eau et de détartrant est de 4: 1, le détail se réfère aux instructions du détartrant). Veuillez utiliser un «détartrant domestique», vous pouvez utiliser de l'acide citrique (disponible en pharmacie ou en pharmacie) au lieu du détartrant (les cent parties d'eau et trois parties d'acide citrique).
3. En fonction du programme de préchauffage, mettez en place l'entonnoir métallique (sans café en poudre) et la verseuse. Brasser de l'eau selon «PRÉCHAUFFAGE».
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation, le voyant d'alimentation s'allume, appuyez sur le bouton café, assurez-vous que le bouton de commande de vapeur est en position d'arrêt, lorsqu'il y a de l'eau qui coule, appuyez sur le bouton café pour arrêter le pompage et attendez un moment, la cafetière commence à préchauffer.
5. Lorsque le voyant du bouton Café est allumé, cela indique que le préchauffage est terminé. Appuyez sur le bouton Café et préparez deux tasses de café (environ 2 oz). Appuyez sur le bouton Café pour arrêter le pompage.
6. Appuyez sur le bouton vapeur, l'indicateur du bouton café s'éteindra, attendez que l'indicateur du bouton vapeur s'allume. Faites de la vapeur pendant 2 minutes en tournant le bouton de commande de vapeur, puis tournez le bouton de commande de vapeur sur la position OFF pour arrêter la production de vapeur. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil immédiatement, faites le dépôt de détartrant à l'intérieur de l'appareil pendant au moins 15 minutes.
7. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour redémarrer l'unité, attendez que le voyant du bouton café s'allume, puis appuyez sur le bouton café pour préparer jusqu'à ce qu'il ne reste plus de détartrant.
9. Infusez avec de l'eau du robinet au niveau MAX, répétez les étapes 4 à 6 3 fois, puis infusez jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'eau dans le réservoir d'eau.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Symptôme	Cause	Corrections
Les parties métalliques du réservoir sont rouillées.	Le détartrant Thr n'est pas le type recommandé. Cela peut corroder les pièces métalliques du réservoir.	Utilisez le détartrant recommandé par le fabricant.
De l'eau fuit du bas de la cafetière.	Il y a beaucoup d'eau dans le bac collecteur.	Veillez nettoyer le bac collecteur.
	La cafetière fonctionne mal.	Veillez contacter le centre de service autorisé pour la réparation.
De l'eau s'échappe du côté extérieur du filtre.	Il y a du café en poudre sur le bord du filtre.	Enlevez-le
Un goût acide (vinaigre) existe dans le café expresso.	Le nettoyage n'était pas correct après le nettoyage des dépôts minéraux.	Nettoyez la cafetière selon le contenu de la section «avant la première utilisation» plusieurs fois.
	La poudre de café est stockée dans un endroit chaud et humide pendant une longue période. La poudre de café tourne mal.	Veillez utiliser du café en poudre frais ou stocker du café en poudre non utilisé dans un endroit frais et sec. Après avoir ouvert un paquet de café en poudre, refermez-le hermétiquement et conservez-le au réfrigérateur pour conserver sa fraîcheur.
La cafetière ne peut plus fonctionner.	La prise de courant n'est pas bien branchée.	Branchez correctement le cordon d'alimentation dans une prise murale, si l'appareil ne fonctionne toujours pas, veuillez contacter le centre de service agréé pour la réparation.
La vapeur ne peut pas mousser.	L'indicateur de vapeur n'est pas allumé.	Ce n'est qu'après que l'indicateur de vapeur est allumé que la vapeur peut être utilisée pour faire mousser.
	Le conteneur est trop grand ou la forme ne convient pas.	Utilisez un récipient haut et étroit.
	Vous avez utilisé du lait écrémé	Utilisez du lait entier ou du lait demi-écrémé

Este manual de instruções também pode ser baixado da nossa página web **www.sogo.es**

IMPORTANTES SALVAGUARDAS:

Antes de usar o aparelho elétrico, as seguintes precauções básicas devem sempre ser seguidas, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções.
2. Antes de usar, verifique se a tensão da tomada corresponde à tensão nominal marcada na placa de identificação.
3. Este aparelho foi incorporado com um plugue aterrado. Certifique-se de que a tomada de parede de sua casa esteja bem aterrada.
4. Para proteger contra incêndio, choque elétrico e lesões pessoais, não mergulhe o cabo ou o plugue em água ou outro líquido.
5. Remova o plugue da tomada antes de limpar e quando não estiver em uso. Deixe o aparelho esfriar completamente antes de retirar ou colocar componentes, ou antes de limpar.
6. Não opere nenhum aparelho com um cabo ou plugue danificado ou após o mau funcionamento do aparelho, ou se ele tiver caído ou danificado de alguma forma, devolva o aparelho à assistência técnica autorizada mais próxima para exame, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos em pessoas.

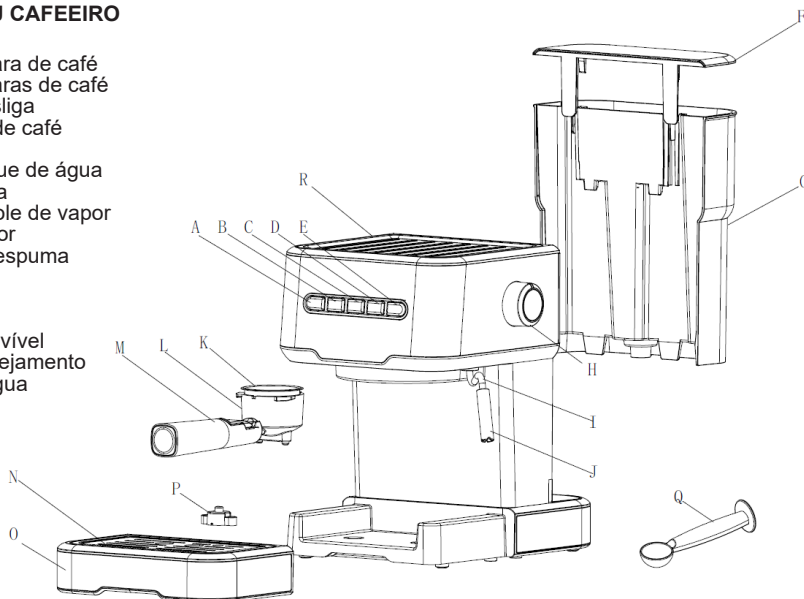
8. Coloque o aparelho em uma superfície plana ou mesa, não pendure o cabo de alimentação na borda de uma mesa ou balcão.
9. Certifique-se de que o cabo de alimentação não toque em nenhuma superfície quente do aparelho.
10. Não coloque a cafeteira sobre uma superfície quente ou ao lado do fogo, para evitar que seja danificada.
11. Para desconectar, remova o plugue da tomada. Sempre segure o plugue. Mas nunca puxe o cordão.
12. Não use o aparelho para outro fim que não o pretendido e coloque-o em um ambiente seco.
13. É necessária supervisão cuidadosa quando o seu aparelho for usado perto de crianças.
14. Tenha cuidado para não se queimar com o vapor.
15. Não toque na superfície quente do aparelho. Use alça ou botões.
16. Não deixe a cafeteira funcionar sem água.
17. Não retire o funil de metal quando o aparelho estiver a preparar café ou quando estiver a libertar vapor.
18. Conecte o plugue à tomada antes de usar e desligue qualquer chave antes de remover o plugue da tomada.
19. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem

recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreender os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

20. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
21. A temperatura ambiente de operação ou armazenamento deve ser superior a 0°C.
22. Este aparelho se destina a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - copas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas de fazenda;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - ambientes do tipo pousada.
23. Não use ao ar livre.
24. Salve essas instruções.
25. Se você não usar o produto por um longo período, será necessário ligá-lo e liberar o vapor por 3 minutos antes de deixar o produto.
26. Se você desligar a energia durante a liberação do vapor, o calor residual fará com que o produto continue a liberar vapor por um período de tempo, o produto irá parar de liberar vapor imediatamente assim que você desligar o botão de vapor.

CONHEÇA O SEU CAFFEEIRO

- A. Botão de 1 xícara de café
- B. Botão de 2 xícaras de café
- C. Botão liga / desliga
- D. Botão manual de café
- E. Botão Steam
- F. Tampa do tanque de água
- G. Tanque de água
- H. Botão de controle de vapor
- I. Varinha de vapor
- J. Dispositivo de espuma
- K. Malha de aço
- L. Funil de metal
- M. Alça de funil
- N. Prateleira removível
- O. Bandeja de gotejamento
- P. Flutuador de água
- Q. Colher de café
- R. Capa superior



ANTES DO PRIMEIRO USO

Para garantir que a primeira xícara de café tenha um gosto excelente, você deve enxaguar a cafeteira com água morna da seguinte forma:

1. Abra a tampa do tanque de água, encha o tanque de água, o nível de água não deve exceder a marca "MAX" no tanque de água. Em seguida, recoloca a tampa do tanque de água.
Nota: o aparelho é fornecido com um tanque de água destacável para facilitar a limpeza, você pode encher o tanque de água primeiro com água e, em seguida, colocar o tanque de água no aparelho.
2. Coloque a rede de aço no funil de metal (sem café na rede de aço), certifique-se de que o tubo do funil está alinhado com a ranhura no aparelho, em seguida, insira o funil no aparelho na posição "INSERIR" e fixe na cafeteira com firmeza girando-a no sentido anti-horário até a posição "LOCK".
3. Coloque um jarro na prateleira removível para copos. Certifique-se de que o botão de controle do vapor está na posição OFF.
4. Conecte na fonte de alimentação, pressione o botão liga / desliga, o indicador de energia é iluminado em branco. Os indicadores de botão de 1 xícara de café, botão de 2 xícaras de café e botão de café manual piscam, a máquina começa o pré-aquecimento, depois que todos os indicadores estão acesos, o pré-aquecimento está concluído.
Nota: se o pré-aquecimento ainda não estiver concluído, pressione o botão 1 xícara de café, o botão 2 xícaras de café ou o botão manual de café, seu indicador pisca rapidamente e a bomba não funciona, pressione este botão novamente, seu indicador retorna ao estado de pré-aquecimento.
5. Pressione o botão manual do café, a unidade bombeará água por cerca de 30s, despeje a água na xícara e limpe-os bem, agora o aparelho está pronto para fazer o café.
Nota: Pode haver ruído ao bombear água pela primeira vez, é normal que o aparelho esteja liberando o ar de dentro. Após cerca de 20s, o ruído desaparecerá.

PRÉ-AQUECIMENTO

Para fazer um bom café expresso quente, recomendamos que você pré-aqueça o aparelho antes de fazer o café, incluindo o funil de metal, a rede de aço e a xícara, para que o sabor do café não seja influenciado pelas partes frias.

1. Remova o tanque de água removível e abra a tampa do tanque para enchê-lo com a água desejada. O nível de água não deve exceder a marca "MAX" no tanque. Em seguida, substitua o tanque de água
2. Coloque a malha de aço no funil de metal, certifique-se de que o tubo no funil se alinhe com a ranhura no aparelho, insira o funil no aparelho na posição "INSERIR" e fixe na cafeteira firmemente girando-o

- sentido anti-horário até que esteja na posição **"LOCK"**.
3. Coloque uma xícara de café expresso na prateleira removível para xícaras.
 4. Em seguida, conecte o aparelho à fonte de alimentação. Certifique-se de que o botão de controle do vapor está na posição OFF.
 5. Pressione o botão liga / desliga, o indicador de energia fica branco iluminado. Os indicadores de botão de 1 xícara de café, botão de 2 xícaras de café e botão de café manual piscam, a máquina começa o pré-aquecimento, depois que todos os indicadores estão acesos, significa que o pré-aquecimento foi concluído. Pressione o botão de café manual, a máquina bombeia água, quando houver água saindo, pressione este botão de café novamente para parar o bombeamento de água imediatamente. O objetivo desta etapa é bombear a água do tanque de água para a caldeira.
 6. Quando o indicador do botão de café está aceso, indica que o pré-aquecimento terminou.

FAÇA O EXPRESSO

1. Remova o funil girando-o no sentido horário. Adicione o café moído na malha de aço com a colher de medida, uma colher de pó de café pode fazer cerca de uma xícara de café de primeira qualidade, a seguir pressione o pó de café bem com o tampo.
 2. Coloque a malha de aço no funil de metal, certifique-se de que o tubo no funil se alinhe com a ranhura no aparelho, insira o funil no aparelho na posição **"INSERIR"** e fixe na cafeteira firmemente girando-o sentido anti-horário até que esteja na posição **"LOCK"**.
 3. Coloque um copo na prateleira removível para copos.
 4. Após o pré-aquecimento estar concluído, pressione o botão de 1 xícara ou 2 xícaras de café, o produto começará a distribuir. O tempo de trabalho para 1 xícara de café é de 15 segundos e 25 segundos para 2 xícaras de café. Se quiser obter a quantidade de café que deseja, pressione o botão café uma vez, quando a quantidade desejada de café for atingida, pressione este botão novamente para parar. Para o botão de café manual, o tempo de trabalho é Max 90s, a unidade irá parar automaticamente de funcionar se não houver operação dentro dos 90s.
 5. No momento em que o indicador da tecla do café correspondente acender, se estiver apagado, espere um momento, assim que acender novamente, pressione a tecla do café correspondente, aguarde um momento, o café sairá.
 4. Pressione o botão Café quando o café desejado for obtido ou quando a cor do café mudar fraca. Obviamente, a cafeteira para de funcionar. Se o indicador da tecla do café apagar, aguarde um momento, o indicador da tecla do café acenderá novamente e você poderá continuar a fazer café.
 5. Pressione e segure o botão 1 xícara por 3 segundos, o botão 1 xícara pisca, entre no modo de configuração, pressione o botão 1 xícara novamente para iniciar a distribuição do café. Quando o tempo especificado for atingido, pressione o botão 1 xícara para concluir a configuração, que pode ser memorizada pela unidade. A duração do trabalho para 1 xícara de café pode ser definida em até 45s, se a duração do trabalho para 1 xícara de café for definida, a duração do trabalho para 2 xícaras de café será automaticamente atualizada para 2 vezes daquela para 1 xícara de café. A duração de trabalho para 2 xícaras de café pode ser definida em até 90s, se a duração de trabalho para 2 xícaras de café for definida, a duração de trabalho para 1 xícara de café será automaticamente atualizada para a metade daquela para 2 xícaras de café
- AVISO:** Não deixe a cafeteira sem vigilância enquanto faz o café, pois às vezes você precisa operá-la manualmente!
6. Após terminar de fazer o café, retire o funil de metal girando-o no sentido horário e, em seguida, despeje o resíduo de café com a rede de aço pressionada pela barra de pressão.
 7. Deixe esfriar completamente e depois enxágue em água corrente.

FAÇA LEITE FROTHED

Você ganha uma xícara de cappuccino quando enche uma xícara de expresso com leite com espuma.

Método:

1. Pressione o botão de vapor, o indicador do botão de café apaga-se, aguarde até que o indicador do botão de vapor se acenda.
Nota: durante a operação, o indicador do botão Steam ligará e desligará para manter a temperatura desejada.
2. Encha uma jarra com cerca de 100 ml de leite para cada cappuccino a ser preparado, recomenda-se usar leite integral na temperatura da geladeira (não quente!).
Nota: Na escolha do tamanho do jarro, recomenda-se que o diâmetro não seja inferior a 70 ± 5 mm, e tenha em atenção que o leite aumenta de volume 2 vezes, certifique-se de que a altura do jarro é suficiente.
3. Gire o botão de controle do vapor lentamente no sentido anti-horário, o vapor sairá do bocal de espumação
Nota: Nunca gire o botão de controle de vapor rapidamente, pois o vapor se acumula rapidamente em

um curto período de tempo, o que pode aumentar o risco potencial de explosão.

4. Insira o bocal de espumação no leite cerca de dois centímetros, espuma de leite no caminho de mover o copo para cima e para baixo.

5. Quando o resultado desejado for alcançado, gire o botão de controle do vapor para a posição OFF.

Nota: Limpe a saída de vapor com uma esponja úmida imediatamente após o vapor parar de produzir, mas cuidado para não se machucar!

Nota: Se você quiser fazer café imediatamente após fazer o vapor, o indicador de café piscará para alarmar ao pressionar o botão de café, neste momento você deve girar o botão de controle de vapor para a posição ON para bombear água quente para deixar a unidade para esfriar.

FUNÇÃO DE DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

Se não houver nenhuma operação em 25 minutos, a unidade será desligada automaticamente.

DICAS PARA FAZER CAFÉS ESPECIAIS

Usando sua cafeteira “Aroma Express” você pode fazer em casa, de acordo com sua conveniência, vários tipos de cafés espresso populares, que você pode beber na cafeteria local.

COMO FAZER UMA XÍCARA DE CAPPUCCINO

Cappuccino é um café de origem italiana, servido em uma xícara média de 160-180ml. Um cappuccino é o café que contém partes iguais de espresso, leite vaporizado e espuma de leite. Para fazer o cappuccino em casa, prepare primeiro o café espresso e o leite com espuma com a ajuda da sua própria cafeteira “Aroma Express”, conforme sugerido no processo “FAZER ESPUMA DE LEITE” e “FAZER CAFÉ EXPRESSO”.

Para fazer o melhor cappuccino, é aconselhável encher 1/3 do fundo da xícara com leite vaporizado. Deite 1/3 da parte do café espresso por cima do leite vaporizado.

Nota: Despeje o café com cuidado com o auxílio de uma colher, para evitar que se misture com o leite vaporizado. Em cima do café espresso coloque a espuma de leite, com a ajuda de uma colher, e a seguir polvilhe um pouco de cacau em pó por cima da espuma de leite. As camadas corretas de leite, café e espuma de leite proporcionam o melhor sabor e textura.

COMO FAZER UMA XÍCARA DE CAFFE LATTE

O caffè latte é um café de origem americana servido em uma xícara longa de 240-250ml. Está sendo conhecido como o irmão mais velho do cappuccino, feito com 1/3 parte de uma dose simples ou dupla de café espresso e o restante, 2/3 partes, de leite vaporizado com uma pequena camada de leite com espuma.

Para fazer o café com leite em casa, prepare primeiro o café espresso e o leite com espuma, com a ajuda da sua própria cafeteira “Aroma Express”, conforme sugerido no processo “FAZER ESPUMA DE LEITE” e “FAZER CAFÉ EXPRESSO”.

Para fazer o melhor café com leite, é aconselhável camadas de café espresso e leite perfeitamente. Encha 1/3 do fundo da xícara com uma dose dupla de café espresso.

Deite 2/3 parte do leite vaporizado por cima do café espresso com a ajuda de uma colher, para evitar que o leite se misture com o café. No topo do leite vaporizado havia uma fina camada de espuma de leite. E assim, seu próprio caffè latte está pronto.

COMO FAZER UMA XÍCARA DE FLAT WHITE

O Flat White é um café de origem australiana e neozelandesa, servido em uma xícara média de 150-180ml. Essa é a bebida daqueles amantes do café que gostam de café forte, com o espresso dominando o sabor e o leite adicionado para estabilizar o sabor

Para tornar o Flat white em casa, prepare primeiro o café espresso e o leite com espuma com a ajuda da sua própria cafeteira “Aroma Express”, conforme sugerido no processo “FAZER ESPUMA DE LEITE” e “FAZER CAFÉ EXPRESSO”.

Para deixar o Flat White, preencha 1/3 do fundo da xícara com uma dose dupla de café espresso.

Deite 2/3 parte do leite vaporizado por cima do café.

Nota: O leite vaporizado deve ter uma micro camada de espuma, mas não a camada de espuma rígida que é usada para fazer café com leite ou cappuccino.

COMO FAZER LATTE MACCHIATO

O latte macchiato é conhecido por ser um café com três camadas distintas de leite, expresso e espuma de leite. O tamanho normal da porção é como caffè latte, 240-250ml, e a única grande diferença entre caffè latte e macchiato é a ordem de servir o café expresso e o leite na xícara. Para fazer o caffè macchiato em casa, prepare primeiro o café expresso e o leite com espuma com a ajuda da sua própria cafeteira “Aroma Express”, conforme sugerido no processo “ESPUMA DE LEITE” e “FAZER CAFÉ EXPRESSO”.

Para fazer o latte macchiato, despeje 2/3 do leite vaporizado no fundo da xícara. Adicione 1/3 da parte do café expresso por cima do leite vaporizado.

Nota: use sempre a colher, para evitar a mistura de leite e café. Coloque uma pequena camada de espuma de leite por cima do café. Assim, você terá um latte macchiato pronto.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

1. Desligue a cafeteira e deixe-a esfriar completamente antes de limpar.
2. Limpe frequentemente a estrutura da cafeteira com uma esponja à prova de umidade e limpe o tanque de água, a bandeja coletora e a prateleira removível para xícaras regularmente e seque-os.
Nota: Não limpe com álcool ou solvente de limpeza. Nunca mergulhe a caixa em água para limpar.
3. Retire o funil de metal girando-o no sentido horário, remova os resíduos de café de dentro e limpe-o com um limpador, mas por fim enxágue com água limpa.
4. Limpe todos os acessórios com água e seque-os completamente.
5. Após a máquina funcionar por 500 ciclos (incluindo café, vapor e outras funções), todos os indicadores piscam rapidamente 5 vezes ao mesmo tempo, uma vez que o pré-aquecimento é concluído, lembrando da descalcificação. Se você não descalcificar, isso acontecerá sempre que você usar a máquina; em modo de espera, ao mesmo tempo pressione e segure o botão de café manual e o botão de café 2 xícaras por 3s, e os dois indicadores piscam rapidamente 3 vezes, lembrando de cancelar a descalcificação, e o número de ciclos de trabalho volta a zero.

LIMPANDO DEPÓSITOS MINERAIS

1. Para garantir que a cafeteira funcione de forma eficiente, a tubulação interna esteja limpa e o sabor do café seja ótimo, você deve limpar os depósitos minerais deixados a cada 2-3 meses.
2. Encha o reservatório de água com água e descalcificador até o nível MAX (a proporção de água e descalcificador é 4: 1, o detalhe refere-se à instrução do descalcificador). Use “descalcificante doméstico”, você pode usar ácido cítrico (que pode ser obtido em farmácias ou drogarias) em vez do descalcificante (as cem partes de água e três partes de ácido cítrico).
3. De acordo com o programa de pré-aquecimento, coloque o funil metálico (sem pó de café) e o jarro no lugar. Preparar água de acordo com “PRÉ-AQUECIMENTO”.
4. Pressione o botão Liga / Desliga, o indicador de força acenderá, pressione o botão Café, certifique-se de que o botão de controle do vapor esteja na posição Desligado, quando houver água saindo, pressione o botão Café para parar de bombear e aguarde um momento, a cafeteira começa a pré-aquecer.
5. Quando o indicador do botão Café está aceso, ele mostra que o pré-aquecimento terminou. Pressione o botão Café e faça duas xícaras de café (cerca de 2 onças). pressione o botão Café para parar de bombear.
6. Pressione o botão de vapor, o indicador do botão de café apaga-se, aguarde até que o indicador do botão de vapor se acenda. Faça vapor por 2 minutos girando o botão de controle do vapor e, em seguida, gire o botão de controle do vapor para a posição DESLIGADO para parar de fazer vapor. Pressione o botão Liga / Desliga para desligar a unidade imediatamente, faça o depósito do descalcificante dentro da unidade por pelo menos 15 minutos.
7. Pressione o botão Liga / Desliga para reiniciar a unidade, aguarde até que o indicador do botão Café acenda e, em seguida, pressione o botão Café para distribuir até que não haja mais descalcificador.
9. Prepare com água da torneira no nível MAX, repita as etapas 4-6 por 3 vezes e, em seguida, infunda até que não haja mais água no tanque.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Sintoma	Causa	Correções
As peças de metal do tanque estão enferrujadas.	O descalcificador não é o tipo recomendado. Isso pode corroer as partes metálicas do tanque.	Use o descalcificador recomendado pelo fabricante.
Há vazamentos de água pela parte inferior da cafeteira.	A cafeteira está com defeito.	Entre em contato com o serviço autorizado para reparos.
	La cafetera no funciona correctamente.	Comuníquese con el centro de servicio autorizado para realizar la reparación.
A água vaza pelo lado externo do filtro.	Há algum pó de café na borda do filtro.	Livre-se disso.
O sabor ácido (vinagre) existe no café Espresso.	A limpeza não estava correta após a limpeza dos depósitos minerais.	Limpe a cafeteira conforme o conteúdo em “antes do primeiro uso” várias vezes.
	O pó de café foi armazenado por muito tempo em local quente e úmido. O pó de café estragou.	Use café em pó fresco ou guarde o café em pó não utilizado em um local fresco e seco. Depois de abrir a embalagem do café em pó, feche bem e guarde na geladeira para manter o frescor.
A cafeteira não pode mais funcionar.	A tomada de força não está bem conectada.	Ligue o cabo de alimentação a uma tomada de parede corretamente, se o aparelho ainda não funcionar, entre em contato com o serviço de assistência autorizado para reparos.
O vapor não pode espumar.	O indicador de vapor não está aceso.	Somente depois que o indicador de vapor estiver aceso, o vapor pode ser usado para fazer espuma.
	O recipiente é muito grande ou a forma não se ajusta.	Use um recipiente alto e estreito.
	Você usou leite desnatado	Use leite integral ou meio desnatado

Diese Bedienungsanleitung kann auch von unserer Webseite www.sogo.es

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Vor der Verwendung des Elektrogeräts sollten immer die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannung der Steckdose der auf dem Typenschild angegebenen Nennspannung entspricht.
3. Dieses Gerät wurde mit einem geerdeten Stecker ausgestattet. Bitte stellen Sie sicher, dass die Steckdose in Ihrem Haus gut geerdet ist.
4. Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag und Verletzungen von Personen das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
5. Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie ihn reinigen und wenn er nicht verwendet wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Komponenten abnehmen oder anbringen oder bevor Sie es reinigen.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach einer Fehlfunktion des Geräts. Wenn das Gerät heruntergefallen ist oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde, senden Sie es zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung zurück.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die vom Gerätehersteller nicht empfohlen werden, kann

zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen von Personen führen.

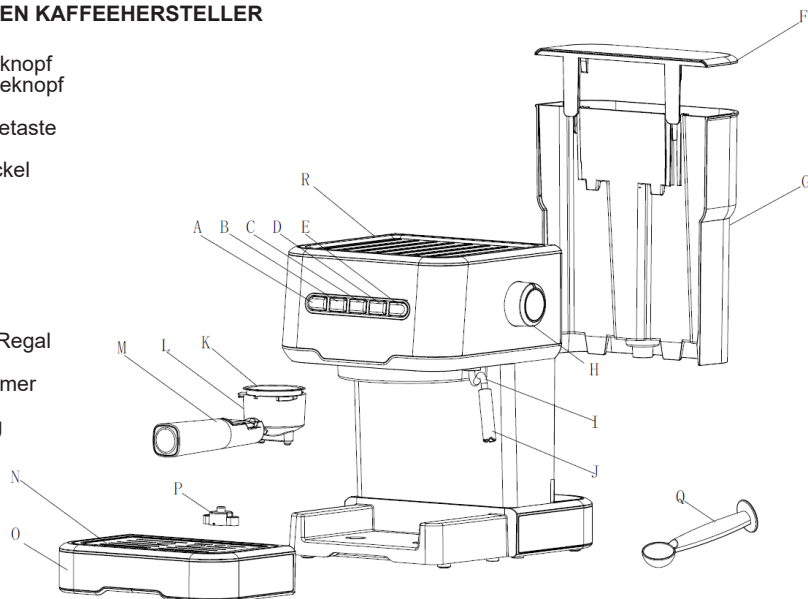
8. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche oder einen Tisch. Hängen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke.
9. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel keine heiße Oberfläche des Geräts berührt.
10. Stellen Sie die Kaffeemaschine nicht auf eine heiße Oberfläche oder neben ein Feuer, um Beschädigungen zu vermeiden.
11. Zum Trennen den Stecker aus der Steckdose ziehen. Halten Sie immer den Stecker. Aber niemals an der Schnur ziehen.
12. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck und stellen Sie es in eine trockene Umgebung.
13. Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich.
14. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht vom Dampf verbrennen.
15. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche des Geräts. Verwenden Sie einen Griff oder Knöpfe.
16. Lassen Sie die Kaffeemaschine nicht ohne Wasser laufen.
17. Entfernen Sie den Metalltrichter nicht, wenn das Gerät Kaffee brüht oder Dampf abgibt.
18. Schließen Sie den Stecker vor der Verwendung an die Steckdose an und schalten Sie alle Schalter aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
19. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher,

sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.

20. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
21. Die Umgebungstemperatur des Betriebs oder der Lagerung muss mehr als 0 ° C betragen.
22. Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, z.
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bed & Breakfast-Umgebungen.
23. Nicht im Freien verwenden.
24. Speichern Sie diese Anweisungen.
25. Wenn Sie das Produkt längere Zeit nicht verwenden, müssen Sie den Strom einschalten und dann den Dampf 3 Minuten lang ablassen, bevor Sie das Produkt verlassen.
26. Wenn Sie die Stromversorgung während der Dampffreisetzung abschalten, setzt das Produkt aufgrund der Restwärme über einen längeren Zeitraum Dampf frei. Sobald Sie den Dampfknopf ausschalten, hört das Produkt sofort auf, Dampf abzugeben.

KENNEN SIE IHREN KAFFEEHERSTELLER

- A. 1-Tasse-Kaffeeknopf
- B. 2-Tassen-Kaffeeknopf
- C. Netzschalter
- D. Manuelle Kaffeetaste
- E. Dampfknopf
- F. Wassertankdeckel
- G. Wassertank
- H. Dampfregler
- I. Dampfstab
- J. Schaumgerät
- K. Stahlgitter
- L. Metalltrichter
- M. Trichtergriff
- N. Abnehmbares Regal
- O. Tropfschale
- P. Wasserschwimmer
- Q. Kaffeelöffel
- R. Top Abdeckung



VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Um sicherzustellen, dass die erste Tasse Kaffee ausgezeichnet schmeckt, sollten Sie die Kaffeemaschine wie folgt mit warmem Wasser abspülen:

1. Öffnen Sie den Wassertankdeckel, füllen Sie Wasser in den Wassertank. Der Wasserstand sollte die Markierung "MAX" im Wassertank nicht überschreiten. Setzen Sie dann den Wassertankdeckel wieder auf.
Hinweis: Das Gerät wird zur leichteren Reinigung mit einem abnehmbaren Wassertank geliefert. Sie können den Wassertank zuerst mit Wasser füllen und dann den Wassertank in das Gerät einbauen.
2. Setzen Sie das Stahlgitter in den Metalltrichter ein (kein Kaffee im Stahlgitter), stellen Sie sicher, dass das Rohr am Trichter mit der Nut im Gerät ausgerichtet ist, und setzen Sie den Trichter in der Position "EINFÜGEN" in das Gerät ein. In die Kaffeemaschine fest eindrehen, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie sich in der Position "LOCK" befindet.
3. Stellen Sie einen Krug auf das herausnehmbare Tassenregal. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler auf OFF steht.
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromquelle an, drücken Sie den Netzschalter. Die Betriebsanzeige leuchtet weiß. Die Anzeigen der 1-Tasse-Kaffeetaste, der 2-Tassen-Kaffeetaste und der manuellen Kaffeetaste blinken. Die Maschine beginnt mit dem Vorheizen. Nachdem alle Anzeigen dauerhaft leuchten, ist das Vorheizen abgeschlossen.
Hinweis: Wenn das Vorheizen noch nicht abgeschlossen ist, drücken Sie die 1-Tasse-Kaffeetaste, die 2-Tassen-Kaffeetaste oder die manuelle Kaffeetaste. Die Anzeige blinkt schnell und die Pumpe funktioniert nicht. Drücken Sie diese Taste erneut. Die Anzeige kehrt in den Vorheizzustand zurück.
5. Drücken Sie die manuelle Kaffeetaste. Das Gerät pumpt ca. 30 Sekunden lang Wasser. Gießen Sie das Wasser in die Tasse und reinigen Sie sie gründlich. Jetzt ist das Gerät bereit für die Kaffeezubereitung.
Hinweis: Beim ersten Pumpen von Wasser kann es zu Geräuschen kommen. Es ist normal, dass das Gerät die Luft im Inneren abgibt. Nach ca. 20s verschwindet das Geräusch.

VORHEIZEN

Um eine Tasse guten heißen Espresso-Kaffee zuzubereiten, empfehlen wir, das Gerät vor der Kaffeezubereitung vorzuwärmen, einschließlich des Metalltrichters, des Stahlgitters und der Tasse, damit der Kaffeegeschmack nicht durch kalte Teile beeinflusst wird.

1. Entfernen Sie den abnehmbaren Wassertank und öffnen Sie den Wassertankdeckel, um ihn mit dem gewünschten Wasser zu füllen. Der Wasserstand sollte die Markierung "MAX" im Tank nicht überschreiten.

- Ersetzen Sie dann den Wassertank.
2. Setzen Sie das Stahlgitter in den Metalltrichter ein, stellen Sie sicher, dass das Rohr am Trichter mit der Nut im Gerät ausgerichtet ist, setzen Sie den Trichter in der Position **"EINFÜGEN"** in das Gerät ein und befestigen Sie ihn fest in der Kaffeemaschine, indem Sie ihn drehen gegen den Uhrzeigersinn, bis es sich in der Position **"LOCK"** befindet.
 3. Stellen Sie eine Espressotasse auf das herausnehmbare Tassenregal.
 4. Schließen Sie dann das Gerät an die Stromversorgung an. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregerler auf **OFF** steht.
 5. Drücken Sie den Netzschalter. Die Betriebsanzeige leuchtet weiß. Die Anzeigen der 1-Tasse-Kaffeetaste, der 2-Tassen-Kaffeetaste und der manuellen Kaffeetaste blinken. Die Maschine beginnt mit dem Vorheizen. Nachdem alle Anzeigen dauerhaft leuchten, ist das Vorheizen abgeschlossen. Drücken Sie die manuelle Kaffeetaste, die Maschine pumpt Wasser. Wenn Wasser herausfließt, drücken Sie diese Kaffeetaste erneut, um das Pumpen von Wasser sofort zu beenden. Der Zweck dieses Schritts besteht darin, das Wasser des Wassertanks in den Kessel zu pumpen.
 6. Wenn die Kaffeetastenanzeige leuchtet, zeigt dies an, dass das Vorheizen beendet ist.

ESPRESSO MACHEN

1. Entfernen Sie den Trichter, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Fügen Sie gemahlene Kaffeebohnen mit dem Messlöffel in das Stahlgitter ein. Ein Löffel gemahlene Kaffeebohnen kann etwa eine Tasse Kaffee von höchster Qualität ergeben. Drücken Sie dann das gemahlene Kaffeepulver mit dem Stampfer fest an.
 2. Setzen Sie das Stahlgitter in den Metalltrichter ein, stellen Sie sicher, dass das Rohr am Trichter mit der Nut im Gerät ausgerichtet ist, setzen Sie den Trichter in der Position **"EINFÜGEN"** in das Gerät ein und befestigen Sie ihn fest in der Kaffeemaschine, indem Sie ihn drehen gegen den Uhrzeigersinn, bis es sich in der Position **"LOCK"** befindet.
 3. Stellen Sie eine Tasse auf das abnehmbare Tassenregal.
 4. Drücken Sie nach Abschluss des Vorheizens die 1-Tassen- oder 2-Tassen-Kaffeetaste. Das Produkt beginnt zu brühen. Die Arbeitszeit für 1-Tasse-Kaffee beträgt 15 Sekunden und für 2-Tasse-Kaffee 25 Sekunden. Wenn Sie die gewünschte Kaffeemenge erhalten möchten, drücken Sie die Kaffeetaste einmal. Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, drücken Sie diese Taste erneut, um den Vorgang zu beenden. Bei der manuellen Kaffeetaste beträgt die Arbeitszeit maximal 90 Sekunden. Das Gerät hört automatisch auf zu arbeiten, wenn innerhalb der 90er Jahre kein Betrieb erfolgt.
 5. Wenn die entsprechende Kaffeetastenanzeige leuchtet, wenn sie erlischt, warten Sie einen Moment. Wenn sie wieder leuchtet, drücken Sie die entsprechende Kaffeetaste. Warten Sie einen Moment, bis Kaffee herausfließt.
 4. Drücken Sie die Kaffeetaste, wenn der gewünschte Kaffee erhalten wird oder sich die Farbe des Kaffees schwach ändert. Offensichtlich funktioniert die Kaffeemaschine nicht mehr. Wenn die Kaffeetastenanzeige erlischt, warten Sie einen Moment. Die Kaffeetastenanzeige leuchtet wieder auf und Sie können weiter Kaffee kochen.
 5. Halten Sie die 1-Tassen-Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Die 1-Tassen-Taste blinkt. Wechseln Sie in den Einstellungsmodus. Drücken Sie die 1-Tassen-Taste erneut, um die Kaffeeausgabe zu starten. Wenn die angegebene Zeit erreicht ist, drücken Sie die Taste 1 Tasse, um die Einstellung abzuschließen, die vom Gerät gespeichert werden kann. Die Arbeitsdauer für 1-Tasse-Kaffee kann auf 45 Sekunden eingestellt werden. Wenn die Arbeitsdauer für 1-Tasse-Kaffee eingestellt ist, wird die Arbeitsdauer für 2-Tasse-Kaffee automatisch auf das Zweifache der Arbeitsdauer für 1-Tasse-Kaffee aktualisiert. Die Arbeitsdauer für 2-Tassen-Kaffee kann auf 90 Sekunden eingestellt werden. Wenn die Arbeitsdauer für 2-Tassen-Kaffee eingestellt ist, wird die Arbeitsdauer für 1-Tassen-Kaffee automatisch auf die Hälfte der Arbeitsdauer für 2-Tassen-Kaffee aktualisiert
- WARNUNG:** Lassen Sie die Kaffeemaschine während der Kaffeezubereitung nicht unbeaufsichtigt, da Sie manchmal manuell arbeiten müssen!
6. Nachdem Sie die Kaffeezubereitung beendet haben, nehmen Sie den Metalltrichter heraus, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, und gießen Sie dann die Kaffeereste mit dem von der Pressstange gepressten Stahlgitter aus.
 7. Lassen Sie sie vollständig abkühlen und spülen Sie sie dann unter fließendem Wasser ab.

FROTHED MILCH MACHEN

Sie erhalten eine Tasse Cappuccino, wenn Sie eine Tasse Espresso mit Milchschaum auffüllen.

Methode:

1. Drücken Sie die Dampftaste. Die Kaffeetastenanzeige erlischt. Warten Sie, bis die Dampftastenanzeige leuchtet.
Hinweis: Während des Betriebs schaltet sich die Steam-Taste ein und aus, um die gewünschte Temperatur aufrechtzuerhalten.
2. Füllen Sie einen Krug mit ca. 100 ml Milch für jeden zubereiteten Cappuccino. Es wird empfohlen, Vollmilch bei Kühlschranktemperatur zu verwenden (nicht heiß!).
Hinweis: Bei der Auswahl der Größe des Kruges wird empfohlen, dass der Durchmesser mindestens 70 ±

- 5 mm beträgt. Beachten Sie, dass das Milchvolumen um das Zweifache zunimmt. Stellen Sie sicher, dass die Höhe des Kruges ausreicht.
3. Drehen Sie den Dampfgregler langsam gegen den Uhrzeigersinn. Der Dampf tritt aus der Schaumdüse aus **Hinweis:** Drehen Sie den Dampfsteuerknopf niemals schnell, da sich der Dampf innerhalb kurzer Zeit schnell ansammelt, was die Explosionsgefahr erhöhen kann.
 4. Setzen Sie die Schaumdüse etwa zwei Zentimeter in die Milch ein und schäumen Sie die Milch auf, um das Gefäß auf und ab zu bewegen.
 5. Wenn das gewünschte Ergebnis erreicht ist, drehen Sie den Dampfgregler auf OFF.
Hinweis: Reinigen Sie den Dampfauslass sofort nach Beendigung der Dampfproduktion mit einem feuchten Schwamm. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie sich nicht verletzen!
Hinweis: Wenn Sie unmittelbar nach dem Dampfzubereiten Kaffee zubereiten möchten, blinkt die Kaffeeanzeige beim Drücken der Kaffeetaste alarmierend. Zu diesem Zeitpunkt sollten Sie den Dampfgregler auf ON stellen, um heißes Wasser zu pumpen, damit das Gerät austreten kann abkühlen.

AUTOMATISCHE AUSSCHALTFUNKTION

Wenn innerhalb von 25 Minuten keine Bedienung erfolgt, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

TIPPS FÜR SPEZIALKAFFEE

Mit Ihrer "Aroma Express"-Kaffeemaschine können Sie zu Hause nach Belieben verschiedene Arten beliebter Espresso-Kaffees zubereiten, die Sie in Ihrem örtlichen Café trinken können.

WIE MAN EINE TASSE CAPPUCCINO MACHT

Cappuccino ist ein Kaffee italienischen Ursprungs, der in einer mittelgroßen Tasse von 160-180 ml serviert wird. Ein Cappuccino ist der Kaffee, der zu gleichen Teilen Espresso, Dampfmilch und Milchschaum enthält.

Um zu Hause Cappuccino zuzubereiten, bereiten Sie zuerst den Espresso-Kaffee und die aufgeschäumte Milch mit Hilfe Ihrer eigenen "Aroma Express"-Kaffeemaschine zu, wie im Prozess „SCHAUMMILCH ZUBEREITEN“ und „ESPRESSOKAFFEE ZUBEREITEN“ empfohlen.

Um den leckersten Cappuccino zuzubereiten, ist es ratsam, den 1/3 unteren Teil der Tasse mit Dampfmilch zu füllen.

Gießen Sie den 1/3 Teil Espresso-Kaffee auf die Dampfmilch.

Hinweis: Gießen Sie den Kaffee vorsichtig mit Hilfe eines Löffels ein, damit er sich nicht mit der Dampfmilch vermischt. Auf den Espresso-Kaffee den Milchschaum mit Hilfe eines Löffels geben und dann etwas Kakaopulver auf den Milchschaum streuen. Die richtige Schichtung von Milch, Kaffee und Milchschaum gibt Ihnen den besten Geschmack und die beste Textur.

WIE MAN EINE TASSE CAFFE LATTE MACHT

Der Caffe Latte ist ein Kaffee amerikanischen Ursprungs, der in einer langen Tasse von 240-250 ml serviert wird. Es ist bekannt als der große Bruder des Cappuccino, hergestellt aus 1/3 Teil Einzel- oder Doppelschuß Espresso und dem Rest, 2/3 Teilen Dampfmilch mit einer kleinen Schicht Schaummilch. Um Caffe Latte zu Hause zuzubereiten, bereiten Sie zuerst den Espresso-Kaffee und die aufgeschäumte Milch mit Hilfe Ihrer eigenen "Aroma Express"-Kaffeemaschine zu, wie im Prozess „SCHAUMMILCH HERSTELLEN“ und „ESPRESSOKAFFEE ZUBEREITEN“ vorgeschlagen.

Um den besten Kaffee-Latte zuzubereiten, ist es ratsam, den Espresso-Kaffee und die Milch perfekt zu schichten.

Füllen Sie den 1/3 unteren Teil der Tasse mit einem doppelten Schuss Espresso-Kaffee. Gießen Sie den 2/3 Teil der Dampfmilch mit Hilfe eines Löffels auf den Espresso-Kaffee, um zu verhindern, dass sich die Milch mit dem Kaffee vermischt.

Auf die gedämpfte Milch lag eine dünne Schicht Milchschaum.

Und so ist Ihr eigener Kaffee Latte fertig.

WIE MAN EINE TASSE FLAT WHITE MACHT

Das Flat White ist ein Kaffee australischen und neuseeländischen Ursprungs, der in einer mittelgroßen Tasse von 150-180 ml serviert wird. Dies ist das Getränk jener Kaffeeliebhaber, die einen starken Kaffeegeschmack mögen, wobei der Espresso den Geschmack dominiert und Milch hinzugefügt wird, um den Geschmack zu stabilisieren

Um das Flat White zu Hause zuzubereiten, bereiten Sie zuerst den Espresso-Kaffee und die aufgeschäumte Milch mit Hilfe Ihrer eigenen "Aroma Express"-Kaffeemaschine zu, wie im Prozess „SCHAUMMILCH HERSTELLEN“ und „ESPRESSOKAFFEE ZUBEREITEN“ vorgeschlagen.

Um das Flat White zuzubereiten, füllen Sie den 1/3 unteren Teil der Tasse mit einem Schuss Espresso. Gießen Sie 2/3 Teil der Dampfmilch auf den Kaffee.

Hinweis: Die Dampfmilch muss eine Mikroschaumschicht haben, nicht jedoch die steife Schaumschicht, aus der Latte oder Cappuccino hergestellt werden.

WIE MAN LATTE MACCHIATO MACHT

Der Latte Macchiato ist bekannt als Kaffee mit drei verschiedenen Schichten Milch, Espresso und Milchschaum. Die normale Portionsgröße ist wie Caffè Latte, 240-250 ml, und der einzige große Unterschied zwischen Caffè Latte und Macchiato ist die Reihenfolge des Eingießens von espressokaffee und Milch in die Tasse.

Um den Caffè Macchiato zu Hause zuzubereiten, bereiten Sie zuerst den espressokaffee und die aufgeschäumte Milch mit Hilfe Ihrer eigenen "Aroma Express"-Kaffeemaschine zu, wie im Prozess „SCHAUMMILCH HERSTELLEN“ und „ESPRESSOKAFFEE ZUBEREITEN“ vorgeschlagen.

Um den Latte Macchiato zuzubereiten, gießen Sie den 2/3 Teil der Dampfmilch in den unteren Teil der Tasse. Fügen Sie den 1/3 Teil espressokaffee oben auf der Dampfmilch hinzu.

Hinweis: Verwenden Sie immer den Löffel, um das Vermischen von Milch und Kaffee zu verhindern. Legen Sie eine kleine Schicht Milchschaum auf den Kaffee. Auf diese Weise erhalten Sie einen fertigen Latte Macchiato.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG:

1. Schalten Sie die Kaffeemaschine aus und lassen Sie die Kaffeemaschine vor dem Reinigen vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie das Gehäuse der Kaffeemaschine häufig mit einem feuchtigkeitbeständigen Schwamm und reinigen Sie den Wassertank, die Tropfschale und das herausnehmbare Tassenregal regelmäßig und trocknen Sie sie anschließend ab.
Hinweis: Nicht mit Alkohol oder Lösungsmittel reinigen. Tauchen Sie das Gehäuse niemals zur Reinigung in Wasser.
3. Nehmen Sie den Metalltrichter ab, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, entfernen Sie die Kaffeereste im Inneren und reinigen Sie ihn mit einem Reinigungsmittel. Spülen Sie ihn schließlich mit klarem Wasser ab.
4. Reinigen Sie alle Aufsätze in Wasser und trocknen Sie sie gründlich ab.
5. Nachdem die Maschine 500 Zyklen lang gearbeitet hat (einschließlich Kaffee, Dampf und anderer Funktionen), blinken alle Anzeigen nach Abschluss des Vorheizens fünfmal gleichzeitig und erinnern Sie an das Entkalken. Wenn Sie nicht entkalken, geschieht dies jedes Mal, wenn Sie die Maschine verwenden. Halten Sie im Standby-Zustand gleichzeitig die manuelle Kaffeetaste und die 2-Tassen-Kaffeetaste 3 Sekunden lang gedrückt. Die beiden Anzeigen blinken schnell dreimal und erinnern Sie daran, die Entkalkung abzubrechen. Die Anzahl der Arbeitszyklen kehrt auf Null zurück.

REINIGUNG VON MINERALABLAGERUNGEN

1. Um sicherzustellen, dass die Kaffeemaschine effizient arbeitet, die inneren Rohrleitungen sauber sind und der Geschmack des Kaffees optimal ist, sollten Sie alle 2-3 Monate die verbleibenden Mineralablagerungen entfernen.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zum MAX-Niveau mit Wasser und Entkalker (das Verhältnis von Wasser und Entkalker beträgt 4: 1, das Detail bezieht sich auf die Anweisung des Entkalkers). Bitte verwenden Sie "Haushaltsentkalker". Sie können Zitronensäure (erhältlich in Apotheken oder Drogerien) anstelle des Entkalkers (einhundert Teile Wasser und drei Teile Zitronensäure) verwenden.
3. Setzen Sie den Metalltrichter (ohne Kaffeepulver) und den Krug gemäß dem Vorheizprogramm ein. Brauen Sie Wasser gemäß "VORHEIZEN".
4. Drücken Sie die Ein- / Aus-Taste. Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Drücken Sie die Coffee-Taste. Stellen Sie sicher, dass sich der Dampfregler in der Aus-Position befindet. Wenn Wasser austritt, drücken Sie die Coffee-Taste, um das Pumpen zu stoppen, und warten Sie auf a Moment beginnt die Kaffeemaschine vorzuheizen.
5. Wenn die Anzeige der Kaffeetaste leuchtet, wird angezeigt, dass das Vorheizen beendet ist. Drücken Sie die Kaffeetaste und machen Sie zwei Tassen Kaffee (ca. 2 Unzen). Drücken Sie die Kaffeetaste, um das Pumpen zu stoppen.
6. Drücken Sie die Dampftaste. Die Anzeige der Kaffeetaste erlischt. Warten Sie, bis die Anzeige der Dampftaste leuchtet. Machen Sie 2 Minuten lang Dampf, indem Sie den Dampfregler drehen und dann den Dampfregler auf OFF stellen, um die Dampferzeugung zu beenden. Drücken Sie die Ein- / Aus-Taste, um das Gerät sofort auszuschalten. Lassen Sie die Entkalkungsablagerung mindestens 15 Minuten im Gerät liegen.
7. Drücken Sie die Ein- / Aus-Taste, um das Gerät neu zu starten. Warten Sie, bis die Anzeige der Kaffeetaste aufleuchtet, und drücken Sie dann die Kaffeetaste, um zu brühen, bis kein Entkalker mehr vorhanden ist.
9. Brauen Sie mit Leitungswasser in der MAX-Stufe, wiederholen Sie die Schritte 4 bis 6 dreimal und brauen Sie dann, bis kein Wasser mehr im Wassertank ist.

FEHLERBEHEBUNG

Symptom	Ursache	Korrekturen
Die Metallteile im Tank haben Rost.	Der Entkalker ist nicht der empfohlene Typ. Es kann die Metallteile im Tank angreifen.	Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen Entkalker.
Wasser tritt am Boden der Kaffeemaschine aus.	In der Tropfschale befindet sich viel Wasser.	Bitte reinigen Sie die Tropfschale.
	Die Kaffeemaschine funktioniert nicht richtig.	Bitte wenden Sie sich zur Reparatur an die autorisierte Serviceeinrichtung.
Wasser tritt aus der Außenseite des Filters aus.	Am Filterrand befindet sich etwas Kaffeepulver.	Entfernen Sie es
In Espresso besteht ein saurer (Essig-) Geschmack.	Die Reinigung war nach dem Reinigen der Mineralablagerungen nicht korrekt.	Reinigen Sie die Kaffeemaschine mehrmals nach dem Inhalt in "vor dem ersten Gebrauch".
	Das Kaffeepulver wird lange an einem heißen, feuchten Ort gelagert. Das Kaffeepulver wird schlecht.	Bitte verwenden Sie frisches Kaffeepulver oder lagern Sie nicht verwendetes Kaffeepulver an einem kühlen, trockenen Ort. Verschließen Sie eine Packung Kaffeepulver nach dem Öffnen wieder fest und lagern Sie sie im Kühlschrank, um die Frische zu erhalten.
Die Kaffeemaschine kann nicht mehr funktionieren	Die Steckdose ist nicht richtig angeschlossen.	Stecken Sie das Netzkabel richtig in eine Steckdose. Wenn das Gerät immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich zur Reparatur an die autorisierte Serviceeinrichtung.
Der Dampf kann nicht schäumen.	Die Dampfanzeige leuchtet nicht.	Erst wenn die Dampfanzeige leuchtet, kann der Dampf zum Aufschäumen verwendet werden.
	Der Behälter ist zu groß oder die Form passt nicht.	Verwenden Sie einen hohen und schmalen Behälter.
	Sie haben Magermilch verwendet	Verwenden Sie Vollmilch oder Magermilch

Questo manuale di istruzioni può anche essere scaricato dalla nostra pagina web www.sogo.es

PRECAUZIONI IMPORTANTI:

Prima di utilizzare l'elettrodomestico, è sempre necessario seguire le seguenti precauzioni di base, incluse le seguenti:

1. Leggi tutte le istruzioni.
2. Prima dell'uso, verificare che la tensione della presa a muro corrisponda alla tensione nominale indicata sulla targhetta.
3. Questo apparecchio è stato incorporato con una spina con messa a terra. Assicurati che la presa a muro della tua casa sia ben collegata a terra.
4. Per proteggersi da incendi, scosse elettriche e lesioni alle persone non immergere il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
5. Rimuovere la spina dalla presa a muro prima della pulizia e quando non è in uso. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di rimuovere o collegare componenti o prima di pulirlo.
6. Non azionare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo un malfunzionamento dell'apparecchio, o se è caduto o danneggiato in qualsiasi modo, restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per esame, riparazione o regolazione elettrica o meccanica.
7. L'uso di attacchi accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
8. Posizionare l'apparecchio su una superficie

piana o un tavolo, non appendere il cavo di alimentazione al bordo di un tavolo o di un bancone.

9. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non tocchi alcuna superficie calda dell'apparecchio.
10. Non posizionare la caffettiera su una superficie calda o accanto a un fuoco, per evitare di danneggiarla.
11. Per scollegare, rimuovere la spina dalla presa a muro. Tenere sempre la spina. Ma non tirare mai il cavo.
12. Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto e collocarlo in un ambiente asciutto.
13. È necessaria un'attenta supervisione quando l'elettrodomestico viene utilizzato vicino a bambini.
14. Fare attenzione a non scottarsi con il vapore.
15. Non toccare la superficie calda dell'apparecchio. Usa la maniglia o le manopole.
16. Non lasciare che la caffettiera funzioni senza acqua.
17. Non rimuovere l'imbutto metallico quando la macchina sta erogando caffè o quando sta rilasciando vapore.
18. Collegare la spina alla presa a muro prima dell'uso e spegnere qualsiasi interruttore prima di rimuovere la spina dalla presa a muro.
19. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di

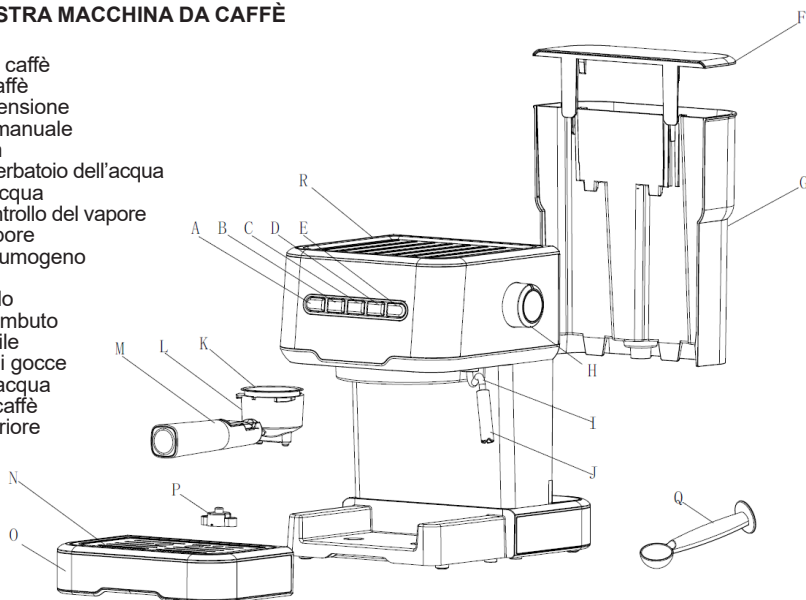
esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere i rischi coinvolti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

20. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
21. La temperatura ambiente di funzionamento o di conservazione deve essere superiore a 0°C.
22. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:
 - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - case coloniche;
 - da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti tipo bed and breakfast.
23. Non utilizzare all'aperto.
24. Salvare queste istruzioni.
25. Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo, è necessario accendere l'alimentazione e quindi rilasciare il vapore per 3 minuti prima di lasciare il prodotto.
26. Se si interrompe l'alimentazione durante il rilascio del vapore, il calore residuo farà sì che il prodotto continui a rilasciare vapore per un certo periodo di tempo, il prodotto smetterà di rilasciare vapore immediatamente dopo aver spento la manopola vapore.

CONOSCI LA VOSTRA MACCHINA DA CAFFÈ

- A. Tasto 1 tazza di caffè
- B. Tasto 2 tazze caffè
- C. Pulsante di accensione
- D. Pulsante caffè manuale
- E. Pulsante Steam
- F. Coperchio del serbatoio dell'acqua
- G. Serbatoio dell'acqua
- H. Manopola di controllo del vapore
- I. Bacchetta a vapore
- J. Dispositivo schiumogeno
- K. Rete d'acciaio
- L. Imbuto in metallo
- M. Impugnatura a imbuto
- N. Ripiano rimovibile
- O. Vassoio raccogli gocce
- P. Galleggiante d'acqua
- Q. Cucchiaino da caffè
- R. Copertura superiore



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Per garantire un ottimo sapore della prima tazza di caffè, sciacquare la caffettiera con acqua tiepida come segue:

1. Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua, riempire l'acqua nel serbatoio dell'acqua, il livello dell'acqua non deve superare il segno "MAX" nel serbatoio dell'acqua. Quindi sostituire il coperchio del serbatoio dell'acqua.

Nota: l'apparecchio viene fornito con un serbatoio dell'acqua rimovibile per una facile pulizia, è possibile riempire prima il serbatoio dell'acqua con acqua, quindi collegare il serbatoio dell'acqua all'apparecchio.

2. Posizionare la rete d'acciaio nell'imbuto metallico (niente caffè nella rete d'acciaio), assicurarsi che il tubo sull'imbuto sia allineato con la scanalatura nell'elettrodomestico, quindi inserire l'imbuto nell'apparecchio nella posizione "INSERISCI" e fissare saldamente nella caffettiera ruotandola in senso antiorario fino a portarla in posizione "LOCK".

3. Posizionare una brocca sul ripiano della tazza rimovibile. Assicurarsi che la manopola di controllo del vapore sia in posizione **OFF**.

4. Collegarsi alla fonte di alimentazione, premere il pulsante di accensione, l'indicatore di alimentazione si illumina di bianco. Gli indicatori del pulsante caffè 1 tazza, del pulsante caffè 2 tazze e del pulsante caffè manuale lampeggiano, la macchina inizia il preriscaldamento, dopo che tutti gli indicatori sono accesi, il preriscaldamento è completato.

Nota: se il preriscaldamento non è ancora completato, premere il pulsante caffè 1 tazza, il pulsante caffè 2 tazze o il pulsante caffè manuale, il suo indicatore lampeggia velocemente e la pompa non funziona, premere nuovamente questo pulsante, il suo indicatore torna allo stato di preriscaldamento.

5. Premere il pulsante caffè manuale, l'unità pomperà acqua per circa 30s, verserà l'acqua nelle tazze quindi le pulirà accuratamente, ora la macchina è pronta per fare il caffè.

Nota: potrebbe esserci rumore quando si pompa acqua per la prima volta, è normale che l'apparecchio rilasci l'aria all'interno. Dopo circa 20 secondi, il rumore scomparirà.

PRERISCALDAMENTO

Per preparare una tazza di un buon caffè espresso caldo, consigliamo di preriscaldare la macchina prima di fare il caffè, compreso l'imbuto metallico, la rete d'acciaio e la tazza, in modo che il sapore del caffè non possa essere influenzato dalle parti fredde.

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua staccabile e aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua per riempirlo con l'acqua desiderata. Il livello dell'acqua non deve superare il segno "MAX" nel serbatoio. Quindi sostituire il serbatoio dell'acqua

2. Posizionare la rete in acciaio nell'imbuto metallico, assicurarsi che il tubo sull'imbuto sia allineato con la scanalatura nell'apparecchio, quindi inserire l'imbuto nell'apparecchio in posizione "INSERISCI" e fissarlo saldamente nella caffettiera ruotandolo in senso antiorario fino alla posizione "LOCK".
3. Posizionare una tazzina da caffè sul ripiano rimovibile per tazze.
4. Quindi collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Assicurarsi che la manopola di controllo del vapore sia in posizione OFF.
5. Premere il pulsante di accensione, l'indicatore di alimentazione si illumina di bianco. Le spie del pulsante 1 tazza di caffè, 2 tazze di caffè e il pulsante manuale del caffè lampeggiano, la macchina inizia il preriscaldamento, dopo che tutte le spie sono fisse, significa che il preriscaldamento è completato. Premere il pulsante caffè manuale, la macchina pompa acqua, quando l'acqua esce, premere nuovamente questo pulsante caffè per interrompere immediatamente il pompaggio dell'acqua. Lo scopo di questo passaggio è pompare l'acqua del serbatoio dell'acqua nella caldaia.
6. Quando l'indicatore del pulsante caffè è illuminato, indica che il preriscaldamento è terminato.

PREPARARE L'ESPRESSO

1. Rimuovere l'imbuto ruotandolo in senso orario. Aggiungere il caffè macinato nella rete d'acciaio con il misurino, un cucchiaino di caffè macinato in polvere può fare circa una tazza di caffè di prima scelta, quindi premere saldamente la polvere di caffè macinato con il pressino.
 2. Posizionare la rete in acciaio nell'imbuto metallico, assicurarsi che il tubo sull'imbuto sia allineato con la scanalatura nell'apparecchio, quindi inserire l'imbuto nell'apparecchio in posizione "INSERISCI" e fissarlo saldamente nella caffettiera ruotandolo in senso antiorario fino alla posizione "LOCK".
 3. Posizionare una tazza sul ripiano rimovibile per tazze.
 4. Al termine del preriscaldamento, premere il pulsante del caffè da 1 o 2 tazze, il prodotto inizierà a erogare. Il tempo di lavorazione per 1 tazza di caffè è di 15 secondi e 25 secondi per 2 tazze. Se si desidera ottenere la quantità di caffè che si desidera, premere una volta il pulsante caffè, una volta raggiunta la quantità di caffè desiderata, premere nuovamente questo pulsante per interrompere. Per il pulsante caffè manuale, il tempo di lavoro è Max 90s, l'unità smetterà automaticamente di funzionare se non ci sono operazioni entro 90s.
 5. Nel momento in cui l'indicatore del pulsante caffè corrispondente si accende, se è spento, attendere un momento, una volta che si è nuovamente acceso, premere il pulsante caffè corrispondente, attendere un momento, il caffè uscirà.
 4. Premere il pulsante Caffè quando si è ottenuto il caffè desiderato o il colore del caffè cambia debole. Ovviamente la caffettiera smette di funzionare. Se l'indicatore del pulsante caffè si spegne, attendere un momento, l'indicatore del pulsante caffè si accenderà nuovamente e sarà possibile continuare a preparare il caffè.
 5. Tenere premuto il pulsante 1 tazza per 3 secondi, il pulsante 1 tazza lampeggia, accedere alla modalità di impostazione, premere nuovamente il pulsante 1 tazza per avviare l'erogazione del caffè. Quando viene raggiunto il tempo specificato, premere il pulsante 1 tazza per completare l'impostazione, che può essere memorizzata dall'unità. La durata di lavoro per 1 tazza di caffè può essere impostata fino a 45 secondi, se è impostata la durata di lavoro per 1 tazza di caffè, la durata di lavoro per 2 tazze di caffè verrà automaticamente aggiornata a 2 volte di quella per 1 tazza di caffè. La durata di lavoro per 2 tazze di caffè può essere impostata fino a 90 secondi, se è impostata la durata di lavoro per 2 tazze di caffè, la durata di lavoro per 1 tazza di caffè verrà automaticamente aggiornata alla metà di quella per 2 tazze di caffè
- ATTENZIONE:** non lasciare incustodita la caffettiera mentre si prepara il caffè, poiché a volte è necessario azionarla manualmente!
6. Terminata la preparazione del caffè, estrarre l'imbuto metallico ruotandolo in senso orario, quindi versare il caffè residuo con la rete d'acciaio pressata dalla barra pressa.
 7. Lasciarli raffreddare completamente, quindi sciacquarli sotto l'acqua corrente.

PREPARARE LATTE SCHIUMATO

Si ottiene una tazza di cappuccino quando si riempie una tazza di espresso con la schiuma di latte.

Metodo:

1. Premere il pulsante del vapore, l'indicatore del pulsante del caffè si spegnerà, attendere che l'indicatore del pulsante del vapore si accenda.
Nota: durante il funzionamento, l'indicatore del pulsante Vapore si accende e si spegne per mantenere la temperatura desiderata.
2. Riempire una caraffa con circa 100 ml di latte per ogni cappuccino da preparare, si consiglia di utilizzare latte intero a temperatura di frigorifero (non caldo!).
Nota: nella scelta delle dimensioni della brocca, si consiglia di non avere un diametro inferiore a 70 ± 5 mm e tenere presente che il volume del latte aumenta di 2 volte, assicurarsi che l'altezza della brocca sia sufficiente.

3. Ruotare lentamente la manopola di regolazione del vapore in senso antiorario, il vapore uscirà dall'ugello schiumatore
Nota: non ruotare mai rapidamente il pulsante di controllo del vapore, poiché il vapore si accumula rapidamente in breve tempo, il che può aumentare il rischio potenziale di esplosione.
4. Inserire l'ugello per schiumare nel latte di circa due centimetri, montare il latte in modo da far muovere il vaso su e giù.
5. Una volta raggiunto il risultato desiderato, ruotare la manopola di regolazione del vapore in posizione OFF.
Nota: pulire l'uscita del vapore con una spugna umida subito dopo che il vapore smette di produrre, ma attenzione a non ferirsi!
Nota: se si desidera preparare il caffè immediatamente dopo aver fatto vapore, l'indicatore del caffè lampeggerà per allarmare premendo il pulsante del caffè, a questo punto è necessario ruotare la manopola di controllo del vapore in posizione ON per pompare acqua calda per consentire all'unità raffreddare.

FUNZIONE DI SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Se non viene eseguita alcuna operazione entro 25 minuti, l'unità si spegne automaticamente.

CONSIGLI PER FARE CAFFÈ SPECIALI

Utilizzando la tua caffettiera "Aroma Express", puoi preparare a casa, a tuo piacimento, vari tipi di caffè espresso popolari, che puoi bere nella tua caffetteria locale.

COME PREPARARE UNA TAZZA DI CAPPUCCINO

Il cappuccino è un caffè di origine italiana, servito in una tazza di medie dimensioni da 160-180 ml. Un cappuccino è il caffè che contiene parti uguali di espresso, latte cotto a vapore e schiuma di latte. Per fare il cappuccino in casa, preparare prima il caffè espresso e il latte emulsionato con l'ausilio della propria macchina da caffè "Aroma Express", come suggerito nel processo "PREPARA LATTE SCHIUMOSO" e "PREPARA CAFFÈ ESPRESSO".

Per ottenere il miglior cappuccino si consiglia di riempire 1/3 della parte inferiore della tazza con latte cotto a vapore.

Versare 1/3 di parte di caffè espresso sopra il latte cotto a vapore.

Nota: versate accuratamente il caffè aiutandovi con un cucchiaino, per evitare che si mescoli al latte cotto a vapore.

Sulla parte superiore del caffè espresso mettere la schiuma di latte, aiutandosi con un cucchiaino, quindi spolverare un po' di cacao in polvere sopra la schiuma di latte.

La corretta stratificazione di latte, caffè e schiuma di latte offre il miglior gusto e consistenza.

COME PREPARARE UNA TAZZA DI CAFFÈ LATTE

Il caffè latte è un caffè di origine americana servito in una tazza lunga da 240-250 ml. È conosciuto come il fratello maggiore del cappuccino, fatto con 1/3 di parte singola o doppia di espresso e il resto, 2/3 parti, latte cotto a vapore con un piccolo strato di latte schiumato.

Per preparare il caffè latte in casa, preparare prima il caffè espresso e il latte emulsionato, con l'ausilio della propria macchina da caffè "Aroma Express", come suggerito nei processi "PREPARA LATTE SCHIUMOSO" e "PREPARA CAFFÈ ESPRESSO".

Per ottenere il miglior caffè latte si consiglia di sovrapporre perfettamente caffè espresso e latte.

Riempi la parte inferiore di 1/3 della tazza con una doppia dose di caffè espresso.

Versare la 2/3 parte di latte cotto a vapore sulla parte superiore del caffè espresso con l'aiuto di un cucchiaino, in modo da evitare che il latte si mescoli al caffè.

Sulla parte superiore del latte cotto a vapore stendere un sottile strato di schiuma di latte.

E così, il tuo caffè latte è pronto.

COME PREPARARE UNA TAZZA DI FLAT WHITE

Il Flat White è un caffè di origine australiana e neozelandese, servito in una tazza di medie dimensioni da 150-180 ml. Questa è la bevanda di quegli amanti del caffè che amano il gusto forte del caffè, con l'espresso che domina il gusto e il latte aggiunto per stabilizzare il gusto.

Per rendere il Flat White in casa, preparare prima il caffè espresso e il latte emulsionato con l'ausilio della propria macchina da caffè "Aroma Express", come suggerito nei processi "PREPARA LATTE

SCHIUMOSO” e “PREPARA CAFFÈ ESPRESSO”.

Per rendere il Flat White, riempire la parte inferiore di 1/3 della tazza con un doppio colpo di caffè espresso. Versare 2/3 parte di latte cotto a vapore sulla parte superiore del caffè.

Nota: il latte cotto a vapore deve avere uno strato di micro schiuma, ma non lo strato di schiuma rigida utilizzato per preparare il latte o il cappuccino.

COME PREPARARE IL LATTE MACCHIATO

Il latte macchiato è noto per essere un caffè con tre strati distintivi di latte, caffè espresso e schiuma di latte. La dimensione normale della porzione è come il caffè latte, 240-250 ml, e l'unica grande differenza tra caffè latte e macchiato è l'ordine di versamento del caffè espresso e del latte nella tazza. Per preparare il caffè macchiato in casa, preparare prima il caffè espresso e il latte emulsionato con l'ausilio della propria macchina da caffè “Aroma Express”, come suggerito nei processi “PREPARA LATTE SCHIUMOSO” e “PREPARA CAFFÈ ESPRESSO”.

Per preparare il latte macchiato, versare i 2/3 del latte cotto a vapore sul fondo della tazza.

Aggiungere 1/3 di parte di caffè espresso sopra il latte cotto a vapore.

Nota: utilizzare sempre il cucchiaino, per evitare che il latte e il caffè si mescolino.

Adagiare un piccolo strato di schiuma di latte sopra il caffè. In questo modo avrai un latte macchiato pronto.

PULIZIA E MANUTENZIONE:

1. Spegnerne la caffettiera e lasciarla raffreddare completamente prima di pulirla.
2. Pulire spesso l'alloggiamento della caffettiera con una spugna resistente all'umidità e pulire regolarmente il serbatoio dell'acqua, la vaschetta raccogliacqua e il ripiano portabicchieri rimovibile, quindi asciugarli.
Nota: non pulire con alcool o detergenti solventi. Non immergere mai l'alloggiamento in acqua per la pulizia.
3. Staccare l'imbutto metallico ruotandolo in senso orario, eliminare i residui di caffè all'interno, quindi pulirlo con un detergente, ma infine risciacquare con acqua pulita.
4. Pulire tutti gli accessori in acqua e asciugarli accuratamente.
5. Dopo che la macchina ha funzionato per 500 cicli (inclusi caffè, vapore e altre funzioni), tutti gli indicatori lampeggiano rapidamente 5 volte contemporaneamente al termine del preriscaldamento, ricordando la rimozione del calcare. Se non decalcificate, ciò avverrà ogni volta che userete la macchina; in stato di stand-by, contemporaneamente premere e tenere premuti il pulsante caffè manuale e il pulsante caffè 2 tazze per 3 secondi, le due spie lampeggiano velocemente per 3 volte, ricordando di annullare la decalcificazione, e il numero di cicli di lavoro torna a zero.

PULIZIA DEPOSITI MINERALI

1. Per assicurarsi che la caffettiera funzioni in modo efficiente, le tubazioni interne siano pulite e il sapore del caffè ottimale, è necessario pulire i depositi minerali rimasti ogni 2-3 mesi.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua e decalcificante fino al livello MAX (la proporzione di acqua e decalcificante è 4: 1, i dettagli si riferiscono alle istruzioni del decalcificante). Utilizzare “anticalcare per uso domestico”, è possibile utilizzare acido citrico (disponibile in farmacia o in drogheria) al posto del decalcificante (le cento parti di acqua e tre parti di acido citrico).
3. In base al programma di preriscaldamento, posizionare l'imbutto di metallo (senza caffè in polvere) e la brocca in posizione. Erogare acqua come per “PRERISCALDAMENTO”.
4. Premere il pulsante di accensione, l'indicatore di alimentazione si illuminerà, premere il pulsante Caffè, assicurarsi che la manopola di controllo del vapore sia in posizione Off, quando l'acqua esce, premere il pulsante Caffè per interrompere il pompaggio e attendere che a momento, la caffettiera inizia a preriscaldarsi.
5. Quando l'indicatore del pulsante Caffè è illuminato, indica che il preriscaldamento è terminato. Premere il pulsante Caffè e preparare due tazze di caffè (circa 2 Oz). premere il pulsante Caffè per interrompere l'erogazione.
6. Premere il pulsante vapore, l'indicatore del pulsante caffè si spegnerà, attendere che l'indicatore del pulsante vapore si accenda. Fare vapore per 2 minuti ruotando la manopola di controllo del vapore, quindi ruotare la manopola di controllo del vapore in posizione OFF per interrompere la produzione di vapore. Premere il pulsante di accensione per spegnere immediatamente l'unità, fare in modo che il deposito di decalcificante sia all'interno dell'unità per almeno 15 minuti.
7. Premere il pulsante di accensione per riavviare l'unità, attendere che l'indicatore del pulsante caffè si illumini, quindi premere il pulsante caffè per erogare fino a quando non è rimasto alcun decalcificante.
9. Preparare con acqua del rubinetto al livello MAX, ripetere i passaggi 4-6 per 3 volte, quindi erogare fino a quando non è rimasta acqua nel serbatoio dell'acqua.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Sintomo	Causa	Correzioni
Le parti metalliche nel serbatoio hanno ruggine.	Il decalcificante non è del tipo consigliato. Potrebbe corrodere le parti metalliche del serbatoio.	Utilize el descalcificador recomendado por el fabricante.
Perdite d'acqua dal fondo della caffettiera.	C'è molta acqua nella vaschetta raccogliogocce.	Si prega di pulire il vassoio antigoccia.
	La macchina del caffè non funziona correttamente.	Contattare il centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
L'acqua fuoriesce dal lato esterno del filtro.	C'è un po 'di polvere di caffè sul bordo del filtro.	Sbarazzarsi di esso.
Il gusto acido (aceto) esiste nel caffè espresso.	La pulizia non era corretta dopo la pulizia dei depositi minerali.	Pulire più volte la caffettiera in base al contenuto in "prima del primo utilizzo".
	La polvere di caffè è stata conservata a lungo in un luogo caldo e umido. La polvere di caffè è diventata cattiva.	Utilizzare polvere di caffè fresca o conservare la polvere di caffè inutilizzata in un luogo fresco e asciutto. Dopo aver aperto una confezione di caffè in polvere, richiuderla ermeticamente e conservarla in frigorifero per mantenerla fresca.
La La macchinetta del caffè non funziona più.	La presa di corrente non è ben collegata.	Collegare correttamente il cavo di alimentazione a una presa a muro, se l'apparecchio ancora non funziona, contattare il centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
Il vapore non produce schiuma.	L'indicatore del vapore non è illuminato.	Solo dopo che la spia del vapore si è illuminata, è possibile utilizzare il vapore per creare la schiuma.
	Il contenitore è troppo grande o la forma non si adatta.	Usa un contenitore alto e stretto.
	Hai usato latte scremato	Usa latte intero o latte parzialmente scremato

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la Directiva de baja tensión 2014/35/CE, la Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE, la Directiva 2015/863 UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y la Directiva 2009/125 CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Directiva de Baixa Tensão 2014/35/CE, a Directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE, a Directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos e da Directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produto relacionados com a energia.



DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with Low Voltage Directive 2014/35/EC, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva sulla Bassa Tensione 2014/35/EC, Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE, Direttiva 2015/863/EU sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle Apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/CE relativa ai requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme à la Directive Basse Tension 2014/35/CE, la directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE, la directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements et la directive 2009/125/CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht die 2014/35/EG Niederspannungs Richtlinie, die 2014/30/EU Elektromagnetische Verträglichkeit Richtlinie, die 2015/863/EU Richtlinie auf die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die 2009/125/CE Richtlinie auf die die Ökodesign-Anforderungen für energieverbrauchsrelevante Produkte.



Este símbolo significa que, si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).



Importado por:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, España
Producto fabricado en P.R.C - Diseñado por
SOGO basada en las normas de calidad
europeas
Servicio postventa: www.sogosat.com
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).



Importado por:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Espanha
Produto fabricado na P.R.C - projetado pelo
SOGO com base nas normas de qualidade
europeias.
Serviço pós-venda: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE).



Imported by:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Spain
Product made in P.R.C. – Designed by
SOGO based on the European Quality
Standards
Customer Service: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Questo simbolo indica che nel caso in qui si desidera smaltire il prodotto una volta la sua vita lavorativa è finite si dovrebbe prendere ad un agente autorizzato di rifiuti per la raccolta selettiva di apparecchi elettriche ed elettroniche (WEEE).



Importato da:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Espanha
Prodotto fatto a P.R.C - Disegnato da SOGO
in base alla Norme di Qualità Europea
Servizio al cliente: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Importé par:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Espagne
Produit fabriqué en P.R.C - Conçu par
SOGO sur la base des normes de qualité
européennes.
Service après-vente: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Dieses Symbol bedeutet, dass für den Fall, möchten Sie das Produkt entsorgen, sobald seine Lebensdauer beendet ist, sollen Sie sich an einen autorisierten Abfallmittel wenden, für die Abfällen von Elektro- und Elektronikgeräten selektive Sammlung (WEEE).



Importiert durch:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Spain
Produkt gemacht in P.R.C. -Entworfen von
Sogo auf der Grundlage der europäischen
Qualitätsstandards
Kundendienst: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-5685

