CAFETERA ESPRESSO – MANUAL DE INSTRUCCIONES
EXPRESSO COFFEE MAKER - INSTRUCTION MANUAL
MACHINE À EXPRESSO - MANUEL D'INSTRUCTIONS
CAFETEIRA ESPRESSO - MANUAL DE INSTRUÇÕES
CAFETERA ESPRESSO - MANUAL D'INSTRUCCIONS



EX 5300

Sonifer, S.A.
Avenida de Santiago, 86
30007 Murcia
España
E-mail: sonifer@sonifer.es / www.orbegozo.com
MADE IN P.R.C.

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

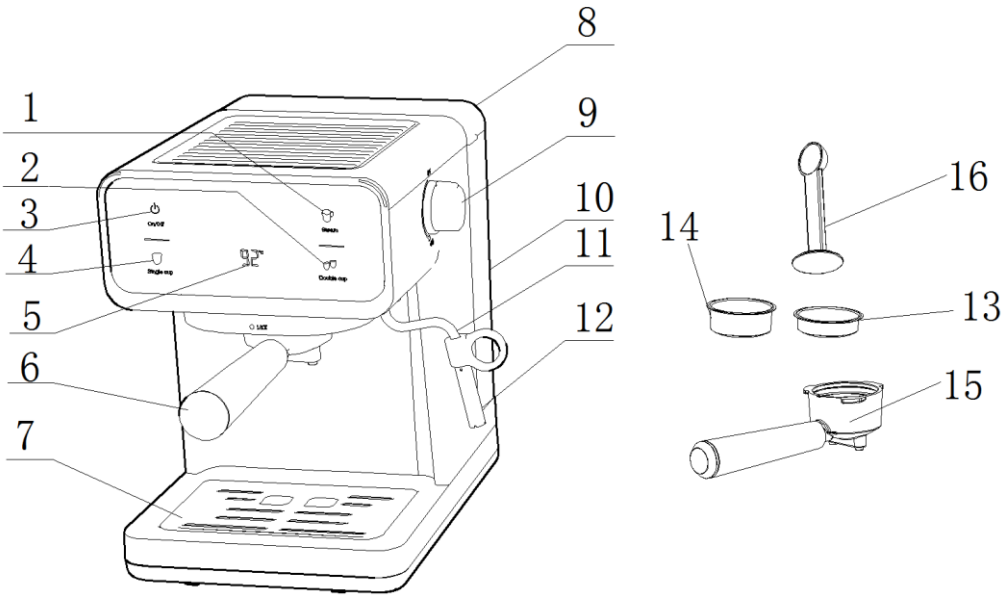
Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização.

Llegiu atentament aquest manual abans d'utilitzar aquest aparell i deseu-lo per a futures consultes. Només així podreu obtenir els millors resultats i la màxima seguretat d'ús.

PARTES DE LA CAFETERA



ESPAÑOL	**1.** Botón de vapor **2.** Botón de dos tazas/café doble **3.** Botón de apagado/encendido **4.** Botón de café sencillo **5.** Indicador de temperatura de la caldera. **6.** Mango del porta-filtros. **7.** Bandeja de goteo extraíble **8.** Tapa del depósito de agua **9.** Mando de control del vapor **10.** Depósito de agua 1L. **11.** Varilla de vapor **12.** Accesorio espumador **13.** Filtro de acero inoxidable de 1 taza (2 tipos: 1 taza mono-dosis, 1 taza para café molido) **14.** Filtro de acero inoxidable para 2 tazas de café molido **15.** Porta-filtros metálico. **16.** Cuchara medidora y compactador
ENGLISH	**1.** Steam button **2.** Two-cup/double-cup button **3.** On/off button **4.** Single-cup button **5.** Boiler temperature indicator **6.** Filter holder handle **7.** Removable drip tray **8.** Water tank lid **9.** Steam control knob **10.** 1L water tank **11.** Steam wand **12.** Frothing accessory **13.** 1-cup stainless steel filter (2 types: 1 cup single-dose, 1 cup for ground coffee) **14.** 2-cup stainless steel filter for ground coffee **15.** Metal filter holder **16.** Measuring spoon and tamper
FRANÇAIS	**1.** Bouton vapeur **2.** Bouton deux tasses/double café **3.** Bouton marche/arrêt **4.** Bouton café simple **5.** Indicateur de température de la chaudière. **6.** Poignée du porte-filtre. **7.** Bac d'égouttage amovible **8.** Couvercle du réservoir d'eau **9.** Bouton de commande de vapeur **10.** Réservoir d'eau de 1 L. **11.** Lance vapeur **12.** Accessoire mousseur **13.** Filtre inox 1 tasse (2 types : 1 tasse unidose, 1 tasse pour café moulu) **14.** Filtre inox pour 2 tasses de café moulu **15.** Support filtres métalliques. **16.** Cuillère doseuse et compacteur
PORTUGUÊS	**1.** Botão de vapor **2.** Botão de duas chávenas/café duplo **3.** Botão ligar/desligar **4.** Botão de café único **5.** Indicador de temperatura da caldeira. **6.** Alça do porta-filtro. **7.** Bandeja coletora removível **8.** Tampa do reservatório de água **9.** Botão de controle de vapor **10.** Reservatório de água de 1L. **11.** Tubo de vapor **12.** Acessório bocal **13.** Filtro de aço inoxidável para 1 chávena (2 tipos: 1 chávena monodose, 1 chávena para café moído) **14.** Filtro de aço inoxidável para 2 chávenas de café moído **15.** Suporte para filtros metálicos. **16.** Colher medidora e compactador
CATALÀ	**1.** Botó de vapor **2.** Botó de dues tasses/cafè doble **3.** Botó d'apagat/encès **4.** Botó de cafè senzill **5.** Indicador de temperatura de la caldera. **6.** Mànec del porta-filtres. **7.** Safata de degoteig extraïble **8.** Tapa del dipòsit d'aigua **9.** Comandament de control del vapor **10.** Dipòsit d'aigua 1L. **11.** Vareta de vapor **12.** Accessori escumador **13.** Filtre d'acer inoxidable d'1 tassa (2 tipus: 1 tassa monodosi, 1 tassa per a cafè mòlt) **14.** Filtre d'acer inoxidable per a 2 tasses de cafè mòlt **15.** Porta- filtres metàl·lic. **16.** Cullera mesuradora i compactador

ESPAÑOL

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Estimado Cliente: Si sigue las recomendaciones incluidas en este manual de instrucciones, el electrodoméstico le ofrecerá un alto rendimiento constante y funcionará correctamente durante muchos años.

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluida la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

GENERALES

1. Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.

3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. PRECAUCIÓN: Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o cualquier otro profesional cualificado.
6. No desconecte nunca tirando del cable.
7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede encontrarla en www.orbegozo.com
14. ADVERTENCIA: En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.

PRECAUCIONES ESPECÍFICAS

- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera o toque una superficie caliente.
- Para desconectarla, desenchúfela de la toma eléctrica de la pared. Lleve cuidado de no quemarse con el vapor.
- No toque las superficies calientes. Utilice únicamente las asas y los botones.
- No utilice el aparato si el depósito muestra cualquier signo de grietas. Utilice únicamente el depósito con este dispositivo. Utilice el depósito con cuidado ya que es muy frágil.
- Nunca utilice la cafetera sin agua.
- Coloque el aparato sobre una mesa o una superficie plana.
-  PRECAUCIÓN: Las superficie puede permanecer caliente durante o después de su uso.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, como:
  - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - Casas rurales;
  - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - Entornos de tipo alojamiento y desayuno.+
- El aparato no debe sumergirse.

- El aparato está destinado únicamente a la preparación de café expreso, no lo utilice indebidamente para otros fines.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personas con una cualificación similar para evitar riesgos.
- La cafetera no debe colocarse en un armario cuando esté en uso.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- No sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
- Compruebe si el voltaje es constante antes de usarlo.
- La cafetera debe estar conectada a una toma de corriente con conexión a tierra durante su uso.
- No utilice el equipo en entornos con altas temperaturas, campos magnéticos elevados y humedad. No coloque la cafetera sobre superficies calientes, al lado de una fuente de fuego o sobre otros aparatos eléctricos, como el frigorífico.
- Para evitar incendios y descargas eléctricas, no coloque el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido; no dañe, doble ni estire demasiado

el cable de alimentación y no coloque objetos pesados sobre él.

- Desconecte el enchufe cuando limpie o no utilice el equipo. Los accesorios solo se pueden limpiar después de que el equipo se haya enfriado.
- Utilice los accesorios originales.
- La máquina solo se utiliza para preparar café. No la utilice para otros fines. Y debe colocarse en un entorno seco.
- Coloque la cafetera sobre una mesa plana o sobre una mesa y tenga en cuenta que la máquina esté al menos a 5 cm de distancia del objeto situado cerca y que el panel posterior de la cafetera esté a más de 20 cm de la pared. No cuelgue el cable de alimentación en el borde del escritorio o la encimera.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente del aparato.
- No toque la superficie metálica de la máquina directamente con la mano cuando esté utilizando la cafetera. Utilice la perilla y el mango.
- Limpie y mantenga las piezas de la cafetera con regularidad para garantizar la calidad del café y prolongar la vida útil de la cafetera.
- No mueva ni apague la fuente de alimentación a voluntad cuando la cafetera esté funcionando.

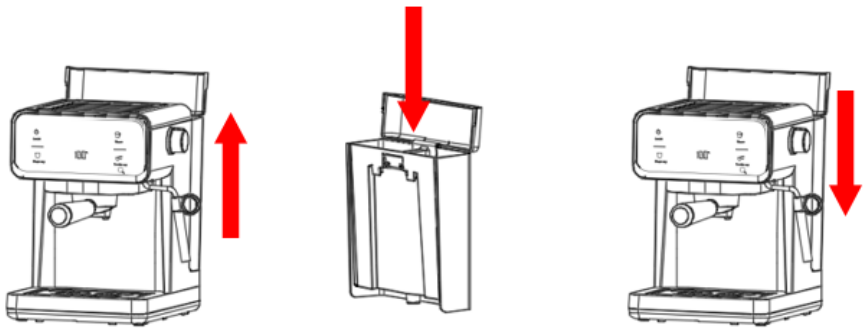
- No lave la cafetera ni el cable de alimentación con agua u otros líquidos.
- No la utilice al aire libre.
- Antes del primer uso, hiérvala dos veces con agua limpia para eliminar el olor peculiar.
- Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado si detecta alguna falla en la cafetera.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque la cafetera de la caja de embalaje y compruebe que los accesorios estén bien.
2. Limpie todas las piezas extraíbles.
3. Límpiela con agua limpia 2 o 3 veces según el proceso de elaboración del café: no es necesario utilizar café en polvo para limpiar la cafetera.

Advertencia: la primera vez que la use, es posible que no salga agua. Gire la perilla de vapor en sentido contrario a las agujas del reloj para abrirla al máximo y presione el botón "café". Cuando salga agua por la boca de vapor, presione el botón "café" para cortar el agua y gire la perilla de vapor en sentido horario hasta cerrarla.

LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA



1. Abra la tapa del depósito de agua y retire el depósito tirando hacia arriba.
2. Llene el depósito con agua fresca con cuidado de no exceder la marca MAX en el nivel.
3. Vuelva a colocar el depósito en su lugar, presione ligeramente para que quede bien ajustado en su lugar.

Nota: El depósito, puede ser llenado sin necesidad de sacarlo de la cafetera, solo abriendo la tapa y echando agua directamente con una jarra.

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

USO BÁSICO DE LA CAFETERA

PRECALENTAR LA CAFETERA

1. Abre la tapa del depósito y eche cantidad suficiente de agua en él. La cantidad de agua no debe exceder el nivel máximo ni quedar por debajo del nivel mínimo.

AVISO: en el caso de que utilizar la cafetera cuando no haya agua en el depósito puede afectar a la vida útil de la bomba. Por eso recomendamos añadir agua cuando el depósito esté por debajo del nivel MIN.

2. Conecte la corriente y presione el botón "**On/Off** ⏻" para encender la máquina.

   Si la luz indicadora de café parpadea, indica que la máquina de café comienza a precalentarse.

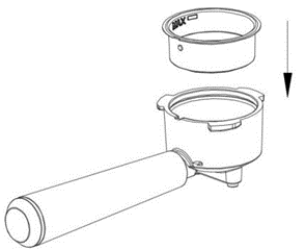
   Cuando la temperatura alcanza el valor establecido y finaliza el precalentamiento, las luces indicadoras de los dos botones permanecen encendidas y la pantalla de visualización de la máquina muestra "**92** ℃", lo que indica que la máquina está lista.

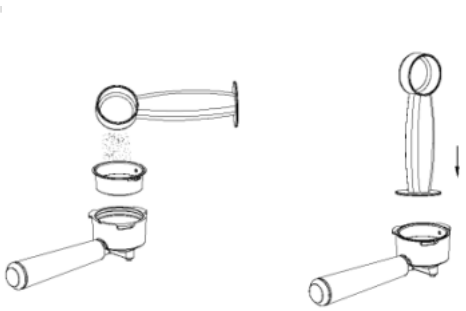
   Durante el proceso de precalentamiento, los botones no funcionarán.

3. Coloque el filtro en el porta-filtro; ajústelo en la máquina de café desde la posición "**INSERT**" y luego gírelo hacia la derecha hasta la posición "**LOCK**".
4. Coloque la taza de café que se va a utilizar debajo del porta-filtro, presione el botón de una sola taza "**Single cup**", para precalentar la máquina y la taza de con agua caliente.

PREPARACIÓN DE UN CAFÉ ESPRESSO ITALIANO

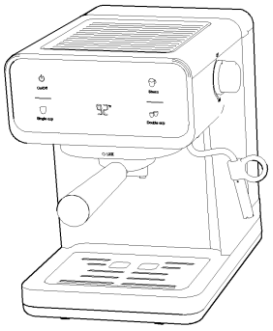
Pon el filtro en el porta-filtros.





Llene el filtro con café molido (de 7 a 10 gr.), extiéndalo y compáctelo un poco con la cuchara/compactador.

Ajuste el porta-filtro en la máquina de café desde la posición "**INSERT**" y luego gírelo hacia la derecha hasta la posición "**LOCK**".





Coloque la taza de café que se va a utilizar debajo del soporte del filtro. Cuando la luz indicadora de café no parpadee, presione el botón **de una taza o doble taza para extraer el café.**

La máquina se detendrá automáticamente cuando termine de preparar "Una taza" o "Dos tazas" de café

Advertencia:
No deje la cafetera desatendida durante el uso.
Para evitar salpicaduras, no retire nunca el porta-filtros mientras el aparato esté preparando café.

Deje enfriar la máquina durante 5 minutos después de terminar el café, gire el porta-filtros hacia la izquierda y sáquelo, sujete el filtro y deseche los residuos de café.

Lave el porta-filtros y el filtro con agua fresca después de que se enfríen por completo, limpie el cuerpo y la bandeja de goteo con un paño húmedo.

Descripción: El botón "**Double cup**" dejará de funcionar automáticamente después de 35 s;

El botón "**Single cup**" dejará de funcionar automáticamente después de 20 s;

Sin uso, la cafetera se apagará en 29 minutos.

Configuración de tiempo definido por el usuario para preparar café: Si desea cambiar el tiempo de preparación, realice lo siguiente:

- Presione el botón "**Single cup**" o "**Double cup**" durante más de 3 s, cuando la luz indicadora parpadee, la bomba comenzará a funcionar y se cronometrará.
- Cuando presione el botón "**Single cup**" o "**Double cup**" nuevamente, finalizará el cronometraje. La próxima vez que presione el botón "**Single cup**" o "**Double cup**", la máquina comenzará a funcionar de acuerdo con el tiempo que se haya configurado la última vez.
- El tiempo de preparación del café se puede configurar en un rango de 20 s a 80 s.

PREPARACIÓN DE UN CAPPUCCINO U OTRO TIPO DE CAFÉ ESPECIAL

Un cappuccino se prepara con un espresso y leche espumada. Por lo tanto tienes que preparar un café espresso siguiendo las anteriores instrucciones y después seguir las instrucciones que se explican a continuación.

Nota: es necesario colocar el accesorio espumador en la varilla de vapor para poder realizar este proceso.

1. Primero prepare un café espresso y ten lista una taza suficientemente grande para preparar un cappuccino.
2. Pulse el botón "Steam" si la luz parpadea quiere decir que la cafetera se está precalentando, cuando se quede fija estará lista para ser utilizada. Si la luz indicadora de vapor está fija y el display muestra "120℃", indica que el precalentamiento ha finalizado.
3. Vierta leche entera en una jarra alta para poder espumarla bien. Gire el mando del vapor para que empiece a salir vapor por la varilla. No ponga la jarra en el vaporizador de inicio ya que tirará un poco de agua, una vez que haya salido el agua puede empezar a espumar la leche.
4. Sumerja el accesorio espumador 1/3 en la leche y gire el mando del vapor al máximo. Gradualmente mueva la jarra hacia abajo, sin que el tubo llegue a salirse de la leche, en este momento oirá un sonido efervescente, lo que significa que el aire está entrando en la leche y se empieza a formar la espuma.
5. Cuando se haya creado bastante espuma, sumerge el espumador en el fondo de la jarra y déjelo unos segundos para que la leche se caliente bien. Ya habrá terminado el proceso de espumado. Gire el mando del vapor hasta la posición OFF y pulse el botón Steam para desconectar la función vaporización.
6. Para terminar de preparar el cappuccino, vierta la leche espumada en la taza con el espresso que hizo al principio. Ya solo queda añadir azúcar y cacao en polvo para decorar.

Aviso: no debe colocar el espumador encima de la leche ya que podría salpicar y causar quemaduras al estar a alta temperatura.

Consejo: si aparecen burbujas muy grandes en la leche golpee la jarra en la base y muévela en círculos suavemente para que se distribuyan de manera uniforme.



Nota: si vas a preparar varios cappuccino, recomendamos preparar primero todos los cafés y después espumar la leche para todos los cappuccino.

Nota: se recomienda, después de espumar leche, dejar enfriar la cafetera durante 10 minutos antes de volverla a usar. De otro modo, el café puede tener un sabor a quemado.

Puedes enfriar la bomba manualmente: coloca una taza en la salida de agua y pulsa el botón manual, saldrá agua y párala cuando la luz parpadee.

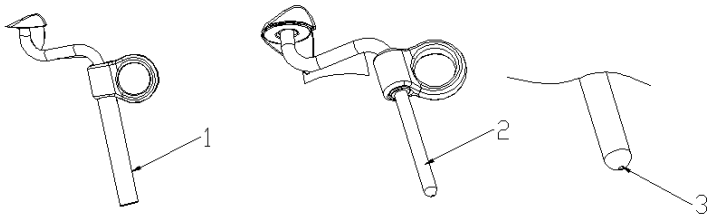
Nota: Cuando termine de salir vapor, si quiere preparar un café de inmediato, la temperatura será demasiado alta, los tres indicadores luminosos parpadearán "", "" y "" y la máquina emitirá una alarma. Se recomienda esperar al menos 5 minutos a que la cafetera se enfríe después de usar el vapor y

antes de volver a usarla, o utilizar el método de enfriamiento manual con bomba de agua. De lo contrario, su café puede tener un sabor a "quemado".

Método de enfriamiento manual de la cafetera (liberando agua): cuando la cafetera esté en estado de alarma, gire el mando de vapor en sentido anti horario y presione el botón "café", saldrá agua caliente del tubo de vapor. Cuando la luz de café pase de un parpadeo rápido a lento, presione el botón de café para detener el funcionamiento de la máquina y gire de nuevo la válvula de vapor a la posición OFF. Espere un momento hasta que estas tres luces dejen de parpadear, lo que indica que la máquina está lista para el café y podrá preparar café nuevamente.

Notas:

1. Después de hacer la espuma de leche, se debe limpiar el tubo de vapor con un paño húmedo para evitar que la leche restante se adhiera al tubo de vapor.
2. Después de terminar de hacer la espuma de leche, gire el mando de vapor para que la cafetera libere vapor durante unos 10 segundos, luego gire de nuevo el mando de vapor para cerrarlo, limpie la salida de vapor (3) en caso de que la salida de vapor esté bloqueada por la leche restante. (Fig. 1)



AGUA CALIENTE

Esta cafetera le permite también tener agua caliente para preparar infusiones.

En primer lugar, para preparar agua caliente, debe usar una taza lo suficientemente grande para evitar lesiones cuando el agua caliente salga del tubo de vapor.

1. Enchufe la máquina a la corriente y presione el botón "⏻" para encenderla. Si la luz indicadora de café parpadea, indica que la máquina de café comienza a precalentarse. Cuando la temperatura alcanza el valor establecido y finaliza el precalentamiento, las luces indicadoras de los dos botones permanecen encendidas y la pantalla de visualización de la máquina muestra "92 ℃", lo que indica que la máquina está lista.
2. Coloque la taza debajo del tubo de vapor, gire el regulador de vapor a la posición y presione el botón "café". El agua caliente fluye desde el tubo de vapor hasta la taza. Cuando alcance la capacidad requerida, apague el botón "café" y gire el regulador de vapor a la posición OFF.

Advertencia: Tenga cuidado al usar la función de agua caliente. El agua caliente o las salpicaduras calientes pueden provocar quemaduras.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Descalcificación y mantenimiento

1. Es necesario realizar la descalcificación, limpieza y mantenimiento de la máquina de café después de usarla durante 2-3 meses, para garantizar el auténtico sabor del café.
2. Desde la primera taza de café que prepare se inicia un contador hasta llegar a las 500, en ese momento los indicadores de "taza simple", "taza doble", "vapor" se encienden para recordar al

usuario que la máquina debe limpiarse. La alarma solo se puede desactivar accediendo al programa de limpieza descalcificadora y finalizándolo.

NOTA: *Si no desea realizar la descalcificación, restaurar la configuración de fábrica puede eliminar la alarma.*

3. En primer lugar, debe preparar una taza lo suficientemente grande para evitar lesiones cuando el agua caliente salga del tubo de vapor.
4. Gire el mando regulador de vapor en sentido antihorario, cuando la pantalla de visualización de la máquina muestre "92 ℃".
5. Presione y mantenga presionada la tecla "Steam " 5 segundos para empezar a la función de descalcificación y limpieza. En este momento, la luz indicadora de la tecla "Steam " se encenderá y sonará un pitido 3 veces. Una vez finalizada la función de limpieza descalcificadora, volverá a sonar un pitido 3 veces.
6. El depósito de agua debe llenarse con al menos 1,0 L antes de la descalcificación para evitar la falta de agua durante el proceso de descalcificación (ácido cítrico de 25 g y agua de 1 L)
7. En el proceso de descalcificación, cuando se cierra el regulador de vapor, el agua caliente sale por la boquilla de preparación de café de la máquina; cuando se abre el regulador de vapor, el agua sale por la salida de la boquilla del espumador.
8. El tiempo del ciclo de la función de descalcificación y limpieza es de 2 minutos.

Valor predeterminado de fábrica (reseteo)

Esta operación reiniciará el tiempo de duración de los programas de una taza y dos tazas establecidos al valor predeterminado de fábrica.

Una vez que la cafetera esté precalentada y dejen de parpadear los indicadores, mantenga presionadas las teclas "Single cup " y "Double cup " durante 3 segundos al mismo tiempo; todas las luces indicadoras parpadearán 3 veces y sonarán 5 pitidos. Después de esto, se habrán restablecido los valores predeterminados de la máquina.

Limpieza

1. Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, apague la cafetera, desenchúfela de la toma de corriente y déjela enfriar.
2. No utilice disolventes ni detergentes para limpiar la cafetera. Utilice un paño suave y húmedo.
3. Retire la bandeja de goteo, vacíela y lávela periódicamente.
4. Limpie el depósito periódicamente.
5. Gire hacia la izquierda para retirar el porta-filtros y el filtro, vacíe los posos de café y, a continuación, límpielos con detergente neutro y enjuáguelos bien con agua limpia.
6. Limpie todas las piezas extraíbles con agua limpia y séquelas bien.

Atención: El embudo está hecho de aleación de aluminio. El agua de la superficie debe limpiarse con un paño seco para evitar la oxidación del embudo después de su uso o limpieza.

CONSEJOS PARA PREPARAR CAFÉ (RECOMENDAMOS LEER ANTES DE USAR)

1. ***¿Qué tipo de café molido es adecuado para esta máquina de café?***

   Podemos juzgarlo por el tipo de posos de café:

   1. Si los posos de café son muy blandos, indica que el café molido es demasiado fino

   2. Si los posos de café tienen forma de arena suelta, indica que el café molido es demasiado grueso

   3. Si los posos de café tienen forma de torta, indica que el café molido es adecuado.

2. ***¿Existe algún estándar para la cantidad de café molido que se debe usar?***

   Para preparar un solo café, coloque una medida al ras (7-8 g) de café molido en el filtro.

   Para preparar un café doble, coloque una medida al ras (14-15 g) de café molido en el filtro.

3. ***¿Cuánta fuerza se necesita para prensar el café molido firmemente?***

   Se necesita una fuerza de aproximadamente 15 kg (aproximadamente 33 libras) para prensar y emparejar el café molido usando solo la mano.

4. ***¿Cuál es la función de la superficie calienta tazas?***

   Al calentar la taza de café en esta área, puede obtener un mejor sabor del café porque la temperatura del café disminuye menos al verterlo en una taza caliente.

5. ***¿Cuál es la función el tubo de acero inoxidable que cubre el tubo de vapor?***

   Puede hacer que el vapor forme una convección de vórtice, lo que puede hacer que la espuma de leche se vuelva más rica y fina.

6. ***¿Por qué no sale la espuma de leche?***

   1. Asegúrese de que la leche esté conservada en el frigorífico.

   2. No se puede hacer espuma con la leche previamente calentada en el espumador.

   3. Hacer espuma de leche es una habilidad que debe practicar y perfeccionar.

7. ***¿Qué se debe hacer si la espuma de leche tiene burbujas muy grandes?***

   Puede coger la taza de café con leche y golpearla con fuerza sobre la mesa unas cuantas veces, y sostener la taza de café con leche con la mano y girarla en una determinada dirección en el sentido de las agujas del reloj varias veces. Al hacerlo, puede eliminar las burbujas más grandes y hacer que la espuma de leche sea más suave y densa, lo que le dará un sabor más denso.

8. ***¿Qué tipo de leche es adecuada para hacer espuma?***

   Con la leche baja en grasa es fácil de hacer espuma, pero la burbuja, la espuma y el sabor no serán los mejores. Con la leche entera no es fácil hacer espuma, pero una vez que se logra es más homogénea y con mejor sabor. .

9. ***¿Qué se debe hacer si no sale vapor del tubo de vapor?***

   En términos generales, suele deberse a que no se ha realizado la limpieza a tiempo después de hacer la espuma de leche y la cuajada de leche bloquea el tubo de vapor. Puede usar herramientas como un clip para limpiarlo colocándolo en el tubo de vapor desde un extremo del tubo de vapor. Si no está bloqueado, intente poner vinagre y agua en el tanque de agua en una

proporción de 1:1 y luego coloque el regulador en la posición de vapor para ablandar el bloqueo del tubo y limpiarlo. Si lo anterior no soluciona el problema, comuníquese con el centro de servicio posventa para obtener soluciones.

LIMPIEZA REGULAR Y MANTENIMIENTO

1. Para garantizar un sabor puro del café, descalcifique, limpie y realice el mantenimiento de la máquina de café después de usarla durante 2 o 3 meses.
2. Utilice el "descalcificador para cafetera" para descalcificar la máquina de café (la proporción de agua y descalcificador es de aproximadamente 4:1, o consulte las instrucciones de funcionamiento). Si no tiene descalcificador, puede utilizar "ácido cítrico" en su lugar (la proporción de agua y ácido cítrico es de aproximadamente 100:3).
3. No debe agregar café en polvo para limpiar la máquina de café.
4. Limpie la salida de agua y el tubo de vapor respectivamente de acuerdo con los pasos para preparar un capuchino.
5. Luego, use agua para limpiarla más de 3 veces para asegurarse de que esté limpia.
6. Cada vez que quiera repetir el proceso de limpieza deberá esperar a que la cafetera repose durante 3 minutos.

CONSEJOS PARA PREPARAR EL MEJOR ESPRESSO

El espresso tiene un sabor fuerte y se puede decir que es el café original. También puede mantener su sabor al mezclarlo con leche u otros alimentos. La cocina típica del espresso incluye lo siguiente:

Cappuccino

El método ideal para preparar un capuchino es el siguiente:

1. Utiliza el tubo de vapor de una máquina espresso para calentar un recipiente con leche a **66°C**. La leche debe generar una capa densa de burbujas en la superficie.
2. Vierte el espresso en una taza. A continuación, añade la leche vaporizada.
3. Asegúrate de que el espresso, la leche y la espuma de leche ocupen cada uno **un tercio de la taza**. Al final, la parte superior debe ser blanca y la parte inferior debe tener un tono marrón claro.
4. El capuchino se puede disfrutar con azúcar, canela molida o cacao en polvo.

¡Y listo! Disfruta de un capuchino perfectamente equilibrado y delicioso.

Caffe Latte

El término "latte" proviene del italiano y significa "leche". Un café latte se compone de leche caliente y espresso. Para prepararlo:

1. Vierte lentamente una taza de leche caliente y un espresso desde ambos lados de la taza de café al mismo tiempo.
2. La proporción ideal es aproximadamente 6 partes de leche caliente por 1 parte de espresso.

Es importante notar que, en el café latte tradicional, solo se utiliza leche caliente y no se incluye espuma.

Espresso Macchiato

"Macchiato" significa "manchado" en italiano. Para preparar un café macchiato:

1. Prepara un espresso estándar.
2. Añade una pequeña cantidad de espuma de leche en la parte superior del espresso.

Solo necesitas una pequeña porción de espuma de leche en la parte superior del espresso, sin añadir mucha leche. ¡Y listo, tienes tu macchiato perfecto!

Latte Macchiato

El latte macchiato es un tipo de café que se prepara vertiendo espresso en leche caliente. Para elaborarlo:

1. Primero, prepara una taza de leche caliente con espuma de leche y colócala en un vaso.
2. Luego, vierte el espresso lentamente en el vaso.

El resultado es una bebida que tiene un color intenso en la parte superior y un color más claro en la parte inferior, lo que crea un efecto visual bastante agradable. Vertiendo el espresso desde el borde del vaso, puedes observar hermosos cambios de estilo debido a la diferente velocidad de descenso del café.

Café Moca

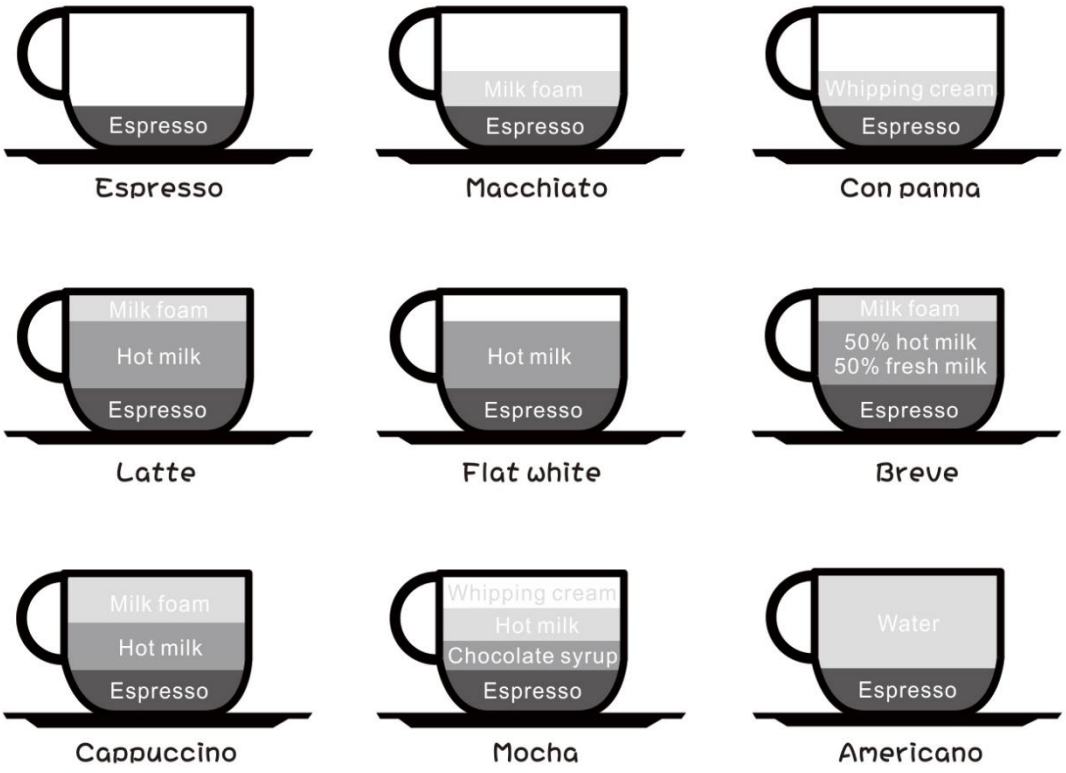
El café moca se compone de espresso, leche caliente con espuma de leche y salsa de chocolate, cada uno ocupando un tercio del vaso. Puedes verter la salsa de chocolate lentamente desde el borde del vaso para crear una forma similar a una cascada.

Espresso Con Panna

El espresso con panna ortodoxo se prepara colocando un poco de crema batida en la parte superior del espresso. Hoy en día, existen muchas variantes de sabores muy populares: algunos con diferentes tipos de jarabes, otros con vino, algunos con miel y otros con leche de soja...

Métodos para preparar café elegante

Cualquier tipo de café espresso elegante se basa en el espresso. Añadir leche no solo aporta un aroma lácteo al café, sino que también permite crear una variedad de sabores a través de la combinación de leche, espuma de leche y crema en diferentes proporciones, ofreciéndonos muchas opciones. La imagen a continuación nos muestra de manera simple una variedad de proporciones comunes de leche en el café.



Espresso	Espresso
Milk foam	Espuma de leche
Whipping cream	Nata para montar
Hot milk	Leche caliente
50% hot milk	50% leche caliente
50% fresh milk	50% leche fresca
Chocolate syrup	Sirope de chocolate
Water	Agua

SOLUCIONADOR DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El café se sale por la parte de arriba del portafiltro	Hay residuos en la junta de sellado	Limpia los residuos de la junta
	El café se ha molido muy fino	Retira ese café y usa uno con molido más grueso
	El café se ha prensado demasiado	Presiona el café con una fuerza de unos 3kg
	La junta tiene tiempo y se ha deteriorado	Contacta con el servicio técnico
El mango del portafiltro no puede ser colocado en la posición LOCK	La cantidad de café molido excede la capacidad del filtro	Quita un poco de café hasta llegar a la marca de MAX.
	Cantidad adecuada de café y aun así no se ajusta el porta-filtro	Contacta con el servicio técnico

Café frío	La luz indicadora no está encendida	Prepara café cuando la luz esté encendida
	La cafetera no está precalentada	Espera a que la cafetera esté precalentada
	La taza no se ha calentado	Calienta la taza en la parte superior de la cafetera
La bomba es demasiado ruidosa	No hay agua en el depósito	Llena el depósito con agua
	El depósito no se ha colocado bien en su posición	Coloca en la posición correcta el depósito
El café sale muy claro	El café no se ha prensado suficiente	Presiona y aplana bien el café
	No hay suficiente café molido	Añade café molido
	El molido del café es muy grueso	Elije un café con el nivel adecuado de molido
El color del café es muy oscuro	El café se ha prensado muy fuerte	Presiona el café con una fuerza de unos 3kg
	Hay demasiado café molido	Reduce la cantidad de café
	El filtro está obstruido	Limpia el filtro
	El molido del café es muy fino	Utiliza el nivel de molido adecuado
	Salida del agua está obstruida	Limpia la salida de agua
Prepare café pero no espuma leche	La salida del vapor está obstruida	Limpia la salida de vapor con un clip
		Descalcifica la cafetera siguiendo el proceso indicado
No entra agua en la bomba	El depósito de agua no está en su lugar	Coloca bien el depósito de agua
	Hay aire en la bomba y en los conductos	Cuando la bomba esté funcionando abre la salida de vapor hasta que salga agua.

Si no localiza la causa de la avería, no desmonte el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

PARÁMETROS TÉCNICOS:

Modelo: EX 5300
Potencia: 950W
Voltaje: 220-240 V ~ 50/60Hz



ELIMINACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO VIEJO

En base a la Norma europea 2012/19/EU de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:

Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/EU y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/EU.

GARANTÍA

Este aparato está cubierto y cuenta con el derecho de la garantía legal conforme a la legislación vigente desde la fecha de compra. Conserve el ticket de compra para poder reclamar su derecho a la garantía. Para encontrar el servicio más cercano a su localización contacte a través del siguiente enlace web: https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/

Para cualquier tipo de consulta, duda o incidencia puede ponerse en contacto con nosotros a través de nuestro correo electrónico reflejado en la página principal de este manual o a través de nuestro servicio de asistencia técnica en https://orbegozo.com/contacto/

Orbegozo no se hace responsable de los componentes y accesorios que son objeto de desgaste debido al uso, así como los compuestos perecederos o que se hayan deteriorado por un uso indebido. Tampoco se hará responsable si el propietario ha modificado técnicamente el aparato. Consulte las condiciones legales en nuestra página web.

ENGLISH

SAFETY INSTRUCTIONS

Dear Customer, if you follow the recommendations contained in this Instruction Manual, our appliance will give you constant high performance and will remain efficient for many years to come. Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

General Safety Instructions

1. 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 must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.

4. WARNING: In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
5. If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent.
6. Never pull on the cord when unplugging.
7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
8. Do not handle the appliance with wet hands.
9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can find it in www.orbegozo.com
14. WARNING: In case of misuse, there is a risk of possible injury.

SPECIFIC SAFEGUARDS

- To disconnect, remove plug from wall outlet. Always hold the plug.
- Be careful not to get burned by the steam.
- Do not touch hot surface. Use handles or knobs only.

- Never use the appliance if the tank shows any signs of cracks. Only use the tank with this appliance. Use carefully as the tank is very fragile.
- Never use your coffee maker without water in it.
- Stand the appliance on a table or flat surface.
- ⚠ CAUTION: The surface can remain hot during or after use.

BEFORE FIRST USE

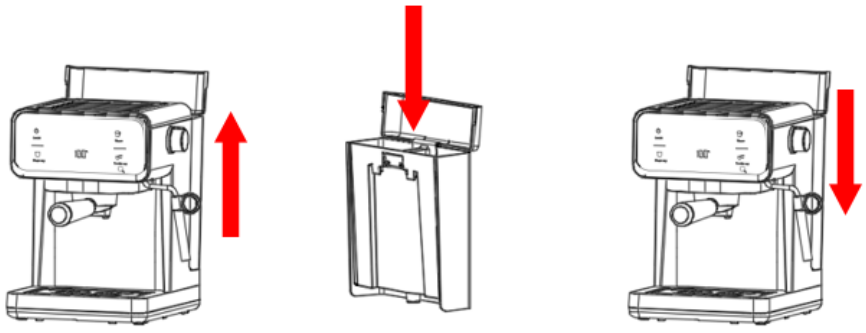
1. Take the coffee maker out of the packaging box and check that the accessories are in order.

2. Clean all removable parts.

3. Clean it with clean water 2 or 3 times depending on the coffee making process: it is not necessary to use coffee powder to clean the coffee maker.

Warning : The first time you use it, there may be no water coming out. Please turn the steam knob counterclockwise to open it to the maximum and press the "coffee" button. When water comes out from the steam nozzle, press the "coffee" button to cut off the water and turn the steam knob clockwise to close it.

FILLING THE WATER TANK



1. Open the water tank cover and remove the tank by pulling it upwards.
2. Fill the tank with fresh water, taking care not to exceed the MAX mark on the level.
3. Replace the tank, pressing lightly to ensure it is firmly seated in place.

Note: The tank can be filled without having to remove it from the coffee maker, just by opening the lid and pouring water directly with a jug.

IMPORTANT: It is normal for there to be water in the space under the tank. Therefore, it should be dried regularly with a clean cloth.

BASIC USE OF THE COFFEE MAKER

PREHEAT THE COFFEE MAKER

1. Open the tank lid and pour a sufficient amount of water into the tank. The amount of water should not exceed the maximum level or fall below the minimum level.

WARNING: Using the coffee machine when there is no water in the tank may affect the life of the pump. We therefore recommend adding water when the tank is below the MIN level.

2. Connect the power and press the " **On/ Off" button** ⏻" to turn on the machine.

   If the coffee indicator light is flashing, it indicates that the coffee machine is starting to preheat.

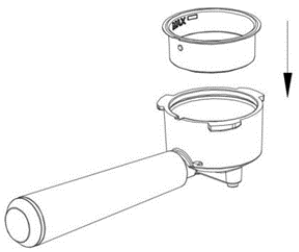
   When the temperature reaches the set value and preheating is completed, the indicator lights of the two buttons remain on and the machine display screen shows " **92** ℃ ", indicating that the machine is ready .

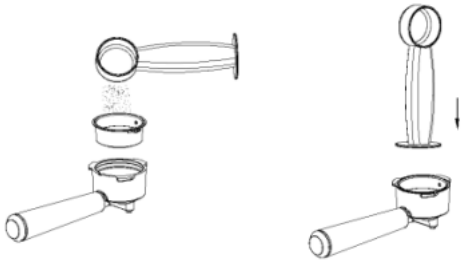
   During the preheating process, the buttons will not function.

3. Place the filter into the filter holder; adjust it into the coffee machine from the " **INSERT** " position and then turn it clockwise to the " **LOCK** " position.
4. Place the coffee cup to be used under the filter holder, press the " **Single cup** " button to preheat the machine and fill the cup with hot water.

PREPARING AN ITALIAN ESPRESSO COFFEE

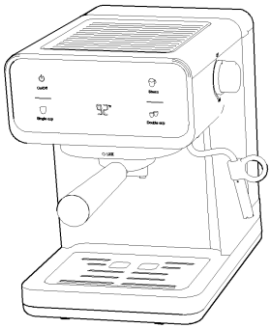
Place the filter in the filter holder.





Fill the filter with ground coffee (7 to 10 gr.), spread it out and compact it a little with the spoon/tamper.

Adjustment the filter holder into the coffee machine from the " **INSERT** " position and then turn it clockwise to the " **LOCK** " position.





Place the coffee cup to be used under the filter holder. When the coffee indicator light is not flashing, press the **single cup or double cup button to extract the coffee.**

The machine will automatically stop when it finishes preparing “One cup” or “Two cups” of coffee.

Warning:
Do not leave the coffee maker unattended during use.
To avoid splashing, never remove the filter holder while the appliance is preparing coffee.

Let the machine cool down for 5 minutes after finishing the coffee, turn the filter holder to the left and take it out, hold the filter and discard the coffee residue.

Wash the filter holder and filter with fresh water after they cool completely, wipe the body and drip tray with a damp cloth.

Description: The " **Double cup** " button will automatically stop working after 35s;

The " **Single cup** " button will automatically stop working after 20s;

Without use, the coffee maker will turn off in 29 minutes.

Setting user-defined time for brewing coffee: If you want to change the brewing time, do the following:

- Press the " **Single cup** " or " **Double cup** " button for more than 3s, when the indicator light flashes, the pump will start working and timed.
- When you press the " **Single cup** " or " **Double cup** " button again, the timing will end. The next time you press the " **Single cup** " or " **Double cup** " button, the machine will start working according to the time you set last time.
- The coffee brewing time can be set in a range of 20 s to 80 s.

PREPARING A CAPPUCCINO OR OTHER TYPE OF SPECIALTY COFFEE

A cappuccino is made with espresso and frothed milk. Therefore, you need to prepare an espresso following the instructions above and then follow the instructions below.

Note : It is necessary to place the frothing accessory on the steam wand to be able to carry out this process.

1. First prepare an espresso and have a cup large enough to make a cappuccino ready.
2. Press the "Steam" button. If the light flashes, it means that the coffee maker is preheating. When it remains on, it is ready to be used. If the steam indicator light is on and the display shows "120 ℃ " , it indicates that preheating has finished.
3. Pour whole milk into a tall jug to froth it properly. Turn the steam control knob so that steam starts to come out of the wand. Do not put the jug on the starter steamer as it will squirt out some water, once the water has come out you can start frothing the milk.
4. Immerse the frothing attachment 1/3 into the milk and turn the steam control to maximum. Gradually move the jug downwards, without letting the tube come out of the milk. At this point you will hear a fizzing sound, which means that air is entering the milk and foam is starting to form.
5. Once a good amount of foam has formed, dip the milk frother into the bottom of the jug and leave it for a few seconds to allow the milk to warm up properly. The frothing process is now complete. Turn the steam control knob to the OFF position and press the Steam button to switch off the steaming function.
6. To finish preparing the cappuccino, pour the frothed milk into the cup with the espresso you made at the beginning. All that's left to do is add sugar and cocoa powder to decorate.

Warning: Do not place the milk frother on top of the milk as it may splash and cause burns due to high temperature.

Tip: If very large bubbles appear in the milk, tap the jug on the base and gently move it in circles to distribute them evenly.

Note: If you are preparing several cappuccinos, we recommend preparing all the coffees first and then frothing the milk for all the cappuccinos.



Note: After frothing milk, it is recommended to let the coffee maker cool down for 10 minutes before using it again. Otherwise, the coffee may taste burnt.

You can cool the pump manually: put a cup into the water outlet and press the manual button, water will come out, stop it when the light flashes.

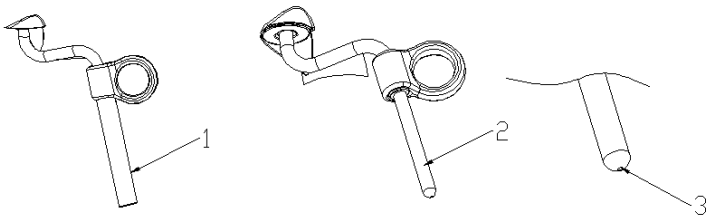
Note: After steaming, if you want to brew coffee immediately, the temperature will be too high, the three indicator lights will flash " ", " " and " " and the machine will alarm. It is recommended to wait at least 5 minutes for the coffee maker to cool down after using the steam before using it again, or use the manual cooling method with a water pump. Otherwise, your coffee may taste "burnt".

Manual cooling method of the coffee machine (releasing water): When the coffee machine is in alarm state, turn the steam knob counterclockwise and press the "coffee" button, hot water will come out from the steam wand. When the coffee light changes from fast to slow flashing, press the coffee button to stop

the machine from working and turn the steam valve to the OFF position again. Wait a while until these three lights stop flashing, indicating that the machine is ready for coffee and you can make coffee again.

Grades:

1. After frothing milk, the steam wand should be wiped with a damp cloth to prevent any remaining milk from sticking to the steam wand.
2. After finishing frothing milk, turn the steam knob to let the coffee maker release steam for about 10 seconds, then turn the steam knob again to close it, clean the steam outlet (3) in case the steam outlet is blocked by the remaining milk. (Fig. 1)



HOT WATER

This coffee maker also allows you to have hot water to prepare infusions.

First of all, to prepare hot water, you must use a cup large enough to avoid injury when the hot water comes out of the steam wand.

1. Plug the machine into the power supply and press the " ⏻ " button to turn it on. If the coffee indicator light flashes, it indicates that the coffee machine is starting to preheat. When the temperature reaches the set value and preheating is finished, the indicator lights on the two buttons remain on and the machine display screen shows "92 ℃ ", indicating that the machine is ready .
2. Place the cup under the steam wand, turn the steam regulator to the position and press the "coffee" button. Hot water flows from the steam wand into the cup. When it reaches the required capacity, turn off the "coffee" button and turn the steam regulator to the OFF position.

Warning: Use caution when using the hot water function. Hot water or hot splashes can cause burns.

CLEANING AND MAINTENANCE

Descaling and maintenance

1. It is necessary to descale, clean and maintain the coffee machine after using it for 2-3 months, to ensure the authentic taste of the coffee.
2. From the first cup of coffee you prepare, a counter starts counting up to 500 cups, at which point the "single cup", "double cup" and "steam" indicators light up to remind the user that the machine needs to be cleaned. The alarm can only be deactivated by accessing the descaling cleaning program and ending it.

   NOTE: *If you do not wish to perform descaling, restoring the factory settings may clear the alarm.*

3. First, you need to prepare a cup large enough to avoid injury when the hot water comes out of the steam wand.
4. Turn the steam regulator knob counterclockwise, when the machine display screen shows "92 ℃ ".

5. Press and hold the "Steam" key for 5 seconds to start the descaling and cleaning function. At this time, the indicator light of the "Steam" key will light up and a beep will sound 3 times. After the descaling and cleaning function is finished, a beep will sound 3 times again.
6. The water tank must be filled with at least 1.0 L before descaling to avoid water shortage during the descaling process (25g citric acid and 1L water)
7. During the descaling process, when the steam regulator is closed, hot water comes out of the machine's coffee brewing nozzle; when the steam regulator is opened, water comes out of the frother nozzle outlet.
8. The cycle time for the descaling and cleaning function is 2 minutes.

Factory default (reset)

This operation will reset the duration time of the one cup and two cup programs set to the factory default value.

Once the coffee maker is preheated and the indicators stop flashing, press and hold the "Single cup" and "Double cup" keys for 3 seconds at the same time; all the indicator lights will flash 3 times and 5 beeps will sound. After this, the machine will be reset to its default values.

Cleaning

1. Before carrying out any cleaning or maintenance operations, turn off the coffee maker, unplug it from the power outlet and allow it to cool.

2. Do not use solvents or detergents to clean the coffee maker. Use a soft, damp cloth.

3. Remove the drip tray, empty it and wash it periodically.

4. Clean the tank periodically.

5. Turn counterclockwise to remove the filter holder and filter, empty the coffee grounds, then clean them with neutral detergent and rinse thoroughly with clean water.

6. Clean all removable parts with clean water and dry thoroughly.

Attention: The funnel is made of aluminum alloy. The water on the surface should be wiped with a dry cloth to prevent the funnel from rusting after use or cleaning.

TIPS FOR PREPARING COFFEE (WE RECOMMEND READING BEFORE USING)

1. What type of ground coffee is suitable for this coffee machine?

We can judge it by the type of coffee grounds:

1. If the coffee grounds are very soft, it indicates that the ground coffee is too fine.

2. If the coffee grounds are shaped like loose sand, it indicates that the ground coffee is too coarse.

3. If the coffee grounds are cake-shaped, it indicates that the ground coffee is suitable.

2. ***Is there a standard for how much ground coffee to use?***

   To make a single cup of coffee, place a level measure (7-8 g) of ground coffee into the filter.

   To make a double shot, place a level measure (14-15g) of ground coffee into the filter.

3. ***How much force is needed to tamp ground coffee firmly?***

   It takes a force of approximately 15kg (about 33lbs) to tamp and tamp ground coffee using just your hand.

4. ***What is the function of the cup warmer surface?***

   By warming the coffee cup in this area, you can get a better taste of the coffee because the temperature of the coffee drops less when pouring it into a hot cup.

5. ***What is the function of the stainless steel tube covering the steam pipe?***

   It can make the steam form vortex convection, which can make the milk foam richer and finer.

6. ***Why is milk foam not coming out?***

   1. Make sure the milk is stored in the refrigerator.

   2. You cannot froth milk that has been previously heated in the frother.

   3. Frothing milk is a skill you need to practice and perfect.

7. ***What should you do if the milk foam has very large bubbles?***

   You can pick up the latte cup and hit it hard on the table a few times, and hold the latte cup with your hand and rotate it in a certain clockwise direction several times. By doing so, you can remove larger bubbles and make the milk foam smoother and denser, which will give you a thicker taste.

8. ***What type of milk is suitable for frothing?***

   Low-fat milk is easy to froth, but the bubbles, foam and taste will not be the best. Whole milk is not easy to froth, but once you achieve it, it is more homogeneous and has a better flavor.

9. ***What should be done if no steam comes out of the steam wand?***

   Generally speaking, it is usually because cleaning has not been done in time after frothing milk, and the milk curd blocks the steam wand. You can use tools such as a clip to clean it by placing it into the steam wand from one end of the steam wand. If it is not blocked, try putting vinegar and water into the water tank in a ratio of 1:1, and then set the regulator to the steam position to soften the blockage in the wand and clean it. If the above does not solve the problem, please contact the after-sales service center for solutions.

REGULAR CLEANING AND MAINTENANCE

1. To ensure pure coffee flavor, descale, clean and maintain the coffee machine after using it for 2 or 3 months.
2. Please use "Coffee Machine Descaler" to descale the coffee machine (the ratio of water and descaler is about 4:1, or refer to the operating instructions). If you do not have descaler, you can use "Citric Acid" instead (the ratio of water and citric acid is about 100:3).
3. You should not add coffee powder to clean the coffee machine.

4. Clean the water outlet and steam wand respectively according to the steps for making a cappuccino.
5. Then use water to clean it more than 3 times to make sure it is clean.
6. Each time you want to repeat the cleaning process you must wait for the coffee maker to rest for 3 minutes.

TIPS FOR PREPARING THE BEST ESPRESSO

Espresso has a strong flavor and can be said to be the original coffee. It can also maintain its flavor by mixing it with milk or other foods. Typical espresso cuisine includes the following:

Cappuccino

The ideal method for preparing a cappuccino is as follows:

1. Use the steam wand of an espresso machine to heat a container of milk to **66°C** . The milk should form a thick layer of bubbles on the surface.
2. Pour the espresso into a cup. Then add the steamed milk.
3. Make sure that the espresso, milk and milk foam each take up **a third of the cup** . In the end, the top should be white and the bottom should be a light brown shade.
4. Cappuccino can be enjoyed with sugar, ground cinnamon or cocoa powder.

And that's it! Enjoy a perfectly balanced and delicious cappuccino.

Caffe Latte

The term "latte" comes from Italian and means "milk". A latte is made up of hot milk and espresso. To prepare it:

1. Slowly pour a cup of hot milk and espresso from both sides of the coffee cup at the same time.
2. The ideal ratio is approximately 6 parts hot milk to 1 part espresso.

It is important to note that in a traditional latte, only hot milk is used and no foam is included.

Espresso Macchiato

"Macchiato" means "stained" in Italian. To prepare a macchiato coffee:

1. Prepares a standard espresso.
2. Add a small amount of milk foam on top of the espresso.

You just need a small portion of milk foam on top of the espresso, without adding too much milk. And voila, you have your perfect macchiato!

Latte Macchiato

Latte macchiato is a type of coffee that is prepared by pouring espresso into hot milk. To make it:

1. First, prepare a cup of hot milk with milk foam and place it in a glass.
2. Then, slowly pour the espresso into the glass.

The result is a drink that has a deep color at the top and a lighter color at the bottom, which creates a rather nice visual effect. Pouring the espresso from the edge of the glass, you can observe beautiful style changes due to the different speed of the coffee's descent.

Mocha Coffee

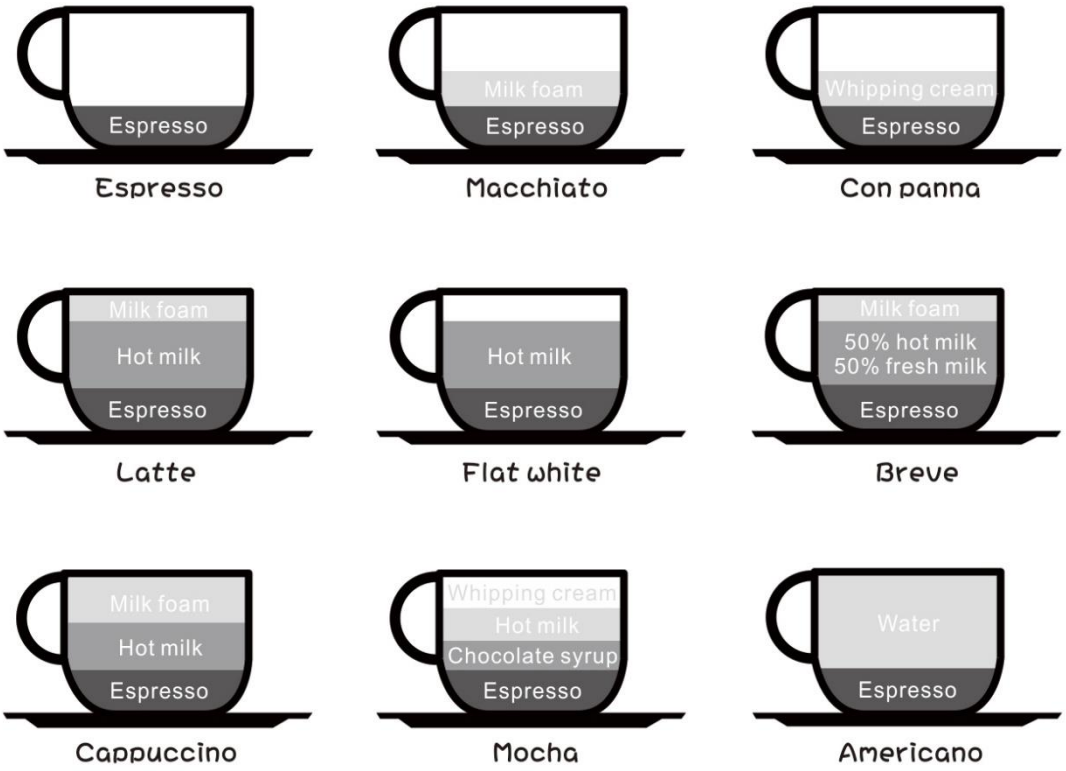
A mocha consists of espresso, hot milk with milk foam, and chocolate sauce, each taking up one-third of the glass. You can pour the chocolate sauce slowly from the edge of the glass to create a waterfall-like shape.

Espresso with bread

Espresso with orthodox panna is prepared by placing a little whipped cream on top of the espresso. Nowadays, there are many very popular flavour variants: some with different types of syrups, others with wine, some with honey and others with soy milk...

Methods for preparing elegant coffee

Any kind of fancy espresso is based on espresso. Adding milk not only brings a milky aroma to the coffee, but also allows for a variety of flavors to be created through the combination of milk, milk foam, and cream in different proportions, giving us many options. The image below shows us in a simple way a variety of common proportions of milk in coffee.



PROBLEM SOLVER

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Coffee comes out of the top of the portafilter	There is debris on the sealing gasket	Clean the residue from the gasket
	The coffee has been ground very finely	Remove that coffee and use one with a coarser grind.
	The coffee has been pressed too much	Press the coffee with a force of about 3kg
	The board has been around for a while and has deteriorated	Contact technical support
The portafilter handle cannot be placed in the LOCK position	The amount of ground coffee exceeds the capacity of the filter	Remove a little coffee until you reach the MAX mark.
	Correct amount of coffee and still the portafilter doesn't fit	Contact technical support
Cold coffee	The indicator light is not on	Make coffee when the light is on
	The coffee maker is not preheated	Wait for the coffee maker to preheat
	The cup has not been heated	Heat the cup on top of the coffee maker
The pump is too noisy	There is no water in the tank	Fill the tank with water
	The tank has not been placed correctly in its position	Place the tank in the correct position
The coffee comes out very clear	The coffee has not been pressed enough	Press and flatten the coffee well
	Not enough ground coffee	Add ground coffee
	The coffee grind is very coarse	Choose a coffee with the right grind level
The color of the coffee is very dark	The coffee has been pressed very hard	Press the coffee with a force of about 3kg
	There is too much ground coffee	Reduce the amount of coffee
	The filter is clogged	Clean the filter
	The coffee grind is very fine	Use the correct grind level
	Water outlet is clogged	Clean the water outlet
Make coffee but don't froth milk	The steam outlet is clogged	Clean the steam outlet with a paper clip
		Descale the coffee maker following the indicated process
No water enters the pump	The water tank is not in place	Place the water tank correctly
	There is air in the pump and in the pipes	When the pump is running, open the steam outlet until water comes out.

⚠ ***If you cannot locate the cause of the fault, do not disassemble the appliance, contact an authorized service center.***

TECHNICAL PARAMETERS:

Model: EX 5300
Power: 950W
Voltage: 220-240V~50/60Hz



DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES

The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY:

This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU and the requirements of the EMC directive 2014/30/EU.

GUARANTEE

This appliance is covered and is entitled to the legal guarantee in accordance with the legislation in force from the date of purchase. Keep the purchase receipt to be able to claim your right to the guarantee. To find the closest service to your location, contact through the following web link: https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/

For any type of query, doubt or incident, you can contact us through our email shown on the main page of this manual or through our technical assistance service at https://orbegozo.com/contacto/

Orbegozo is not responsible for components and accessories that are subject to wear and tear due to use, as well as perishable compounds or those that have deteriorated due to improper use. Nor will it be held responsible if the owner has technically modified the device. Check the legal conditions on our website.

CONSEILS DE SECURITE

Cher client, Si vous suivez les recommandations de ce mode d'emploi, votre appareil sera très performant et il restera efficace pendant de nombreuses années. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant a l'interieur. Si vous remettez l'appareil a des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

Conseils généraux de sécurité

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas très effectués par des enfants sans surveillance.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
3. Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.

4. ATTENTION: Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) a leur portée.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé.
6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont ao mes ou si vous remarquez que l´appareil ne fonctionne pas correctement.
8. Ne pas manipuler l´appareil, les mains mouillées.
9. Ne jamais placer l´appareil près dans l´eau ou autre liquide.
10. Avant de nettoyer l´appareil, vérifiez s´il est bien débranché.
11. L´appareil doit être installé suivant les normes nationaux pour les installations électriques.
12. Cet appareil n'est apte que pour une utilisation domestique.
13. Dans le cas où vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le trouver sur www.orbegozo.com
14. AVERTISSEMENT: En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il ya un risque de blessure.

CONSEILS SPÉCIFIQUES

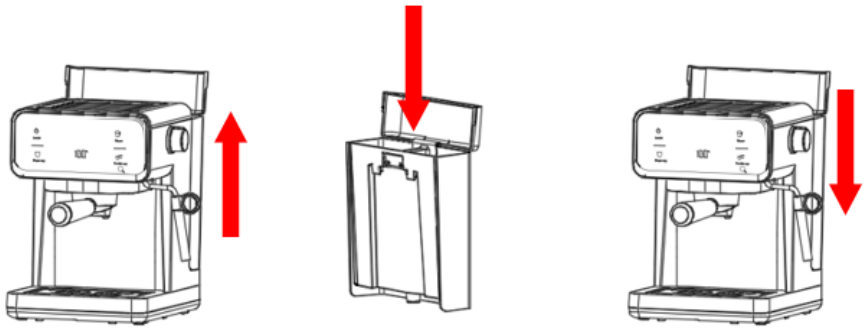
- Pour débrancher l'appareil, retirez la fiche de la prise. Tenez toujours la fiche.
- Attention à ne pas vous brûler avec la vapeur.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez exclusivement les poignées et les boutons.
- N'utilisez jamais l'appareil si le réservoir montre des signes de fissures. Utilisez le réservoir avec l'appareil uniquement. Manipulez-le avec précaution car elle est très fragile.
- N'utilisez jamais votre cafetière sans mettre d'eau.
- Posez l'appareil sur une table ou une surface plane.
-  ATTENTION. Surface chaude. La surface peut devenir très chaude pendant le fonctionnement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Sortez la cafetière de la boîte d'emballage et vérifiez que les accessoires sont en bon état.
2. Nettoyez toutes les pièces amovibles.
3. Nettoyez-la à l'eau claire 2 ou 3 fois selon le processus de préparation du café : il n'est pas nécessaire d'utiliser du café en poudre pour nettoyer la cafetière.

Attention : Lors de la première utilisation, l'eau risque de ne pas sortir. Tournez le bouton vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir complètement et appuyez sur le bouton « café ». Lorsque de l'eau sort de la buse vapeur, appuyez sur le bouton « café » pour couper l'eau et tournez le bouton vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermé.

REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU



1. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau et retirez le réservoir en tirant vers le haut.
2. Remplissez le réservoir d'eau fraîche en prenant soin de ne pas dépasser le repère MAX sur le niveau.
3. Remettez le réservoir en place en appuyant légèrement pour le verrouiller solidement en place.

Remarque : Le réservoir peut être rempli sans avoir à le retirer de la cafetière, en ouvrant simplement le couvercle et en versant l'eau directement depuis une verseuse.

IMPORTANT : Il est normal qu'il y ait de l'eau dans l'espace sous le réservoir. Il convient donc de le sécher régulièrement avec un chiffon propre.

UTILISATION DE BASE DE LA CAFETIÈRE

PRÉCHAUFFER LA CAFETIÈRE

1. Ouvrez le couvercle du réservoir et versez-y suffisamment d'eau. La quantité d'eau ne doit pas dépasser le niveau maximum ni descendre en dessous du niveau minimum.

AVIS : Dans le cas où l'utilisation de la cafetière alors qu'il n'y a pas d'eau dans le réservoir peut affecter la durée de vie de la pompe. C'est pourquoi nous recommandons d'ajouter de l'eau lorsque le réservoir est en dessous du niveau MIN.

2. Allumez l'appareil et appuyez sur le bouton « **Marche/ Arrêt » .** ⏻» pour allumer la machine.

   Si le voyant café clignote, cela indique que la machine à café commence à préchauffer.

   Lorsque la température atteint la valeur définie et que le préchauffage est terminé, les voyants des deux boutons restent allumés et l'écran d'affichage de la machine affiche « **92** ℃ », indiquant que la machine est prête .

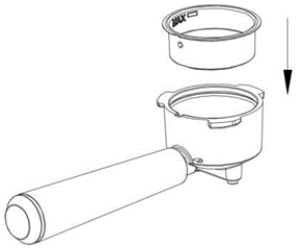
   Pendant le processus de préchauffage, les boutons ne fonctionneront pas.

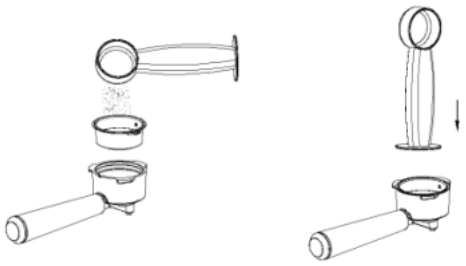
3. Placez le filtre dans le porte-filtre ; Placez-le sur la machine à café depuis la position « **INSERT** » puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « **LOCK ».**

4. Placez la tasse à café à utiliser sous le porte-filtre, appuyez sur le bouton « **Single cup** » pour préchauffer la machine et la tasse avec de l'eau chaude.

PRÉPARER UN CAFÉ EXPRESSO ITALIEN

Mettez le filtre dans le porte-filtre.





Remplissez le filtre de café moulu (7 à 10 gr.), étalez-le et compactez-le un peu avec la cuillère/compacteur.

Ajustement le porte-filtre dans la machine à café depuis la position « **INSERT** » puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « **LOCK ».**





Placez la tasse à café à utiliser sous le porte-filtre. Lorsque le voyant café ne clignote pas, appuyez sur le **bouton tasse simple ou double tasse pour extraire le café.**

La machine s'arrêtera automatiquement

lorsqu'elle aura fini de préparer « Une tasse » ou « Deux tasses » de café

Avertissement:
Ne laissez pas la cafetière sans surveillance pendant son utilisation.
Pour éviter les éclaboussures, ne retirez jamais le porte-filtre pendant que l'appareil prépare du café.

Laissez la machine refroidir pendant 5 minutes après avoir fini de café, tournez le porte-filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le, maintenez le filtre et jetez les résidus de café.

Lavez le porte-filtre et le filtre à l'eau douce après refroidissement complet, essuyez le corps et le bac collecteur avec un chiffon humide.

Description : Le bouton « **Double tasse** » cessera de fonctionner automatiquement après 35 secondes ;

Le bouton « **Tasse unique** » cessera de fonctionner automatiquement après 20 s ;

Sans utilisation, la cafetière s'éteindra au bout de 29 minutes.

Réglage du temps de distribution du café défini par l'utilisateur : Si vous souhaitez modifier le temps de distribution du café, procédez comme suit :

- Appuyez sur le bouton « **Tasse simple** » ou « **Double tasse** » pendant plus de 3 secondes, lorsque le voyant clignote, la pompe commencera à fonctionner et à chronométrer.
- Lorsque vous appuyez à nouveau sur le bouton « **Tasse simple** » ou « **Double tasse** », le chronométrage se termine. La prochaine fois que vous appuierez sur le bouton « **Tasse simple** » ou « **Double tasse** », la machine commencera à fonctionner selon l'heure réglée la dernière fois.
- Le temps de préparation du café peut être réglé entre 20 et 80 secondes.

PRÉPARER UN CAPPUCCINO OU UN AUTRE TYPE DE CAFÉ SPÉCIAL

Un cappuccino est préparé avec de l'espresso et de la mousse de lait. Vous devez donc préparer un café expresso en suivant les instructions précédentes puis suivre les instructions expliquées ci-dessous.

Remarque : il est nécessaire de placer l'accessoire mousseur sur la lance vapeur pour réaliser cette opération.

1. Préparez d'abord un expresso et préparez une tasse suffisamment grande pour faire un cappuccino.
2. Appuyez sur le bouton « Vapeur ». Si le voyant clignote, cela signifie que la cafetière est en préchauffage. Lorsqu'elle reste allumée, elle sera prête à être utilisée. Si le voyant vapeur est fixe et que l'écran affiche « 120 ℃ » , cela indique que le préchauffage est terminé.
3. Versez le lait entier dans un grand pichet pour bien le faire mousser. Tournez le bouton vapeur pour que la vapeur commence à sortir de la lance. Ne mettez pas le pichet dans le mousseur de démarrage car il rejetterait un peu d'eau. Une fois l'eau évacuée, le lait pourrait commencer à mousser.
4. Plongez le mousseur à 1/3 dans le lait et tournez le bouton vapeur au maximum. Déplacez progressivement le pichet vers le bas, sans laisser le tube sortir du lait, à ce stade vous entendrez un son effervescent, ce qui signifie que de l'air entre dans le lait et que de la mousse commence à se former.

5. Lorsqu'une quantité suffisante de mousse est créée, plongez le mousseur au fond du pichet et laissez-le quelques secondes pour que le lait chauffe bien. Le processus de moussage est maintenant terminé. Tournez le bouton vapeur sur la position OFF et appuyez sur le bouton Vapeur pour désactiver la fonction vapeur.
6. Pour terminer la préparation du cappuccino, versez la mousse de lait dans la tasse contenant l'espresso que vous avez préparé au début. Il ne reste plus qu'à ajouter du sucre et du cacao en poudre pour décorer.

Attention : vous ne devez pas placer le mousseur sur le lait car il pourrait éclabousser et provoquer des brûlures dues à la température élevée.

Astuce : Si de très grosses bulles apparaissent dans le lait, tapotez le pichet sur le fond et déplacez-le doucement en cercles afin qu'elles soient réparties uniformément.

Remarque : si vous préparez plusieurs cappuccinos, nous vous recommandons de préparer d'abord tous les cafés puis de faire mousser le lait pour tous les cappuccinos.

Remarque : Il est recommandé, après avoir fait mousser le lait, de laisser refroidir la cafetière pendant 10 minutes avant de la réutiliser. Sinon, le café pourrait avoir un goût de brûlé.

Vous pouvez refroidir la pompe manuellement : placez une tasse sur la sortie d'eau et appuyez sur le bouton manuel, l'eau sortira et l'arrêtera lorsque le voyant clignote.

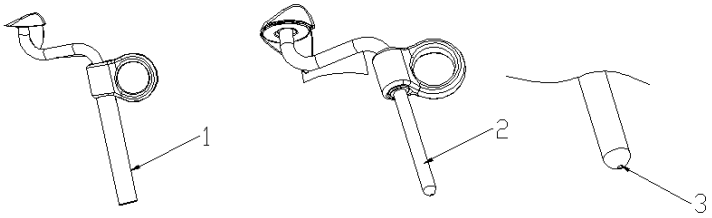
Remarque : Lorsque la vapeur aura fini de sortir, si vous souhaitez préparer du café immédiatement, la température sera trop élevée, les trois voyants clignoteront " ", " " et " " et la machine déclenchera une alarme. Il est recommandé d'attendre au moins 5 minutes que la cafetière refroidisse après avoir utilisé de la vapeur et avant de la réutiliser, ou d'utiliser la méthode de refroidissement manuel avec une pompe à eau. Sinon, votre café pourrait avoir un goût « brûlé ».

Méthode de refroidissement manuel de la cafetière (libération d'eau) : lorsque la cafetière est en état d'alarme, tournez le bouton vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et appuyez sur le bouton « café », de l'eau chaude sortira du tube vapeur. Lorsque le voyant café passe d'un clignotement rapide à un clignotement lent, appuyez sur le bouton café pour arrêter le fonctionnement de la machine et remettez la vanne vapeur en position OFF. Attendez un instant jusqu'à ce que ces trois voyants cessent de clignoter, indiquant que la machine est prête à café et que vous pouvez à nouveau préparer du café.



Notes :

1. Après avoir fait de la mousse de lait, la buse vapeur doit être nettoyée avec un chiffon humide pour éviter que le lait restant ne colle à la buse vapeur.
2. Après avoir fini de faire mousser le lait, tournez le bouton vapeur pour que la cafetière libère de la vapeur pendant environ 10 secondes, puis tournez à nouveau le bouton vapeur pour le fermer, nettoyez la sortie vapeur (3) au cas où la sortie vapeur serait obstruée par du lait restant. (Fig.1)



EAU CHAUDE

Cette cafetière permet également d'avoir de l'eau chaude pour préparer des infusions.

Tout d'abord, pour préparer de l'eau chaude, vous devez utiliser une tasse suffisamment grande pour éviter de vous blesser lorsque l'eau chaude sort de la buse vapeur.

1. Branchez la machine sur secteur et appuyez sur le bouton « » pour l'allumer. Si le voyant café clignote, cela indique que la machine à café commence à préchauffer. Lorsque la température atteint la valeur définie et que le préchauffage est terminé, les voyants des deux boutons restent allumés et l'écran d'affichage de la machine affiche « 92 ℃ », indiquant que la machine est prête .
2. Placez la tasse sous la lance vapeur, tournez le régulateur de vapeur sur la position et appuyez sur le bouton « café ». L'eau chaude s'écoule de la buse vapeur vers la tasse. Lorsque la capacité requise est atteinte, éteignez le bouton « café » et tournez le régulateur de vapeur en position OFF.

Attention : soyez prudent lorsque vous utilisez la fonction eau chaude. L'eau chaude ou les éclaboussures chaudes peuvent provoquer des brûlures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Détartrage et entretien

1. Il est nécessaire de détartrer, nettoyer et entretenir la machine à café après l'avoir utilisée pendant 2-3 mois, afin de garantir le goût authentique du café.
2. Dès la première tasse de café préparée, un compteur se met en marche jusqu'à atteindre 500, moment auquel les voyants « tasse simple », « double tasse », « vapeur » s'allument pour rappeler à l' utilisateur que la machine doit être nettoyée. L'alarme ne peut être désactivée qu'en accédant au programme de nettoyage détartrant et en y mettant fin.

   REMARQUE : *Si vous ne souhaitez pas effectuer de détartrage, la restauration des paramètres d'usine peut effacer l'alarme.*

3. Tout d'abord, vous devez préparer une tasse suffisamment grande pour éviter de vous blesser lorsque de l'eau chaude sort de la buse vapeur.
4. Tournez le bouton du régulateur de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre lorsque l'écran d'affichage de la machine affiche « 92 ℃ ».
5. Appuyez et maintenez la touche « Vapeur » pendant 5 secondes pour démarrer la fonction de détartrage et de nettoyage. À ce moment, le voyant lumineux de la touche « Vapeur » s'allumera et émettra 3 bips. Une fois la fonction de détartrage terminée, il émettra à nouveau 3 bips.
6. Le réservoir d'eau doit être rempli d'au moins 1,0 L avant le détartrage pour éviter le manque d'eau pendant le processus de détartrage (25 g d'acide citrique et 1 L d'eau).
7. Lors du processus de détartrage, lorsque le régulateur de vapeur est fermé, de l'eau chaude sort de la buse de distribution du café de la machine ; Lorsque le régulateur de vapeur est ouvert, de l'eau s'écoule par la sortie de la buse du mousseur.

8. La durée du cycle pour la fonction de détartrage et de nettoyage est de 2 minutes.

Valeur par défaut d'usine (réinitialisation)

Cette opération réinitialisera la durée des programmes définis pour une tasse et deux tasses à la valeur par défaut d'usine.

Une fois la cafetière préchauffée et les voyants cessent de clignoter, appuyez et maintenez enfoncées les touches « Tasse simple » et « Tasse double » pendant 3 secondes en même temps ; Tous les voyants clignoteront 3 fois et 5 bips retentiront. Après cela, la machine aura été restaurée à ses valeurs par défaut.

Nettoyage

1. Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteignez la cafetière, débranchez-la de la prise de courant et laissez-la refroidir.
2. N'utilisez pas de solvants ou de détergents pour nettoyer la cafetière. Utilisez un chiffon doux et humide.
3. Retirez le bac collecteur, videz-le et lavez-le périodiquement.
4. Nettoyez périodiquement le réservoir.
5. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer le porte-filtre et le filtre, videz le marc de café, puis nettoyez-le avec un détergent neutre et rincez abondamment à l'eau claire.
6. Nettoyez toutes les pièces amovibles à l'eau claire et séchez soigneusement.

Attention : l'entonnoir est en alliage d'aluminium. L'eau sur la surface doit être essuyée avec un chiffon sec pour éviter la rouille de l'entonnoir après utilisation ou nettoyage.

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DU CAFÉ (NOUS VOUS RECOMMANDONS DE LIRE AVANT UTILISATION)

1. ***Quel type de café moulu convient à cette machine à café ?***

   On peut en juger par le type de marc de café :

   1. Si le marc de café est très mou, cela indique que le café moulu est trop fin.

   2. Si le marc de café ressemble à du sable meuble, cela indique que le café moulu est trop grossier.

   3. Si le marc de café est en forme de gâteau, cela indique que le café moulu convient.

2. ***Existe-t-il une norme concernant la quantité de café moulu à utiliser ?***

   Pour préparer un seul café, placez une mesure rase (7 à 8 g) de café moulu dans le filtre.

   Pour préparer un double café, placez une mesure rase (14-15 g) de café moulu dans le filtre.

3. ***Quelle force faut-il pour presser fermement le café moulu ?***

   Une force d'environ 15 kg (environ 33 livres) est nécessaire pour presser et niveler le café moulu en utilisant uniquement votre main.

4. ***Quelle est la fonction de la surface chauffante pour tasses ?***

En chauffant la tasse à café dans cette zone, vous pouvez obtenir une meilleure saveur du café car la température du café baisse moins lorsqu'on le verse dans une tasse chaude.

5. ***Quelle est la fonction du tube en acier inoxydable recouvrant le tube vapeur ?***

   Il peut faire en sorte que la vapeur forme une convection vortex, ce qui peut rendre la mousse de lait plus riche et plus fine.

6. ***Pourquoi la mousse de lait ne sort-elle pas ?***

   1. Assurez-vous que le lait est conservé au réfrigérateur.

   2. Le lait préalablement chauffé dans le mousseur ne peut pas mousser.

   3. Faire mousser le lait est une compétence que vous devez pratiquer et perfectionner.

7. ***Que faire si la mousse de lait présente de très grosses bulles ?***

   Vous pouvez prendre la tasse à latte et la frapper fort sur la table plusieurs fois, et tenir la tasse à latte avec votre main et la tourner plusieurs fois dans une certaine direction dans le sens des aiguilles d'une montre. Ce faisant, vous pourrez éliminer les bulles plus grosses et rendre la mousse de lait plus douce et plus dense, ce qui lui donnera une saveur plus épaisse.

8. ***Quel type de lait convient pour faire mousser ?***

   Avec du lait écrémé, il est facile de faire mousser, mais les bulles, la mousse et la saveur ne seront pas les meilleures. Avec le lait entier, il n'est pas facile de mousser, mais une fois obtenu, il est plus homogène et a une meilleure saveur. .

9. ***Que faire si aucune vapeur ne sort de la buse vapeur ?***

   D'une manière générale, c'est généralement parce que le nettoyage n'a pas été effectué à temps après la fabrication de la mousse de lait et que le lait caillé bloque le tuyau de vapeur. Vous pouvez utiliser des outils tels qu'un clip pour le nettoyer en le plaçant sur le tuyau de vapeur à partir d'une extrémité du tuyau de vapeur. S'il n'est pas bloqué, essayez de mettre du vinaigre et de l'eau dans le réservoir d'eau dans un rapport de 1:1 , puis réglez le régulateur sur la position vapeur pour desserrer le blocage du tube et le dégager. Si les solutions ci-dessus ne résolvent pas le problème, veuillez contacter le centre de service après-vente pour obtenir des solutions.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN RÉGULIER

1. Pour garantir un goût de café pur, détartrez, nettoyez et entretenez la machine à café après l'avoir utilisée pendant 2 à 3 mois.
2. Utilisez le « détartrant pour machine à café » pour détartrer la machine à café (le rapport eau/détartrant est d'environ 4:1, ou référez-vous au mode d'emploi). Si vous n'avez pas de détartrant, vous pouvez utiliser de « l'acide citrique » à la place (le rapport eau/acide citrique est d'environ 100:3).
3. Vous ne devez pas ajouter de café en poudre pour nettoyer la machine à café.
4. Nettoyez respectivement la sortie d'eau et la buse vapeur selon les étapes de préparation du cappuccino.
5. Utilisez ensuite de l'eau pour le nettoyer plus de 3 fois afin de vous assurer qu'il est propre.

6. Chaque fois que vous souhaitez répéter le processus de nettoyage, vous devez attendre que la cafetière se repose pendant 3 minutes.

CONSEILS POUR PRÉPARER LE MEILLEUR EXPRESSO

L'espresso a une saveur prononcée et peut être considéré comme le café original. Vous pouvez également conserver sa saveur en le mélangeant avec du lait ou d'autres aliments. La cuisson typique d'un expresso comprend les éléments suivants :

Cappuccino

La méthode idéale pour préparer un cappuccino est la suivante :

1. Utilisez la lance vapeur d'une machine à expresso pour chauffer un récipient de lait à **66°C** . Le lait doit générer une couche dense de bulles à la surface.
2. Versez l'espresso dans une tasse. Ajoutez ensuite le lait cuit à la vapeur.
3. Assurez-vous que l'espresso, le lait et la mousse de lait occupent chacun **un tiers de la tasse** . En fin de compte, le haut doit être blanc et le bas doit être marron clair.
4. Le cappuccino peut être dégusté avec du sucre, de la cannelle moulue ou de la poudre de cacao.

Et c'est tout ! Savourez un cappuccino parfaitement équilibré et délicieux.

Café Latté

Le terme « latte » vient de l'italien et signifie « lait ». Un latte est composé de lait chaud et d'espresso. Pour le préparer :

1. Versez lentement une tasse de lait chaud et d'espresso des deux côtés de la tasse à café en même temps.
2. Le rapport idéal est d'environ 6 parts de lait chaud pour 1 part d'espresso.

Il est important de noter que dans les lattés traditionnels, seul du lait chaud est utilisé et aucune mousse n'est incluse.

Expresso Macchiato

"Macchiato" signifie "taché" en italien. Pour préparer un macchiato au café :

1. Préparez un expresso standard.
2. Ajoutez une petite quantité de mousse de lait sur le dessus de l'espresso.

Vous n'avez besoin que d'une petite quantité de mousse de lait sur l'espresso, sans ajouter beaucoup de lait. Et voilà, vous avez votre macchiato parfait !

Latté Macchiato

Le latte macchiato est un type de café préparé en versant un expresso dans du lait chaud. Pour le préparer :

1. Préparez d'abord une tasse de lait chaud avec de la mousse de lait et placez-la dans un verre.
2. Ensuite, versez lentement l'espresso dans le verre.

Le résultat est une boisson qui a une couleur profonde en haut et une couleur plus claire en bas, ce qui crée un effet visuel assez agréable. En versant l'espresso depuis le bord du verre, vous pourrez observer de beaux changements de style dus aux différentes vitesses de descente du café.

Café Moka

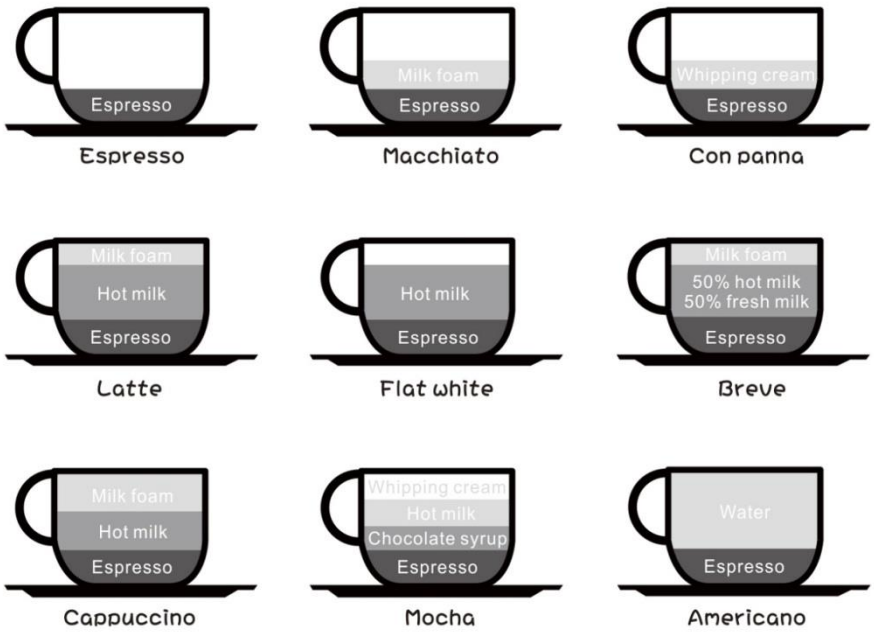
Le moka est composé d'espresso, de lait chaud accompagné de mousse de lait et de sauce au chocolat, chacun occupant un tiers du verre. Vous pouvez verser lentement la sauce au chocolat depuis le bord du verre pour créer une forme en forme de cascade.

Expresso avec Panna

L'orthodox Panna Espresso est préparé en plaçant un peu de crème fouettée sur l'espresso. De nos jours, il existe de nombreuses variantes de saveurs très populaires : certaines avec différents types de sirops, d'autres avec du vin, certaines avec du miel et d'autres avec du lait de soja...

Méthodes pour préparer un café élégant

Tout type d'espresso raffiné est basé sur l'espresso. L'ajout de lait donne non seulement un arôme laiteux au café, mais nous permet également de créer une variété de saveurs grâce à la combinaison de lait, de mousse de lait et de crème dans différentes proportions, nous offrant de nombreuses options. L'image ci-dessous nous montre de manière simple une variété de proportions courantes de lait dans le café.



Espresso	Espresso
Milk foam	mousse de lait
Whipping cream	crème fouettée
Hot milk	lait chaud
50% hot milk	Lait chaud 50%
50% fresh milk	50% de lait frais
Chocolate syrup	sirop de chocolat
Water	Eau

DÉPANNEUR

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Du café s'échappe du haut du porte-filtre	Il y a des débris sur le joint d'étanchéité	Nettoyer les résidus du joint
	Le café a été moulu très finement	Retirez ce café et utilisez-en un avec une mouture plus grossière
	Le café a été trop pressé	Presser le café avec une force d'environ 3kg
	Le tableau a du temps et s'est détérioré	Contacter le service technique
La poignée du porte-filtre ne peut pas être placée en position LOCK	La quantité de café moulu dépasse la capacité du filtre	Retirez un peu de café jusqu'à atteindre le repère MAX.
	Quantité de café suffisante et le porte-filtre ne s'ajuste toujours pas	Contacter le service technique
café froid	Le voyant n'est pas allumé	Faire du café lorsque la lumière est allumée
	La cafetière n'est pas préchauffée	Attendez que la cafetière soit préchauffée
	La tasse n'a pas été chauffée	Faites chauffer la tasse sur la cafetière
La pompe est trop bruyante	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir	Remplissez le réservoir d'eau
	Le réservoir n'a pas été correctement placé dans sa position	Placer le réservoir dans la bonne position
Le café ressort très clair	Le café n'a pas été assez pressé	Bien presser et aplatir le café
	Pas assez de café moulu	Ajouter le café moulu
	La mouture du café est très grossière	Choisissez un café avec le bon niveau de mouture
La couleur café est très foncée	Le café a été trop pressé	Presser le café avec une force d'environ 3kg
	Il y a trop de café moulu	Réduisez la quantité de café
	Le filtre est bouché	Nettoyer le filtre
	La mouture du café est très fine	Utilisez le bon niveau de mouture
	La sortie d'eau est bouchée	Nettoyer la sortie d'eau
Faire du café mais ne pas faire mousser le lait	La sortie de vapeur est bouchée	Nettoyer la sortie vapeur avec une pince
		Détartrer la cafetière en suivant le processus indiqué
Aucune eau ne pénètre dans la pompe	Le réservoir d'eau n'est pas en place	Bien placer le réservoir d'eau
	Il y a de l'air dans la pompe et les conduites	Lorsque la pompe est en marche, ouvrez la sortie de vapeur jusqu'à ce que de l'eau sorte.

⚠ ***Si vous ne parvenez pas à localiser la cause du défaut, ne démontez pas l'appareil, contactez un centre de service agréé.***

PARAMÈTRES TECHNIQUES :

Modèle : EX5300
Puissance : 950W
Tension : 220-240 V ~ 50/60 Hz.



ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collète séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ:

Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2014/35/EU et aux exigences de la directive EMC 2014/30/EU.

GARANTIE

Cet appareil est couvert et bénéficie de la garantie légale conformément à la législation en vigueur à compter de la date d'achat. Conservez le reçu d'achat pour pouvoir faire valoir votre droit à la garantie. Pour trouver le service le plus proche de votre emplacement, contactez via le lien Web suivant : https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/

Pour tout type de requête, doute ou incident, vous pouvez nous contacter via notre e-mail indiqué sur la page principale de ce manuel ou via notre service d'assistance technique à https://orbegozo.com/contacto/

Orbegozo n'est pas responsable des composants et accessoires soumis à l'usure due à l'utilisation, ainsi que des composés périssables ou de ceux qui se sont détériorés en raison d'une mauvaise utilisation. Il ne sera pas non plus tenu responsable si le propriétaire a modifié techniquement l'appareil. Consultez les conditions légales sur notre site.

PORTUGUÊSE

Instruçoes gerais de seguranca

Antes de por este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instrucoes de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talao de garantia, o talao de compra e, tanto quanto possivel, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho a disposicao de terceiros, entregue-lhes tambem as Instrucoes de Utilizacao.

GERAL

1. Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparel-ho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
2. As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
4. PRECAUCÃO: Para a seguranca dos seus filhos, nao deixe partes da embalagem (sacos plasticos, papelao,

esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

5. Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado.
6. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
7. Não ponha em funcionament se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
9. Não mergulhe o aparelho em agua nem em nengum outro liquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprobé que o aparelho está desligado.
11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
12. Este aparelho destina-se apenas a uso domméstico.
13. No caso em que você precisa de uma cópia do manual de instruções, você pode encontrá-lo em www.orbegozo.com
14. ATENÇÃO: Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.

PRECAUÇÕES ESPECIAIS

- Para desligar, retire a ficha da tomada de parede. Segure sempre pela ficha.
- Tenha cuidado para não se queimar com o vapor.

- Não toque em superfícies quentes do aparelho. Utilize só as pegas ou os botões.
- Nunca utilize o aparelho se o jarro apresentar sinais de estar estalado. Utilize só o jarro com este aparelho. Utilize o jarro com cuidado pois é muito frágil.
- Nunca utilize a sua máquina de café sem que tenha água.
- Coloque o aparelho sobre uma mesa ou superfície plana.
- ⚠ ATENÇÃO. Superfície quente. A superfície pode ficar quente durante a operação

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

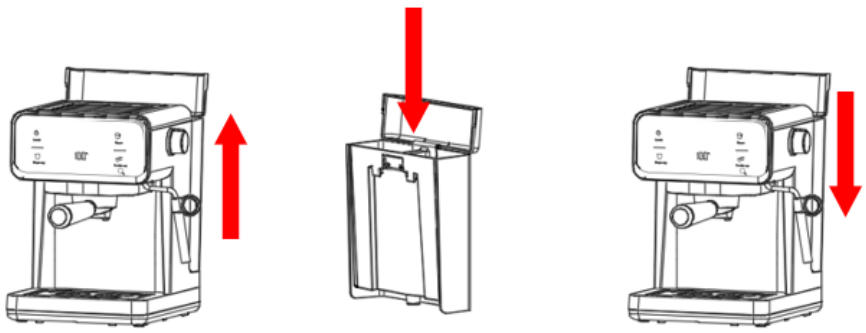
1. Retire a cafeteira da caixa e verifique se os acessórios estão em boas condições.

2. Limpe todas as peças removíveis.

3. Limpe-a com água limpa 2 ou 3 vezes dependendo do processo de preparação do café: não é necessário usar pó de café para limpar a cafeteira.

Atenção : Na primeira utilização, a água pode não sair. Gire o botão do vapor no sentido anti-horário para abri-lo totalmente e pressione o botão "café". Quando sair água do bocal de vapor, pressione o botão "café" para desligar a água e gire o botão de vapor no sentido horário até fechar.

ENCHENDO O TANQUE DE ÁGUA



1. Abra a tampa do reservatório de água e remova-o puxando para cima.
2. Encha o reservatório com água doce tomando cuidado para não ultrapassar a marca MAX do nível.
3. Coloque o reservatório de volta no lugar, pressionando levemente para travá-lo com segurança no lugar.

Nota: O reservatório pode ser enchido sem a necessidade de retirá-lo da cafeteira, bastando abrir a tampa e despejar a água diretamente da jarra.

IMPORTANTE: É normal que haja água no espaço embaixo do tanque. Portanto, deve ser seco regularmente com pano limpo.

USO BÁSICO DA CAFETEIRA

PRÉ-AQUEÇA A FABRICANTE DE CAFÉ

1. Abra a tampa do tanque e despeje nele uma quantidade suficiente de água. A quantidade de água não deve exceder o nível máximo nem cair abaixo do nível mínimo.

AVISO: Caso o uso da cafeteira sem água no reservatório possa afetar a vida útil da bomba. É por isso que recomendamos adicionar água quando o tanque estiver abaixo do nível MIN.

2. Ligue a energia e pressione o botão " **Ligar/ Desligar" .** ⏻"Para ligar a máquina.

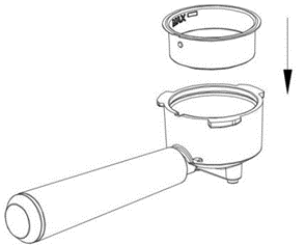
   Se a luz indicadora de café piscar, indica que a máquina de café está começando a pré-aquecer.

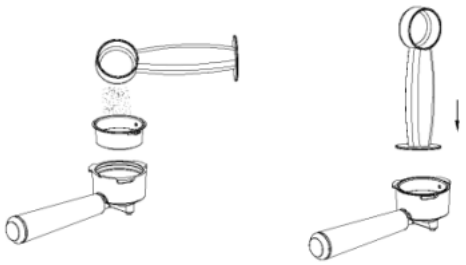
   Quando a temperatura atinge o valor definido e o pré-aquecimento é concluído, as luzes indicadoras dos dois botões permanecem acesas e a tela da máquina mostra " **92** ℃ ", indicando que a máquina está pronta .

   Durante o processo de pré-aquecimento, os botões não funcionarão.
3. Coloque o filtro no porta -filtro; Coloque-o na máquina de café na posição " **INSERT** " e gire-o no sentido horário até a posição " **LOCK** ".
4. Coloque a xícara de café a ser utilizada sob o porta-filtro, pressione o botão " **Xícara única** " para pré-aquecer a máquina e a xícara com água quente.

PREPARANDO UM CAFÉ EXPRESSO ITALIANO

Coloque o filtro no porta-filtro.





Encha o filtro com café moído (7 a 10 gr.), espalhe e compacte um pouco com a colher/compactador.

Ajuste o porta-filtro na máquina de café a partir da posição " **INSERT** " e depois gire-o no sentido horário para a posição " **LOCK** ".





Coloque a xícara de café a ser utilizada sob o porta-filtro. Quando a luz indicadora de café não piscar, pressione o **botão de xícara única ou xícara dupla para extrair o café.**

A máquina irá parar automaticamente quando terminar de preparar "Uma xícara" ou "Duas xícaras" de café

Aviso:
Não deixe a cafeteira sem vigilância durante o uso.
Para evitar salpicos, nunca retire o porta-filtro enquanto o aparelho estiver a preparar café.

Deixe a máquina esfriar por 5 minutos após terminar o café, gire o porta-filtro no sentido anti-horário e retire-o, segure o filtro e descarte os resíduos de café.

Lave o porta-filtro e o filtro com água doce depois de esfriarem completamente, limpe o corpo e a bandeja coletora com um pano úmido.

Descrição: O botão " **Copo duplo** " irá parar de funcionar automaticamente após 35s;

O botão " **Copo Único** " irá parar de funcionar automaticamente após 20s;

Sem uso, a cafeteira desligará em 29 minutos.

Configuração do tempo de preparo do café definido pelo usuário: Se desejar alterar o tempo de preparo do café, faça o seguinte:

- Pressione o botão " **Copo único** " ou " **Copo duplo** " por mais de 3s, quando a luz indicadora piscar, a bomba começará a funcionar e cronometrar.
- Ao pressionar o botão " **Copo único** " ou " **Copo duplo** " novamente, o tempo terminará. Na próxima vez que você pressionar o botão " **Xícara única** " ou " **Xícara dupla** ", a máquina começará a funcionar de acordo com o horário definido da última vez.
- O tempo de preparação do café pode ser definido entre 20 e 80 segundos.

PREPARANDO UM CAPPUCCINO OU OUTRO TIPO DE CAFÉ ESPECIAL

Um cappuccino é preparado com café expresso e espuma de leite. Portanto deverá preparar um café expresso seguindo as instruções anteriores e depois seguir as instruções explicadas a seguir.

Nota : é necessário colocar o acessório espumador no tubo de vapor para realizar este processo.

1. Primeiro faça um expresso e prepare uma xícara grande o suficiente para fazer um cappuccino.
2. Pressione o botão "Vapor". Se a luz piscar, significa que a cafeteira está pré-aquecendo. Quando permanecer ligada, estará pronta para ser usada. Se a luz indicadora de vapor estiver fixa e o display mostrar "120 ℃ " , isso indica que o pré-aquecimento terminou.
3. Despeje o leite integral em uma jarra alta para que você possa espumar bem. Gire o botão de vapor para que o vapor comece a sair do bastão. Não coloque o jarro no bocal inicial, pois ele irá jogar fora um pouco de água, uma vez que a água acabar pode começar a formar espuma no leite.
4. Mergulhe 1/3 do acessório para espumar no leite e rode o botão do vapor para o máximo. Mova gradualmente o jarro para baixo, sem deixar o tubo sair do leite, neste momento você ouvirá um som efervescente, o que significa que o ar está entrando no leite e a espuma está começando a se formar.
5. Quando tiver criado espuma suficiente, mergulhe o bocal no fundo do jarro e deixe agir por alguns segundos para que o leite aqueça bem. O processo de formação de espuma estará concluído. Gire o botão de vapor para a posição OFF e pressione o botão Vapor para desconectar a função de cozimento a vapor.
6. Para finalizar o preparo do cappuccino, despeje a espuma de leite na xícara com o expresso que você preparou no início. Só falta adicionar açúcar e cacau em pó para decorar.



Atenção: não deve colocar o bocal sobre o leite, pois pode salpicar e causar queimaduras devido à alta temperatura.

Dica: Se aparecerem bolhas muito grandes no leite, bata com a jarra na base e mova-a suavemente em círculos para que sejam distribuídas uniformemente.

Nota: se estiver a preparar vários cappuccinos, recomendamos preparar primeiro todos os cafés e depois espumar o leite para todos os cappuccinos.

Nota: Recomenda-se, após espumar o leite, deixar a cafeteira esfriar por 10 minutos antes de utilizá-la novamente. Caso contrário, o café poderá ficar com gosto de queimado.

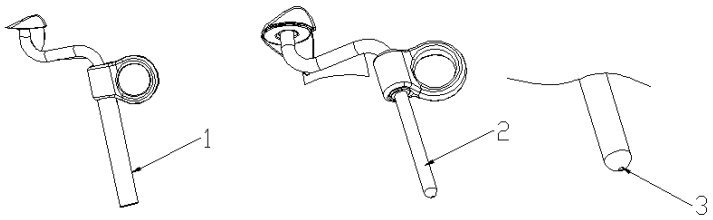
Você pode resfriar a bomba manualmente: coloque um copo na saída de água e pressione o botão manual, a água sairá e parará quando a luz piscar.

Nota: Quando o vapor terminar de sair, se quiser fazer o café imediatamente, a temperatura estará muito alta, os três indicadores luminosos piscarão " ", " " e " " e a máquina irá alarmar. Recomenda-se esperar pelo menos 5 minutos para que a cafeteira esfrie após usar o vapor e antes de usá-la novamente, ou usar o método de resfriamento manual com bomba d'água. Caso contrário, seu café poderá ficar com gosto de "queimado".

Método de resfriamento manual da cafeteira (liberando água): Quando a cafeteira estiver em estado de alarme, gire o botão de vapor no sentido anti-horário e pressione o botão "café", água quente sairá do tubo de vapor. Quando a luz do café mudar de piscar rápido para lento, pressione o botão de café para interromper a operação da máquina e gire a válvula de vapor de volta para a posição DESLIGADA. Aguarde um momento até que estas três luzes parem de piscar, indicando que a máquina está pronta para preparar o café e você pode preparar o café novamente.

Notas:

1. Depois de fazer espuma de leite, o tubo de vapor deve ser limpo com um pano úmido para evitar que o leite restante grude no tubo de vapor.
2. Depois de terminar de espumar o leite, gire o botão de vapor para que a cafeteira libere vapor por cerca de 10 segundos, depois gire novamente o botão de vapor para fechá-lo, limpe a saída de vapor (3) caso a saída de vapor esteja bloqueada por restos de leite. (Fig. 1)



ÁGUA QUENTE

Esta cafeteira também permite que você tenha água quente para preparar infusões.

Em primeiro lugar, para preparar água quente, deve-se usar um copo grande o suficiente para evitar ferimentos quando a água quente sair do tubo de vapor.

1. Conecte a máquina à energia e pressione o botão " " para ligá-la. Se a luz indicadora de café piscar, indica que a máquina de café está começando a pré-aquecer. Quando a temperatura atinge o valor definido e o pré-aquecimento é concluído, as luzes indicadoras dos dois botões permanecem acesas e a tela da máquina mostra "92 ℃ ", indicando que a máquina está pronta .
2. Coloque a xícara sob o tubo de vapor, gire o regulador de vapor para a posição e pressione o botão "café". A água quente flui do tubo de vapor para a xícara. Quando a capacidade necessária for atingida, desligue o botão "café" e coloque o regulador de vapor na posição OFF.

Aviso: Tenha cuidado ao usar a função de água quente. Água quente ou respingos quentes podem causar queimaduras.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Descalcificação e manutenção

1. É necessário descalcificar, limpar e manter a máquina de café após 2 a 3 meses de utilização, para garantir o sabor autêntico do café.

2. A partir da primeira xícara de café que você prepara, um contador é iniciado até chegar a 500, momento em que os indicadores "xícara única", "xícara dupla", "vapor" acendem para lembrar ao usuário que a máquina precisa ser limpa. O alarme só pode ser desativado acessando e finalizando o programa de limpeza de descalcificação.

   NOTA: *Se você não quiser realizar a descalcificação, restaurar as configurações de fábrica pode apagar o alarme.*

3. Em primeiro lugar, você deve preparar uma xícara grande o suficiente para evitar ferimentos quando a água quente sair do tubo de vapor.
4. Gire o botão regulador de vapor no sentido anti-horário, quando a tela da máquina mostrar "92 ℃ ".
5. Pressione e segure a tecla "Vapor" por 5 segundos para iniciar a função de descalcificação e limpeza. Neste momento, a luz indicadora da tecla "Vapor" acenderá e emitirá um bipe 3 vezes. Assim que a função de limpeza descalcificante for concluída, ele emitirá um bipe novamente 3 vezes.
6. O depósito de água deve ser enchido com pelo menos 1,0 L antes da descalcificação para evitar falta de água durante o processo de descalcificação (25 g de ácido cítrico e 1 L de água)
7. No processo de descalcificação, quando o regulador de vapor está fechado, sai água quente pelo bocal de distribuição de café da máquina; Quando o regulador de vapor é aberto, a água sai pela saída do bocal do bocal.
8. O tempo de ciclo para a função de descalcificação e limpeza é de 2 minutos.

Valor padrão de fábrica (reset)

Esta operação irá redefinir o tempo de duração dos programas de uma xícara e duas xícaras para o valor padrão de fábrica.

Assim que a cafeteira estiver pré-aquecida e os indicadores pararem de piscar, pressione e segure as teclas " Xícara única " e "Xícara dupla " por 3 segundos ao mesmo tempo; Todas as luzes indicadoras piscarão 3 vezes e serão emitidos 5 bipes. Depois disso, a máquina terá sido restaurada aos seus valores padrão.

Limpeza

1. Antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção, desligue a cafeteira, retire a ficha da tomada e deixe esfriar.

2. Não use solventes ou detergentes para limpar a cafeteira. Use um pano macio e úmido.

3. Retire a bandeja coletora, esvazie-a e lave-a periodicamente.

4. Limpe o tanque periodicamente.

5. Gire no sentido anti-horário para retirar o porta-filtro e o filtro, esvazie o pó de café, depois limpe com detergente neutro e enxágue abundantemente com água limpa.

6. Limpe todas as peças removíveis com água limpa e seque bem.

Atenção: O funil é feito de liga de alumínio. A água na superfície deve ser limpa com um pano seco para evitar ferrugem no funil após o uso ou limpeza.

DICAS PARA PREPARAR O CAFÉ (RECOMENDAMOS LER ANTES DE USAR)

1. ***Que tipo de café moído é adequado para esta máquina de café?***

   Podemos julgar pelo tipo de borra de café:

   1. Se o pó de café for muito macio, isso indica que o café moído é muito fino.

   2. Se o pó de café parecer areia solta, isso indica que o café moído é muito grosso.

   3. Se o pó de café tiver formato de bolo, indica que o café moído é adequado.

2. ***Existe um padrão para a quantidade de café moído a ser usado?***

   Para preparar um único café, coloque uma medida rasa (7-8g) de café moído no filtro.

   Para fazer um café duplo, coloque uma medida rasa (14-15g) de café moído no filtro.

3. ***Quanta força é necessária para pressionar o café moído com firmeza?***

   É necessária uma força de aproximadamente 15 kg (aproximadamente 33 libras) para pressionar e nivelar o café moído usando apenas a mão.

4. ***Qual é a função da superfície de aquecimento de xícaras?***

   Ao aquecer a xícara de café nesta área, você pode obter um sabor melhor do café, pois a temperatura do café cai menos ao despejá-lo em uma xícara quente.

5. ***Qual é a função do tubo de aço inoxidável que cobre o tubo de vapor?***

   Pode fazer com que o vapor forme convecção em vórtice, o que pode tornar a espuma do leite mais rica e fina.

6. ***Por que a espuma do leite não sai?***

   1. Certifique-se de que o leite seja guardado na geladeira.

   2. O leite previamente aquecido no bocal não pode formar espuma.

   3. Espumar leite é uma habilidade que você deve praticar e aperfeiçoar.

7. ***O que fazer se a espuma do leite apresentar bolhas muito grandes?***

   Você pode pegar a xícara de café com leite e bater com força na mesa algumas vezes, e segurar a xícara com a mão e girá-la várias vezes em uma determinada direção no sentido horário. Ao fazer isso, você pode eliminar bolhas maiores e deixar a espuma do leite mais lisa e densa, o que lhe dará um sabor mais espesso.

8. ***Que tipo de leite é adequado para espumar?***

   Com leite desnatado é fácil espumar, mas a bolha, a espuma e o sabor não serão dos melhores. Com o leite integral não é fácil formar espuma, mas depois de conseguido fica mais homogêneo e tem melhor sabor. .

9. ***O que deve ser feito se não sair vapor do tubo de vapor?***

   De modo geral, geralmente ocorre porque a limpeza não foi realizada a tempo após a formação da espuma do leite e a coalhada bloqueia o tubo de vapor. Você pode usar ferramentas como um clipe para limpá-lo, colocando-o no tubo de vapor em uma das extremidades do tubo de vapor. Se não estiver bloqueado, experimente colocar vinagre e água no reservatório de água na proporção de 1:1 e depois coloque o regulador na posição de vapor para soltar o bloqueio do

tubo e limpá-lo. Se o procedimento acima não resolver o problema, entre em contato com o centro de serviço pós-venda para obter soluções.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO REGULARES

1. Para garantir o sabor puro do café, descalcifique, limpe e faça a manutenção da máquina de café após usá-la por 2 a 3 meses.
2. Use o "descalcificador para máquina de café" para descalcificar a máquina de café (a proporção de água e descalcificador é de cerca de 4:1, ou consulte as instruções de operação). Se você não tiver um descalcificador, poderá usar "ácido cítrico" (a proporção de água para ácido cítrico é de cerca de 100:3).
3. Não deve adicionar café em pó para limpar a máquina de café.
4. Limpe a saída de água e o tubo de vapor respectivamente de acordo com os passos para fazer cappuccino.
5. Em seguida, use água para limpá-lo mais de 3 vezes para ter certeza de que está limpo.
6. Cada vez que quiser repetir o processo de limpeza deve-se esperar que a cafeteira descanse por 3 minutos.

DICAS PARA PREPARAR O MELHOR EXPRESSO

O expresso tem sabor forte e pode ser considerado o café original. Você também pode manter o sabor misturando-o com leite ou outros alimentos. A preparação típica de café expresso inclui o seguinte:

Capuccino

O método ideal para preparar um cappuccino é o seguinte:

1. Use o tubo de vapor de uma máquina de café expresso para aquecer um recipiente com leite a **66°C** . O leite deve gerar uma densa camada de bolhas na superfície.
2. Despeje o expresso em uma xícara. Em seguida, adicione o leite vaporizado.
3. Certifique-se de que o expresso, o leite e a espuma de leite ocupem, cada um, **um terço da xícara** . No final, a parte superior deve ser branca e a parte inferior deve ser marrom claro.
4. O cappuccino pode ser apreciado com açúcar, canela em pó ou cacau em pó.

E é isso! Desfrute de um cappuccino perfeitamente equilibrado e delicioso.

Café com leite

O termo "latte" vem do italiano e significa "leite". Um café com leite é feito de leite quente e café expresso. Para prepará-lo:

1. Despeje lentamente uma xícara de leite quente e café expresso de ambos os lados da xícara de café ao mesmo tempo.
2. A proporção ideal é de aproximadamente 6 partes de leite quente para 1 parte de expresso.

É importante ressaltar que no café com leite tradicional se utiliza apenas leite quente e não se inclui espuma.

Expresso Macchiato

"Macchiato" significa "manchado" em italiano. Para preparar um café macchiato:

1. Faça um expresso padrão.
2. Adicione uma pequena quantidade de espuma de leite por cima do expresso.

Basta uma pequena porção de espuma de leite por cima do expresso, sem adicionar muito leite. E pronto, você tem seu macchiato perfeito!

Café com leite Macchiato

Latte macchiato é um tipo de café feito colocando café expresso em leite quente. Para prepará-lo:

1. Primeiro, prepare uma xícara de leite quente com espuma de leite e coloque em um copo.
2. Em seguida, despeje lentamente o expresso no copo.

O resultado é uma bebida que tem uma cor profunda na parte superior e uma cor mais clara na parte inferior, o que cria um efeito visual bastante agradável. Ao servir o expresso pela borda do copo, você pode observar belas mudanças de estilo devido às diferentes velocidades de descida do café.

Café Mocha

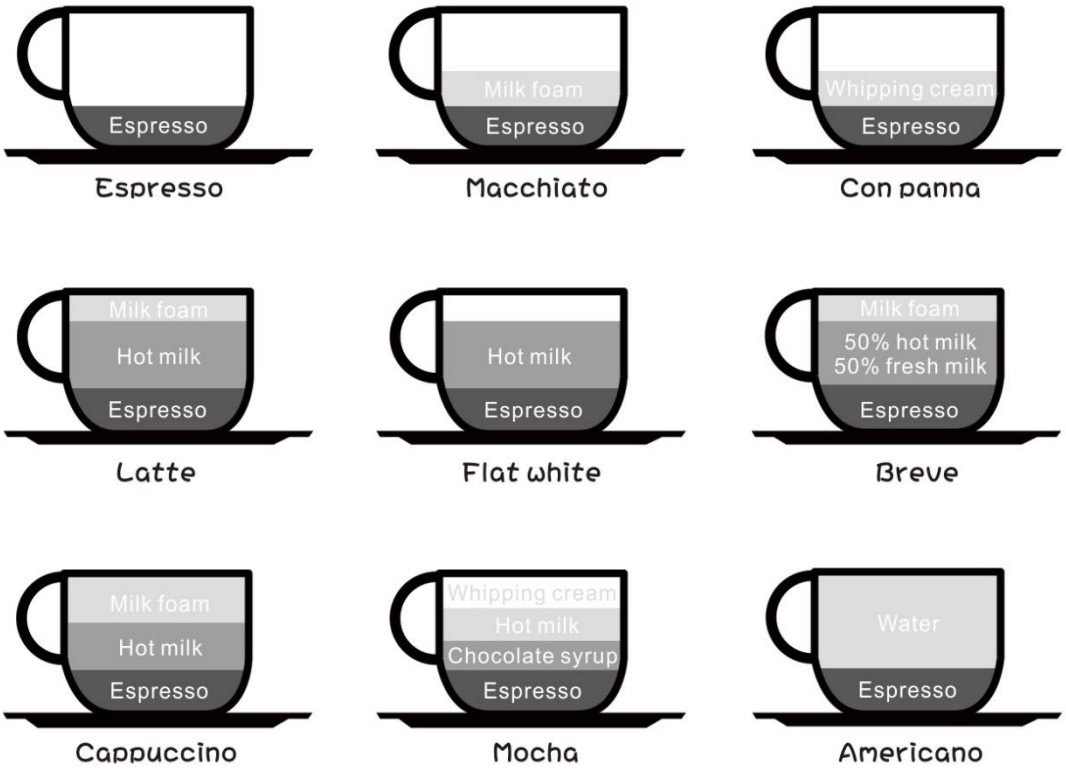
O mocha é composto por café expresso, leite quente com espuma de leite e calda de chocolate, cada um ocupando um terço do copo. Você pode derramar a calda de chocolate lentamente pela borda do copo para criar um formato de cachoeira.

Expresso com Panna

O Panna Espresso Ortodoxo é feito colocando um pouco de chantilly por cima do expresso. Hoje em dia existem muitas variantes de sabores muito populares: uns com diferentes tipos de xaropes, outros com vinho, uns com mel e outros com leite de soja...

Métodos para preparar café elegante

Qualquer tipo de café expresso sofisticado é baseado em café expresso. A adição de leite não só proporciona um aroma leitoso ao café, mas também nos permite criar uma variedade de sabores através da combinação de leite, espuma de leite e natas em diferentes proporções, oferecendo-nos muitas opções. A imagem abaixo nos mostra de forma simples uma variedade de proporções comuns de leite no café.



Espresso	Café expresso
Milk foam	espuma de leite
Whipping cream	chantilly
Hot milk	leite quente
50% hot milk	50% leite quente
50% fresh milk	50% de leite fresco
Chocolate syrup	calda de chocolate
Water	Água

SOLUCIONADOR DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O café vaza pela parte superior do porta-filtro	Há detritos na junta de vedação	Limpe os resíduos da junta
	O café foi moído muito bem	Retire esse café e use um de moagem mais grossa
	O café foi pressionado demais	Pressione o café com uma força de cerca de 3kg
	A diretoria tem tempo e se deteriorou	Contate o serviço técnico
A alça do porta-filtro não pode ser colocada na posição LOCK	A quantidade de café moído excede a capacidade do filtro	Retire um pouco de café até atingir a marca MAX.
	Quantidade adequada de café e mesmo assim o porta-filtro não ajusta	Contate o serviço técnico

café frio	A luz indicadora não está acesa	Faça café com a luz acesa
	A cafeteira não está pré-aquecida	Espere até que a cafeteira esteja pré-aquecida
	A xícara não foi aquecida	Aqueça a xícara em cima da cafeteira
A bomba faz muito barulho	Não há água no tanque	Encha o tanque com água
	O tanque não foi colocado corretamente em sua posição	Coloque o tanque na posição correta
O café sai muito claro	O café não foi prensado o suficiente	Pressione e alise bem o café
	Café moído insuficiente	Adicione café moído
	A moagem do café é muito grossa	Escolha um café com o nível certo de moagem
A cor do café é muito escura	O café foi pressionado com muita força	Pressione o café com uma força de cerca de 3kg
	Há muito café moído	Reduza a quantidade de café
	O filtro está entupido	Limpe o filtro
	A moagem do café é muito fina	Use o nível de moagem correto
	A saída de água está entupida	Limpe a saída de água
Faça café, mas não faça espuma de leite	A saída de vapor está obstruída	Limpe a saída de vapor com um clipe
		Descalcifique a cafeteira seguindo o processo indicado
Nenhuma água entra na bomba	O tanque de água não está no lugar	Coloque bem a caixa d'água
	Há ar na bomba e nas linhas	Com a bomba em funcionamento, abra a saída de vapor até sair água.

⚠ ***Se não conseguir localizar a causa da avaria, não desmonte o aparelho, contacte um centro de assistência autorizado.***

PARÂMETROS TÉCNICOS:

Modelo: EX5300
Potência: 950W
Tensão: 220-240V~50/60Hz



RECOLHA DOS ELETRODOMÉSTICOS

A diretiva Européia 2012/19/EU referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contendor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contatar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2014/35/EU e os requisitos da diretiva EMC 2014/30/EU.

GARANTIA

Este aparelho está coberto e tem direito à garantia legal de acordo com a legislação em vigor a partir da data de compra. Guarde o recibo de compra para poder reclamar o seu direito à garantia. Para encontrar o serviço mais próximo de sua localização, entre em contato através do seguinte link da web: https://orbegozo.com/assistencia-tecnica/

Para qualquer tipo de consulta, dúvida ou incidente, pode contatar-nos através do nosso e-mail apresentado na página principal deste manual ou através do nosso serviço de assistência técnica em https://orbegozo.com/contacto/

Orbegozo não se responsabiliza por componentes e acessórios que estejam sujeitos a desgaste devido ao uso, bem como compostos perecíveis ou deteriorados por uso indevido. Também não será responsável se o proprietário tiver modificado tecnicamente o dispositivo. Verifique as condições legais no nosso site.

CATALÀ

INDICACIONS DE SEGURETAT

Llegiu detingudament les instruccions d'ús d'aquest aparell abans de la posada en funcionament i procureu desar aquest manual, la garantia, el rebut i la caixa amb el seu embalatge.

Generals:

1. Aquest aparell no ha de ser usat per nens des de 0 fins a 8 anys. Aquest aparell pot ser usat per nens de 8 anys d'edat i majors de 8 anys si estan contínuament supervisats. Aquest aparell pot ser usat per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb falta d'experiència i coneixement si estan supervisats o han rebut instrucció concernent a l'ús de l'aparell d'una forma segura i entenen els riscos que aquest implica. Mantenir l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens d'edat inferior a 8 anys. La neteja i el manteniment d'usuari no han de ser realitzats per nens sense supervisió.

2. S'haurà de supervisar als nens per a assegurar-se que no juguen amb aquest aparell.

3. Mantingui l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.

4. PRECAUCIÓ: Per a la seguretat dels seus nens no deixi material d'embalatge (bosses de plàstic, cartó, polietilè etc.) al seu abast.

5. Si el cable d'alimentació està danyat, ha de ser substituït pel fabricant, pel seu servei postvenda o per personal qualificat similar amb la finalitat d'evitar un perill.

6. No desconnecti mai tirant del cable..
7. No ho posi en funcionament si el cable o l'endoll estan danyats o si observa que l'aparell no funciona correctament.
8. No manipuli l'aparell amb les mans mullades.
9. No submergir l'aparell en aigua o qualsevol altre líquid.
10. Abans de la seva neteja observi que l'aparell està desconnectat.
11. L'aparell ha d'instal·lar-se d'acord amb la reglamentació nacional per a instal·lacions elèctriques.
12. Aquest aparell és només per a ús domèstic.
13. En cas de necessitar una còpia del manual d'instruccions, pot trobar-la a www.orbegozo.com.
14. ADVERTIMENT: En cas de mala utilització, existeix risc de possibles ferides.

PRECAUCIONES ESPECÍFICAS

- No permeteu que el cable pengi sobre la vora d'una taula o taulell o toqui una superfície calenta.
- Per desconnectar-la, desconnecteu-la de la presa elèctrica de la paret. Tingueu cura de no cremar-vos amb el vapor.
- No toqueu les superfícies calentes. Utilitzeu només les nanses i els botons.

- No utilitzeu l'aparell si el dipòsit mostra qualsevol signe d'esquerdes. Utilitzeu només el dipòsit amb aquest dispositiu. Utilitzeu el dipòsit amb compte ja que és molt fràgil.
- No utilitzeu mai la cafetera sense aigua.
- Col·loqueu l'aparell sobre una taula o una superfície plana.

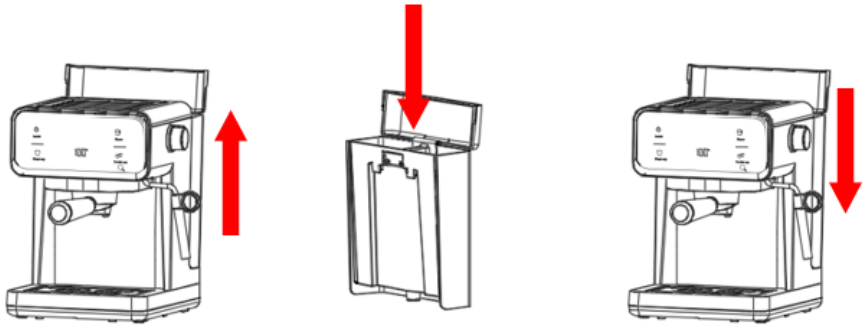
ATENCIÓ: Les superfícies poden romandre calentes durant o després del seu ús.

ABANS DEL PRIMER ÚS

1. Traieu la cafetera de la caixa d'embalatge i comproveu que els accessoris estiguin bé.
2. Netegeu totes les peces extraïbles.
3. Netegeu-la amb aigua neta 2 o 3 vegades segons el procés d'elaboració del cafè: no cal utilitzar cafè en pols per netejar la cafetera.

Advertència : la primera vegada que la utilitzeu, és possible que no surti aigua. Gireu la perilla de vapor en sentit contrari a les agulles del rellotge per obrir-la al màxim i premeu el botó "cafè". Quan surti aigua per la boca de vapor, premeu el botó "cafè" per tallar l'aigua i gireu la perilla de vapor en sentit horari fins tancar-la.

OMPLIT DEL DIPÒSIT D'AIGUA



1. Obriu la tapa del dipòsit d'aigua i traieu el dipòsit tirant cap amunt.
2. Ompliu el dipòsit amb aigua fresca amb cura de no excedir la marca MAX al nivell.

3. Torneu a col·locar el dipòsit al seu lloc, premeu lleugerament perquè quedi ben ajustat al seu lloc.

Nota: El dipòsit, pot ser omplert sense necessitat de treure'l de la cafetera, només obrint la tapa i tirant aigua directament amb una gerra.

IMPORTANT: És normal que hi hagi aigua a l'espai sota el dipòsit. Per tant, s'ha d'assecar regularment amb un drap net.

ÚS BÀSIC DE LA CAFETERA

PREESCALFAR LA CAFETERA

1. Obre la tapa del dipòsit i hi tireu prou quantitat d'aigua. La quantitat daigua no ha dexcedir el nivell màxim ni quedar per sota del nivell mínim.

AVÍS: en cas que utilitzar la cafetera quan no hi hagi aigua al dipòsit pot afectar la vida útil de la bomba. Per això recomanem afegir aigua quan el dipòsit estigui per sota del nivell MIN.

2. Connecteu el corrent i premeu el botó " **On/ Off** ⏻" per encendre la màquina.

   Si la llum indicadora de cafè parpelleja, indica que la màquina de cafè comença a preescalfar-se.

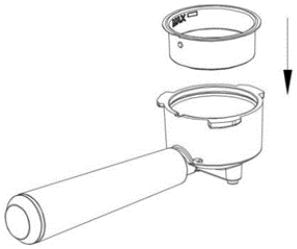
   Quan la temperatura arriba al valor establert i finalitza el preescalfament, els llums indicadors dels dos botons romanen encesos i la pantalla de visualització de la màquina mostra " **92** ℃ ", la qual cosa indica que la màquina està llesta .

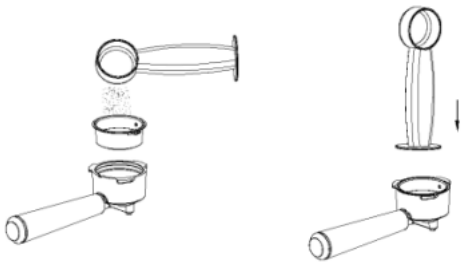
   Durant el procés d'escalfament, els botons no funcionaran.

3. Col · loqueu el filtre al porta -filtre; ajusta'l a la màquina de cafè des de la posició " **INSERT** " i després gira'l cap a la dreta fins a la posició " **LOCK** ".
4. Col · loqueu la tassa de cafè que s'utilitzarà sota el porta-filtre, premeu el botó d'una sola tassa " **Single cup** ", per preescalfar la màquina i la tassa de amb aigua calenta.

PREPARACIÓ D'UN CAFÈ ESPRESS ITALIÀ

Posa el filtre al portafiltres.





Ompliu el filtre amb cafè mòlt (de 7 a 10 gr.), esteneu-lo i compacteu-lo una mica amb la cullera/compactador.

Ajust el porta-filtre a la màquina de cafè des de la posició " **INSERT** " i després gira'l cap a la dreta fins a la posició " **LOCK** ".





Col · loqueu la tassa de cafè que s'utilitzarà sota el suport del filtre. Quan la llum indicadora de cafè no parpellegi, premeu el botó **d'una tassa o doble tassa per extreure el cafè.**

La màquina s'aturarà automàticament quan acabi de preparar "Una tassa" o "Dues tasses" de cafè

Advertiment:
No deixeu la cafetera desatesa durant l'ús.
Per evitar esquitxades, no traieu mai el portafiltres mentre l'aparell estigui preparant cafè.

Deixeu refredar la màquina durant 5 minuts després d'acabar el cafè, gireu el porta-filtres cap a l'esquerra i traieu-lo, subjecteu el filtre i rebutgi els residus de cafè.

Renti el porta-filtres i el filtre amb aigua fresca després que es refredin del tot, netegeu el cos i la safata de degoteig amb un drap humit.

Descripció: El botó " **Double cup** " deixarà de funcionar automàticament després de 35 s;

El botó " **Single cup** " deixarà de funcionar automàticament després de 20 s;

Sense ús, la cafetera s'apagarà en 29 minuts.

Configuració de temps definit per l'usuari per preparar cafè: Si voleu canviar el temps de preparació, feu el següent:

- Premeu el botó " **Single cup** " o " **Double cup** " durant més de 3 s, quan la llum indicadora parpellegi, la bomba començarà a funcionar i es cronometrarà.
- Quan premeu el botó " **Single cup** " o " **Double cup** " novament, finalitzarà el cronometratge. La propera vegada que premeu el botó " **Single cup** " o " **Double cup** ", la màquina començarà a funcionar d'acord amb el temps que s'hagi configurat la darrera vegada.
- El temps de preparació del cafè es pot configurar en un rang de 20 a 80 s.

PREPARACIÓ D'UN CAPPUCCÍ O UN ALTRE TIPUS DE CAFÈ ESPECIAL

Un cappuccino es prepara amb un espresso i llet escumada. Per tant has de preparar un cafè espresso seguint les instruccions anteriors i després seguir les instruccions que s'expliquen a continuació.

Nota : cal col·locar l'accessori escumador a la vareta de vapor per poder fer aquest procés.

1. Primer prepareu un cafè espresso i tingueu a punt una tassa prou gran per preparar un cappuccino.

2. Premeu el botó "Steam" si la llum parpelleja vol dir que la cafetera s'està preescalfant, quan es quedi fixa estarà a punt per ser utilitzada. Si la llum indicadora de vapor està fixa i el display mostra "120 ℃ " , indica que el preescalfament ha finalitzat.

3. Aboqui llet sencera en una gerra alta per poder escumar bé. Gireu el comandament del vapor perquè comenci a sortir vapor per la vareta. No poseu la gerra al vaporitzador dinici ja que tirarà una mica daigua, una vegada que hagi sortit laigua pot començar a escumar la llet.

4. Submergiu l'accessori escumador 1/3 a la llet i gireu el comandament del vapor al màxim. Gradualment moveu la gerra cap avall, sense que el tub arribi a sortir de la llet, en aquest moment sentireu un so efervescent, la qual cosa significa que l'aire està entrant a la llet i es comença a formar l'escuma.

5. Quan s'hagi creat força escuma, submergeix l'escumador al fons de la gerra i deixeu-ho uns segons perquè la llet s'escalfi bé. Ja heu acabat el procés d'escumat. Gireu el comandament del vapor fins a la posició OFF i premeu el botó Steam per desconnectar la funció vaporització.



6. Per acabar de preparar el cappuccino, aboqueu la llet escumada a la tassa amb l'espresso que va fer al principi. Ja només queda afegir sucre i cacau en pols per decorar.

Avís: no heu de col·locar l'escumador sobre la llet ja que podria esquitxar i causar cremades en estar a alta temperatura.

Consell: si apareixen bombolles molt grans a la llet colpegeu la gerra a la base i mou-la en cercles suaument perquè es distribueixin de manera uniforme.

Nota: si prepareu diversos cappuccino, recomanem preparar primer tots els cafès i després escumar la llet per a tots els cappuccino.

Nota: es recomana, després d'escumar llet, deixar refredar la cafetera durant 10 minuts abans de tornar-la a fer servir. En cas contrari, el cafè pot tenir un gust de cremat.

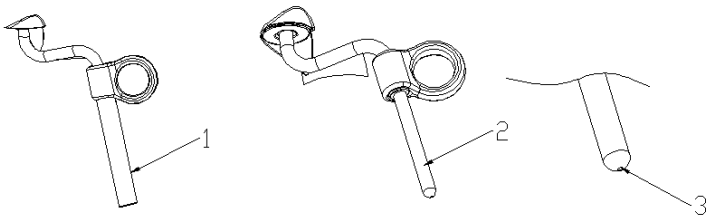
Pots refredar la bomba manualment: col·loca una tassa a la sortida d'aigua i prem el botó manual, sortirà aigua i atura-la quan la llum parpellegi.

Nota: Quan acabeu de sortir vapor, si voleu preparar un cafè immediatament, la temperatura serà massa alta, els tres indicadors lluminosos parpellejaran " ", " " i " " i la màquina emetrà una alarma. Es recomana esperar almenys 5 minuts que la cafetera es refredi després d'usar el vapor i abans de tornar-la a fer servir, o utilitzar el mètode de refredament manual amb bomba d'aigua. En cas contrari, el seu cafè pot tenir un gust de "cremat".

Mètode de refredament manual de la cafetera (alliberant aigua): quan la cafetera estigui en estat d'alarma, gireu el comandament de vapor en sentit antihorari i premeu el botó "cafè", sortirà aigua calenta del tub de vapor. Quan la llum de cafè passi d'un parpelleig ràpid a lent, premeu el botó de cafè per aturar el funcionament de la màquina i gireu de nou la vàlvula de vapor a la posició OFF. Espereu un moment fins que aquestes tres llums deixin de parpellejar, la qual cosa indica que la màquina està a punt per al cafè i podrà preparar cafè novament.

Notes:

1. Després de fer l'escuma de llet, cal netejar el tub de vapor amb un drap humit per evitar que la llet restant s'adhereixi al tub de vapor.
2. Després d'acabar de fer l'escuma de llet, gireu el comandament de vapor perquè la cafetera alliberi vapor durant uns 10 segons, després gireu de nou el comandament de vapor per tancar-lo, netegeu la sortida de vapor (3) en cas que la sortida de vapor estigui bloquejada per la llet restant. (Fig. 1)



AIGUA CALENT

Aquesta cafetera us permet també tenir aigua calenta per preparar infusions.

En primer lloc, per preparar aigua calenta, heu d'usar una tassa prou gran per evitar lesions quan l'aigua calenta surti del tub de vapor.

1. Endolleu la màquina al corrent i premeu el botó " ⏻" per encendre-la. Si la llum indicadora de cafè parpelleja, indica que la màquina de cafè comença a preescalfar-se. Quan la temperatura arriba al valor establert i finalitza el preescalfament, els llums indicadors dels dos botons romanen encesos i la pantalla de visualització de la màquina mostra "92 ℃ ", la qual cosa indica que la màquina està llesta .
2. Col·loqueu la tassa sota el tub de vapor, gireu el regulador de vapor a la posició i premeu el botó "cafè". L'aigua calenta flueix des del tub de vapor fins a la tassa. Quan arribi a la capacitat requerida, apagueu el botó "cafè" i gireu el regulador de vapor a la posició OFF.

Advertència: Aneu amb compte en utilitzar la funció d'aigua calenta. L'aigua calenta o les esquitxades calentes poden provocar cremades.

NETEJA I MANTENIMENT

Descalcificació i manteniment

9. Cal fer la descalcificació, la neteja i el manteniment de la màquina de cafè després d'usar-la durant 2-3 mesos, per garantir l'autèntic sabor del cafè.
10. Des de la primera tassa de cafè que prepari s'inicia un comptador fins a arribar a les 500, en aquell moment els indicadors de tassa simple, tassa doble, vapor s'encenen per recordar a l' usuari que la màquina s'ha de netejar. L'alarma només es pot desactivar accedint al programa de neteja descalcificadora i finalitzant-lo.

    NOTA: *Si no voleu fer la descalcificació, restaurar la configuració de fàbrica pot eliminar l'alarma.*

11. En primer lloc, heu de preparar una tassa prou gran per evitar lesions quan l'aigua calenta surti del tub de vapor.
12. Gireu el comandament regulador de vapor en sentit antihorari, quan la pantalla de visualització de la màquina mostri "92 ℃ ".
13. Premeu i mantingueu premuda la tecla "Steam " 5 segons per començar a la funció de descalcificació i neteja. En aquest moment, la llum indicadora de la tecla "Steam " s'encendrà i sonarà un xiulet 3 vegades. Un cop finalitzada la funció de neteja descalcificadora, tornarà a sonar un xiulet 3 vegades.
14. El dipòsit d'aigua s'ha d'omplir com a mínim amb 1,0 L abans de la descalcificació per evitar la manca d'aigua durant el procés de descalcificació (àcid cítric de 25 gi aigua d'1 L)
15. En el procés de descalcificació, quan es tanca el regulador de vapor, l'aigua calenta surt pel filtre de preparació de cafè de la màquina; quan s'obre el regulador de vapor, l'aigua surt per la sortida del filtre de l'escumador.
16. El temps del cicle de la funció de descalcificació i neteja és de 2 minuts.

Valor per defecte de fàbrica (reseteig)

Aquesta operació reiniciarà el temps de durada dels programes duna tassa i dues tasses establerts al valor predeterminat de fàbrica.

Quan la cafetera estigui preescalfada i deixin de parpellejar els indicadors, mantingueu pressionades les tecles "Single cup " i "Double cup " durant 3 segons al mateix temps; tots els llums indicadors parpellejaran 3 vegades i sonaran 5 xiulets. Després d'això, els valors predeterminats de la màquina s'han restablit.

Neteja

1. Abans de fer qualsevol operació de neteja o manteniment, apagueu la cafetera, desendolleu-la de la presa de corrent i deixeu-la refredar.
2. No utilitzeu dissolvents ni detergents per netejar la cafetera. Utilitzeu un drap suau i humit.
3. Traieu la safata de degoteig, buideu-la i renteu-la periòdicament.
4. Netegeu el dipòsit periòdicament.
5. Gireu cap a l'esquerra per retirar el portafiltres i el filtre, buideu els pòsits de cafè i, a continuació, netegeu-los amb detergent neutre i esbandiu-los bé amb aigua neta.

6. Netegeu totes les peces extraïbles amb aigua neta i assequeu-les bé.

Atenció: L'embut està fet d'aliatge d'alumini. L'aigua de la superfície s'ha de netejar amb un drap sec per evitar l'oxidació de l'embut després d'utilitzar-lo o netejar-lo.

CONSELLS PER PREPARAR CAFÈ (RECOMANEM LLEGIR ABANS D'USAR)

1. ***Quin tipus de cafè mòlt és adequat per a aquesta màquina de cafè?***

   Podem jutjar-lo pel tipus de pòsits de cafè:

   1. Si els pòsits de cafè són molt tous, indica que el cafè mòlt és massa fi

   2. Si els pòsits de cafè tenen forma de sorra solta, indica que el cafè mòlt és massa gruixut

   3. Si els pòsits de cafè tenen forma de coca, indica que el cafè mòlt és adequat.

2. ***Hi ha algun estàndard per a la quantitat de cafè mòlt que cal utilitzar?***

   Per preparar un sol cafè, poseu una mida al ras (7-8 g) de cafè mòlt al filtre.

   Per preparar un cafè doble, poseu una mida al ras (14-15 g) de cafè mòlt al filtre.

3. ***Quanta força es necessita per premsar el cafè mòlt fermament?***

   Es necessita una força d'aproximadament 15 kg (aproximadament 33 lliures) per premsar i aparellar el cafè mòlt usant només la mà.

4. ***Quina és la funció de la superfície escalfa tasses?***

   En escalfar la tassa de cafè en aquesta àrea, pot obtenir un millor sabor del cafè perquè la temperatura del cafè disminueix menys en abocar-lo en una tassa calenta.

5. ***Quina funció té el tub d'acer inoxidable que cobreix el tub de vapor?***

   Pot fer que el vapor formi una convecció de vòrtex, cosa que pot fer que l'escuma de llet es torni més rica i fina.

6. ***Per què no ix l'escuma de llet?***

   1. Assegureu-vos que la llet estigui conservada a la nevera.

   2. No es pot fer escuma amb la llet prèviament escalfada a l'escumador.

   3. Fer escuma de llet és una habilitat que ha de practicar i perfeccionar.

7. ***Què cal fer si l'escuma de llet té bombolles molt grosses?***

   Podeu agafar la tassa de cafè amb llet i colpejar-la amb força sobre la taula unes quantes vegades, i sostenir la tassa de cafè amb llet amb la mà i girar-la en una determinada direcció en el sentit de les agulles del rellotge diverses vegades. En fer-ho, podeu eliminar les bombolles més grans i fer que l'escuma de llet sigui més suau i densa, cosa que li donarà un sabor més dens.

8. ***Quin tipus de llet és adequada per fer escuma?***

   Amb la llet baixa en greix és fàcil de fer escuma, però la bombolla, l'escuma i el sabor no seran els millors. Amb la llet sencera no és fàcil fer escuma, però una vegada s'aconsegueix és més homogènia i amb millor sabor. .

9. ***Què cal fer si no surt vapor del tub de vapor?***

   En termes generals, sol ser perquè no s'ha realitzat la neteja a temps després de fer l'escuma de llet i la quallada de llet bloqueja el tub de vapor. Podeu utilitzar eines com un clip per netejar-lo col·locant-lo al tub de vapor des d'un extrem del tub de vapor. Si no està bloquejat, proveu de posar vinagre i aigua al tanc d'aigua en una proporció de 1:1 i després col·loqueu el regulador a la posició de vapor per estovar el bloqueig del tub i netejar-lo. Si això no soluciona el problema, poseu-vos en contacte amb el centre de servei postvenda per obtenir solucions.

NETEJA REGULAR I MANTENIMENT

1. Per garantir un sabor pur del cafè, descalcifiqueu, netegeu i feu el manteniment de la màquina de cafè després d'usar-la durant 2 o 3 mesos.
2. Utilitzeu el "descalcificador per a cafetera" per descalcificar la màquina de cafè (la proporció daigua i descalcificador és daproximadament 4:1, o consulteu les instruccions de funcionament). Si no teniu descalcificador, podeu utilitzar "àcid cítric" al seu lloc (la proporció d'aigua i àcid cítric és d'aproximadament 100:3).
3. No cal afegir cafè en pols per netejar la màquina de cafè.
4. Netegeu la sortida daigua i el tub de vapor respectivament dacord amb els passos per preparar un caputxí.
5. Després, utilitzeu aigua per netejar-la més de 3 vegades per assegurar-se que estigui neta.
6. Cada vegada que vulgueu repetir el procés de neteja haureu d'esperar que la cafetera reposi durant 3 minuts.

CONSELLS PER PREPARAR EL MILLOR ESPRESS

L'espresso té un sabor fort i es pot dir que és el cafè original. També pot mantenir el sabor en barrejar-lo amb llet o altres aliments. La cuina típica de l'espresso inclou el següent:

Cappuccino

El mètode ideal per preparar un caputxí és el següent:

1. Utilitza el tub de vapor d'una màquina espressa per escalfar un recipient amb llet a **66°C** . La llet ha de generar una capa densa de bombolles a la superfície.
2. Aboca l'espresso en una tassa. A continuació, afegeix-hi la llet vaporitzada.
3. Assegureu-vos que l'espresso, la llet i l'escuma de llet ocupin cadascun **un terç de la tassa** . Al final, la part superior ha de ser blanca i la part inferior ha de tenir un to marró clar.
4. El caputxí es pot gaudir amb sucre, canyella mòlta o cacau en pols.

I llest! Gaudeix d´un caputxí perfectament equilibrat i deliciós.

Caffe Latte

El terme "latte" prové de l'italià i significa "llet". Un cafè latte es compon de llet calenta i espresso. Per preparar-ho:

1. Aboca lentament una tassa de llet calenta i un espresso des dels dos costats de la tassa de cafè alhora.
2. La proporció ideal és aproximadament 6 parts de llet calenta per 1 part d'espresso.

És important notar que, al cafè latte tradicional, només es fa servir llet calenta i no s'hi inclou escuma.

Espresso Macchiato

"Macchiato" significa "tacat" en italià. Per preparar un cafè macchiato:

1. Prepara un espresso estàndard.
2. Afegeix una petita quantitat d'escuma de llet a la part superior de l'espresso.

Només necessites una petita porció d'escuma de llet a la part superior de l'espresso, sense afegir-hi gaire llet. I llest, tens el teu macchiato perfecte!

Latte Macchiato

El latte macchiato és un tipus de cafè que es prepara abocant espresso en llet calenta. Per elaborar-ho:

1. Primer, prepara una tassa de llet calenta amb escuma de llet i col·loca-la en un got.
2. Després, aboca l'espresso lentament al got.

El resultat és una beguda que té un color intens a la part superior i un color més clar a la part inferior, cosa que crea un efecte visual força agradable. Abocant l'espresso des de la vora del got, pots observar bells canvis d'estil a causa de la velocitat de descens del cafè diferent.

Cafè Moca

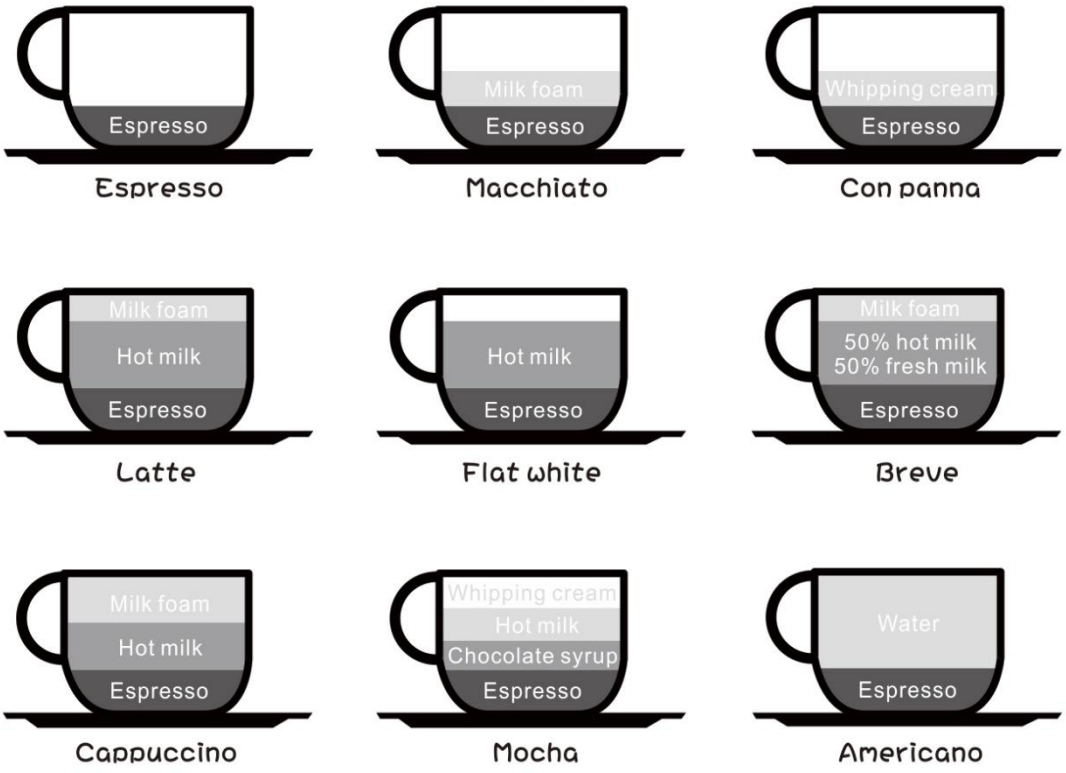
El cafè moca es compon d'espresso, llet calenta amb escuma de llet i salsa de xocolata, cadascun ocupant un terç del got. Pots abocar la salsa de xocolata lentament des de la vora del got per crear una forma semblant a una cascada.

Espresso Amb Panna

L'espresso amb panna ortodox es prepara col·locant una mica de crema batuda a la part superior de l'espresso. Avui dia, hi ha moltes variants de sabors molt populars: alguns amb diferents tipus de xarops, altres amb vi, alguns amb mel i altres amb llet de soja...

Mètodes per preparar cafè elegant

Qualsevol tipus de cafè espresso elegant es basa a l'espresso. Afegir llet no només aporta una aroma lacti al cafè, sinó que també permet crear una varietat de sabors a través de la combinació de llet, escuma de llet i crema en diferents proporcions, oferint-nos moltes opcions. La imatge a continuació ens mostra de manera simple una varietat de proporcions comunes de llet al cafè.



Espresso	Espresso
Milk foam	Escuma de llet
Whipping cream	Nata per muntar
Hot milk	Llet calenta
50% hot milk	50% llet calenta
50% fresh milk	50% llet fresca
Chocolate syrup	Xarop de xocolata
Water	Aigua

SOLUCIONADOR DE PROBLEMES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓ
El cafè se surt per la part de dalt del portafiltre	Hi ha residus a la junta de segellat	Neteja els residus de la junta
	El cafè s'ha mòlt molt fi	Retira aquest cafè i utilitza'n un amb mòlt més gruixut
	El cafè s'ha premsat massa	Prem el cafè amb una força d'uns 3kg
	La junta té temps i s'ha deteriorat	Contacta amb el servei tècnic
El mànec del portafiltre no pot ser col·locat a la posició LOCK	La quantitat de cafè mòlt excedeix la capacitat del filtre	Treu una mica de cafè fins arribar a la marca de MAX.
	Quantitat adequada de cafè i tot i així no s'ajusta el portafiltre	Contacta amb el servei tècnic
Cafè fred	El llum indicador no està encès	Prepara cafè quan la llum estigui encesa

	La cafetera no està preescalfada	Espera que la cafetera estigui preescalfada
	La tassa no s'ha escalfat	Escalfa la tassa a la part superior de la cafetera
La bomba és massa sorollosa	No hi ha aigua al dipòsit	Omple el dipòsit amb aigua
	El dipòsit no s'ha col·locat bé a la posició	Col·loca a la posició correcta el dipòsit
El cafè surt molt clar	El cafè no s'ha premsat suficient	Pressiona i aplana bé el cafè
	No hi ha prou cafè mòlt	Afegeix cafè mòlt
	El mòlt del cafè és molt gruixut	Trieu un cafè amb el nivell adequat de mòlt
El color del cafè és molt fosc	El cafè s'ha premsat molt fort	Prem el cafè amb una força d'uns 3kg
	Hi ha massa cafè mòlt	Redueix la quantitat de cafè
	El filtre està obstruït	Neteja el filtre
	El mòlt del cafè és molt fi	Utilitza el nivell de mòlt adequat
	Sortida de l'aigua és obstruïda	Neteja la sortida d'aigua
Prepareu cafè però no escuma llet	La sortida del vapor està obstruïda	Neteja la sortida de vapor amb un clip
		Descalcifica la cafetera seguint el procés indicat
No entra aigua a la bomba	El dipòsit d'aigua no és al seu lloc	Col·loqueu bé el dipòsit d'aigua
	Hi ha aire a la bomba i als conductes	Quan la bomba estigui funcionant obre la sortida de vapor fins que surti aigua.

⚠ ***Si no localitzeu la causa de l'avaria, no desmunteu l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.***

PARÀMETRES TÈCNICS:

Model: EX 5300
Potència: 950W
Voltatge: 220-240 V ~ 50/60Hz



ELIMINACIÓ DE L'ELECTRODOMÈSTIC VELL.

En base a la Norma europea 2012/19/UE de Residus d'aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE), els electrodomèstics vells no poden ser llençats als contenidors municipals habituals; han de ser recollits selectivament per optimitzar la recuperació i el reciclatge dels components i materials que els constitueixen, i reduir l'impacte en la salut humana i el medi ambient. El símbol del contenidor d'escombraries es marca sobre tots els productes per recordar al consumidor l'obligació de separar-los per a la recollida selectiva.
El consumidor ha de contactar amb l'autoritat local o amb el venedor per informar-se sobre la correcta eliminació del seu electrodomèstic vell.

DECLARACIÓ DE CONFORMITAT: Aquest dispositiu compleix els requisits de la Directiva de Baixa Tensió 2014/35/EU i els requisits de la directiva de Compatibilitat Electromagnètica 2014/30/EU.

GARANTIA

Aquest aparell està cobert i compta amb el dret de la garantia legal d'acord amb la legislació vigent des de la data de compra. Conserveu el tiquet de compra per poder reclamar el vostre dret a la garantia. Per trobar el servei més proper a la seva localització contacteu a través del següent enllaç web: https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/

Per a qualsevol tipus de consulta, dubte o incidència podeu posar-vos en contacte amb nosaltres a través del nostre correu electrònic reflectit a la pàgina principal d'aquest manual o a través del nostre servei d'assistència tècnica a https://orbegozo.com/contacto/

Orbegozo no es fa responsable dels components i accessoris que són objecte de desgast a causa de l'ús, així com els compostos peribles o que s'hagin deteriorat per un ús indegut. Tampoc no se'n farà responsable si el propietari ha modificat tècnicament l'aparell. Consulteu les condicions legals a la nostra pàgina web.