



CAFETERA SEMIAUTOMÁTICA – MANUAL DE INSTRUCCIONES
SEMI-AUTOMATIC COFFEE MAKER - INSTRUCTION MANUAL
CAFÉTIÈRE SEMI-AUTOMATIQUE - MANUEL D'INSTRUCTIONS
MACHINE À CAFÉ ESPRESSO - MANUAL DE INSTRUÇÕES
CAFETERA SEMIAUTOMÀTICA - MANUAL D'INSTRUCCIONS



EX 8000

Sonifer, S.A.

Avenida de Santiago, 86

30007 Murcia, España

E-mail: sonifer@sonifer.es / www.orbegozo.com

MADE IN CHINA

- 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.

CONOZCA SU CAFETERA



ESPAÑOL

1.Tapa de la tolva de granos 2.Tolva de granos 3.Rotor y fresa de la tolva 4.Pantalla LED 5.Soporte del portafiltro 6.Bandeja de goteo 7.Perilla de vapor 8.Cabezal de grupo 9.Varilla de vapor 10.Portafiltro

ENGLISH

1.Bean Hopper lid 2.Bean Hopper 3.Hopper Rotor and Burr 4.LED Display 5.Portafilter Cradle 6.Drip tray 7.Steam Knob 8.Group-head 9.Steam Wand 10.Porta Filter

FRANÇAIS

1.Couvercle du réservoir à grains 2.Réservoir à grains 3.Rotor et meule du réservoir 4.Affichage LED 5.Support du porte-filtre 6.Bac d'égouttement 7.Bouton vapeur 8.Groupe d'infusion 9.Buse vapeur 10.Porte-filtre

PORTUGUÊS

1.Tampa do reservatório de grãos 2.Reservatório de grãos 3.Rotor e rebarbador do reservatório 4.Visor LED 5.Suporte do porta-filtro 6.Tabuleiro de recolha de gotejamento 7.Botão de vapor 8.Grupo de extração 9.Bocal de vapor 10.Porta-filtro

CATALÀ

1.Tapa de la tremuja de grans 2.Tremuja de grans 3.Rotor i tremuja de la tremuja 4.Pantalla LED 5.Suport portafiltre 6.Safata de degoteig 7.Maneta de vapor 8.Capçal de grup 9.Vareta de vapor 10.Filtre porta

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.

ANTES DEL PRIMER USO

Para garantizar que el sabor de la primera taza de café sea excelente, tendrá que enjuagar la cafetera con agua caliente tal como se indica a continuación:

1. Llene el depósito de agua.

Nota: El aparato se suministra con un depósito desmontable para facilitar la limpieza, puede llenar el depósito con agua primero y, a continuación, colocar el depósito en el aparato.

2. Al conectar la cafetera a la red eléctrica, todas las luces parpadean 3 veces.
3. Presione el botón "ON/OFF", el botón "Espresso", "Doble Espresso" y "Agua caliente". Las luces parpadean y los números en la pantalla LED de temperatura se encenderán para indicar que el aparato se está calentando.
4. Presione el botón "Vapor" y abra la perilla de vapor para liberar el aire residual. Mantenga esta operación durante 30 segundos hasta que salga vapor. Realice esta operación si la máquina se usa por primera vez o si no se usa durante un tiempo prolongado.

Importante: ¡El aire residual en el interior puede provocar que la máquina no funcione correctamente!

5. Apague el botón "Vapor" y presione el botón "ON/OFF" para apagar la máquina antes de el siguiente paso.
 6. Coloque el portafiltro en el aparato.
 7. Presione el botón "ON/OFF", coloque un recipiente con una capacidad mínima de 500 ml debajo de la salida de la caldera y presione el Botón "Doble Espresso" cuando las luces estén fijas. Repita esta operación 5 veces.
- La máquina se apagará automáticamente si no se utiliza durante 20 minutos. Puede pulsar el botón de encendido/apagado para reiniciarla.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL



Botones

- **Power**  : Presione el botón de encendido para encender la máquina de espresso.
- **Grind**  : Presione el botón de molienda para comenzar a moler; presiónelo nuevamente para detenerlo.

NOTA: El tiempo de molienda predeterminado es de 15 segundos. Una vez finalizada la cuenta regresiva, la molienda se detendrá automáticamente.

NOTA: Para configurar la cantidad de dispensación predeterminada: Conecte el aparato, mantenga presionado el botón de molienda durante 3 segundos y luego suéltelo; la pantalla LED mostrará "15S". Puede

presionar el botón de molienda para ajustar el tiempo de molienda; presiónelo una vez para agregar 1 segundo. También puede mantener presionado el botón para ajustar. Presione el botón durante 5 segundos para guardar la nueva cantidad.

NOTA: Para moler, el tiempo mínimo personalizado es de 8 segundos y el máximo personalizado es de 30 segundos. (Si el proceso de ajuste no se detiene incluso después de alcanzar el tiempo máximo personalizado, el tiempo volverá automáticamente al tiempo personalizado más corto y comenzará el ajuste de nuevo).

NOTA: Si la pantalla LED muestra "CALIENTE", la máquina dejará de moler. Déjela reposar durante 5 minutos y la función de molido volverá a la normalidad.

NOTA: La cantidad de café molido y el volumen del espresso pueden variar según el tipo de grano y la configuración de la máquina.

NOTA: Usar una molienda demasiado gruesa provocará que el portafiltro se desborde y un café más suave. Se pueden usar tamaños de molienda más grandes para otros tipos de café.

NOTA: Usar una molienda demasiado fina puede provocar que el café molido no llene el filtro, así como sobrepresión. Se incluyen ajustes de molienda más fina para que el usuario ajuste el tamaño de la molienda, ya que el molinillo se desgasta con el uso.

- **Espresso** ☞: Presione el botón de 1 taza una vez para un espresso individual. El tiempo de preparación predeterminado es de 16 s, con una cantidad de café de 40 ml $\pm$ 10 ml. El tiempo de preparación ajustable es de 12 a 22 segundos.
- **Double Espresso** ☞: Presione el botón de 2 tazas una vez para un espresso doble. El tiempo de preparación predeterminado es de 26 s, con una cantidad de café de 60 ml $\pm$ 10 ml. El tiempo de preparación ajustable es de 20 a 35 segundos.

NOTA: Para configurar la cantidad de dispensado predeterminada: Conecte el aparato, mantenga presionado el botón Simple/Doble durante 3 segundos y luego suéltelo. La pantalla LED mostrará "16S" o "26S". Puede presionar el botón Simple/Doble para ajustar el tiempo de preparación; presiónelo una vez para agregar 1 segundo. También puede mantener presionado el botón para ajustar. Presione el botón durante 5 segundos para guardar la nueva cantidad.

NOTA: Para tazas individuales, el tiempo de preparación personalizado mínimo es de 12 segundos y el máximo, de 22 segundos. Para tazas dobles, el tiempo de preparación personalizado mínimo es de 20 segundos y el máximo, de 35 segundos. (Si el proceso de ajuste no se detiene incluso después de alcanzar el tiempo de preparación máximo, el tiempo volverá automáticamente al tiempo de preparación personalizado mínimo y comenzará de nuevo).

NOTA: Los volúmenes de espresso son inherentemente pequeños y el rango de ajuste del volumen es limitado. Si no se detiene la dispensación durante el cambio del volumen predeterminado, la máquina volverá a la configuración máxima.

NOTA: Los cambios en los volúmenes pueden afectar el sabor del espresso.

- **Hot Water** ☞: Se utiliza para dispensar agua caliente desde la varilla de vapor.

NOTA: Para configurar la cantidad de dispensado predeterminada: Conecte el aparato, mantenga presionado el botón "Agua caliente" durante 3 segundos y luego suéltelo; la pantalla LED mostrará "50S". Puede presionar el botón "Agua caliente" para ajustar el tiempo de preparación; presiónelo una vez para agregar 1 segundo. También puede mantener presionado el botón para ajustar. Deje de presionar el botón (detener 5 segundos) para guardar la nueva cantidad.

NOTA: Para agua caliente, el tiempo personalizado mínimo es de 20 segundos y el máximo es de 90

segundos. (Si el proceso de ajuste no se detiene incluso después de alcanzar el tiempo personalizado máximo, el tiempo volverá automáticamente al tiempo personalizado mínimo y comenzará de nuevo)..

- **Steam** ☞ se utiliza para calentar líquidos a través de la varilla de vapor. Para evitar posibles quemaduras u otras lesiones por vapor caliente, no toque los líquidos ni la varilla de vapor durante o después de la cocción. No retire la jarra hasta que esté humeando.

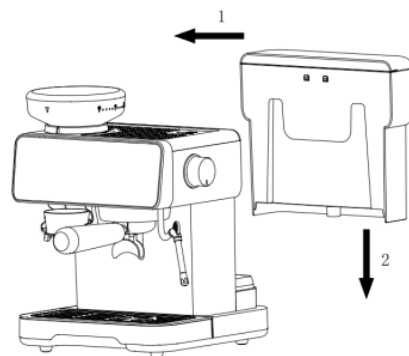
NOTA: Presione el botón de vapor; la caldera se calentará a 105 °C y se detendrá. Después de abrir la perilla de vapor, la temperatura volverá a subir y estará lista para vaporizar.

LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

- Retire el depósito de agua y el sello rojo de la parte inferior de el depósito y llénelo con agua. Presione suavemente hacia abajo el depósito de agua para que quede seguro en la máquina antes de utilizar cualquier función.
- Asegúrese de que el nivel del agua esté entre las líneas MIN y MAX en el depósito de agua antes de usar.

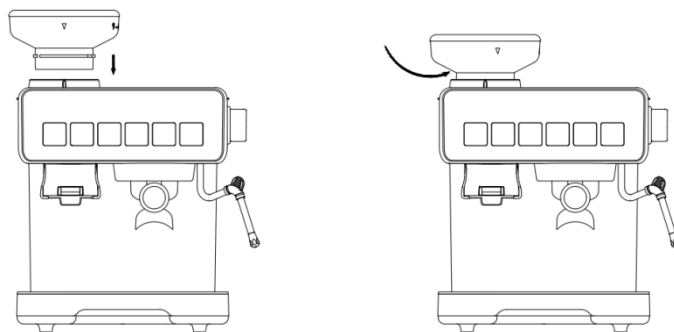
IMPORTANTE: Nunca utilice el aparato sin agua en el depósito o sin el depósito.

- Llene con agua potable suave o agua filtrada. El agua dura puede acortar el tiempo de vida útil de la máquina. No agregue ningún tipo de limpiadores químicos en el depósito.



IMPORTANTE: Es normal que, de vez en cuando, haya un poco de agua en el espacio debajo del depósito. Simplemente séquelo con un trapo o una esponja regularmente.

GRANO DE CAFÉ



1. Retire la tolva de granos del embalaje.
2. Coloque la tolva de granos en la máquina alineando la flecha con la máquina y gire este en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla en su lugar.
3. Gire la tolva de granos para seleccionar el tamaño de molienda.

Se recomienda la utilización de una molienda tamaño de 5 a 9 para la realización del café espresso. Un café molido demasiado fino puede provocar obstrucciones en la salida del molinillo.

NOTA: El ajuste del tamaño de molienda de la tolva varía de 0 a 20 , siendo 0 el más fino y 20 el más grueso.

NOTA: Se recomienda usar granos de café enteros en lugar de café molido. El café molido pierde rápidamente su aroma y sabor.

NOTA: Es posible que sean necesarios varios intentos para conseguir un tamaño de molienda que se adapte mejor a su gusto

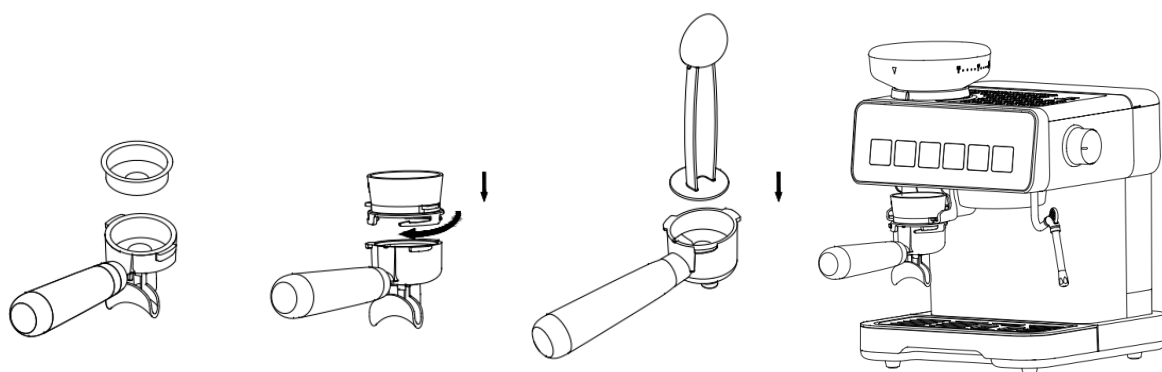
USO BÁSICO DE LA CAFETERA

Se **recomienda** calentar las tazas antes de preparar el café enjuagándolas con un poco de agua caliente. Para esto:

1. Coloque el portafiltros en el aparato con el filtro puesto, pero sin añadir café molido.
2. Con la misma taza que usará para preparar el café, presione el botón de una taza y vierta agua caliente en la taza para calentarla.
3. Coloque las tazas que va a utilizar sobre el calentador de tazas, que se calienta durante el funcionamiento

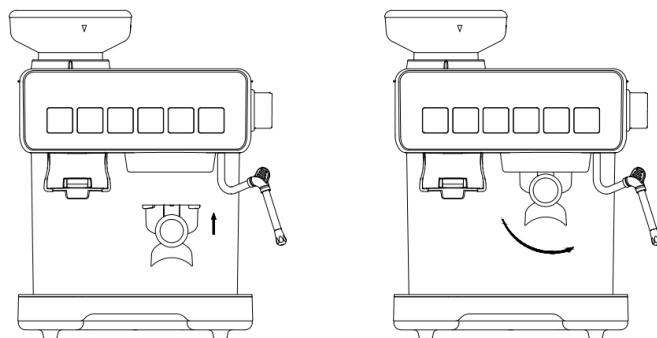
CÓMO PREPARAR CAFÉ ESPRESSO USANDO EL MOLIDO DE CAFÉ

1. Empuje el filtro de una o dos tomas en el portafiltro hasta que encaje en su lugar.
 2. Asegúrese de que haya granos de café en la tolva de granos.
 3. Coloque el anillo de molienda en el portafiltro, lo que ayudará a evitar que el café molido se salga.
 4. Coloque el portafiltro dentro del soporte del molinillo.
 5. Presione el botón GRIND.
 6. Una vez terminada la molienda, retire el portafiltro y golpéelo suavemente para distribuir uniformemente los granos de café.
 7. Presione firmemente con el prensador incluido. Retire el soporte del molinillo. Una presión constante creará la mejor pastilla de café. Retire el exceso de posos del borde del portafiltro.
- Para preparar un solo café con café pre-molido, coloque una medida rasa de café pre-molido en el filtro. Para preparar dos cafés, coloque dos medidas de café pre-molido sin apretar en el filtro. Llene el filtro poco a poco para evitar que el café pre-molido se desborde



- El prensado correcto del café premolido es esencial para obtener un buen espresso. Si se presiona con demasiada fuerza, el café saldrá lento y fuerte. Si se presiona con demasiada suavidad, el café saldrá rápido y débil.

8. Coloque el portafiltro en el aparato. Para una correcta instalación, alinee el asa del portafiltro con el símbolo de DESBLOQUEO, colóquelo y gire el asa hacia la derecha hasta que esté alineado con el símbolo de BLOQUEO.



9. Coloque la taza o las tazas debajo de los picos del portafiltro.

10. Asegúrese de que las luces correspondientes a los botones del café estén encendidas, luego presione el Botón de café de 1 o 2 tazas. El aparato prepara el café y el suministro es... interrumpido automáticamente.

11. Cuando termine de preparar café, deja que la cafetera se enfríe durante 5 minutos y ya podrás retirar el porta-filtros y vaciar los residuos del café. Para quitar el portafiltro, gire la manija desde la derecha (BLOQUEO) a la izquierda (DESBLOQUEO).

Aviso: se recomienda estar pendiente de la cafetera mientras esté funcionando para evitar cualquier problema.

Se **recomienda** lavar el filtro y el porta-filtros después de cada uso con agua fresca para evitar que se obstruya. Puedes limpiar el cuerpo principal de la cafetera y la bandeja de goteo con un trapo o bayeta húmeda.

IMPORTANTE: para evitar salpicaduras, no quite el porta-filtros mientras la cafetera esté preparando café.

CÓMO HACER CAPUCHINO

1. Preparar los cafés espresso como se describe en los apartados anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes.

Importante: Al elegir el tamaño del recipiente, tenga en cuenta que la leche duplica o triplica su volumen.

2. Presione el botón STEAM y la luz indicadora se encenderá.

3. Mientras tanto, llena un recipiente con unos 100ml de leche para cada capuchino. Para una espuma más densa y uniforme, use leche entera a temperatura ambiente (aproximadamente 5 °C).

4. Coloque un recipiente vacío debajo del vaporizador y abra el dial durante unos segundos para eliminar el aire que pueda quedar en el circuito. Cierre nuevamente el dial.

5. Coloque el recipiente que contiene la leche debajo del vaporizador.

6. Sumerja el vaporizador en el recipiente de la leche. Nunca sumerja el anillo negro. Gire el dial a la posición VAPOR. El vaporizador produce vapor, lo que le da a la leche una espuma cremosa. Para obtener una espuma más cremosa, sumerja el vaporizador en la leche y gire el recipiente lentamente hacia arriba.

7. Cuando se alcance la temperatura requerida (lo ideal es 60°C) y la densidad de la espuma, interrumpa el

suministro de vapor girando el dial de vapor a la posición OFF.

8. Vierta la leche espumada en las tazas con el café expreso preparado previamente; su capuchino está listo. Endulce al gusto y, si lo desea, espolvoree la espuma con un poco de cacao en polvo.

Importante:

1. Después de espumar leche, el tubo espumador tiene que ser limpiado con un trapo húmedo para evitar queden restos que lo obstruyan.
2. Tras espumar leche, deja que salga vapor por el tubo durante unos segundos, para eliminar restos de leche en el interior del vaporizador.

Notas:

- Para preparar más de un capuchino, primero prepare todos los cafés y luego al final prepare la leche espumada para todos los capuchinos.
- Para volver a preparar café inmediatamente después de espumar la leche, primero se debe enfriar la caldera; de lo contrario, el café se quemará, por lo que sugerimos presionar el botón 1 TAZA o 2 TAZAS y liberar un poco de agua a alta temperatura antes de preparar otra taza de café.
- **Tenga especial cuidado con las salpicaduras de agua caliente y el vapor que sale del tubo del capuchino.**
- Cuando el botón de vapor se ilumina, no puede elegir la función 1 TAZA o 2 TAZAS, presione el botón de vapor nuevamente para cancelar el modo de vapor.
- **No aplique vapor durante más de 60 segundos.**

Consejos para hacer café

Ajuste su máquina modificando los diferentes parámetros para crear la bebida con el mejor sabor. para una elección de café específica. Una vez que la máquina esté "configurada", puede crear cafés repetibles.

Obtenga resultados con facilidad.

1. Seleccione el tamaño de molienda deseado. (Se recomienda empezar con un ajuste entre 5 y 9).
 2. Muela y pese el café para un espresso (16-18 g de café molido para café doble, 9-12 g para café simple). Las instrucciones para cambiar la función de molido se encuentran en el apartado de descripción del panel.
 3. Golpee suavemente los lados del portafiltro para nivelar la distribución del café.
 4. Apisone firmemente para crear una superficie nivelada, limpie el exceso de café molido de los bordes del portafiltro y prepara tu espresso.
 5. Pese el espresso líquido para determinar la proporción de preparación. Las proporciones de preparación son una cuestión de gustos personales, pero también pueden servir como guía para su gusto.
- La relación de preparación se define como la relación entre el café molido en el portafiltro y el espresso líquido. Ejemplo: si 18 g de café molido producen 36 g de espresso líquido, la proporción de preparación es de 1:2.

Ristretto	1:1 a 1:2
Espresso	1:1 a 1:2
Largo	1:3 a 1:4

Se puede aumentar o disminuir el volumen de agua para modificar la proporción de preparación. Las instrucciones sobre cómo hacerlo se encuentran en el apartado de descripción del panel.

6. Intente que el tiempo de preparación de su café sea de entre 20 y 40 segundos.
 - Se registra el tiempo desde que se inicia la función hasta que deja de dispensarse café expreso en la taza.
 - Si el tiempo está por debajo del rango, utilice una configuración más fina o un mayor volumen de agua.
 - Si el tiempo supera el rango, utilice un ajuste más grueso o un volumen de agua menor.
7. Si el tiempo de preparación está dentro del rango, pruebe el espresso.

Sabor agrio	Utilice un ajuste más fino o un volumen de agua mayor.
Sabor amargo	Utilice un ajuste más grueso o un volumen de agua menor.

Estas son pautas, ajústelas según sus preferencias.

Otros consejos

- Es importante cambiar solo un parámetro a la vez y mantener las demás variables constante a través de este proceso.
- Si prefiere una bebida de espresso a base de leche, pruebe el espresso con su leche de elección, ya que afectará el perfil de sabor.

REINICIO DE LA MÁQUINA

Si desea borrar la configuración de tiempo de molienda, café y agua caliente asignada, proceda de la siguiente manera:

- Conectar.
- Presione 1-CUP y 2-CUP simultáneamente en 3 segundos (no soltar) .
- La máquina emite un pitido y la pantalla LED muestra '000' , indicando que se ha restablecido la cantidad de café.

LIMPIEZA REGULAR Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar u otro mantenimiento, apaga la cafetera, desenchúfala de la red y deja que se enfríe.
2. No utilices disolventes o detergentes cuando limpies la cafetera. Solo un trapo húmedo.
3. Retira la bandeja para el goteo y límpiala regularmente.
4. Limpia el depósito regularmente para evitar sabores extraños en el café.
5. Después de preparar un café, quita el porta-filtros, retira el café en polvo, limpia los residuos del filtro y el porta-filtros para que evitar que se obstruya.
6. Limpia las partes móviles con agua y sécalas bien.

Para asegurarse que la cafetera prepara café con buen sabor, deberá descalcificar la cafetera 1 vez cada 3 meses (con un uso regular).

Puede utilizar "Desincrustante para cafeteras" para descalcificar los conductos de la cafetera. Mezcle 4 partes de agua por 1 parte de desincrustante. Si no tiene desincrustante puede utilizar ácido cítrico o vinagre, el ratio será 100 partes de agua por 3 partes de ácido cítrico.

No es necesario que ponga café molido en el filtro cuando limpie los conductos.

Para limpiar la salida de agua y el tubo de vapor siga los pasos para hacer un cappuccino.

Después, repita el proceso de hacer un cappuccino 3 veces con agua para que no queden restos del limpiador en los conductos.

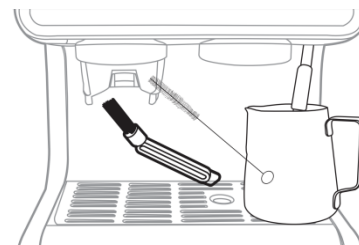
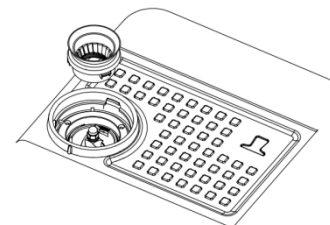
Cada vez que quiera repetir el proceso de limpieza deberá esperar a que la cafetera repose durante 3 minutos.

LIMPIEZA DEL MOLINILLO DE CAFÉ

Asegúrese de colocar una taza o recipiente debajo del molinillo.

Al completar este proceso para recoger los restos sueltos de café. Se recomienda limpiar el molinillo al menos una vez a la semana.

1. Retire el contenedor de granos de café de la máquina de café expreso.
2. Gire para desbloquear y extraer la rebaba exterior.
3. Utilice los cepillos proporcionados para limpiar cualquier resto de suciedad del molinillo. Asegúrese de limpiar el desde arriba y la parte inferior del conducto de la trituradora.
4. Coloque la rebaba exterior nuevamente en la máquina.
5. Coloque nuevamente la tolva de granos en su lugar.



NOTA: No utilice las manos para limpiar los restos de café molido, solo utilice los pinceles

SOLUCIONADOR DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
No sale café espresso al ejecutar su programa.	Aire residual en el interior.	Abra la perilla de vapor después de calentar como se describe en la sección "Antes del primer uso".
	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito.
	Los orificios del portafiltros están bloqueados.	Limpie los orificios de salida del portafiltro.
	El filtro está bloqueado.	Limpie el filtro para eliminar los bloqueos de los orificios.
	El depósito se ha insertado incorrectamente y las válvulas en la parte inferior no están abiertas.	Presione el depósito hacia abajo ligeramente para abrir las válvulas en la parte inferior.
	Cal en el circuito de agua.	Descalcifique como se describe en la sección "Limpieza regular y mantenimiento".
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro en lugar de por los orificios.	El portafiltro se ha insertado incorrectamente o está sucio.	Coloque el portafiltro correctamente y gírelo firmemente hasta el tope.
	Los orificios de las boquillas del portafiltro están bloqueados.	Limpie los orificios de salida del portafiltro.
	El filtro está bloqueado.	Limpie el filtro para eliminar los bloqueos de los orificios.
El portafiltros no se puede adjuntar al aparato	Se ha colocado demasiado café en el filtro.	Utilice la medida suministrada y asegúrese de estar utilizando el filtro correcto para el tipo de preparación.
El aparato no prepara café y las luces de los botones de función parpadean durante unos segundos .	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito con depósito.
	El depósito se ha insertado incorrectamente y las válvulas en la parte inferior no están abiertas.	Presione el depósito hacia abajo ligeramente para abrir las válvulas en la parte inferior.
	El filtro está bloqueado.	Limpie el filtro para eliminar los bloqueos de los orificios."
	Cal en el circuito de agua.	Descalcifique como se describe en la sección "Limpieza regular y mantenimiento".
La espuma del café es demasiado ligera (sale demasiado rápido del pico)	El café molido previamente no está prensado con suficiente firmeza.	Presione el café pre-molido con más firmeza.
	No hay suficiente café molido.	Aumentar la cantidad de café pre-molido.
	El café molido previamente es demasiado grueso.	Utilice únicamente café molido previamente para cafeteras espresso.
	Se está utilizando el tipo incorrecto de café molido previamente.	Cambiar el tipo de café pre-molido.

La espuma del café es demasiado oscura (sale demasiado lentamente del pico)	El café molido previamente está prensado con demasiada fuerza.	Presione el café con menos firmeza.
	No hay suficiente café molido.	Reducir la cantidad de café pre-molido.
	El filtro está bloqueado.	Limpie el filtro para eliminar los bloqueos de los orificios.
	El café molido previamente es demasiado fino.	Utilice únicamente café molido previamente para cafeteras espresso.
	El café molido previamente es demasiado fino o húmedo.	Utilice únicamente café molido para cafeteras expreso y asegúrese de que no esté demasiado húmedo.
	Cal en el circuito de agua.	Descalcifique como se describe en la sección "Limpieza regular y mantenimiento".
No se forma espuma de leche al preparar un capuchino.	La leche no está lo suficientemente fría.	Utilice siempre leche del frigorífico. temperatura (5°C).
	El vaporizador está sucio.	Limpie como se describe en la sección "Cómo hacer capuchino".
	Cal en el circuito de agua.	Descalcifique como se describe en la sección "Limpieza regular y mantenimiento".
El vapor sale por la boquilla del café.	El botón de vapor todavía está ENCENDIDO.	Interrumpa el suministro de vapor apagando primero el botón de vapor. Luego, gire el dial de vapor a la posición APAGADO.
Grinder está haciendo un ruido muy fuerte y agudo	Hay objetos extraños en el molinillo.	Limpie el molinillo según las instrucciones de la sección "Limpieza regular y mantenimiento".
El aparato no funciona y todas las luces de los botones de función parpadean		Desconecte el aparato inmediatamente y contacte Servicio al cliente.

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 8000

Potencia:

- Cafetera 1158 - 1258 W
- Molinillo 120 W

Conexión: 220-240V~ 50Hz

**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, los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/EU y los requisitos de la Directiva de Restricción de determinadas Sustancias Peligrosas (EU) 2015/863 modificando a 2011/65/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.

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

To ensure the first cup of coffee tastes great, you will need to rinse the coffee maker with hot water as follows:

1. Fill the water tank.

Note: The appliance is supplied with a removable tank for easy cleaning; you can fill the tank with water first and then place the tank back into the appliance.

2. When the coffee maker is connected to the mains electricity supply, all the lights flash 3 times.
3. Press the "ON/OFF" button, the "Espresso" button, the "Double Espresso" button, and the "Hot Water" button. The lights will flash and the numbers on the LED temperature display will light up to indicate that the appliance is heating up.
4. Press the "Steam" button and open the steam knob to release the residual air. Hold this position for 30 seconds until steam is released. Perform this operation if the machine is being used for the first time or if it has not been used for an extended period.

Important: Residual air inside the machine can cause it to malfunction!

5. Turn off the "Steam" button and press the "ON/OFF" button to turn off the machine before the next step.
 6. Place the filter holder in the appliance.
 7. Press the "ON/OFF" button, place a container with a minimum capacity of 500 ml under the boiler outlet and press the "Double Espresso" button when the lights are solid. Repeat this operation 5 times.
- The machine will automatically turn off if it is not used for 20 minutes. You can press the power button to restart it.

PANEL DESCRIPTION



Buttons

- **Power** Press the power button to turn on the espresso machine.
- **Grind** Press the grinding button to start grinding; press it again to stop.

NOTE: The default grinding time is 15 seconds. Once the countdown is complete, grinding will stop automatically.

NOTE: To set the default dispensing amount: Plug in the device, press and hold the grind button for 3 seconds, then release it; the LED display will show "15S". You can press the grind button to adjust the grinding time; press it once to add 1 second. You can also press and hold the button to adjust. Press and hold the button for 5 seconds to save the new amount.

NOTE: For grinding, the minimum custom time is 8 seconds and the maximum custom time is 30 seconds. (If the adjustment process does not stop even after reaching the maximum custom time, the time will automatically revert to the shortest custom time and begin adjusting again.)

NOTE: If the LED display shows "HOT", the machine will stop grinding. Let it rest for 5 minutes and the grinding function will return to normal.

NOTE: The amount of ground coffee and the volume of espresso may vary depending on the type of bean and the machine settings.

NOTE: Using a grind that is too coarse will cause the portafilter to overflow and result in weaker coffee. Coarser grind sizes can be used for other types of coffee.

NOTE : Using a grind that is too fine may cause the ground coffee not to fill the filter, as well as overpressure. Finer grind settings are included so the user can adjust the grind size, as the grinder wears down with use .

- **Espresso** Press the 1-cup button once for a single espresso. The default brewing time is 16 seconds, using 40 ml $\pm$ 10 ml of coffee. The adjustable brewing time is 12 to 22 seconds.
- **Double Espresso** Press the 2-cup button once for a double espresso. The default brewing time is 26 seconds, using 60 ml $\pm$ 10 ml of coffee. The adjustable brewing time is 20 to 35 seconds.

NOTE: To set the default dispensing quantity: Plug in the appliance, press and hold the Single/Double button for 3 seconds, then release it. The LED display will show "16S" or "26S". You can press the Single/Double button to adjust the brewing time; press it once to add 1 second. You can also press and hold the button to adjust. Press and hold the button for 5 seconds to save the new quantity.

NOTE: For single mugs, the minimum custom brew time is 12 seconds and the maximum is 22 seconds. For double mugs, the minimum custom brew time is 20 seconds and the maximum is 35 seconds. (If the

adjustment process does not stop even after reaching the maximum brew time, the timer will automatically revert to the minimum custom brew time and start again.)

NOTE: Espresso volumes are inherently small, and the volume adjustment range is limited. If dispensing is not stopped while changing the default volume, the machine will revert to the maximum setting.

NOTE: Changes in volume may affect the taste of the espresso.

- **Hot Water** ☐: It is used to dispense hot water from the steam wand.

NOTE: To set the default dispensing quantity: Plug in the appliance, press and hold the "Hot Water" button for 3 seconds, then release it; the LED display will show "50S". You can press the "Hot Water" button to adjust the brewing time; press it once to add 1 second. You can also press and hold the button to adjust. Release the button (wait 5 seconds) to save the new quantity.

NOTE: For hot water, the minimum custom time is 20 seconds and the maximum is 90 seconds. (If the adjustment process does not stop even after reaching the maximum custom time, the time will automatically revert to the minimum custom time and start again) .

- **Steam** ☞ It is used to heat liquids via the steam wand. To avoid possible burns or other injuries from hot steam, do not touch the liquids or the steam wand during or after cooking. Do not remove the jug until it is steaming.

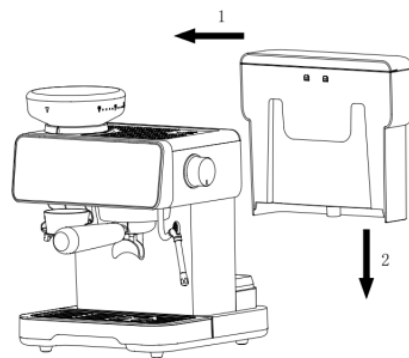
NOTE: Press the steam button; the boiler will heat to 105°C and stop. After opening the steam knob, the temperature will rise again and it will be ready to steam .

FILLING THE WATER TANK

- Remove the water tank and the red seal from the bottom of the tank and fill it with water. Gently press down on the water tank to secure it in the machine before using any function.
- Make sure the water level is between the MIN and MAX lines in the water tank before use.

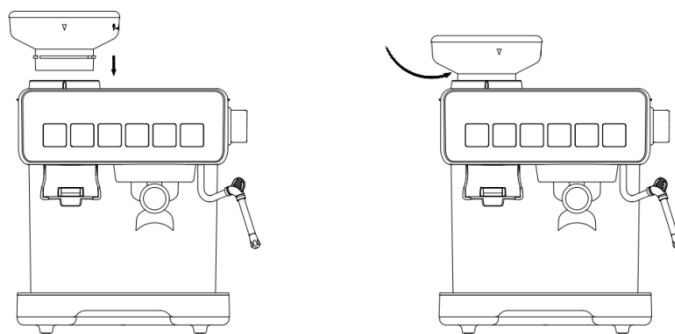
IMPORTANT: Never use the appliance without water in the tank or without the tank.

- Fill with soft drinking water or filtered water. Hard water can shorten the machine's lifespan. Do not add any chemical cleaners to the tank.



IMPORTANT: It's normal to occasionally find a little water in the space under the tank. Simply dry it regularly with a cloth or sponge.

COFFEE BEAN



1. Remove the grain hopper from the packaging.
2. Place the grain hopper on the machine by aligning the arrow with the machine and turn it clockwise to lock it in place.
3. Rotate the grain hopper to select the grinding size.

A grind size of 5 to 9 is recommended for making espresso. Coffee ground too finely can clog the grinder's outlet.

NOTE: The hopper grinding size adjustment ranges from 0 to 20, with 0 being the finest and 20 the coarsest.

NOTE: It is recommended to use whole coffee beans instead of ground coffee. Ground coffee quickly loses its aroma and flavor.

NOTE: It may take several attempts to achieve a grind size that best suits your taste.

BASIC USE OF THE COFFEE MAKER

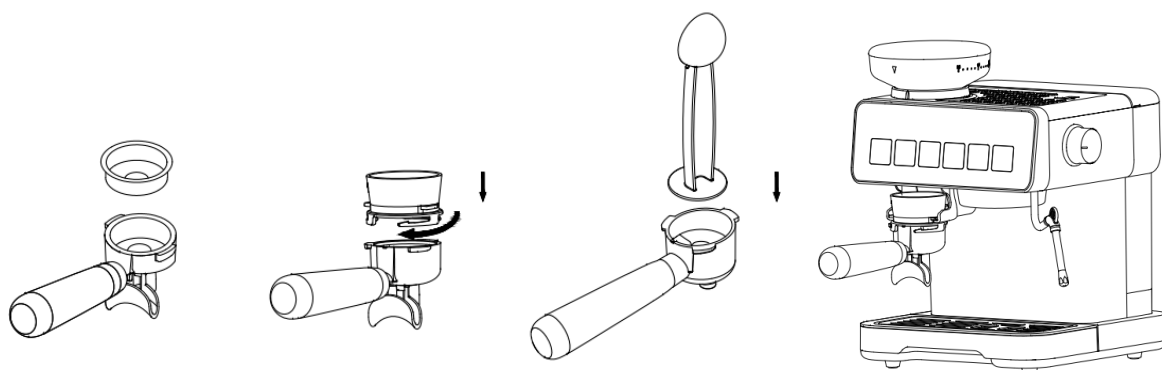
It is **recommended** to warm the cups before preparing the coffee by rinsing them with a little hot water. To do this:

1. Place the portafilter in the appliance with the filter in place, but without adding ground coffee.
2. Using the same mug you will use to prepare the coffee, press the one-cup button and pour hot water into the mug to warm it.
3. Place the cups you will be using on the cup warmer, which heats up during operation.

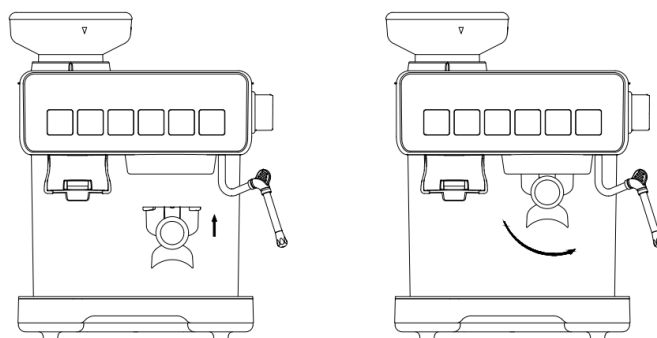
HOW TO PREPARE ESPRESSO COFFEE USING GROUND COFFEE

1. Push the one or two-hole filter into the filter holder until it clicks into place.
2. Make sure there are coffee beans in the bean hopper.
3. Place the grinding ring in the portafilter, which will help prevent the ground coffee from spilling out.
4. Place the filter holder inside the grinder support.
5. Press the GRIND button.
6. Once the grinding is finished, remove the portafilter and tap it gently to evenly distribute the coffee grounds.
7. Press firmly with the included tamper. Remove the grinder holder. Consistent pressure will create the best coffee puck. Remove any excess grounds from the edge of the portafilter.

- To make a single cup of coffee with pre-ground coffee, place one level scoop of pre-ground coffee in the filter. To make two cups of coffee, place two scoops of pre-ground coffee loosely in the filter. Fill the filter slowly to prevent the pre-ground coffee from overflowing.



- Proper tamping of pre-ground coffee is essential for a good espresso. If you tamp too hard, the coffee will come out slowly and strongly. If you tamp too gently, the coffee will come out quickly and weakly.
8. Place the filter holder in the appliance. For correct installation, align the filter holder handle with the UNLOCK symbol, place it in position, and turn the handle clockwise until it is aligned with the LOCK symbol.



9. Place the cup or cups under the spikes of the filter holder.
10. Ensure the lights corresponding to the coffee buttons are on, then press the 1 or 2 cup coffee button. The machine will brew the coffee and the supply will automatically shut off.
11. When you have finished brewing coffee, let the coffee maker cool for 5 minutes. Then you can remove the filter holder and empty the coffee grounds. To remove the filter holder, turn the handle from right (LOCK) to left (UNLOCK).

Warning: It is recommended to keep an eye on the coffee maker while it is running to avoid any problems.

It is **recommended** to wash the filter and filter holder after each use with fresh water to prevent clogging. You can clean the main body of the coffee maker and the drip tray with a damp cloth or sponge.

IMPORTANT: To avoid splashing, do not remove the portafilter while the coffee maker is brewing coffee.

HOW TO MAKE CAPPUCCINO

1. Prepare the espresso coffees as described in the previous sections, using sufficiently large cups.

Important: When choosing the container size, keep in mind that milk doubles or triples in volume.

2. Press the STEAM button and the indicator light will turn on.

3. Meanwhile, fill a container with about 100ml of milk for each cappuccino. For a denser, more even foam, use whole milk at room temperature (approximately 5°C).

4. Place an empty container under the vaporizer and open the dial for a few seconds to remove any air that may be trapped in the system. Close the dial again.

5. Place the container holding the milk under the steamer.

6. Immerse the steam wand into the milk container. Never submerge the black ring. Turn the dial to the STEAM position. The steam wand produces steam, which gives the milk a creamy foam. For extra creaminess, immerse the steam wand in the milk and slowly rotate the container upwards.

7. When the required temperature (ideally 60°C) and foam density are reached, stop the steam supply by turning the steam dial to the OFF position.

8. Pour the frothed milk into the cups with the previously prepared espresso; your cappuccino is ready. Sweeten to taste and, if desired, sprinkle the foam with a little cocoa powder.

Important:

1. After frothing milk, the frothing tube must be cleaned with a damp cloth to prevent any residue from clogging it.
2. After frothing milk, let steam come out of the tube for a few seconds to remove any milk residue inside the steamer.

Grades :

- To prepare more than one cappuccino, first prepare all the coffees and then at the end prepare the frothed milk for all the cappuccinos.
- To make coffee again immediately after frothing milk, the boiler must first be cooled down; otherwise, the coffee will burn. We suggest pressing the 1 CUP or 2 CUPS button and releasing some hot water before making another cup of coffee.
- **Take special care with splashes of hot water and steam coming from the cappuccino tube.**
- When the steam button lights up, you cannot choose the 1 CUP or 2 CUP function, press the steam button again to cancel the steam mode.
- **Do not apply steam for more than 60 seconds.**

Tips for making coffee

Adjust your machine by modifying the different parameters to create the best tasting drink. for a specific coffee choice. Once the machine is "set up", you can create repeatable coffees.

Get results with ease.

1. Select the desired grind size. (It is recommended to start with a setting between 5 and 9).
2. Grind and weigh the coffee for one espresso (16-18 g of ground coffee for a double espresso, 9-12 g for a single espresso). Instructions for changing the grinding function can be found in the panel description section.
3. Gently tap the sides of the portafilter to even out the coffee distribution.
4. Tamp down firmly to create a level surface, clean any excess coffee grounds from the edges of the portafilter, and make your espresso.

5. Weigh the liquid espresso to determine the brewing ratio. Brewing ratios are a matter of personal taste, but they can also serve as a guide to your preference.
- The brewing ratio is defined as the ratio between the ground coffee in the portafilter and the liquid espresso. For example, if 18 g of ground coffee produces 36 g of liquid espresso, the brewing ratio is 1:2.

Ristretto	1:1 to 1:2
Espresso	1:1 to 1:2
Long	1:3 to 1:4

The volume of water can be increased or decreased to modify the preparation ratio. Instructions on how to do this can be found in the panel description section.

6. Try to make your coffee brewing time between 20 and 40 seconds.
 - The time is recorded from when the function starts until espresso coffee stops being dispensed into the cup.
 - If the time is below the range, use a finer setting or a larger volume of water.
 - If the time exceeds the range, use a coarser setting or a smaller volume of water.
7. If the brewing time is within the range, try the espresso.

Sour taste	Use a finer setting or a larger volume of water.
Bitter taste	Use a coarser setting or a smaller volume of water.

These are guidelines, adjust them according to your preferences.

Other tips

- It is important to change only one parameter at a time and keep the other variables constant throughout this process.
- If you prefer a milk-based espresso drink, try the espresso with your milk of choice, as it will affect the flavor profile.

MACHINE RESTART

If you wish to delete the assigned grind time, coffee, and hot water settings, proceed as follows:

- Connect.
- Press 1-CUP and 2-CUP simultaneously for 3 seconds (do not release).
- The machine beeps and the LED display shows '000', indicating that the coffee quantity has been reset.

REGULAR CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning or other maintenance, turn off the coffee maker, unplug it from the mains and let it cool down.
2. Do not use solvents or detergents when cleaning the coffee maker. Only a damp cloth.
3. Remove the drip tray and clean it regularly.
4. Clean the reservoir regularly to avoid strange flavors in the coffee.
5. After preparing coffee, remove the portafilter, remove the coffee grounds, and clean the filter and portafilter residue to prevent clogging.
6. Clean the moving parts with water and dry them thoroughly.

To ensure that the coffee maker brews good-tasting coffee, you should descale the coffee maker once every 3 months (with regular use).

You can use "Coffee Maker Descaler" to descale the coffee maker's pipes. Mix 4 parts water to 1 part descaler. If you don't have descaler, you can use citric acid or vinegar; the ratio will be 100 parts water to 3 parts citric acid.

You do not need to put ground coffee in the filter when cleaning the pipes.

To clean the water outlet and steam tube, follow the steps for making a cappuccino.

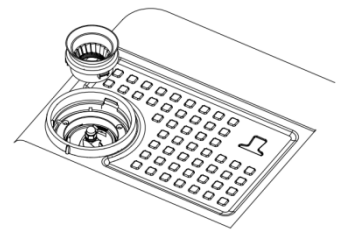
Next, repeat the process of making a cappuccino 3 times with water to ensure no cleaner residue remains in the pipes.

Each time you want to repeat the cleaning process, you must wait for the coffee maker to rest for 3 minutes.

CLEANING THE COFFEE GRINDER

Make sure to place a cup or container under the grinder.

After completing this process to collect any loose coffee grounds, it is recommended to clean the grinder at least once a week.



1. Remove the coffee bean container from the espresso machine.
2. Turn to unlock and remove the outer burr.
3. Use the provided brushes to clean any remaining dirt from the grinder. Be sure to clean both the top and bottom of the grinder chute.
4. Place the outer burr back into the machine.
5. Replace the grain hopper.

NOTE: Do not use your hands to clean up coffee grounds; use only the brushes.

PROBLEM SOLVER

Problem	Cause	Solution
No espresso coffee comes out when running your program.	Residual air inside.	Open the steam knob after heating as described in the section "Before First Use".
	There is no water in the tank.	Fill the tank.
	The filter holder holes are blocked.	Clean the filter holder outlet holes.
	The filter is blocked.	Clean the filter to remove blockages from the holes.
	The tank has been inserted incorrectly and the valves at the bottom are not open .	Press the tank down slightly to open the valves at the bottom.
	Limescale in the water circuit.	Descale as described in the section "Regular Cleaning and Maintenance".
The espresso drips around the edges of the portafilter instead of through the holes.	The filter holder has been inserted incorrectly or is dirty.	Position the filter holder correctly and turn it firmly until it stops.
	The filter holder nozzle holes are blocked.	Clean the filter holder outlet holes.
	The filter is blocked.	Clean the filter to remove blockages from the holes.
The filter holder cannot be attached to the device	Too much coffee has been put in the filter.	Use the supplied measure and make sure you are using the correct filter for the type of preparation.
The machine does not make coffee and the function button lights flash for a few seconds .	There is no water in the tank.	Fill the tank with fuel.
	The tank has been inserted incorrectly and the valves at the bottom are not open.	Press the tank down slightly to open the valves at the bottom.
	The filter is blocked.	Clean the filter to remove blockages from the holes."
	Limescale in the water circuit.	Descale as described in the section "Regular Cleaning and Maintenance".
The coffee foam is too thin (it comes out of the spout too quickly)	The pre-ground coffee is not pressed firmly enough.	Press the pre-ground coffee more firmly.
	There is not enough ground coffee.	Increase the amount of pre-ground coffee.
	The pre-ground coffee is too coarse.	Use only pre-ground coffee for espresso machines.
	The wrong type of pre-ground coffee is being used.	Change the type of pre-ground coffee.
The coffee foam is too dark (it comes out of the spout too slowly)	The pre-ground coffee is pressed too tightly.	Press the coffee with less firmness.
	There is not enough ground coffee.	Reduce the amount of pre-ground coffee.

	The filter is blocked.	Clean the filter to remove blockages from the holes.
	Pre-ground coffee is too fine.	Use only pre-ground coffee for espresso machines.
	The pre-ground coffee is too fine or wet.	Use only ground coffee for espresso machines and make sure it is not too wet.
	Limescale in the water circuit.	Descale as described in the section "Regular Cleaning and Maintenance".
No milk foam forms when preparing a cappuccino.	The milk is not cold enough.	Always use milk from the refrigerator. temperature (5°C).
	The vaporizer is dirty.	Clean as described in the section "How to make cappuccino" "
	Limescale in the water circuit.	Descale as described in the section "Regular Cleaning and Maintenance".
Steam comes out of the coffee nozzle.	The steam button is still ON.	Stop the steam supply by first turning off the steam button. Then, turn the steam dial to the OFF position.
Grinder is doing a very loud and high-pitched noise	There are strange objects in the grinder.	Clean the grinder according to the instructions in the section "Regular Cleaning and Maintenance".
The device is not working and all the function button lights are flashing		Unplug the device immediately and contact Customer service .

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

TECHNICAL PARAMETERS:

Model: EX 8000

Power:

- Coffee maker 1158 - 1258 W
- 120W Grinder

Connection: 220-240V~ 50Hz

**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, the requirements of the Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU and the requirements of the Restriction of Certain Hazardous Substances Directive (EU) 2015/863 amending 2011/65/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 à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à 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 être 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) à 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 abîmés 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 de 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 nationales 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 y a 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

Pour que votre première tasse de café soit délicieuse, vous devrez rincer la cafetière à l'eau chaude comme suit :

1. Remplissez le réservoir d'eau.

Remarque : L'appareil est fourni avec un réservoir amovible pour faciliter le nettoyage ; vous pouvez d'abord remplir le réservoir d'eau, puis le remettre en place dans l'appareil.

2. Lors du branchement de la cafetière sur le secteur, tous les voyants clignotent 3 fois.
3. Appuyez successivement sur les boutons « Marche/Arrêt », « Espresso », « Double Espresso » et « Eau chaude ». Les voyants clignoteront et les chiffres de l'affichage LED de la température s'illumineront pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer.
4. Appuyez sur le bouton « Vapeur » et ouvrez la vanne de vapeur pour évacuer l'air résiduel. Maintenez cette position pendant 30 secondes jusqu'à ce que la vapeur soit libérée. Procédez ainsi lors de la première utilisation de l'appareil ou après une période d'inutilisation prolongée.

Important : L'air résiduel à l'intérieur de la machine peut provoquer un dysfonctionnement !

5. Éteignez le bouton « Vapeur » et appuyez sur le bouton « MARCHE/ARRÊT » pour éteindre la machine avant de passer à l'étape suivante.
 6. Placez le porte-filtre dans l'appareil.
 7. Appuyez sur le bouton « MARCHE/ARRÊT », placez un récipient d'une capacité minimale de 500 ml sous la sortie de la chaudière et appuyez sur le bouton « Double espresso » lorsque les voyants sont fixes. Répétez cette opération 5 fois.
- L'appareil s'éteindra automatiquement après 20 minutes d'inutilisation. Vous pouvez appuyer sur le bouton marche/arrêt pour le redémarrer.

DESCRIPTION DU PANNEAU



Boutons

- **Pouvoir** Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer la machine à espresso.
- **Moudre** Appuyez sur le bouton de broyage pour démarrer le broyage ; appuyez à nouveau pour l'arrêter.

REMARQUE : La durée de broyage par défaut est de 15 secondes. Une fois le compte à rebours terminé, le broyage s'arrêtera automatiquement.

REMARQUE : Pour régler la quantité distribuée par défaut : branchez l'appareil, maintenez le bouton de broyage enfoncé pendant 3 secondes, puis relâchez-le ; l'écran LED affichera « 15 s ». Vous pouvez ajuster la durée de broyage en appuyant sur le bouton de broyage ; une simple pression ajoute 1 seconde. Vous pouvez également maintenir le bouton enfoncé pour effectuer un réglage plus précis. Maintenez le bouton enfoncé pendant 5 secondes pour enregistrer la nouvelle quantité.

REMARQUE : Pour le broyage, la durée minimale de personnalisation est de 8 secondes et la durée maximale de 30 secondes. (Si le processus de réglage ne s'arrête pas même après avoir atteint la durée maximale, la durée reviendra automatiquement à la durée minimale et le réglage recommencera.)

REMARQUE : Si l'écran LED affiche « CHAUD », la machine s'arrête de broyer. Laissez-la reposer 5 minutes, puis elle fonctionnera de nouveau normalement.

REMARQUE : La quantité de café moulu et le volume d'espresso peuvent varier en fonction du type de grain et des réglages de la machine.

Remarque : Une mouture trop grossière risque de faire déborder le porte-filtre et de donner un café plus léger. Pour d'autres types de café, il est préférable d'utiliser une mouture plus grossière.

REMARQUE : Une mouture trop fine peut empêcher le café moulu de remplir le filtre et entraîner une surpression. Des réglages de mouture plus fins sont disponibles pour permettre à l'utilisateur d'ajuster la taille de la mouture au fur et à mesure que le moulin s'use .

- **Espresso** ☞ Appuyez une fois sur le bouton « 1 tasse » pour obtenir un espresso. Le temps d'infusion par défaut est de 16 secondes, avec 40 ml $\pm$ 10 ml de café. Il est réglable de 12 à 22 secondes.
- **Double espresso** ☞ Appuyez une fois sur le bouton « 2 tasses » pour obtenir un double espresso. Le temps d'infusion par défaut est de 26 secondes, avec 60 ml $\pm$ 10 ml de café. Il est réglable de 20 à 35 secondes.

REMARQUE : Pour régler la quantité de distribution par défaut : branchez l'appareil, maintenez le bouton Simple/Double enfoncé pendant 3 secondes, puis relâchez-le. L'écran LED affichera « 16S » ou « 26S ». Vous pouvez ajuster la durée d'infusion à l'aide du bouton Simple/Double ; une simple pression ajoute 1 seconde. Vous pouvez également maintenir le bouton enfoncé pour effectuer un réglage. Maintenez le bouton enfoncé pendant 5 secondes pour enregistrer la nouvelle quantité.

REMARQUE : Pour une tasse simple, la durée d'infusion personnalisée minimale est de 12 secondes et la durée maximale de 22 secondes. Pour une tasse double, la durée d'infusion personnalisée minimale est de 20 secondes et la durée maximale de 35 secondes. (Si le processus de réglage ne s'arrête pas après avoir atteint la durée d'infusion maximale, le minuteur reviendra automatiquement à la durée d'infusion personnalisée minimale et redémarrera.)

REMARQUE : Le volume d'espresso est naturellement faible et la plage de réglage du volume est limitée. Si la distribution n'est pas interrompue lors de la modification du volume par défaut, la machine reviendra au réglage maximal.

REMARQUE : Les variations de volume peuvent affecter le goût de l'espresso.

- **Eau chaude** ☞ Il sert à distribuer l'eau chaude depuis la buse vapeur.

REMARQUE : Pour régler la quantité distribuée par défaut : branchez l'appareil, maintenez le bouton « Eau chaude » enfoncé pendant 3 secondes, puis relâchez-le ; l'écran LED affichera « 50 s ». Vous pouvez appuyer sur le bouton « Eau chaude » pour ajuster le temps d'infusion ; une simple pression ajoute 1 seconde. Vous pouvez également maintenir le bouton enfoncé pour effectuer un réglage. Relâchez le bouton (attendez 5 secondes) pour enregistrer la nouvelle quantité.

REMARQUE : Pour l'eau chaude, le temps de réglage minimum est de 20 secondes et le temps maximum de 90 secondes. (Si le processus de réglage ne s'arrête pas même après avoir atteint le temps maximum, le temps reviendra automatiquement au temps minimum et recommencera .)

- **Vapeur** ☞ Il sert à chauffer les liquides grâce à sa buse vapeur. Pour éviter tout risque de brûlure ou autre blessure due à la vapeur chaude, ne touchez ni les liquides ni la buse vapeur pendant ou après la cuisson. Ne retirez pas le pichet tant qu'il ne produit pas de vapeur.

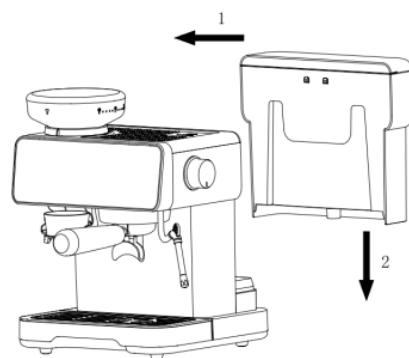
REMARQUE : Appuyez sur le bouton vapeur ; la chaudière chauffera jusqu'à 105 °C puis s'arrêtera. Après avoir ouvert le robinet vapeur, la température remontera et l'appareil sera prêt à produire de la vapeur .

REEMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

- Retirez le réservoir d'eau et le joint rouge situé au fond du réservoir, puis remplissez-le d'eau. Appuyez doucement sur le réservoir d'eau pour le fixer dans la machine avant toute utilisation.
- assurez-vous que le niveau d'eau se situe entre les repères MIN et MAX dans le réservoir.

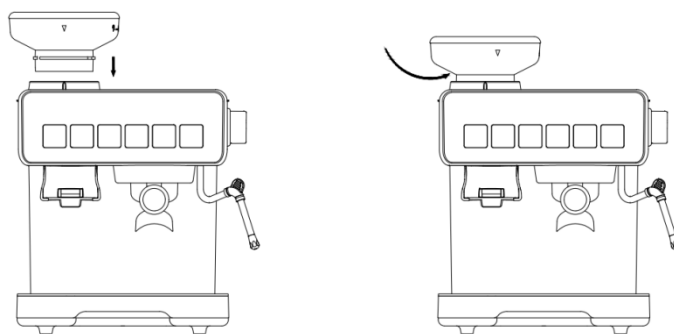
IMPORTANT : N'utilisez jamais l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans le réservoir.

- Remplissez le réservoir avec de l'eau potable douce ou filtrée. L'eau dure peut réduire la durée de vie de l'appareil. N'ajoutez aucun produit nettoyant chimique.



IMPORTANT : Il est normal de trouver occasionnellement un peu d'eau sous le réservoir. Essayez-le régulièrement avec un chiffon ou une éponge.

GRAINS DE CAFÉ



1. Retirez la trémie à grains de son emballage.
2. Placez la trémie à grains sur la machine en alignant la flèche avec celle-ci et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller en place.
3. Tournez la trémie à grains pour sélectionner la granulométrie.

Pour la préparation d'un espresso, une mouture de 5 à 9 est recommandée. Un café moulu trop finement risque de boucher la sortie du moulin.

REMARQUE : Le réglage de la taille de broyage de la trémie s'étend de 0 à 20, 0 étant le plus fin et 20 le plus grossier.

Remarque : Il est recommandé d'utiliser des grains de café entiers plutôt que du café moulu. Le café moulu perd rapidement son arôme et sa saveur.

REMARQUE : Il vous faudra peut-être plusieurs essais pour obtenir une mouture qui vous convienne le mieux.

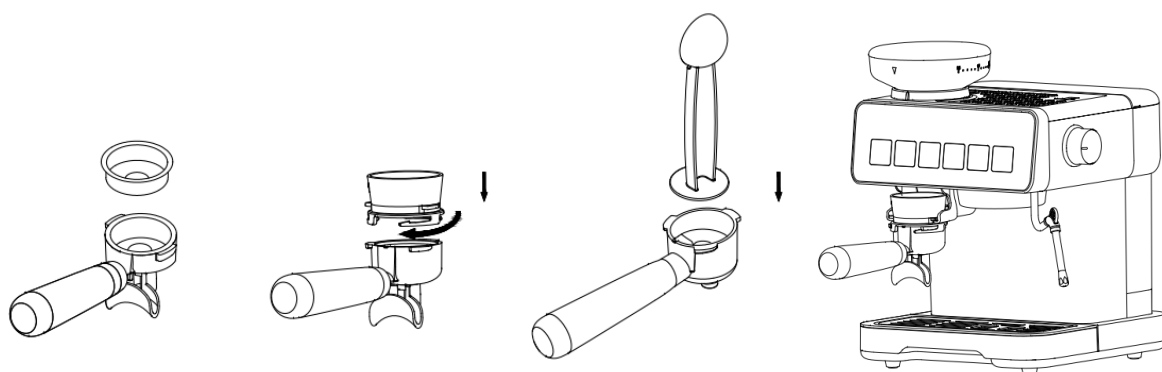
UTILISATION DE BASE DE LA CAFÉTIÈRE

Il est **recommandé** de préchauffer les tasses avant de préparer le café en les rinçant légèrement à l'eau chaude. Pour ce faire :

1. Placez le porte-filtre dans l'appareil avec le filtre en place, mais sans ajouter de café moulu.
2. Utilisez la même tasse que celle utilisée pour préparer le café, appuyez sur le bouton « une tasse » et versez de l'eau chaude dans la tasse pour la réchauffer.
3. Placez les tasses que vous utiliserez sur le chauffe-tasses, qui chauffera pendant son fonctionnement.

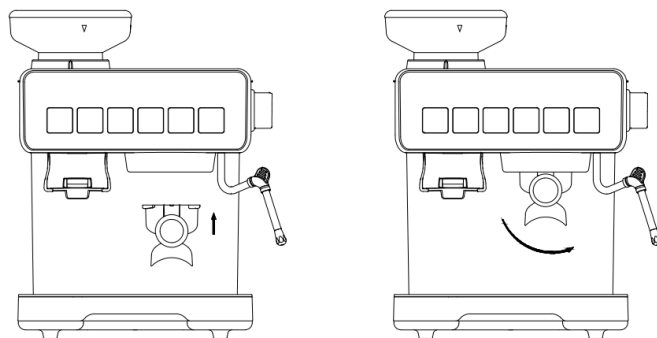
COMMENT PRÉPARER UN CAFÉ ESPRESSO AVEC DU CAFÉ MOULU

1. Poussez le filtre à un ou deux trous dans le porte-filtre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
 2. Assurez-vous qu'il y a des grains de café dans la trémie à grains.
 3. Placez l'anneau de broyage dans le porte-filtre, ce qui empêchera le café moulu de se répandre.
 4. Placez le porte-filtre à l'intérieur du support du broyeur.
 5. Appuyez sur le bouton GRIND.
 6. Une fois la mouture terminée, retirez le porte-filtre et tapotez-le doucement pour répartir uniformément la mouture de café.
 7. Tassez fermement avec le tasseur fourni. Retirez le porte-moulin. Une pression constante garantit une mouture optimale. Retirez l'excédent de marc sur le bord du porte-filtre.
- Pour préparer une tasse de café avec du café moulu, placez une dose rase de café moulu dans le filtre. Pour préparer deux tasses de café, placez deux doses de café moulu, sans les tasser, dans le filtre. Remplissez le filtre lentement pour éviter que le café ne déborde.



- Un bon tassage du café prémoulu est essentiel pour un espresso réussi. Si vous tassez trop fort, le café sera long et corsé. Si vous tassez trop peu, le café sera court et léger.

8. Placez le porte-filtre dans l'appareil. Pour une installation correcte, alignez la poignée du porte-filtre avec le symbole DÉVERROUILLER, positionnez-le et tournez la poignée dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit alignée avec le symbole VERROUILLER.



9. Placez la ou les tasses sous les pointes du porte-filtre.

10. Vérifiez que les voyants correspondant aux boutons de café sont allumés, puis appuyez sur le bouton 1 ou 2 tasses. La machine préparera le café et l'alimentation s'arrêtera automatiquement.

11. Une fois le café infusé, laissez la cafetière refroidir pendant 5 minutes. Vous pourrez ensuite retirer le porte-filtre et vider le marc de café. Pour retirer le porte-filtre, tournez la poignée de droite (VERROUILLER) vers la gauche (DÉVERROUILLER).

Avvertissement : Il est recommandé de surveiller la cafetière pendant son fonctionnement afin d'éviter tout problème.

Il est **recommandé** de laver le filtre et son porte-filtre à l'eau claire après chaque utilisation afin d'éviter tout colmatage. Vous pouvez nettoyer le corps de la cafetière et le bac d'égouttement avec un chiffon ou une éponge humide.

IMPORTANT : Pour éviter les éclaboussures, ne retirez pas le porte-filtre pendant que la cafetière prépare le café.

COMMENT FAIRE UN CAPPUCCINO

1. Préparez les cafés expresso comme décrit dans les sections précédentes, en utilisant des tasses suffisamment grandes.

Important : Lors du choix de la taille du contenant, n'oubliez pas que le volume du lait double ou triple.

2. Appuyez sur le bouton VAPEUR et le voyant s'allumera.

3. Pendant ce temps, remplissez un récipient avec environ 100 ml de lait pour chaque cappuccino. Pour une mousse plus dense et plus homogène, utilisez du lait entier à température ambiante (environ 5 °C).

4. Placez un récipient vide sous le vaporisateur et ouvrez la molette pendant quelques secondes pour éliminer toute trace d'air qui pourrait être emprisonnée dans le système. Refermez ensuite la molette.

5. Placez le récipient contenant le lait sous le cuiseur vapeur.

6. Plongez la buse vapeur dans le récipient à lait. Ne plongez jamais l'anneau noir. Tournez le sélecteur sur la position VAPEUR. La buse vapeur produit de la vapeur qui donne au lait une mousse onctueuse. Pour une mousse encore plus onctueuse, plongez la buse vapeur dans le lait et faites tourner lentement le récipient vers le haut.

7. Lorsque la température requise (idéalement 60°C) et la densité de mousse sont atteintes, arrêtez

l'alimentation en vapeur en tournant le bouton de vapeur sur la position OFF.

8. Versez le lait mousseux dans les tasses contenant l'espresso préparé au préalable ; votre cappuccino est prêt. Sucrez à votre convenance et, si vous le souhaitez, saupoudrez la mousse d' un peu de cacao en poudre.

Important:

1. Après avoir fait mousser le lait, le tube à mousser doit être nettoyé avec un chiffon humide afin d'éviter tout risque d'obstruction par des résidus.
2. Après avoir fait mousser le lait, laissez la vapeur s'échapper du tube pendant quelques secondes afin d'éliminer tout résidu de lait à l'intérieur du cuiseur vapeur.

Notes :

- Pour préparer plusieurs cappuccinos, préparez d'abord tous les cafés, puis, à la fin, préparez la mousse de lait pour tous les cappuccinos.
- Pour préparer un autre café immédiatement après avoir fait mousser le lait, il faut d'abord laisser refroidir la chaudière ; sinon, le café risque de brûler. Nous vous conseillons d'appuyer sur le bouton 1 tasse ou 2 tasses et de laisser couler un peu d'eau chaude avant de préparer une autre tasse de café.
- **Faites particulièrement attention aux éclaboussures d'eau chaude et à la vapeur provenant du tube à cappuccino.**
- Lorsque le bouton vapeur s'allume, vous ne pouvez pas choisir la fonction 1 tasse ou 2 tasses ; appuyez à nouveau sur le bouton vapeur pour annuler le mode vapeur.
- **Ne pas appliquer la vapeur pendant plus de 60 secondes.**

Conseils pour faire du café

Réglez votre machine en modifiant les différents paramètres pour obtenir la boisson la plus savoureuse pour un choix de café spécifique. Une fois la machine « configurée », vous pouvez préparer des cafés identiques à l'identique.

Obtenez des résultats facilement.

1. Sélectionnez la taille de mouture souhaitée. (Il est recommandé de commencer avec un réglage entre 5 et 9).
 2. Moudre et peser le café pour un espresso (16 à 18 g de café moulu pour un double espresso, 9 à 12 g pour un espresso simple). Les instructions pour modifier la fonction de mouture se trouvent dans la description du panneau de commande.
 3. Tapotez légèrement les côtés du porte-filtre pour répartir uniformément le café.
 4. Tassez fermement pour créer une surface plane, nettoyez l'excédent de marc de café sur les bords du porte-filtre et préparez votre espresso.
 5. Pesez l'espresso liquide pour déterminer le dosage. Le dosage est une question de goût personnel, mais il peut aussi vous guider dans vos préférences.
- Le ratio d'infusion est défini comme le rapport entre la quantité de café moulu dans le porte-filtre et la quantité d'espresso liquide. Par exemple, si 18 g de café moulu produisent 36 g d'espresso liquide, le ratio d'infusion est de 1:2.

Ristretto	1:1 à 1:2
Espresso	1:1 à 1:2
Long	1:3 à 1:4

Il est possible d'augmenter ou de diminuer la quantité d'eau pour modifier les proportions de préparation. Les instructions à ce sujet se trouvent dans la description du produit.

6. Essayez de faire infuser votre café entre 20 et 40 secondes.
 - Le temps est enregistré à partir du moment où la fonction démarre jusqu'à ce que le café expresso cesse d'être distribué dans la tasse.
 - Si le temps est inférieur à la plage indiquée, utilisez un réglage plus fin ou un volume d'eau plus important.
 - Si le temps dépasse la plage indiquée, utilisez un réglage plus grossier ou un volume d'eau plus faible.
7. Si le temps d'infusion est correct, essayez l'espresso.

Goût acide	Utilisez un réglage plus fin ou un volume d'eau plus important.
Goût amer	Utilisez un réglage plus grossier ou un volume d'eau plus faible.

Ce sont des lignes directrices, adaptez-les à vos préférences.

Autres conseils

- Il est important de ne modifier qu'un seul paramètre à la fois et de maintenir les autres variables constantes tout au long de ce processus.
- Si vous préférez une boisson à base d'espresso et de lait, essayez-la avec le lait de votre choix, car cela influencera le profil aromatique.

REDÉMARRAGE DE LA MACHINE

Si vous souhaitez supprimer les paramètres de durée de mouture, de café et d'eau chaude attribués, procédez comme suit :

- Connecter.
- Appuyez simultanément sur 1-CUP et 2-CUP pendant 3 secondes (ne pas relâcher).
- La machine émet un bip et l'écran LED affiche « 000 », indiquant que la quantité de café a été réinitialisée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN RÉGULIERS

1. Avant tout nettoyage ou autre entretien, éteignez la cafetière, débranchez-la et laissez-la refroidir.
2. N'utilisez ni solvants ni détergents pour nettoyer la cafetière. Utilisez uniquement un chiffon humide.
3. Retirez le bac de récupération et nettoyez-le régulièrement.
4. Nettoyez régulièrement le réservoir pour éviter les goûts étranges dans le café.
5. Après avoir préparé le café, retirez le porte-filtre, enlevez le marc de café et nettoyez le filtre et les résidus du porte-filtre pour éviter tout colmatage.
6. Nettoyez les pièces mobiles à l'eau et séchez-les soigneusement.

Pour garantir que la cafetière prépare un café de bon goût, vous devez la détartrer tous les 3 mois (en cas d'utilisation régulière).

Vous pouvez utiliser un détartrant pour cafetière afin de détartrer les tuyaux de votre cafetière. Mélangez 4 volumes d'eau pour 1 volume de détartrant. Si vous n'avez pas de détartrant, vous pouvez

utiliser de l'acide citrique ou du vinaigre ; le ratio sera alors de 100 volumes d'eau pour 3 volumes d'acide citrique.

Il n'est pas nécessaire de mettre du café moulu dans le filtre lors du nettoyage des canalisations.

Pour nettoyer la sortie d'eau et le tube de vapeur, suivez les étapes de préparation d'un cappuccino.

Ensuite, répétez trois fois le processus de préparation d'un cappuccino avec de l'eau afin de vous assurer qu'aucun résidu de produit nettoyant ne reste dans les canalisations.

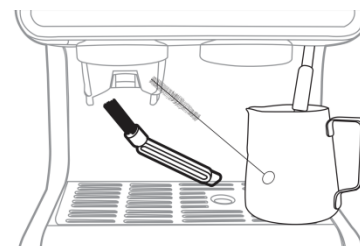
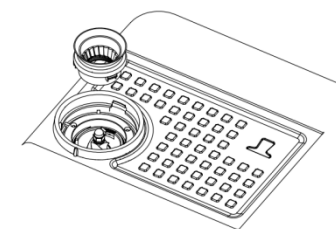
Avant de répéter le processus de nettoyage, vous devez attendre 3 minutes que la cafetière repose.

NETTOYAGE DU MOULIN À CAFÉ

Veillez à placer une tasse ou un récipient sous le broyeur.

Une fois cette opération terminée pour récupérer le marc de café, il est recommandé de nettoyer le moulin au moins une fois par semaine.

1. Retirez le récipient à grains de café de la machine à espresso.
2. Tournez pour déverrouiller et retirer la bavure extérieure.
3. Utilisez les brosses fournies pour nettoyer les résidus de saleté du broyeur. Veillez à nettoyer le haut et le bas de la goulotte du broyeur.
4. Remettez la fraise extérieure dans la machine.
5. Remplacez la trémie à grains.



REMARQUE : Ne nettoyez pas le marc de café avec vos mains ; utilisez uniquement les brosses.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause	Solution
Aucun café expresso ne sera produit lors de l'exécution de votre programme.	Air résiduel à l'intérieur.	Ouvrez le bouton de vapeur après avoir chauffé l'appareil comme décrit dans la section « Avant la première utilisation ».
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	Les trous du porte-filtre sont obstrués.	Nettoyez les orifices de sortie du porte-filtre.
	Le filtre est bloqué.	Nettoyez le filtre pour éliminer les obstructions dans les trous.
	Le réservoir a été inséré incorrectement et les vannes situées en bas ne sont pas ouvertes .	Appuyez légèrement sur le réservoir pour ouvrir les vannes situées en bas.
	Du calcaire dans le circuit d'eau.	Détartrez comme décrit dans la section « Nettoyage et entretien réguliers ».
L'espresso s'écoule sur les bords du porte-filtre au lieu de passer par les trous.	Le porte-filtre a été inséré incorrectement ou est sale.	Positionnez correctement le porte-filtre et tournez-le fermement jusqu'à ce qu'il s'arrête.
	Les orifices de la buse du porte-filtre sont obstrués.	Nettoyez les orifices de sortie du porte-filtre.
	Le filtre est bloqué.	Nettoyez le filtre pour éliminer les obstructions dans les trous.
Le porte-filtre ne peut pas être fixé. à l' appareil	On a mis trop de café dans le filtre.	Utilisez la dose fournie et assurez-vous d'utiliser le filtre approprié au type de préparation.
La machine ne fait pas de café et les voyants des boutons de fonction clignotent pendant quelques secondes .	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir de carburant.
	Le réservoir a été inséré incorrectement et les vannes situées en bas ne sont pas ouvertes.	Appuyez légèrement sur le réservoir pour ouvrir les vannes situées en bas.
	Le filtre est bloqué.	Nettoyez le filtre pour éliminer les obstructions dans les trous.
	Du calcaire dans le circuit d'eau.	Détartrez comme décrit dans la section « Nettoyage et entretien réguliers ».
La mousse de café est trop fine (elle sort du bec trop rapidement).	Le café prémoulu n'est pas suffisamment tassé.	Pressez plus fermement le café prémoulu.
	Il n'y a pas assez de café moulu.	Augmentez la quantité de café prémoulu.
	Le café prémoulu est trop grossier.	Utilisez uniquement du café prémoulu pour les machines à expresso.
	On utilise le mauvais type de café prémoulu.	Changez le type de café prémoulu.

La mousse du café est trop foncée (elle sort du bec trop lentement).	Le café prémoulu est trop tassé.	Pressez le café avec moins de fermeté.
	Il n'y a pas assez de café moulu.	Réduisez la quantité de café prémoulu.
	Le filtre est bloqué.	Nettoyez le filtre pour éliminer les obstructions dans les trous.
	Le café prémoulu est trop fin.	Utilisez uniquement du café prémoulu pour les machines à espresso.
	Le café prémoulu est trop fin ou trop humide.	Utilisez uniquement du café moulu pour les machines à espresso et assurez-vous qu'il ne soit pas trop humide.
	Du calcaire dans le circuit d'eau.	Détartrez comme décrit dans la section « Nettoyage et entretien réguliers ».
Aucune mousse de lait ne se forme lors de la préparation d'un cappuccino.	Le lait n'est pas assez froid.	Utilisez toujours du lait provenant du réfrigérateur. température (5°C).
	Le vaporisateur est sale.	Nettoyer comme décrit dans la section « Comment faire un cappuccino ». «
	Du calcaire dans le circuit d'eau.	Détartrez comme décrit dans la section « Nettoyage et entretien réguliers ».
De la vapeur s'échappe de la buse à café.	Le bouton vapeur est toujours activé.	Pour couper l'arrivée de vapeur, commencez par éteindre le bouton vapeur. Ensuite, tournez le sélecteur de vapeur sur la position OFF.
Le broyeur est en train de faire un bruit très fort et aigu	Il y a des objets étranges dans le broyeur.	Nettoyez le broyeur conformément aux instructions de la section « Nettoyage et entretien réguliers ».
L'appareil ne fonctionne pas et tous les voyants des boutons de fonction clignotent.		Débranchez l'appareil immédiatement et contactez Service client .

Si vous ne parvenez pas à identifier la cause de la panne, ne démontez pas l'appareil ; contactez un centre de service agréé.

PARAMÈTRES TECHNIQUES :

Modèle : EX 8000

Pouvoir:

Cafetière 1158 - 1258 W

Broyeur de 120 W

Alimentation : 220-240 V~ 50 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 collecte 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/UE, aux exigences de la directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE et aux exigences de la directive (UE) 2015/863 modifiant la directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses.

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 composants 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.

Instruções gerais de segurança

Antes de por este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho a disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

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 aparelho 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. **PRECAUÇÃO:** Para a segurança dos seus filhos, não

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 funcionamento 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 comprobe 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

Para garantir que a primeira xícara de café tenha um sabor excelente, você precisará enxaguar a cafeteira com água quente da seguinte forma:

1. Encha o tanque de água.

Nota: O aparelho é fornecido com um reservatório removível para facilitar a limpeza; você pode enchê-lo com água primeiro e depois colocá-lo de volta no aparelho.

2. Ao conectar a cafeteira à rede elétrica, todas as luzes piscam 3 vezes.
3. Pressione o botão "LIGAR/DESLIGAR", o botão "Espresso", o botão "Espresso Duplo" e o botão "Água Quente". As luzes piscarão e os números no visor de temperatura LED acenderão para indicar que o aparelho está aquecendo.
4. Pressione o botão "Vapor" e abra a válvula de vapor para liberar o ar residual. Mantenha-a nessa posição por 30 segundos até que o vapor seja liberado. Execute esta operação se a máquina estiver sendo usada pela primeira vez ou se não tiver sido usada por um longo período.

Importante: A presença de ar residual dentro da máquina pode causar mau funcionamento!

5. Desligue o botão "Steam" e pressione o botão "ON/OFF" para desligar a máquina antes da próxima etapa.
 6. Coloque o suporte do filtro no aparelho.
 7. Pressione o botão "LIGAR/DESLIGAR", coloque um recipiente com capacidade mínima de 500 ml sob a saída da caldeira e pressione o botão "Espresso Duplo" quando as luzes estiverem acesas continuamente. Repita esta operação 5 vezes.
- A máquina desligará automaticamente se não for usada por 20 minutos. Você pode pressionar o botão liga/desliga para reiniciá-la.

DESCRIÇÃO DO PAINEL



Botões

- **Poder** Pressione o botão liga/desliga para ligar a máquina de café expresso.
- **Moer** Pressione o botão de moagem para iniciar a moagem; pressione-o novamente para parar.

NOTA: O tempo de moagem padrão é de 15 segundos. Assim que a contagem regressiva terminar, a moagem parará automaticamente.

NOTA: Para definir a quantidade padrão de dosagem: Conecte o aparelho à tomada, pressione e segure o botão de moagem por 3 segundos e, em seguida, solte-o; o visor de LED mostrará "15S". Você pode pressionar o botão de moagem para ajustar o tempo de moagem; pressione uma vez para adicionar 1 segundo. Você também pode pressionar e segurar o botão para ajustar. Pressione e segure o botão por 5 segundos para salvar a nova quantidade.

NOTA: Para moagem, o tempo mínimo personalizável é de 8 segundos e o tempo máximo personalizável é de 30 segundos. (Se o processo de ajuste não parar mesmo após atingir o tempo máximo personalizável, o tempo retornará automaticamente ao menor tempo personalizável e o ajuste começará novamente.)

NOTA: Se o visor LED mostrar "QUENTE", a máquina irá parar de moer. Deixe-a repousar por 5 minutos e a função de moagem voltará ao normal.

NOTA: A quantidade de café moído e o volume do espresso podem variar dependendo do tipo de grão e das configurações da máquina.

NOTA: Usar uma moagem muito grossa fará com que o porta-filtro transborde, resultando em um café mais fraco. Moagens mais grossas podem ser usadas para outros tipos de café.

NOTA: Usar uma moagem muito fina pode fazer com que o café moído não preencha o filtro, além de causar sobrepressão. Configurações de moagem mais fina estão incluídas para que o usuário possa ajustar a granulometria, já que o moedor se desgasta com o uso.

- **Espresso** Pressione o botão de 1 xícara uma vez para preparar um espresso. O tempo de preparo padrão é de 16 segundos, utilizando 40 ml $\pm$ 10 ml de café. O tempo de preparo ajustável varia de 12 a 22 segundos.
- **Espresso duplo** Pressione o botão de 2 xícaras uma vez para um espresso duplo. O tempo de preparo padrão é de 26 segundos, utilizando 60 ml $\pm$ 10 ml de café. O tempo de preparo ajustável é de 20 a 35 segundos.

NOTA: Para definir a quantidade padrão de café a ser servido: Ligue o aparelho na tomada, pressione e segure o botão Simples/Duplo por 3 segundos e, em seguida, solte-o. O visor de LED mostrará "16S" ou "26S". Você pode pressionar o botão Simples/Duplo para ajustar o tempo de preparo; pressione-o uma vez para adicionar 1 segundo. Você também pode pressionar e segurar o botão para ajustar. Pressione e segure o botão por 5 segundos para salvar a nova quantidade.

NOTA: Para canecas individuais, o tempo mínimo de preparo personalizado é de 12 segundos e o máximo é de 22 segundos. Para canecas duplas, o tempo mínimo de preparo personalizado é de 20 segundos e o máximo é de 35 segundos. (Se o processo de ajuste não parar mesmo após atingir o tempo máximo de preparo, o cronômetro retornará automaticamente ao tempo mínimo de preparo personalizado e começará novamente.)

NOTA: Os volumes de café expresso são inerentemente pequenos e a faixa de ajuste de volume é limitada. Se a extração não for interrompida durante a alteração do volume padrão, a máquina retornará à configuração máxima.

NOTA: Alterações no volume podem afetar o sabor do café expresso.

- **Água quente** ☐ É utilizado para dispensar água quente da haste de vapor.

NOTA: Para definir a quantidade padrão de água a ser servida: Ligue o aparelho à tomada, pressione e mantenha pressionado o botão "Água Quente" por 3 segundos e, em seguida, solte-o; o visor LED mostrará "50S". Você pode pressionar o botão "Água Quente" para ajustar o tempo de preparo; pressione-o uma vez para adicionar 1 segundo. Você também pode pressionar e manter o botão pressionado para ajustar. Solte o botão (aguarde 5 segundos) para salvar a nova quantidade.

NOTA: Para água quente, o tempo mínimo personalizável é de 20 segundos e o máximo é de 90 segundos. (Se o processo de ajuste não parar mesmo após atingir o tempo máximo personalizável, o tempo retornará automaticamente ao tempo mínimo personalizável e começará novamente) .

- **Vapor** ☐ É utilizado para aquecer líquidos através da haste de vapor. Para evitar possíveis queimaduras ou outros ferimentos causados pelo vapor quente, não toque nos líquidos nem na haste de vapor durante ou após o cozimento. Não retire a jarra até que esteja soltando vapor.

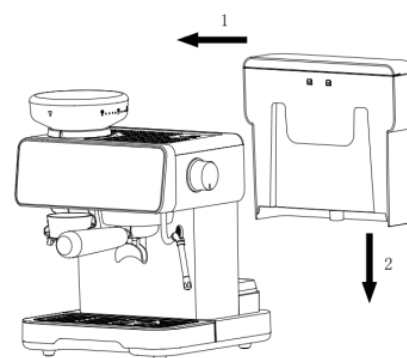
NOTA: Pressione o botão de vapor; a caldeira aquecerá até 105 °C e desligará. Após abrir o botão de vapor, a temperatura subirá novamente e estará pronta para gerar vapor .

ENCHENDO O RESERVATÓRIO DE ÁGUA

- Remova o reservatório de água e a vedação vermelha da parte inferior do reservatório e encha-o com água. Pressione levemente o reservatório de água para fixá-lo na máquina antes de usar qualquer função.
- certifique-se de que o nível da água esteja entre as linhas MIN e MAX no reservatório.

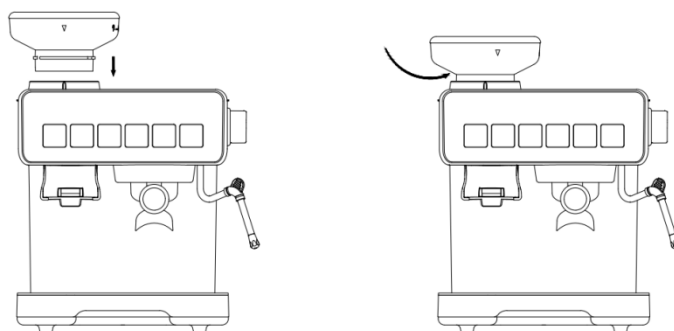
IMPORTANTE: Nunca utilize o aparelho sem água no reservatório ou sem o reservatório.

- Encha com água potável não perecível ou água filtrada. Água dura pode reduzir a vida útil do aparelho. Não adicione produtos químicos de limpeza ao reservatório.



IMPORTANTE: É normal encontrar ocasionalmente um pouco de água no espaço sob o tanque. Basta secá-lo regularmente com um pano ou esponja.

GRÃO DE CAFÉ



4. Retire o reservatório de grãos da embalagem.
5. Coloque o reservatório de grãos na máquina alinhando a seta com a máquina e gire-o no sentido horário para travá-lo no lugar.
6. Gire o funil de grãos para selecionar o tamanho da moagem.

Para preparar café expresso, recomenda-se uma moagem entre 5 e 9. Café moído muito fino pode entupir a saída do moedor.

NOTA: O ajuste do tamanho de moagem do funil varia de 0 a 20, sendo 0 a moagem mais fina e 20 a mais grossa.

NOTA: Recomenda-se o uso de grãos de café inteiros em vez de café moído. O café moído perde rapidamente seu aroma e sabor.

NOTA: Pode ser necessário fazer várias tentativas para obter a moagem ideal para o seu paladar.

USO BÁSICO DA CAFETEIRA

Recomenda- **se** aquecer as xícaras antes de preparar o café, enxaguando-as com um pouco de água quente. Para isso:

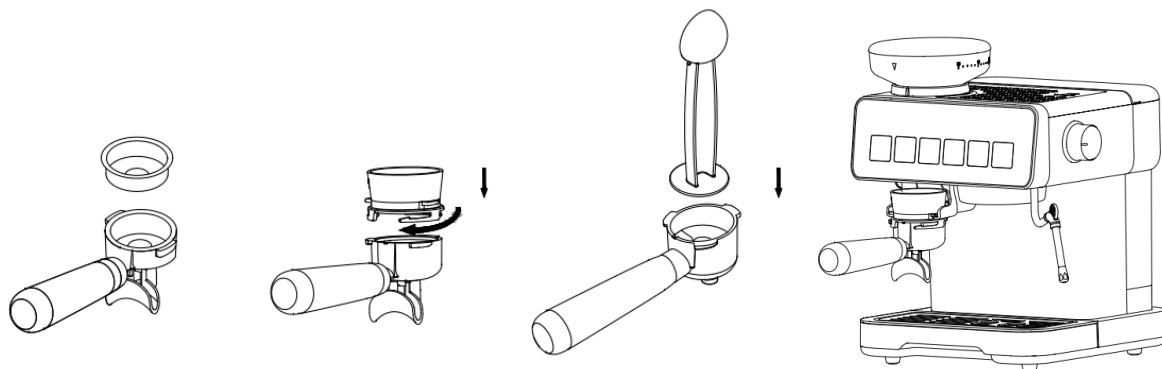
4. Coloque o porta-filtro na máquina com o filtro no lugar, mas sem adicionar café moído.
5. Usando a mesma caneca que você usará para preparar o café, pressione o botão de uma xícara e despeje água quente na caneca para aquecê-la.
6. Coloque as xícaras que você vai usar no aquecedor de xícaras, que aquece durante o funcionamento.

COMO PREPARAR CAFÉ ESPRESSO USANDO CAFÉ MOÍDO

1. Empurre o filtro de um ou dois furos para dentro do suporte do filtro até ouvir um clique.
2. Certifique-se de que haja grãos de café no reservatório de grãos.
3. Coloque o anel de moagem no porta-filtro, o que ajudará a evitar que o café moído derrame.
4. Coloque o suporte do filtro dentro do suporte do moedor.
5. Pressione o botão MOER.
6. Assim que a moagem estiver concluída, retire o porta-filtro e bata levemente nele para distribuir uniformemente o pó de café.

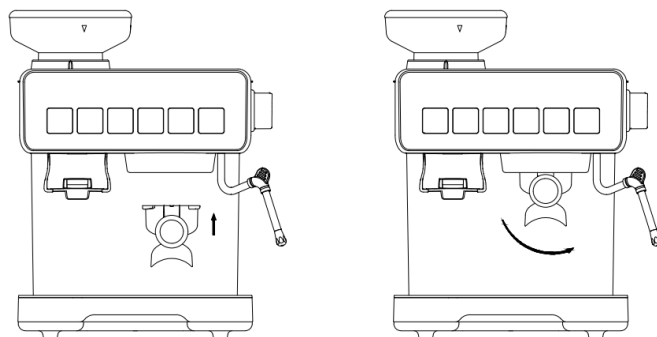
7. Pressione firmemente com o compactador incluído. Remova o suporte do moedor. Uma pressão constante criará o melhor disco de café. Remova qualquer excesso de pó de café da borda do porta-filtro.

- Para preparar uma xícara de café com café moído, coloque uma medida rasa de café moído no filtro. Para preparar duas xícaras de café, coloque duas medidas de café moído, sem compactar muito, no filtro. Encha o filtro lentamente para evitar que o café transborde.



- A compactação correta do café moído é essencial para um bom espresso. Se você compactar com muita força, o café sairá lentamente e forte. Se compactar com pouca força, o café sairá rapidamente e fraco.

8. Coloque o suporte do filtro no aparelho. Para uma instalação correta, alinhe a alça do suporte do filtro com o símbolo de DESBLOQUEIO, coloque-o na posição e gire a alça no sentido horário até que esteja alinhada com o símbolo de TRAVA.



9. Coloque a xícara ou xícaras sob os pinos do suporte do filtro.

10. Certifique-se de que as luzes correspondentes aos botões de café estejam acesas e, em seguida, pressione o botão de 1 ou 2 xícaras de café. A máquina preparará o café e o fornecimento de energia será desligado automaticamente.

11. Após preparar o café, deixe a cafeteira esfriar por 5 minutos. Em seguida, remova o porta-filtro e descarte o pó de café. Para remover o porta-filtro, gire a alavanca da direita (TRAVADO) para a esquerda (DESTRAVADO).

Atenção: Recomenda-se ficar de olho na cafeteira enquanto ela estiver funcionando para evitar problemas.

Recomenda -se lavar o filtro e o porta-filtro com água limpa após cada utilização para evitar entupimentos. A parte principal da cafeteira e a bandeja de gotejamento podem ser limpas com um pano úmido ou uma esponja.

IMPORTANTE: Para evitar respingos, não remova o porta-filtro enquanto a cafeteira estiver preparando o café.

COMO FAZER CAPPUCCINO

9. Prepare os cafés expressos conforme descrito nas seções anteriores, utilizando xícaras suficientemente grandes.

Importante: Ao escolher o tamanho do recipiente, lembre-se de que o leite dobra ou triplica de volume.

10. Pressione o botão STEAM e a luz indicadora acenderá.

11. Entretanto, coloque cerca de 100 ml de leite em um recipiente para cada cappuccino. Para uma espuma mais densa e uniforme, use leite integral em temperatura ambiente (aproximadamente 5 °C).

12. Coloque um recipiente vazio sob o vaporizador e abra o botão por alguns segundos para remover qualquer ar que possa estar preso no sistema. Feche o botão novamente .

13. Coloque o recipiente com o leite embaixo do vaporizador.

14. Mergulhe a haste de vapor no recipiente de leite. Nunca submerja o anel preto . Gire o botão para a posição VAPOR. A haste de vapor produz vapor, que dá ao leite uma espuma cremosa. Para obter ainda mais cremosidade, mergulhe a haste de vapor no leite e gire lentamente o recipiente para cima.

15. Quando a temperatura desejada (idealmente 60°C) e a densidade da espuma forem atingidas, interrompa o fornecimento de vapor girando o botão de vapor para a posição DESLIGADO.

16. Despeje o leite vaporizado nas xícaras com o café expresso previamente preparado; seu cappuccino está pronto. Adoce a gosto e, se desejar, polvilhe a espuma com um pouco de cacau em pó.

Importante:

3. Após espumar o leite, o tubo de espuma deve ser limpo com um pano úmido para evitar que qualquer resíduo o obstrua.
4. Após espumar o leite, deixe o vapor sair pelo tubo por alguns segundos para remover qualquer resíduo de leite dentro do vaporizador.

Notas :

- Para preparar mais de um cappuccino, primeiro prepare todos os cafés e, por último, prepare o leite vaporizado para todos os cappuccinos.
- Para preparar café novamente imediatamente após vaporizar o leite, a caldeira deve primeiro esfriar; caso contrário, o café queimará. Sugerimos pressionar o botão 1 XÍCARA ou 2 XÍCARAS e liberar um pouco de água quente antes de preparar outra xícara de café.
- **Tenha especial cuidado com os respingos de água quente e o vapor que saem do tubo do cappuccino.**
- Quando o botão de vapor acender, você não poderá selecionar a função de 1 xícara ou 2 xícaras; pressione o botão de vapor novamente para cancelar o modo de vapor.
- **Não aplique vapor por mais de 60 segundos.**

Dicas para fazer café

Ajuste sua máquina modificando os diferentes parâmetros para criar a bebida com o melhor sabor. para uma escolha específica de café. Uma vez que a máquina esteja "configurada", você pode criar cafés consistentes.

Obtenha resultados com facilidade.

8. Selecione a granulometria desejada. (Recomenda-se começar com uma configuração entre 5 e 9).
 9. Moa e pese o café para um expresso (16-18 g de café moído para um expresso duplo, 9-12 g para um expresso simples). As instruções para alterar a função de moagem podem ser encontradas na seção de descrição do painel.
 10. Dê leves batidinhas nas laterais do porta-filtro para distribuir o café uniformemente.
 11. Compacte firmemente para criar uma superfície nivelada, limpe qualquer excesso de pó de café das bordas do porta-filtro e prepare seu espresso.
 12. Pese o café espresso líquido para determinar a proporção de preparo. As proporções de preparo são uma questão de gosto pessoal, mas também podem servir como um guia para sua preferência.
- A proporção de preparo é definida como a relação entre o café moído no porta-filtro e o líquido do espresso. Por exemplo, se 18 g de café moído produzem 36 g de líquido de espresso, a proporção de preparo é de 1:2.

Ristretto	1:1 para 1:2
Espresso	1:1 para 1:2
Longo	1:3 a 1:4

O volume de água pode ser aumentado ou diminuído para modificar a proporção de preparação. As instruções sobre como fazer isso podem ser encontradas na seção de descrição do produto.

13. Procure deixar o café em infusão por um período entre 20 e 40 segundos.
 - O tempo é registrado desde o início da função até que o café espresso pare de ser servido na xícara.
 - Se o tempo estiver abaixo do intervalo, use uma configuração mais precisa ou um volume maior de água.
 - Se o tempo exceder o intervalo, use uma configuração mais grossa ou um volume de água menor.
14. Se o tempo de preparo estiver dentro do intervalo recomendado, experimente o espresso.

Sabor azedo	Use uma configuração mais fina ou um volume maior de água.
Sabor amargo	Use uma configuração mais grossa ou um volume menor de água.

Estas são diretrizes; ajuste-as de acordo com suas preferências.

Outras dicas

- É importante alterar apenas um parâmetro de cada vez e manter as outras variáveis constantes durante todo o processo.
- Se você prefere uma bebida de café espresso com leite, experimente o espresso com o leite de sua preferência, pois isso afetará o sabor.

REINICIALIZAÇÃO DA MÁQUINA

Se desejar excluir as configurações atribuídas de tempo de moagem, café e água quente, proceda da seguinte forma:

- Conectar.
- Pressione 1-CUP e 2-CUP simultaneamente por 3 segundos (não solte).

- A máquina emite um sinal sonoro e o visor LED mostra '000', indicando que a quantidade de café foi zerada.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO REGULARES

7. Antes de limpar ou realizar qualquer outra manutenção, desligue a cafeteira, desconecte-a da tomada e deixe-a esfriar.
8. Não utilize solventes ou detergentes para limpar a cafeteira. Use apenas um pano úmido.
9. Remova a bandeja coletora de gotas e limpe-a regularmente.
10. Limpe o reservatório regularmente para evitar sabores estranhos no café.
11. Após preparar o café, retire o porta-filtro, remova a borra de café e limpe o filtro e o porta-filtro para evitar entupimentos.
12. Limpe as partes móveis com água e seque-as completamente.

Para garantir que a cafeteira prepare um café saboroso, você deve descalcificá-la a cada 3 meses (com uso regular).

Você pode usar um descalcificador para cafeteiras para remover o calcário dos canos da sua máquina. Misture 4 partes de água para 1 parte de descalcificador. Se não tiver descalcificador, você pode usar ácido cítrico ou vinagre; a proporção será de 100 partes de água para 3 partes de ácido cítrico. Não é necessário colocar pó de café no filtro ao limpar os canos.

Para limpar a saída de água e o tubo de vapor, siga os passos para preparar um cappuccino.

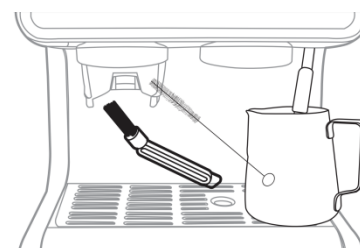
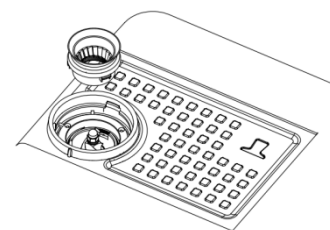
Em seguida, repita o processo de preparo do cappuccino 3 vezes com água para garantir que nenhum resíduo de produto de limpeza permaneça nos canos.

Sempre que desejar repetir o processo de limpeza, você deve esperar que a cafeteira descanse por 3 minutos.

LIMPEZA DO MOEDOR DE CAFÉ

Certifique-se de colocar um copo ou recipiente embaixo do moedor. Após concluir este processo para recolher os grãos de café soltos, recomenda-se limpar o moedor pelo menos uma vez por semana.

6. Retire o recipiente de grãos de café da máquina de café expresso.
7. Gire para destravar e remova a rebarba externa.
8. Use as escovas fornecidas para limpar qualquer resíduo de sujeira do moedor. Certifique-se de limpar tanto a parte superior quanto a inferior da calha do moedor.
9. Recoloque a fresa externa na máquina.
10. Substitua a tremonha de grãos.



NOTA: Não utilize as mãos para limpar a borra de café; utilize apenas as escovas.

SOLUCIONADOR DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solução
Não sai café expresso quando você executa o programa.	Ar residual no interior.	Após o aquecimento, abra a válvula de vapor conforme descrito na seção "Antes da primeira utilização".
	Não há água no tanque.	Encha o tanque.
	Os orifícios do suporte do filtro estão obstruídos.	Limpe os orifícios de saída do suporte do filtro.
	O filtro está bloqueado.	Limpe o filtro para remover obstruções dos orifícios.
	O tanque foi inserido incorretamente e as válvulas na parte inferior não estão abertas .	Pressione levemente o tanque para baixo para abrir as válvulas na parte inferior.
	Incrustações de calcário no circuito de água.	Remova o calcário conforme descrito na seção "Limpeza e Manutenção Regulares".
O café expresso pinga pelas bordas do porta-filtro em vez de passar pelos orifícios.	O suporte do filtro foi inserido incorretamente ou está sujo.	Posicione o suporte do filtro corretamente e gire-o firmemente até parar.
	Os orifícios do bocal do suporte do filtro estão obstruídos.	Limpe os orifícios de saída do suporte do filtro.
	O filtro está bloqueado.	Limpe o filtro para remover obstruções dos orifícios.
O suporte do filtro não pode ser encaixado para o dispositivo	Colocou-se café em excesso no filtro.	Utilize a medida fornecida e certifique-se de usar o filtro correto para o tipo de preparação.
A máquina não faz café e as luzes dos botões de função piscam por alguns segundos .	Não há água no tanque.	Encha o tanque com combustível.
	O tanque foi inserido incorretamente e as válvulas na parte inferior não estão abertas.	Pressione levemente o tanque para baixo para abrir as válvulas na parte inferior.
	O filtro está bloqueado.	Limpe o filtro para remover obstruções dos orifícios."
	Incrustações de calcário no circuito de água.	Remova o calcário conforme descrito na seção "Limpeza e Manutenção Regulares".
A espuma do café está muito rala (sai do bico muito rapidamente).	O café pré-moído não foi prensado com firmeza suficiente.	Pressione o café pré-moído com mais firmeza.
	Não há café moído suficiente.	Aumente a quantidade de café pré-moído.
	O café pré-moído está com a granulometria muito grossa.	Utilize apenas café pré-moído em máquinas de café expresso.
	Está sendo usado o tipo errado de café pré-moído.	Troque o tipo de café pré-moído.

A espuma do café está muito escura (sai muito lentamente do bico).	O café pré-moído está compactado em excesso.	Pressione o café com menos firmeza.
	Não há café moído suficiente.	Reduza a quantidade de café pré-moído.
	O filtro está bloqueado.	Limpe o filtro para remover obstruções dos orifícios.
	O café pré-moído é muito fino.	Utilize apenas café pré-moído em máquinas de café expresso.
	O café pré-moído está muito fino ou úmido.	Use apenas café moído para máquinas de expresso e certifique-se de que não esteja muito úmido.
	Incrustações de calcário no circuito de água.	Remova o calcário conforme descrito na seção "Limpeza e Manutenção Regulares".
Não se forma espuma de leite ao preparar um cappuccino.	O leite não está suficientemente frio.	Use sempre leite refrigerado. temperatura (5°C).
	O vaporizador está sujo.	Limpe conforme descrito na seção "Como fazer cappuccino". "
	Incrustações de calcário no circuito de água.	Remova o calcário conforme descrito na seção "Limpeza e Manutenção Regulares".
Sai vapor do bico do café.	O botão de vapor ainda está LIGADO.	Interrompa o fornecimento de vapor desligando primeiro o botão de vapor. Em seguida, gire o seletor de vapor para a posição DESLIGADO.
Grinder está fazendo um ruído muito alto e agudo	Existem objetos estranhos no triturador.	Limpe o moedor de acordo com as instruções da seção "Limpeza e Manutenção Regulares".
O aparelho não está funcionando e todas as luzes dos botões de função estão piscando.		Desligue o aparelho da tomada. entre em contato imediatamente. Atendimento ao Cliente .

Se não conseguir localizar a causa da avaria, não desmonte o aparelho; entre em contato com uma assistência técnica autorizada.

PARÂMETROS TÉCNICOS:

Modelo: EX 8000

Poder:

- Cafeteira 1158 - 1258 W
- Moedor de 120W

Conexão: 220-240V~ 50Hz

**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 contactar 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 os requisitos da Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/UE, os requisitos da Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética 2014/30/UE e os requisitos da Diretiva (UE) 2015/863 relativa à Restrição de Determinadas Substâncias Perigosas, que altera a Diretiva 2011/65/UE.

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 contactar-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.

INDICACIONS DE SEGURETAT

Llegiu detingudament les instruccions d'ús d'aquest aparell abans de la posada en funcionament i procureu desfer 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

Per garantir que el sabor de la primera tassa de cafè sigui excel·lent, haurà d'esbandir la cafetera amb aigua calenta tal com s'indica a continuació:

1. Ompliu el dipòsit d'aigua.

Nota: L'aparell se subministra amb un dipòsit desmuntable per facilitar la neteja, podeu omplir el dipòsit amb aigua primer i, a continuació, col·locar el dipòsit a l'aparell.

2. En connectar la cafetera a la xarxa elèctrica, tots els llums parpellegen 3 vegades.
3. Premeu el botó "ON/OFF", el botó "Espresso", "Doble Espresso" i "Aigua calenta". Els llums parpellegen i els números a la pantalla LED de temperatura s'encendran per indicar que l'aparell s'està escalfant.
4. Premeu el botó "Vapor" i obriu la perilla de vapor per alliberar l'aire residual. Mantingueu aquesta operació durant 30 segons fins que surti vapor. Realitzeu aquesta operació si la màquina s'usa per primera vegada o si no s'usa durant un temps prolongat.

Important: L'aire residual a l'interior pot provocar que la màquina no funcioni correctament!

5. Apagueu el botó "Vapor" i premeu el botó "ON/OFF" per apagar la màquina abans del següent pas.
 6. Col·loqueu el portafiltre a l'aparell.
 7. Premeu el botó "ON/OFF", col·loqueu un recipient amb una capacitat mínima de 500 ml sota la sortida de la caldera i premeu el botó "Doble Espresso" quan les llums estiguin fixes. Repetiu aquesta operació 5 vegades.
- La màquina s'apaga automàticament si no s'utilitza durant 20 minuts. Podeu prémer el botó d'encesa/apagada per reiniciar-la.

DESCRIPCIÓ DEL PANELL



Botons

- **Power** ⏻: Premeu el botó d'encesa per engegar la màquina d'espressament.
- **Grind** ☕: Premeu el botó de mòlta per començar a moldre; premeu-lo novament per aturar-lo.

NOTA: El temps de mòlta predeterminat és de 15 segons. Un cop finalitzat el compte regressiu, la mòlta s'aturarà automàticament.

NOTA: Per configurar la quantitat de dispensació predeterminada: Connecteu l'aparell, mantingueu premut el botó de mòlta durant 3 segons i després deixeu-lo anar; la pantalla LED mostrarà "15S". Podeu prémer el botó de mòlta per ajustar el temps de mòlta; premeu-lo una vegada per afegir 1 segon. També podeu mantenir premut el botó per ajustar. Premeu el botó durant 5 segons per desar la nova quantitat.

NOTA: Per moldre, el temps mínim personalitzat és de 8 segons i el màxim personalitzat és de 30 segons. (Si el procés d'ajustament no s'atura fins i tot després d'assolir el temps màxim personalitzat, el temps tornarà automàticament al temps personalitzat més curt i començarà l'ajust de nou).

NOTA: Si la pantalla LED mostra "CALENT", la màquina deixarà de moldre. Deixeu-la reposar durant 5 minuts i la funció de mòlt tornarà a la normalitat.

NOTA: La quantitat de cafè mòlt i el volum de l'espresso poden variar segons el tipus de gra i la configuració de la màquina.

NOTA: Usar una mòlta massa gruixuda provocarà que el portafiltre es desbordi i un cafè més suau. Es poden fer servir mides de mòlta més grans per a altres tipus de cafè.

NOTA: Usar una mòlta massa fina pot provocar que el cafè mòlt no ompli el filtre, així com sobrepressió.

S'inclouen ajustaments de mòlta més fina perquè l'usuari ajusti la mida de la mòlta, ja que el molinet es desgasta amb l'ús.

- **Espresso** ☕: Premeu el botó de 1 tassa una vegada per a un espresso individual. El temps de preparació predeterminat és de 16 segons, amb una quantitat de cafè de 40 ml $\pm$ 10 ml. El temps de preparació ajustable és de 12 a 22 segons.
- **Double Espresso** ☕: Premeu el botó de 2 tasses una vegada per a un espresso doble. El temps de preparació predeterminat és de 26 segons, amb una quantitat de cafè de 60 ml $\pm$ 10 ml. El temps de preparació ajustable és de 20 a 35 segons.

NOTA: Per configurar la quantitat de dispensat per defecte: Connecteu l'aparell, mantingueu premut el botó Simple/Doble durant 3 segons i després deixeu-lo anar. La pantalla LED mostrarà "16S" o "26S". Podeu prémer el

botó Simple/Doble per ajustar el temps de preparació; premeu-lo una vegada per afegir 1 segon. També podeu mantenir premut el botó per ajustar. Premeu el botó durant 5 segons per desar la nova quantitat.

NOTA: Per a tasses individuals, el temps de preparació personalitzat mínim és de 12 segons i el màxim de 22 segons. Per a tasses dobles, el temps de preparació personalitzat mínim és de 20 segons i el màxim de 35 segons. (Si el procés d'ajustament no s'atura fins i tot després d'assolir el temps de preparació màxim, el temps tornarà automàticament al temps de preparació personalitzat mínim i tornarà a començar).

NOTA: Els volums d'espresso són inherentment petits i el rang d'ajustament del volum és limitat. Si la dispensació no s'atura durant el canvi del volum predeterminat, la màquina tornarà a la configuració màxima.

NOTA: Els canvis als volums poden afectar el sabor de l'espresso.

- **Hot Water** ☐: S'utilitza per dispensar aigua calenta des de la vareta de vapor.

NOTA: Per configurar la quantitat de dispensat predeterminada: Connecteu l'aparell, mantingueu premut el botó "Aigua calenta" durant 3 segons i després deixeu-lo anar; la pantalla LED mostrarà "50S". Podeu prémer el botó "Aigua calenta" per ajustar el temps de preparació; premeu-lo una vegada per afegir 1 segon. També podeu mantenir premut el botó per ajustar. Deixeu de pressionar el botó (aturar 5 segons) per guardar la nova quantitat.

NOTA: Per a aigua calenta, el temps personalitzat mínim és de 20 segons i el màxim és de 90 segons. (Si el procés d'ajustament no s'atura fins i tot després d'assolir el temps personalitzat màxim, el temps tornarà automàticament al temps personalitzat mínim i tornarà a començar) . .

- **Steam** ☙ s'utilitza per escalfar líquids a través de la vareta de vapor. Per evitar possibles cremades o altres lesions per vapor calent, no toqueu els líquids ni la vareta de vapor durant o després de la cocció. No traieu la gerra fins que estigui fumejant.

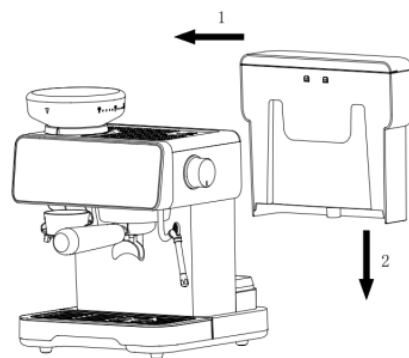
NOTA: Premeu el botó de vapor; la caldera s'escalfarà a 105 °C i s'aturarà. Després d'obrir la perilla de vapor, la temperatura tornarà a pujar i estarà a punt per vaporitzar .

OMPLIT DEL DIPÒSIT D'AIGUA

- Traieu el dipòsit d'aigua i el segell vermell de la part inferior del dipòsit i ompliu-lo amb aigua. Premeu suaument cap avall el dipòsit d'aigua perquè quedi segur a la màquina abans d'utilitzar qualsevol funció.
- Assegureu-vos que el nivell de l' aigua estigui entre les línies MIN i MAX al dipòsit d'aigua abans d'utilitzar-lo.

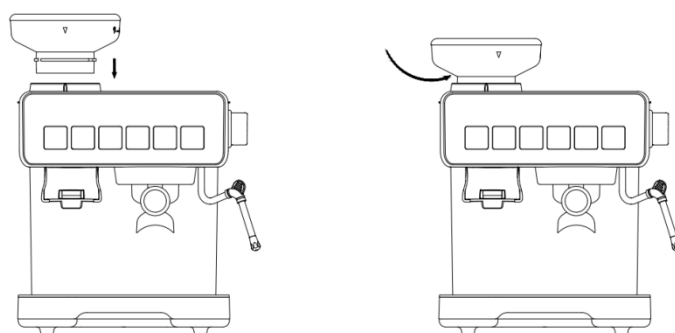
IMPORTANT: No utilitzeu mai l'aparell sense aigua al dipòsit o sense el dipòsit.

- Ompliu amb aigua potable suau o aigua filtrada. L'aigua dura pot escurçar el temps de vida útil de la màquina. No afegiu cap tipus netejadors químics al dipòsit.



IMPORTANT: És normal que, de tant en tant, hi hagi una mica d'aigua a l'espai sota el dipòsit. Simplement eixugui'l amb un drap o una esponja regularment.

GRA DE CAFÈ



7. Traieu la tremuja de grans de l'embalatge.
8. Col·loqueu la tremuja de grans a la màquina alineant la fletxa amb la màquina i gireu aquest en el sentit de les agulles del rellotge per bloquejar-la al seu lloc.
9. Gireu la tremuja de grans per seleccionar la mida de mòlta.

Es recomana la utilització d'una mòlta mida de 5 a 9 per a la realització del cafè espresso. Un cafè mòlt massa fi pot provocar obstruccions a la sortida del molinet.

NOTA: L'ajust de la mida de mòlta de la tremuja varia de 0 a 20 , sent 0 el més fi i 20 el més gruixut.

NOTA: Es recomana fer servir grans de cafè sencers en lloc de cafè mòlt. El cafè mòlt perd ràpidament la seva aroma i sabor.

NOTA: És possible que siguin necessaris diversos intents per aconseguir una mida de mòlta que s'adapti millor al vostre gust

ÚS BÀSIC DE LA CAFETERA

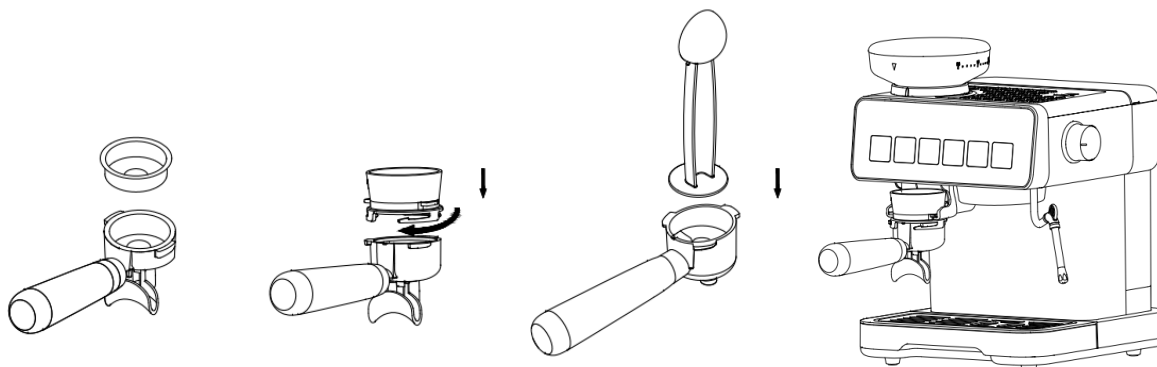
Es **recomana** escalfar les tasses abans de preparar el cafè esbandint-les amb una mica d'aigua calenta. Per això:

7. Col·loqueu el portafiltres a l'aparell amb el filtre posat, però sense afegir cafè mòlt.
8. Amb la mateixa tassa que utilitzareu per preparar el cafè, premeu el botó d'una tassa i aboqueu aigua calenta a la tassa per escalfar-la.
9. Col·loqueu les tasses que utilitzareu sobre l'escalfador de tasses, que s'escalfa durant el funcionament

COM PREPARAR CAFÈ ESPRESS UTILITZANT EL MÒLT DE CAFÈ

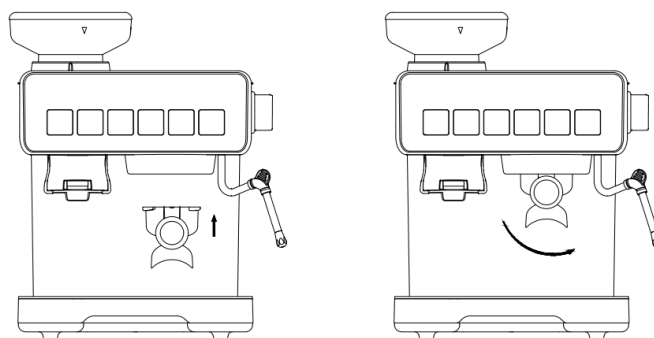
1. Empenyeu el filtre d'una o dues preses al portafiltre fins que encaixi al seu lloc.
2. Assegureu-vos que hi hagi grans de cafè a la tremuja de grans.
3. Col·loqueu l'anell de mòlta al portafiltre, cosa que ajudarà a evitar que el cafè mòlt se surti.
4. Col·loqueu el portafiltre dins del suport del molinet.
5. Premeu el botó GRIND.
6. Un cop acabada la mòlta, traieu el portafiltre i colpegeu-lo suaument per distribuir uniformement els grans de cafè.
7. Premeu fermament amb el premsador inclòs. Traieu el suport del molinet. Una pressió constant crearà la millor pastilla de cafè. Traieu l'excés de pòsits de la vora del portafiltre.

- Per preparar un sol cafè amb cafè premòlt, poseu una mesura rasa de cafè premòlt al filtre. Per preparar dos cafès, poseu dues mesures de cafè pre-mòlt sense prémer al filtre. Ompliu el filtre a poc a poc per evitar que el cafè premòlt es desbordi



- El premsat correcte del cafè premòlt és essencial per obtenir un bon espresso. Si es pressiona massa, el cafè sortirà lent i fort. Si es pressiona amb massa suavitat, el cafè sortirà ràpid i feble.

8. Col·loqueu el portafiltre a l'aparell. Per a una instal·lació correcta, alineu la nansa del portafiltre amb el símbol de DESBLOQUEIG, col·loqueu-lo i gireu la nansa cap a la dreta fins que estigui alineat amb el símbol de BLOQUEIG.



9. Col·loqueu la tassa o les tasses sota els pics del portafiltre.

10. Assegureu-vos que els llums corresponents als botons del cafè estiguin encesos, després premeu el botó de cafè d'1 o 2 tasses. L'aparell prepara el cafè i el subministrament és... interromput automàticament.

11. Quan acabis de preparar cafè, deixa que la cafetera es refredi durant 5 minuts i ja podràs retirar el portafiltres i buidar els residus del cafè. Per treure el portafiltre, gireu la maneta des de la dreta (BLOQUEIG) a l'esquerra (DESBLOQUEIG).

Avís: es recomana estar pendent de la cafetera mentre estigui funcionant per evitar qualsevol problema.

Es **recomana** rentar el filtre i el portafiltres després de cada ús amb aigua fresca per evitar que s'obstrueixi. Pots netejar el cos principal de la cafetera i la safata de degoteig amb un drap o baieta humida.

IMPORTANT: per evitar esquixades, no tregui el portafiltres mentre la cafetera estigui preparant cafè.

COM FER CAPUTXÍ

17. Preparar els cafès espresso com es descriu als apartats anteriors, utilitzant tasses prou grans.

Important: En triar la mida del recipient, tingueu en compte que la llet duplica o triplica el seu volum.

18. Premeu el botó STEAM i el llum indicador s'encén.

19. Mentrestant, omple un recipient amb uns 100ml de llet per a cada caputxí. Per a una escuma més densa i uniforme, useu llet sencera a temperatura ambient (aproximadament 5 °C).

20. Col·loqueu un recipient buit sota el vaporitzador i obriu el dial durant uns segons per eliminar l'aire que pugui quedar al circuit. Tanqueu novament el dial .

21. Col·loqueu el recipient que conté la llet sota el vaporitzador.

22. Submergiu el vaporitzador al recipient de la llet. Mai submergeixi l'anell negre . Gireu el dial a la posició VAPOR. El vaporitzador produeix vapor, cosa que dona a la llet una escuma cremosa. Per obtenir una escuma més cremosa, submergiu el vaporitzador a la llet i gireu el recipient lentament cap amunt.

23. Quan s'arribi a la temperatura requerida (l'ideal és 60°C) i la densitat de l'escuma, interrompi el subministrament de vapor girant el dial de vapor a la posició OFF.

24. Aboqui la llet escumada a les tasses amb el cafè exprés preparat prèviament; el seu caputxí està llest. Endolciu al gust i, si voleu, empolvoreu l'escuma amb una mica de cacau en pols.

Important:

5. Després d'escumar llet, el tub escumador ha de ser netejat amb un drap humit per evitar quedin restes que l'obstrueixin.
6. Després d'escumar llet, deixa que surti vapor pel tub durant uns segons per eliminar restes de llet a l'interior del vaporitzador.

Notes :

- Per preparar més d'un caputxí, primer prepareu tots els cafès i després prepareu la llet escumada per a tots els caputxins.
- Per tornar a preparar cafè immediatament després d'escumar la llet, primer cal refredar la caldera; en cas contrari, el cafè es cremarà, per això suggerim pressionar el botó 1 TASSA o 2 TASSES i alliberar una mica d'aigua a alta temperatura abans de preparar una altra tassa de cafè.
- **Tingueu especial cura amb les esquitxades d'aigua calenta i el vapor que surt del tub del caputxí.**
- Quan el botó de vapor s'il·lumina, no podeu triar la funció 1 TASSA o 2 TAXES, premeu el botó de vapor novament per cancel·lar el mode de vapor.
- **No apliqueu vapor durant més de 60 segons.**

Consells per fer cafè

Ajusteu la vostra màquina modificant els diferents paràmetres per crear la beguda amb el millor sabor. per a una elecció de cafè específica. Quan la màquina estigui "configurada", pot crear cafès repetibles.

Obtingueu resultats amb facilitat.

15. Seleccioneu la mida de mòlta desitjada. (Es recomana començar amb un ajustament entre 5 i 9).

16. Mola i malgrat el cafè per a un espresso (16-18 g de cafè mòlt per a cafè doble, 9-12 g per a cafè simple).
Les instruccions per canviar la funció de mòlta es troben a l'apartat de descripció del panell.

17. Colpegeu suaument els costats del portafiltre per anivellar la distribució del cafè.

18. Apisoneu fermament per crear una superfície anivellada, netegeu l'excés de cafè mòlt de les vores del portafiltre i prepara el teu espresso.

19. Tot i l'espresso líquid per determinar la proporció de preparació. Les proporcions de preparació són una qüestió de gustos personals, però també poden servir com a guia per al vostre gust.

- La relació de preparació es defineix com la relació entre el cafè mòlt al portafiltre i l'espresso líquid. Exemple: si 18 g de cafè mòlt produeixen 36 g d'espresso líquid, la proporció de preparació és de 1:2.

Ristretto	1:1 a 1:2
Espresso	1:1 a 1:2
Llarg	1:3 a 1:4

Es pot augmentar o disminuir el volum d'aigua per modificar la proporció de preparació. Les instruccions sobre com fer-ho es troben a l'apartat de descripció del panell.

20. Intenteu que el temps de preparació del vostre cafè sigui d'entre 20 i 40 segons.

- Es registra el temps des que s'inicia la funció fins que es deixa de dispensar cafè exprés a la tassa.
- Si el temps està per sota del rang, utilitzeu una configuració més fina o un volum d'aigua més gran.
- Si el temps supera el rang, utilitzeu un ajustament més gruixut o un volum d'aigua menor.

21. Si el temps de preparació és dins del rang, proveu l'espresso.

Sabor agre	Utilitzeu un ajustament més fi o un volum d'aigua més gran.
Sabor amarg	Utilitzeu un ajustament més gruixut o un volum d'aigua menor.

Aquestes són pautes, ajuste-les segons les seves preferències.

Altres consells

- És important canviar només un paràmetre alhora i mantenir les altres variables constants a través d'aquest procés.
- Si preferiu una beguda d'espresso a base de llet, proveu l'espresso amb la llet d'elecció, ja que afectarà el perfil de sabor.

REINICI DE LA MÀQUINA

Si voleu esborrar la configuració de temps de mòlta, cafè i aigua calenta assignada, procediu de la següent manera:

- Connectar.
- Premeu 1-CUP i 2-CUP simultàniament en 3 segons (no deixar anar) .
- La màquina emet un xiulet i la pantalla LED mostra '000', indicant que s'ha restablert la quantitat de cafè.

NETEJA REGULAR I MANTENIMENT

13. Abans de netejar o un altre manteniment, apaga la cafetera, desendolla-la de la xarxa i deixa que es refredi.

14. No utilitzis dissolvents o detergents quan netegis la cafetera. Només un drap humit.

15. Retira la safata per al degoteig i neteja-la regularment.

16. Neteja el dipòsit regularment per evitar sabors estranys al cafè.

17. Després de preparar un cafè, treu el portafiltres, retira el cafè en pols, neteja els residus del filtre i el portafiltres perquè evitis que s'obstrueixi.

18. Neteja les parts mòbils amb aigua i eixuga-les bé.

Per assegurar-vos que la cafetera prepara cafè amb bon sabor, haureu de descalcificar la cafetera 1 vegada cada 3 mesos (amb un ús regular).

Podeu utilitzar "Desincrustant per a cafeteres" per descalcificar els conductes de la cafetera. Barregeu 4 parts d'aigua per 1 part de desincrustant. Si no teniu desincrustant podeu utilitzar àcid cítric o vinagre, la ràtio serà 100 parts d'aigua per 3 parts d'àcid cítric.

No cal que posi cafè molt al filtre quan netegi els conductes.

Per netejar la sortida daigua i el tub de vapor seguiu els passos per fer un cappuccino.

Després, repetiu el procés de fer un cappuccino 3 vegades amb aigua perquè no quedin restes del netejador als conductes.

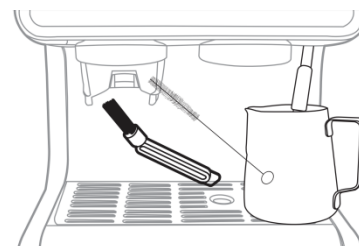
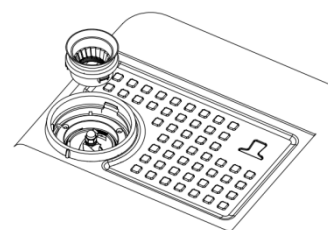
Cada vegada que vulgueu repetir el procés de neteja haureu d'esperar que la cafetera reposi durant 3 minuts.

NETEJA DEL MOLINET DE CAFÈ

Assegureu-vos de posar una tassa o recipient sota el molinet.

En completar aquest procés per recollir les restes soltes de cafè. Es recomana netejar el molinet almenys una vegada a la setmana.

11. Traieu el contenidor de grans de cafè de la màquina de cafè exprés.
12. Gireu per desbloquejar i extreure la rebava exterior.
13. Utilitzeu els raspalls proporcionats per netejar qualsevol resta de brutícia del molinet. Assegureu-vos de netejar el des de dalt i la part inferior del conducte de la trituradora.
14. Col·loqueu la rebava exterior novament a la màquina.
15. Col·loqueu novament la tremuja de grans al seu lloc.



NOTA: No utilitzeu les mans per netejar les restes de cafè mòlt, només utilitzeu els pinzells

SOLUCIONADOR DE PROBLEMES

Problema	Causa	Solució
No surt cafè espresso en executar el programa.	Aire residual a l'interior.	Obriu la perilla de vapor després d'escalfar com es descriu a la secció "Abans del primer ús".
	No hi ha aigua al dipòsit.	Ompliu el dipòsit.
	Els orificis del portafiltres estan bloquejats.	Netegeu els orificis de sortida del portafiltre.
	El filtre està bloquejat.	Netegeu el filtre per eliminar els bloquejos dels orificis.
	El dipòsit s'ha inserit incorrectament i les vàlvules a la part inferior no estan obertes.	Premeu el dipòsit cap avall lleugerament per obrir les vàlvules a la part inferior.
	Cal al circuit d'aigua.	Descalcifiqueu com es descriu a la secció "Neteja regular i manteniment".
El cafè espresso degota per les vores del portafiltre en lloc de pels orificis.	El portafiltre s'ha inserit incorrectament o és brut.	Col·loqueu el portafiltre correctament i gireu-lo fermament fins al límit.
	Els orificis dels filtres del portafiltre estan bloquejats.	Netegeu els orificis de sortida del portafiltre.
	El filtre està bloquejat.	Netegeu el filtre per eliminar els bloquejos dels orificis.
El portafiltres no es pot adjuntar a l'aparell	S'ha col·locat massa cafè al filtre.	Utilitzeu la mesura subministrada i assegureu-vos d'estar utilitzant el filtre correcte per al tipus de preparació.
L'aparell no prepara cafè i els llums dels botons de funció parpellegen durant uns segons	No hi ha aigua al dipòsit.	Ompliu el dipòsit amb dipòsit.
	El dipòsit s'ha inserit incorrectament i les vàlvules a la part inferior no estan obertes.	Premeu el dipòsit cap avall lleugerament per obrir les vàlvules a la part inferior.
	El filtre està bloquejat.	Netegeu el filtre per eliminar els bloquejos dels orificis.
	Cal al circuit d'aigua.	Descalcifiqueu com es descriu a la secció "Neteja regular i manteniment".
L'escuma del cafè és massa lleugera (surt massa ràpid del bec)	El cafè mòlt prèviament no està premsat amb prou fermesa.	Premeu el cafè pre-mòlt amb més fermesa.
	No hi ha prou cafè mòlt.	Augmentar la quantitat de cafè premòlt.
	El cafè mòlt prèviament és massa gruixut.	Utilitzeu únicament cafè mòlt prèviament per a cafeteres espresso.
	S'està utilitzant el tipus incorrecte de cafè mòlt prèviament.	Canviar el tipus de cafè premòlt.
L'escuma del cafè és massa fosca (surt massa	El cafè mòlt prèviament està premsat amb massa força.	Premeu el cafè amb menys fermesa.

lentament del bec)	No hi ha prou cafè mòlt.	Reduir la quantitat de cafè pre-mòlt.
	El filtre està bloquejat.	Netegeu el filtre per eliminar els bloquejos dels orificis.
	El cafè mòlt prèviament és massa fi.	Utilitzeu únicament cafè mòlt prèviament per a cafeteres espresso.
	El cafè mòlt prèviament és massa fi o humit.	Utilitzeu únicament cafè mòlt per a cafeteres exprés i assegureu-vos que no estigui massa humit.
	Cal al circuit d'aigua.	Descalcifiqueu com es descriu a la secció "Neteja regular i manteniment".
No es forma escuma de llet en preparar un caputxí.	La llet no està prou freda.	Utilitzeu sempre llet del frigorífic. temperatura (5°C).
	El vaporitzador és brut.	Netegeu com es descriu a la secció "Com fer caputxí " .
	Cal al circuit d'aigua.	Descalcifiqueu com es descriu a la secció "Neteja regular i manteniment".
El vapor surt pel filtre del cafè.	El botó de vapor encara està ENCÈS.	Interrompi el subministrament de vapor apagant primer el botó de vapor. Després, gireu el dial de vapor a la posició APAGAT.
Grinder està fent un soroll molt fort i agut	Hi ha objectes estranys al molinet.	Netegeu el molinet segons les instruccions de la secció "Neteja regular i manteniment".
L'aparell no funciona i tots els llums dels botons de funció parpellegen		Desconnecteu l'aparell immediatament i contacte Servei al client .

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

PARÀMETRES TÈCNICS:

Model: EX 8000

Potència:

- Cafetera 1158-1258 W
- Molinet 120 W

Connexió: 220-240V~ 50Hz



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 amb els requisits de la Directiva de Baixa Tensió 2014/35/EU, els requisits de la directiva de Compatibilitat Electromagnètica 2014/30/EU i els requisits de la Directiva de Restricció de determinades Substàncies Perilloses (EU) 2015/863 modificant el 2011/65.

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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL PARAMETERS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS / ESPECIFICACIONS TÈNIQUES

MODELO	EX 8000	
POTENCIA	Cafetera: 1158-1258 W	Molinillo: 120 W
CONEXIÓN	220-240V~ 50Hz	
DIMENSIONES	290 / 273 / 365 mm	
PESO	5,420 Kg	
MODO DESACTIVADO	<0,5W	

* NOTA: El periodo después del cual el equipo llega al modo especificado automáticamente es de 0 minutos.

MODEL	EX 8000	
POWER	Coffee Maker: 1158-1258 W	Grinder: 120 W
CONNECTION	220-240V~ 50Hz	
DIMENSIONS	290 / 273 / 365 mm	
WEIGHT	5,420 Kg	
MODE OFF	<0,5W	

* NOTE: The period after which the equipment enters the specified mode automatically is 0 minutes.

MODÈLE	EX 8000	
ALIMENTATION	Cafetière: 1158-1258 W	Broyeur: 120 W
CONNEXION	220-240V~ 50Hz	
DIMENSIONS	290 / 273 / 365 mm	
POIDS	5,420 Kg	
MODE ARRÊT	<0,5W	

* REMARQUE : La période après laquelle l'équipement entre automatiquement dans le mode spécifié est de 0 minute.

MODELO	EX 8000	
PODER	Cafeteira: 1158-1258 W	Triturador: 120 W
CONEXÃO	220-240V~ 50Hz	
DIMENSÕES	290 / 273 / 365 mm	
PESO	5,420 Kg	
MODO DESLIGADO	<0,5W	

* NOTA: O período após o qual o equipamento entra automaticamente no modo especificado é de 0 minutos.

MODEL	EX 6000	
PODER	Cafetera: 1158-1258 W	Molinet: 120 W
CONNEXION	220-240V~ 50Hz	
DIMENSIONS	245 / 285 / 275 mm	
PES	3,61 Kg	
MODE APAGAT	<0,5W	

* NOTA: El període després del qual l'equip arriba al mode especificat automàticament és de 0 minuts.