

Oster®



MODELO
MODEL

BVSTEM7301

MANUAL DE INSTRUCCIONES
CAFETERA DE ESPRESSO PERFECT BREW
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
PERFECT BREW ESPRESSO MAKER
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utiliza aparatos eléctricos, siempre se debe seguir medidas básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua u otro líquido. Evite derramar agua sobre el conector.
4. Este artefacto no está diseñado para que lo utilicen niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se usa cualquier artefacto cerca de niños, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción sobre el uso del artefacto por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto. Mantenga la unidad y su cable fuera del alcance de los niños.
5. La limpieza y el mantenimiento de este artefacto no deben ser realizados por niños sin supervisión.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando el artefacto o el reloj de pantalla (si se incluye) no estén en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarlo o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
7. No opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado o después de presentar un fallo en su funcionamiento o si ha sido dañado de manera alguna. No intente reemplazar o cortar un cable dañado. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
9. No utilice el aparato al aire libre ni con fines comerciales.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
12. Siempre conecte primero el enchufe a la unidad, luego enchufe el cable al tomacorriente de la pared (para electrodomésticos con cables desmontables). Para desconectar, gire cualquier control a la posición de apagado, luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
13. No utilice el artefacto para otro uso que no sea el previsto. El mal uso puede causar lesiones. Utilice siempre la unidad sobre una superficie seca, estable y nivelada. Nunca llene más allá de la línea de llenado MÁXIMO cuando exista una línea de llenado MÁXIMO.
14. ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de lesiones, nunca abra ni desconecte el compartimiento de preparación (portafiltro) durante el ciclo de preparación. Enganche siempre correctamente el portafiltro en el mecanismo de bloqueo. Si no lo hace, el portafiltro puede desengancharse durante el ciclo de preparación y causar lesiones.
15. Modelos con molinillos de café: Revise el depósito de granos para la presencia de otros artículos antes de usarlo.

16. La base calefactora y la resistencia pueden permanecer calientes después del ciclo de preparación. No toque la base calefactora, ni la resistencia inmediatamente después de que el aparato haya terminado el ciclo de preparación. Espere a que el aparato se enfríe.

17. No coloque el aparato dentro de ningún tipo de armario mientras esté en uso.

Para modelos capaces de utilizar cápsulas selladas:

18. Las agujas afiladas en la tapa superior y en la parte inferior del portacápsulas utilizadas para perforar las cápsulas pueden causar lesiones. Mantenga las manos alejadas de las agujas afiladas y tenga cuidado al usar, limpiar o manipular el portacápsulas.
19. Utilice únicamente cápsulas destinadas a este aparato. Si la cápsula no encaja, no fuerce la cápsula en el aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

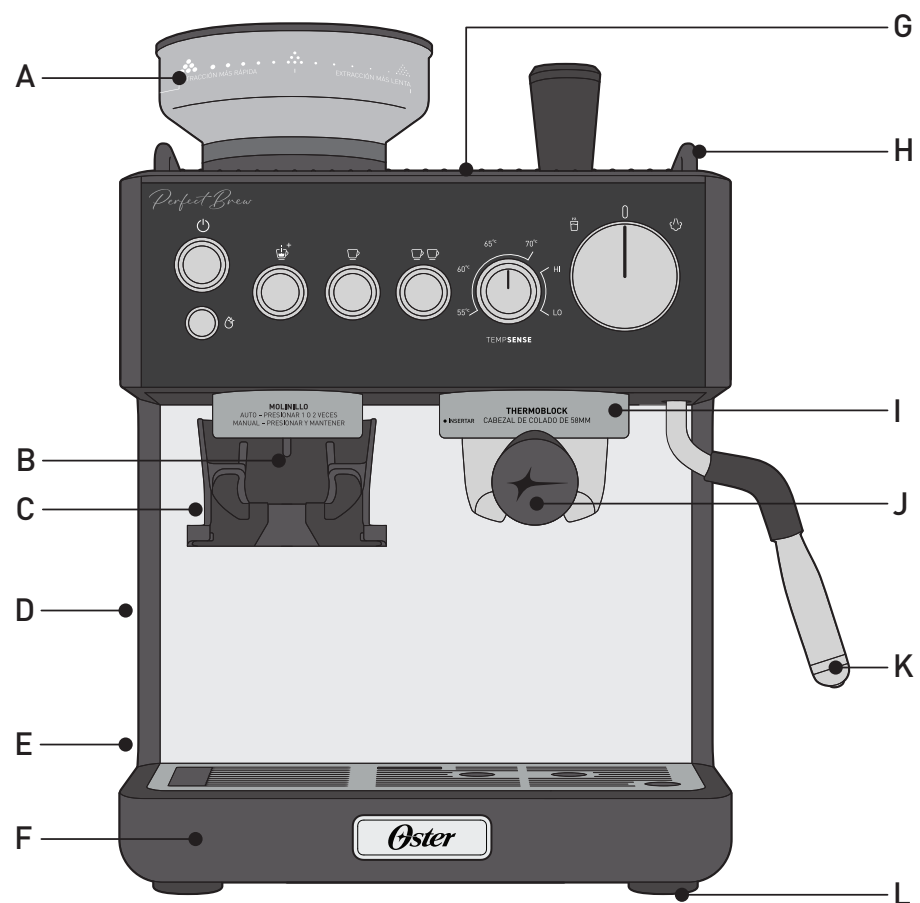
Este aparato fue desarrollado para uso doméstico y otros lugares similares como:

- Cocinas para empleados de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
- Sitios o fincas;
- Huéspedes de hoteles, moteles y otros ambientes similares a una residencia;
- Entornos como posadas.

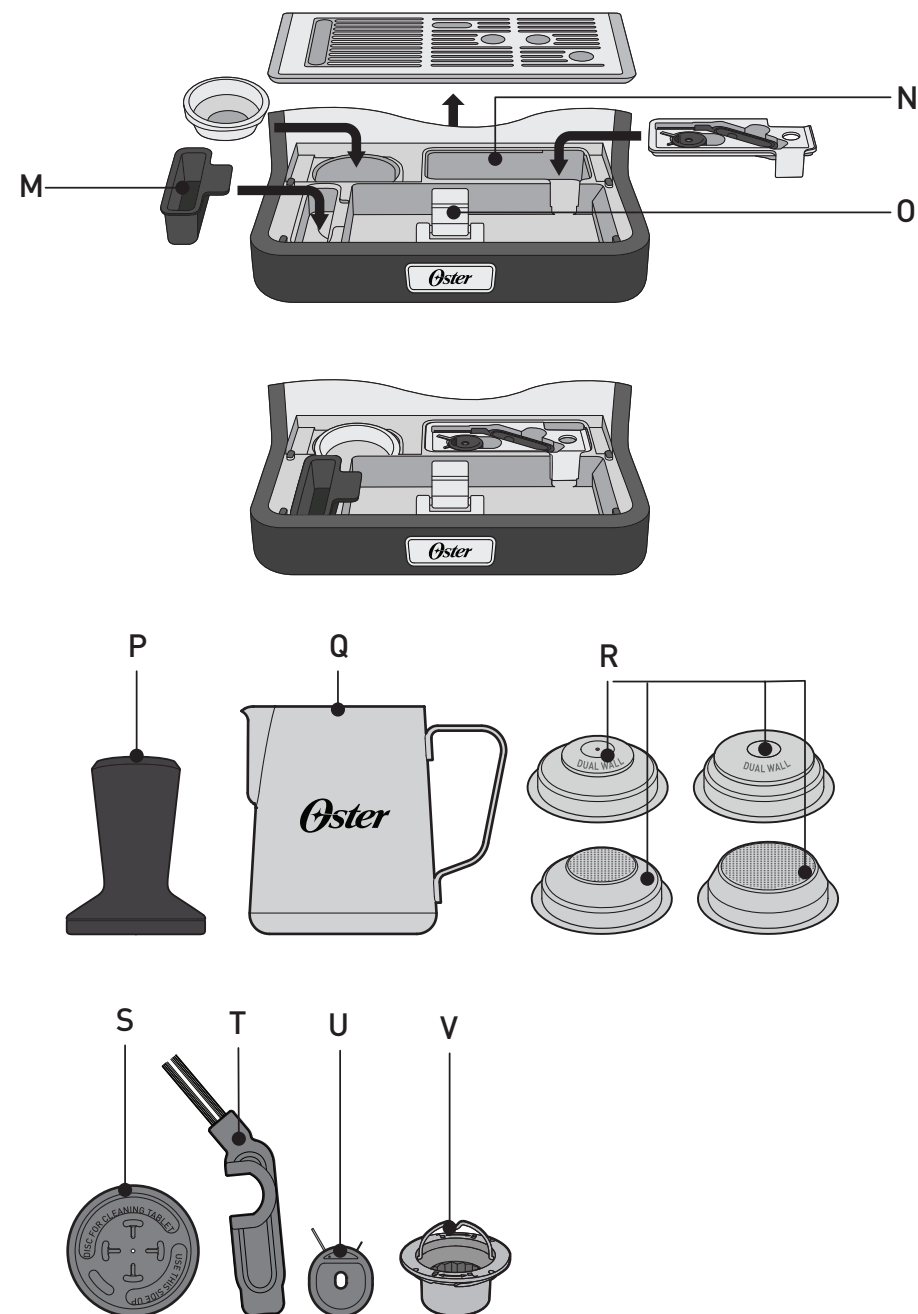
AVISOS DE PRODUCTO

1. Coloque la cafetera sobre una superficie plana, dura y nivelada para evitar la interrupción del flujo de aire debajo de la cafetera espresso.
2. No utilice la cafetera con el tanque de agua vacío.
3. Mantenga despejada el área sobre la cafetera durante el uso, ya que el vapor caliente escapará de la cafetera.

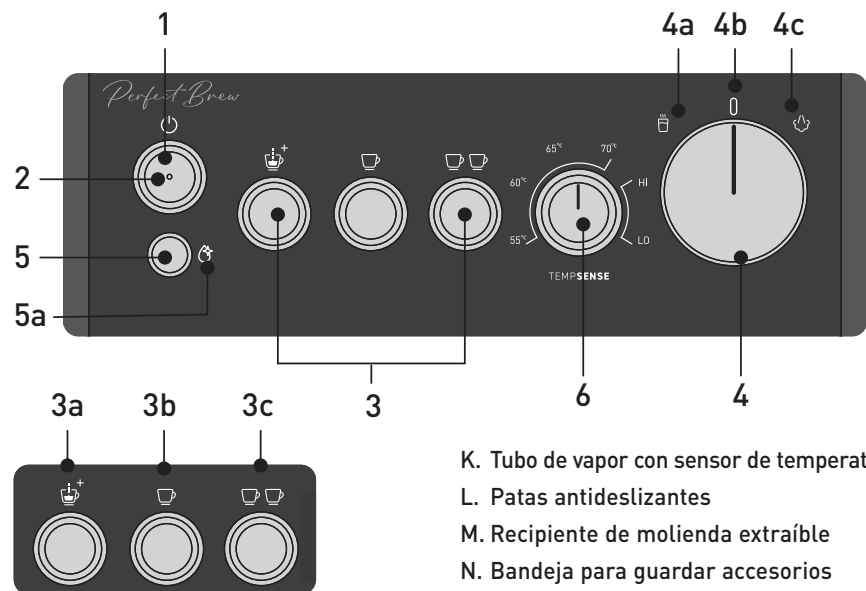
FUNCIONES DE SU CAFETERA ESPRESSO



FUNCIONES DE SU CAFETERA ESPRESSO



FUNCIONES DE SU CAFETERA ESPRESSO



- A. Tolla para café en grano extraíble
- B. Área de molienda iluminada
- C. Molinillo cónico de muelas con dosificación automática y 30 configuraciones de molienda
- D. Tanque de agua extraíble de 1.8L
- E. Compartimiento para almacenar el cable – empuje el cable dentro de la unidad para reducir la longitud
- F. Bandeja de goteo, rejilla y recipiente de molienda extraíbles
- G. Placa calefactora
- H. Barra superior de aluminio fundido

Nota: Esto no es un asa y no debe utilizarse para levantar ni mover el aparato.

- I. Cabezal de colado de tamaño comercial de 58mm
- J. Portafiltro comercial de 58mm

Importante: Cuando no se utilice, recomendamos no dejar el portafiltro en el cabezal de colado, ya que esto reducirá la vida útil de la junta de silicona.

- K. Tubo de vapor con sensor de temperatura
- L. Patas antideslizantes
- M. Recipiente de molienda extraíble
- N. Bandeja para guardar accesorios
- O. Indicador de “lleno” de la bandeja de goteo

Importante: Cuando el indicador sea visible a través de la rejilla de la bandeja de goteo, retire y vacíe el agua.

- P. Apisonador de café premium
- Q. Jarra de leche
- R. Filtros sencillos / Presurizados de 1 y 2 tazas

Nota: Los filtros sencillos se usan para café recién molido

- S. Disco de limpieza de silicona
- T. Cepillo de limpieza (dentro de la bandeja de almacenamiento de accesorios)
Nota: Se puede utilizar para desenroscar la punta del tubo de vapor.
- U. Pin de limpieza (dentro de la bandeja de almacenamiento de accesorios)
- V. Muela superior extraíble

FUNCIONES DE SU CAFETERA ESPRESSO

1. **Botón de encendido**
2. **Indicador de encendido**
Se ilumina cuando se enciende la unidad, la luz parpadea durante el proceso de calentamiento.
3. **Botones de extracción de espresso**
Los tres íconos se iluminan cuando la cafetera esté lista para que se haga una selección. Cuando se presiona el botón, el ícono permanecerá iluminado y los otros íconos se apagarán.
 - 3a. **Botón de colado manual**
Presione para iniciar y detener la dosis manual de su café espresso.
 - 3b. **Botón UNA TAZA**
Presione para una colada de espresso simple con la dosis perfecta.
 - 3c. **Botón DOS TAZAS**
Presione para una colada de espresso doble con la dosis perfecta.
4. **Perilla de selección de agua caliente y de vapor**
Gírela para seleccionar la función adecuada.
 - 4a. **Icono de agua caliente**
Se ilumina cuando se está dispensando agua caliente.
 - 4b. **Indicador de alerta**
Se ilumina cuando es necesario llenar el depósito de agua y parpadea cuando la unidad se ha quedado sin agua. Pulse cuando sea necesario volver a colocar la perilla en la posición vertical.
 - 4c. **Icono de vapor**
Se ilumina cuando se está dispensando vapor.
5. **Botón de limpieza y descalcificación**
Manténgalo presionado para activar la función de descalcificación y presiónelo dos veces rápidamente para activar la función de limpieza.
 - 5a. **Icono de limpieza**
Se ilumina cuando se debe realizar el ciclo de limpieza y parpadea cuando la cafetera está descalcificando.
6. **Perilla de ajuste de vapor**
 - Permite ajustar las temperaturas del vapor.
 - Permite seleccionar las velocidades de vapor manual altas y bajas.

Antes del primer uso

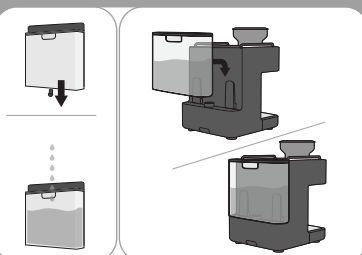
Utilice la siguiente información como ayuda para el primer uso.

1. Lave y seque las piezas



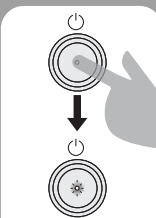
Lave la jarra de leche, los filtros, el portafiltro, la tolva para café en grano, la muela superior, el aplastador y el tanque de agua en agua tibia con un detergente suave. Enjuague y permita que se seque completamente.

2. Retire el tapón rojo y coloque el tanque de agua



Retire el tapón rojo en el fondo del tanque de agua y deséchelo de forma segura. Llene el tanque con agua e instále.

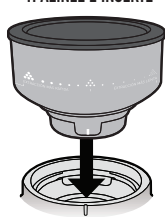
3. Encienda la cafetera



Enchufe la cafetera espresso en un tomacorriente. Presione el botón de encendido. La luz indicadora parpadeará durante el calentamiento.

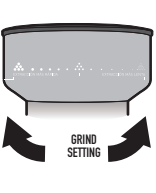
4. Inserte y coloque la tolva para café en grano

1. ALINEE E INSERTE



Inserte y gire la tolva para fijar el ajuste de molienda.

2. GIRE PARA CONFIGURAR



Como punto de partida, pruebe el ajuste de molienda 15.



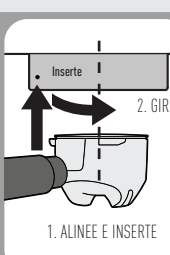
Rellene con granos de café tostados.

Nota: Para más información sobre el ajuste de molienda, consulte la Guía de extracción.

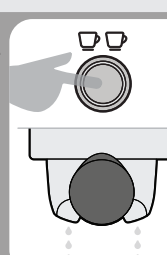
5. Ceba la Cafetera



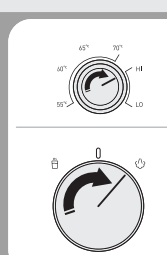
Inserte el filtro de 2 tazas en el portafiltro.



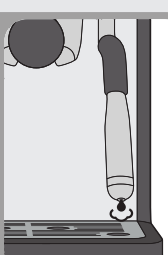
1. ALINEE E INSERTE
2. GIRE



Presione el BOTÓN DE DOS TAZAS. Deje correr el agua hasta que se detenga.



Gire la perilla a VAPOR y déjela funcionar durante 20 segundos.



Guía rápida para hacer café

Utilice la siguiente guía para preparar su primera taza de café.

1. Seleccione el filtro

CAFÉ RECÍEN MOLIDO



Si usa café recién molido, seleccione el filtro sencillo de 1 o 2 tazas. Siga con el paso 2.

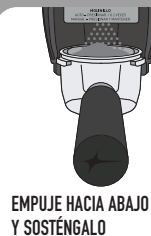
2. Inserte el portafiltro



Inserte el portafiltro en el soporte de molienda.

El portafiltro se colocará plano, sin soporte, en el soporte de molienda.

3. Active el molinillo



EMPUJE HACIA ABAJO Y SOSTÉNGALO



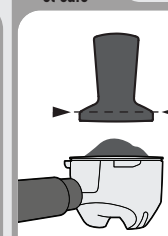
PRESIONE 1 vez para 1 taza



PRESIONE 2 veces para 2 tazas

Presione el portafiltro hacia abajo una vez para seleccionar 1 taza, 2 veces para seleccionar 2 tazas y una vez más para cancelar. El molinillo empezará a funcionar automáticamente y se detendrá cuando se haya dispensado la cantidad correcta de café. Para dispensar manualmente el café, presione hacia abajo y mantenga presionado.

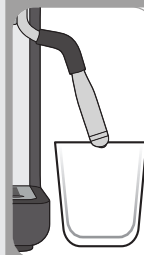
4. Apisone el café



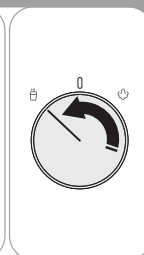
FUERZA DE APISONAMIENTO 10-15KG.

Una dosis equivale a 13 g de café molido. Dos dosis equivalen a 19,5 g de café molido. Presione con el apisonador uniformemente hasta el nivel indicado.

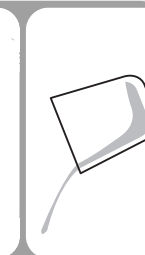
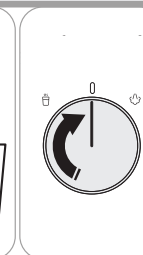
5. Caliente la taza



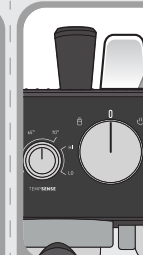
Coloque la taza sobre el mostrador y posicione el tubo de vapor dentro de la taza. Gire el DIAL a la posición de AGUA CALIENTE.



Llene la taza hasta un cuarto con agua caliente. Regrese el DIAL a la posición vertical.



Vacíe la taza después de 20-30 segundos.



La taza se puede calentar en la parte superior de la cafetera cuando está encendida.

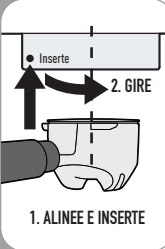
Guía rápida para preparar café

6. Limpie el borde

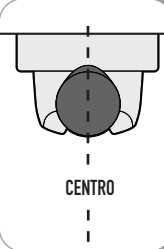


Limpie el borde del portafiltro para eliminar cualquier exceso de café molido.

7. Inserte el portafiltro

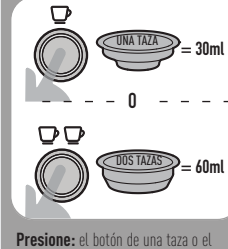


Mantenga el portafiltro plano, alínelo, insértelo y gire el asa hacia la derecha.



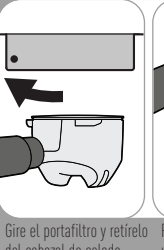
El portafiltro debe estar en la posición central.

8. Extracción de café espresso

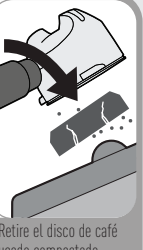


Presione: el botón de una taza o el botón de dos tazas. Al presionar el botón por segunda vez se detendrá la dosificación. Presione el botón manual para dispensar agua de forma continua.

9. Retire el disco de café usado compactado



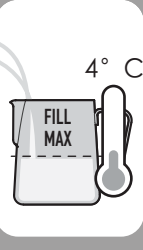
Gire el portafiltro y retírelo del cabezal de colado.



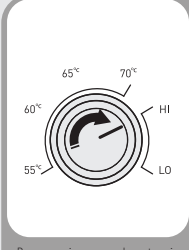
Retire el disco de café usado compactado.

Sugerencia: Para una eliminación más limpia del café usado, permita que el mango descansa sobre la bandeja durante unos segundos para que se absorba el exceso de agua del disco de café compactado.

10. Prepare la jarra de leche

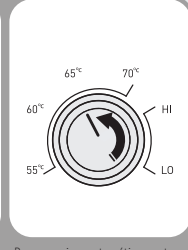


Llene la jarra con leche fría justo debajo del final de la boquilla.



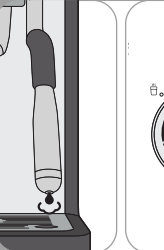
Para vaporizar manualmente, gire el dial a HI.

Nota: Estas son las configuraciones más comunes; consulte el Manual de Instrucciones detallado para obtener más información sobre las funciones de vapor.

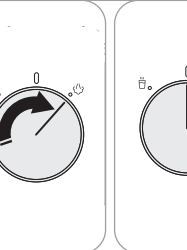


Para vaporizar automáticamente, gire el dial a 65.

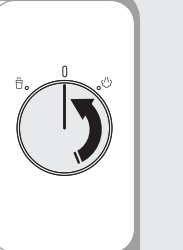
11. Antes de texturizar la leche



Asegúrese de que el tubo de vapor apunta hacia abajo, ya que puede salir una pequeña cantidad de agua.



Gire la perilla hacia la derecha para dispensar el vapor.



Coloque de nuevo la perilla en posición vertical para detener el vapor.

Guía rápida para preparar café

12. Posicione el tubo de vapor

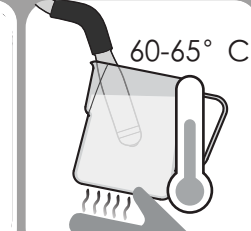


Inserte el brazo del tubo de vapor en la posición de las 12 en punto, apoyando el brazo en la boquilla de la jarra de leche. La punta del tubo de vapor debe estar en la posición de las 3 en punto, a un dedo de distancia del borde de la jarra de leche. La punta del tubo de vapor debe quedar justo por debajo de la superficie de la leche.

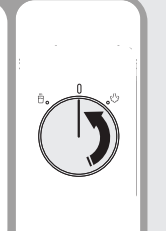
13. Texturizado de la leche



Cuando esté en posición, gire la perilla de nuevo a VAPOR para empezar a texturizar la leche.

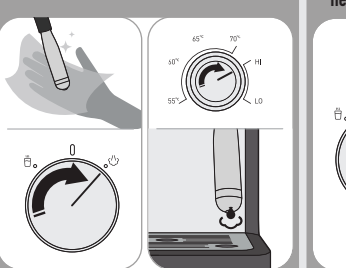


La leche está lista cuando la base de la jarra de leche está demasiado caliente al tacto durante 3 segundos. Si se utilizó la función de apagado automático, el vapor se detiene automáticamente cuando se alcanza la temperatura seleccionada.



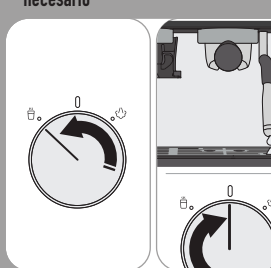
Regrese el DIAL a la posición vertical.

14. Purgue y limpie el tubo de vapor



Limpie el tubo de vapor y la punta con un paño húmedo. Gire la perilla a VAPOR durante 1-2 segundos. Vuelva a colocar la perilla en la posición vertical.

Opcional: Añada agua caliente si es necesario



Gire la perilla a AGUA CALIENTE para que salga agua por la salida de agua caliente. Vuelva a colocar la perilla en la posición vertical para que deje de dispensar agua.

15. Vierta la leche



Vierta la leche con un movimiento constante.

16. Limpieza



Lave las piezas con agua tibia.

Guía de extracción del espresso

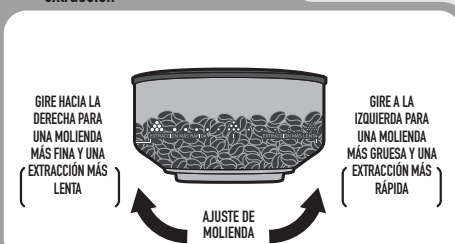
Esta guía le ayudará a mejorar la extracción del café espresso, para conseguir siempre un café de excelente sabor.

	Subextraído	Extracción Óptima	Sobreextraído
Extracción[^]	Extracción demasiado rápida Se extrae en menos de 15 segundos	Extracción en flujo continuo Se extrae en 20-30 segundos	Extracción demasiado lenta Se extrae en más de 35 segundos
Color	Marrón claro Crema-marrón claro	Caramelo intenso Crema-dorado oscuro	Marrón muy oscuro Crema-marrón oscuro
Sabor	Amargo, ácido, acuoso	Intenso, dulce, vibrante	Amargo, seco, granuloso
Tamaño de la molienda^{^^}	Demasiado grueso - Use una molienda más fina	Perfecto	Demasiado fino - use una molienda más gruesa
Dosificación	Molienda insuficiente - Utilice más molienda	Una taza = objetivo 13g Dos tazas = objetivo 19.5g	Demasiada molienda - Utilice menos molienda
Apisonador Tamper	Fuerza de apisonado insuficiente - apisona más firmemente Insuficiente apisonado Presiona más firmemente	Fuerza de apisonado adecuada 10-15kg de fuerza Apisonado adecuado 10-15kg de fuerza	Demasiada fuerza de apisonado - apisona más ligeramente Demasiado apisonado Presiona más ligeramente

[^] Asegúrese de que los granos de café sean frescos.

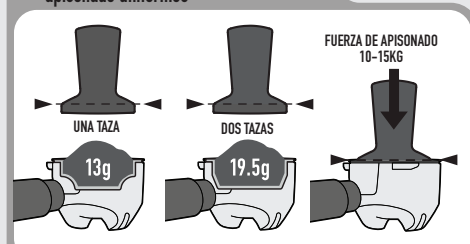
^{^^} Los granos de café pasados y secos, sea cual sea el ajuste de molienda tendrán una extracción rápida y producirán un espresso de sabor subextraído.

17. Ajuste la molienda para mejorar la extracción



Las muelas nuevas se van asentando durante los primeros usos. El ajuste de molienda puede requerir ajustes graduales antes de alcanzar la extracción óptima de espresso.

18. Dosificación de la molienda y fuerza de apisonado uniformes



Es normal que la dosis correcta de café molido aparezca sobrecargada en el filtro antes de apisonarlo. Apisona uniformemente el café hasta el nivel indicado.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
El portafiltro está demasiado apretado para girar en el cabezal de colado	La junta de silicona del cabezal de colado es nueva y necesita ser ajustada.	Siga usándolo. Esta junta se asentará durante los primeros usos y será más fácil de girar.
	Demasiado café molido.	Rellene con menos café.
El portafiltro está suelto o se sale durante la extracción del espresso	El portafiltro no está colocado correctamente o no se ha apretado lo suficiente.	Asegúrese de que las tres lengüetas del portafiltro estén bien insertadas en el cabezal de colado y las haya girado hasta la posición central.
	No se ha introducido el filtro en el portafiltro.	Asegúrese de insertar un filtro en el portafiltro antes de utilizarlo en el cabezal de colado.
El espresso chorrea o gotea por el lateral del cabezal de colado durante la extracción	La molienda es demasiado fina e impide el paso del agua a través del café.	Cambie el molinillo a un ajuste de molienda más grueso.
	Demasiado café molido.	Rellene con menos café.
	Café apisonado con mucha presión.	Aplique menos fuerza al apisonarlo.
	El borde superior del filtro no se ha limpiado de café.	Limpie alrededor del borde superior del filtro antes de insertarlo en el cabezal de colado. Consulte la Guía de Preparación del Café.
	El borde interior del cabezal de colado, la junta de silicona o el cabezal de ducha están sucios	Limpie las piezas con el cepillo de limpieza y un paño húmedo.
	La junta de silicona del cabezal de colado está dañada o desgastada.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Oster.
El espresso sale demasiado frío	Café en grano guardado en el refrigerador o en el congelador.	Lo ideal es conservar los granos de café en su empaque original y colocarlo en un lugar oscuro y fresco. Opcionalmente, guarde los granos de café en un lugar seco y en un recipiente hermético.
	Se está utilizando una temperatura de extracción personalizada.	Utilice la temperatura de extracción predeterminada de 92°C. Consulte la sección de Temperatura de Extracción Personalizada.
	La taza o el vaso estaban fríos antes de servir el espresso.	Vierta agua caliente del tubo de vapor en la taza antes de extraer el espresso.
	El cabezal de colado o el portafiltro no se han calentado antes de su uso.	Sujete el portafiltro bajo el cabezal de colado y presione el BOTÓN DE UNA TAZA. Deje correr el agua sobre éste.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
El espresso no sale o sale en gotas (sobrextraído)	No hay agua en el tanque de agua.	Llene el tanque con agua. Bebe el agua a través del cabezal de colado, Presione el BOTÓN DE UNA TAZA. Deje correr el agua.
	La molienda es demasiado fina.	Cambie a un ajuste de molienda más grueso.
	Se ha usado demasiado café molido.	Rellene con menos café.
	Café molido demasiado presionado (compactado).	Aplique menos fuerza al apisonar el café.
	Se está utilizando el volumen de dosificación personalizado.	Restablece a los volúmenes de dosificación predeterminados.
	El Filtro está bloqueado.	Consulte la sección de Cuidado y Limpieza.
	El cabezal de colado está sucio.	Se requiere hacer un ciclo de limpieza. Consulte la sección "Ciclo de Limpieza".
El espresso no tiene crema, o la crema es fina (subextraído)	El cabezal de colado está bloqueado.	Se requiere un ciclo de descalcificación. Consulte la sección "Ciclo de Descalcificación".
	Los granos de café son viejos o están secos.	Utiliza granos de café recién tostados.
	Café molido demasiado grueso.	Cambie a un ajuste de molienda más fino.
	No se está utilizando suficiente café molido.	Rellene con más café molido.
Volumen de espresso demasiado grande o demasiado pequeño	El café no se está compactando suficientemente (con poca presión).	Presione con más firmeza. Consulte la sección "Guía de Extracción de Espresso".
El espresso sabe amargo	Se están utilizando volúmenes de dosificación personalizados.	Restablece a los volúmenes de dosificación predeterminados o cambie sus volúmenes de dosificación personalizados. Consulte la sección "Personalización - Volúmenes de Dosificación".
	Tipo de café en grano utilizado.	Pruebe diferentes marcas de café en grano.
El café usado compactado está húmedo	El espresso ha sido sobreextraído.	Consulte los problemas anteriores en esta tabla.
	Aparece con un poco de agua en la parte superior del café usado compactado.	Apoye el portafiltro sobre la bandeja de goteo durante 5 segundos para que el agua se disipe antes de desechar el disco de café usado compactado.
	Se ha utilizado demasiado café molido.	Rellene con menos café.
	Se están utilizando los filtros presurizados.	Los filtros presurizados mantendrán el café usado compactado más húmedo que los filtros no presurizados.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
El espresso se vierte en la taza de forma irregular	Apisonado desigual.	Asegúrese de apisonar uniformemente el café molido.
	Obstrucción en el cabezal de colado o en el portafiltro.	Compruebe que no haya nada que obstruya el cabezal de colado o el portafiltro y límpielos.
La bomba hace un ruido raro	No hay agua en el tanque y la bomba está "seca".	Llene el tanque de agua y presione después el botón de una taza para cebar la unidad antes de preparar el espresso. El ruido de la bomba disminuirá una vez que el agua fluya por el sistema.
	El tanque de agua no está colocado correctamente.	Coloque el tanque de agua en la parte posterior de la unidad y presione el botón de una taza para cebar la unidad antes de preparar el espresso.
	Puede que el tapón rojo utilizado durante el embalaje continúe puesto (la alerta de bajo nivel de agua se iluminará).	Retire el tapón rojo del embalaje que se encuentra en la base del tanque de agua.
	Se ha seleccionado nuevos perfiles de pre-infusión.	Los distintos perfiles de pre-infusión hacen ruidos diferentes al inicio de la extracción de un espresso.
	Desbordamiento de agua de la bandeja de goteo.	Vacíe la bandeja, si ve que aparece el indicador rojo de nivel de agua a través de la rejilla de la bandeja de goteo de acero inoxidable.
Agua alrededor de la zona de la bandeja de goteo o en la encimera	Falta la bandeja de goteo, o no está bien insertada cuando el Thermoblock está auto purgándose.	Mantenga siempre la bandeja de goteo en su sitio durante la preparación del espresso, ya que en determinadas circunstancias normales de funcionamiento se purgará una pequeña cantidad de agua en la misma - especialmente después de vaporizar.
	Puede que la leche no se haya calentado lo suficiente.	Asegúrese de que la leche se caliente correctamente durante la texturización. Consulte la sección de "Sugerencias para Texturizar la Leche".
El café con leche sale demasiado frío	La punta del tubo de vapor está bloqueada.	Consulte la sección de "Mantenimiento y Limpieza" para ver los métodos de limpieza.
No sale vapor del tubo de vapor	No hay agua en el tanque de Agua.	Llene el tanque de agua. Deje correr el agua caliente por el tubo de vapor para asegurarse de que fluye agua.
	La cafetera espresso tiene acumulación de incrustaciones.	Se requiere un ciclo de descalcificación. Consulte la sección de "Ciclo de Descalcificación".
	La punta del tubo de vapor está colocada demasiado profunda.	Baje la jarra de leche. Asegúrese de que la punta del tubo de vapor esté colocada correctamente (justo por debajo de la superficie de la leche) al texturizar la leche. Consulte la sección de "Sugerencias para Texturizar la Leche".

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
Poca espuma al texturizar	La punta del tubo de vapor está mal colocada en la jarra de leche.	Asegúrese de que la punta del tubo de vapor está colocada correctamente (justo por debajo de la superficie de la leche) al texturizar. Consulte la sección de "Sugerencias para Texturizar la Leche".
	La leche no está fresca.	Asegúrese de que la leche utilizada está fresca.
	La leche está demasiado caliente.	Asegúrese de empezar a texturizar leche con una temperatura de más o menos 4°C.
	Tipo de jarra de leche utilizada.	Para obtener los mejores resultados de texturizado, utilice una jarra de leche de acero inoxidable fría.
	La leche ha hervido.	Comience a texturizar de nuevo con leche fresca y fría. Caliente hasta que pueda sujetar la jarra de leche sólo unos 3 segundos, 60-65°C.
	La leche hace burbujas en lugar de micro-espuma.	Asegúrese de que la punta del tubo de vapor esté bien colocada al texturizar. Dele un golpecito a la jarra contra la encimera (o mostrador) al terminar para liberar las burbujas de aire atrapadas. Consulte la sección de "Sugerencias para Texturizar la Leche".
	La leche no está formando suficiente aire.	Mantenga la punta del tubo de vapor justo debajo de la superficie de la leche.
El ajuste de molienda óptimo está produciendo un espresso subextraído	Las muelas nuevas se van asentando. Esto es normal durante los primeros usos.	Gire la tolva para café en grano hacia la derecha en pequeños incrementos para obtener una molienda más fina.
	Los granos de café han perdido frescura.	Ajuste a una configuración más fina para mantener una extracción óptima del espresso.
	No se está utilizando suficiente café molido.	Rellene con más café molido.
	El café no está suficientemente apisonado (compactado).	Apisone el café con más firmeza. Consulte la sección "Guía de Extracción de Espresso".
No sale café molido por la salida del molinillo	No hay granos de café en la tolva para el café en grano.	Llene la tolva para el café en grano con granos recién tostados.
	La tolva no está bien instalada y las compuertas no están totalmente abiertas.	Gire la tolva para café en grano hacia la derecha. En la posición de molienda de 30. Las compuertas de la tolva se abrirán completamente.
	La cámara de molienda o la salida están bloqueadas.	El molinillo necesita limpieza. Consulte la sección de "Mantenimiento y Limpieza".

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
El café molido está saliendo grueso, aun con el ajuste de molienda fino	Ajuste de molienda incorrecto.	Ajuste la configuración de molido girando la tolva para café en grano. Consulte la sección de "Consejos para la Molienda y la Extracción".
	La Muela Superior está mal asentada. El café en grano o molido queda atrapado alrededor y debajo de la Muela Superior.	Es necesario limpiar la Muela Superior. Consulte la sección de Cuidado y Limpieza.
El café espresso está subextraído, aun con el ajuste de molienda fino	No se está utilizando suficiente café molido.	Llénelo con más café molido.
	Los granos de café están muy viejos.	Utilice granos de café recién tostados. No importa que ajuste de molienda utilice; cuando se usa café viejo se obtendrá una extracción rápida y producirá un espresso con sabor a café subextraído.
No se puede ajustar el nivel de molienda	La tolva para granos de café está mal colocada.	Retire la tolva para granos de café y reinstale de nuevo.
	Los granos de café o el café molido quedan atrapados alrededor de la muela superior o en la boca del molinillo.	Retire la tolva para granos de café y la muela superior. Utilice el cepillo de limpieza o una aspiradora como sea necesario para limpiar los granos de café sueltos o molidos.
La tolva para café en grano no se puede bloquear en su posición	La boca del molinillo no está alineada con la tapa superior.	Asegúrese de que las marcas de la tapa superior y del molinillo estén alineadas.
	El café en grano o molido queda atrapado en la muela superior o en la boca del molinillo.	Retire la tolva para café en grano y la muela superior. Utilice el cepillo de limpieza o una aspiradora según sea necesario para eliminar los granos de café o el café molido suelto.
	La muela superior no está asentada correctamente	Asegúrese de que la muela superior esté correctamente alineada y de que el mango esté plegado hacia abajo.
La muela superior no se asienta correctamente en la boca del molinillo	El café en grano o molido queda atrapado alrededor y debajo de la muela superior.	Retire la muela superior y vuelve a colocar la tolva para café en grano. Sujete la tolva para café en grano con la mano, no la gire. Inserte el portafiltro en el soporte de molienda y presione hacia abajo para activar el molinillo. Los granos de café caerán por la salida de la molienda.
	La muela superior no está asentada correctamente.	Asegúrese de que la muela superior esté correctamente alineada y de que el mango esté plegado hacia abajo.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
Las muelas del molinillo tienen pequeñas manchas y marcas	Estas son parte del proceso de endurecimiento (para una vida más larga). Estas marcas no afectan el rendimiento del molinillo ni el sabor de su café espresso.	No hay que hacer nada.
La cafetera espresso se apaga sola	Su cafetera espresso pasará al modo de espera después de 20 minutos para ahorrar energía.	Presione el botón de encendido/apagado para reactivar la cafetera.
El molinillo no funciona después de moler mucho café y el botón de molienda parpadea	El molinillo se ha sobrecalentado.	Espere 6 minutos. Una vez finalizado el ciclo de enfriamiento automático, la cafetera estará lista para ser utilizada de nuevo.
La cafetera emite un pitido al intentar utilizar el molinillo	Si el botón principal 3 también parpadea: el molinillo se ha sobrecalentado.	Espere 6 minutos. Una vez finalizado el ciclo de enfriamiento automático, la máquina estará lista para ser utilizada de nuevo.
	Si el botón principal 3 no parpadea y es la primera vez que se utiliza después de ser instalado la tolva para café en grano, entonces la tolva está mal colocada.	Coloque la tolva para café en grano correctamente.
No todas las luces se encienden al encender la cafetera	Cuando se enciende inicialmente la cafetera, ésta entrará en un modo de calentamiento, durante este tiempo la luz de encendido parpadeará.	Espere hasta que la cafetera se caliente, cuando la luz de encendido deje de parpadear y la pantalla se ilumine.
La cantidad de molienda dispensada es excesiva o insuficiente	Los ajustes de fábrica del molinillo no coinciden con sus preferencias personales.	El molinillo puede detenerse en cualquier momento durante el proceso de molienda dando un golpecito hacia abajo en el asa del portafiltro en caso de sobredosificación.
		Si la cantidad de café molido dispensada es demasiado pequeña, puede aumentarse la cantidad de café molido en el portafiltro presionando hacia abajo el asa del portafiltro para activar manualmente el molinillo. Suelte el asa cuando la cantidad de molido sea la correcta.
		El volumen de dispensación del molinillo puede personalizarse según su preferencia, consulte la sección "Cómo Optimizar su Espresso".

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
El indicador de alerta está pulsando	Es necesario volver a colocar el dial principal en la posición de las 12 en punto.	Gire el dial principal nuevamente a la posición de las 12 en punto.
El indicador de alerta está parpadeando	El tanque de agua está vacío, la cafetera también ha pitado 3 veces cuando esto ocurre y la bomba habrá dejado de funcionar.	Vuelva a llenar el tanque de agua asegurándose de que el nivel supere el nivel mínimo de llenado. Presione el botón de preparación de Una Taza para cebar el sistema de agua antes de preparar su próximo espresso.
El indicador de alerta está iluminado permanentemente	El nivel de agua del tanque ha caído por debajo del nivel mínimo de llenado; la cafetera emitirá un pitido cuando esto ocurra.	Vuelva a llenar el tanque de agua asegurándose de que el nivel supere el nivel mínimo de llenado.

SUGERENCIAS PARA LA MOLIENDA, EL APISONADO Y LA PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Calibrado

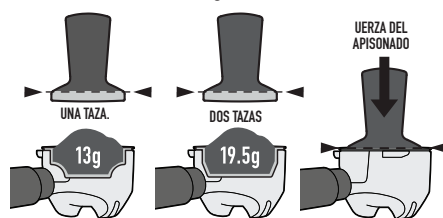
Configurar la Cafetera de Espresso Oster Perfect Brew para preparar un espresso perfecto es algo que difícilmente conseguirá al primer intento. Los baristas realizan una operación denominada "Calibración" que se lleva a cabo cada vez que se modifica una variable, tales como utilizar una nueva bolsa de café en grano, y que a menudo se realiza al comienzo de cada jornada.

El proceso de calibrado no es complicado, pero pueden ser necesarias varias repeticiones para encontrar la molienda óptima y el espresso perfecto.

Le recomendamos ampliamente que haga un calibrado en su **Cafetera de Espresso Oster Perfect Brew** para obtener un espresso perfecto; sin embargo, esto puede necesitar un poco de paciencia ya que es algo que es poco probable que le salga bien la primera vez.

Hay 3 variables claves que se deben controlar al calibrar la cafetera:

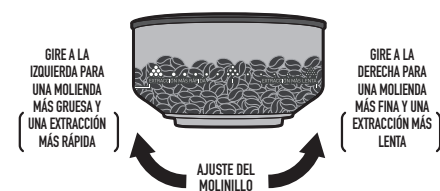
1. **Cantidad de café:** su **Cafetera de Espresso Oster Perfect Brew** se asegurará de que esto se mantenga constante en cada espresso, ya que dosificará automáticamente la cantidad correcta para la taza seleccionada.
2. **Fuerza del apisonado:** se obtienen los mejores resultados con un apisonado manual, pero es necesario un poco de práctica para aplicar siempre la misma fuerza. Pruebe a utilizar una báscula de cocina, presionando para aplicar una fuerza de 10-15 kg.



3. **Tamaño de la molienda del café** – esta es la variable que ajustaremos al calibrar.

Para "Calibrar" su cafetera, siga los siguientes pasos:

1. Configure su molinillo en la posición 15.
2. Instale el filtro de Dos Taza en el portafiltro.
3. Empuje hacia abajo el portafiltro y manténgalo presionado para moler manualmente los granos.
4. Dispense 19,5 g de café molido en el filtro, si es posible utilice una báscula de cocina para medir, agregar o eliminar con precisión el café según sea necesario.
5. Apisone la molienda.
6. Instale el portafiltro en el Cabezal de Colado.
7. Presione el botón Dos Tazas y mida el periodo de extracción. El ciclo total de preparación debe ser de entre 20 y 30 segundos.
8. Si la extracción tarda más de esto, la molienda está demasiado fina. Si la extracción es más corta entonces el molido está demasiado grueso. Ajuste la muela para aumentar o reducir el tamaño de la molienda según sea necesario, y haga repetidos intentos de 2 tazas hasta que el tiempo de extracción sea de 20 a 30 segundos.
9. Cuando prepare un espresso entre 20-30 segundos, entonces habrá identificado el correcto ajuste del molinillo específica para su máquina y granos de café.
10. Mantenga la cafetera en la posición correcta de ajuste del molinillo (es decir, ajuste 21), consulte la sección "Ajuste de Tiempo del Molinillo" que aparece en la página siguiente para configurar la dosificación correcta del peso de los granos de café.



SUGERENCIAS PARA LA MOLIENDA, EL APISONADO Y LA PREPARACIÓN DEL CAFÉ.

Ejemplos de optimización de la calibración del espresso

Ejemplo 1. Moliendo un espresso doble.

La extracción termina de dispensarse en 15 segundos. El agua fluye con demasiada facilidad a través del café molido, y el café resultará subextraído y tendrá un color claro.

- Reduzca el tamaño de la molienda a un ajuste más fino y apisone con la misma presión. Cuando el café se dispense entre 25- 30 segundos el espresso estará perfectamente extraído.

Ejemplo 2. Moliendo un espresso doble.

La extracción termina de dispensarse en 45 segundos. El agua atraviesa con dificultad el café molido y éste gotea lentamente del portafiltro. El café estará sobreextraído y tendrá un color muy oscuro.

- Aumente el tamaño de la molienda a un ajuste más grueso y apisone con la misma presión. Cuando el café se dispense entre 25 – 30 segundos el espresso estará perfectamente extraído.

Personalización -- Ajustes de tiempo del molinillo

Su cafetera vendrá de fábrica preprogramada para dispensar el siguiente peso de café molido para un grano de café promedio:

- Una Taza de 13 g en el ajuste 15
- Dos Tazas (Doble) de 19,5 g en el ajuste 15

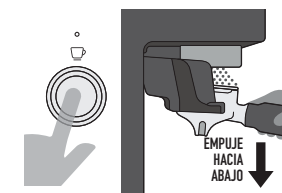
Debido a una serie de razones, tales como el tipo de grano de café, puede ser que desee ajustar la configuración de fábrica. Puede decidir si quiere un tamaño de molienda más fino o grueso, entonces también necesitará ajustar el tiempo de duración de molienda para asegurar una dosificación consistente.

Nota: Si desea agregar una pequeña cantidad de café molido adicional a su espresso, no tiene que ajustar la configuración como se describe a continuación; simplemente puede recargar el molido en su portafiltro usando la función de molido manual en el molinillo (presione Portafiltro hacia abajo y manténgalo presionado).

Sugerencia: usando una báscula, coloque el peso correcto de granos molidos en el filtro con una cuchara. Esto le ayudará a juzgar cuándo detener el molinillo.

Para ajustar la dispensación de café molido de Una Taza:

- Comience cuando la cafetera esté LISTA, presione y mantenga presionados los botones de preparación de Una Taza y al mismo tiempo empuje hacia abajo el portafiltro durante 3 segundos.

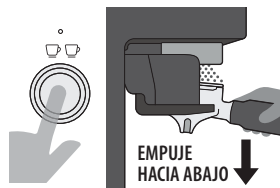


- El indicador de Una Taza comenzará a pulsar.
- Golpee suavemente el Portafiltro hacia abajo y se iniciará el molinillo.
- Cuando se haya dispensado la cantidad deseada de café molido, golpee el portafiltro una segunda vez para detener el suministro.
- La configuración de dosificación actualizada para Una Taza se guardará automáticamente.
- Verifique que la cantidad de café dispensado tenga el peso correcto.

SUGERENCIAS PARA LA MOLIENDA, EL APISONADO Y LA PREPARACIÓN DEL CAFÉ.

Para ajustar la dispensación de café molido de Dos Tazas:

- Comience cuando la cafetera esté en modo de LISTO, presione y mantenga presionados los botones de preparación de Dos Tazas y al mismo tiempo empuje hacia abajo el portafiltro durante 3 segundos.



- El indicador de Dos Tazas comenzará a pulsar.
- Golpee suavemente el portafiltro hacia abajo y se iniciará el molinillo.
- Cuando se haya dispensado la cantidad deseada de café molido, golpee el

portafiltro una segunda vez para detener el suministro.

- La configuración de dosificación actualizada para Una Taza se guardará automáticamente.
- Verifique que la cantidad de café dispensado tenga el peso correcto.

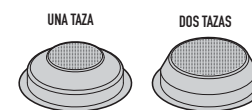
Restaurar el dosificado de molienda a la configuración de fábrica:

- Mantenga presionado el botón Manual (3a), el Boton Uno Taza (3b) y el de Dos Tazas (3c) simultáneamente durante 4 segundos.
- La máquina emitirá un pitido 1 vez durante 1 segundo y Los indicadores manuales de 1 Taza y 2 Tazas parpadearán una vez simultáneamente a 0,5 Hz.
- La máquina volverá a estar LISTA. Los valores predeterminados de fábrica ahora se restablecerán.

SUGERENCIAS PARA LA PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Filtros

- Filtros sencillos
Estos funcionan con molienda de granos de café frescos.

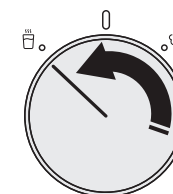


- Filtros Presurizados
Estos filtros mejoran la crema de su café cuando utiliza café premolido o añejo. Las paredes dobles aumentan la presión dentro del mango del grupo durante el proceso de extracción.



Agua caliente

Si desea preparar una bebida más grande de espresso, puede añadir agua caliente adicional utilizando la salida de agua caliente (H). La salida de agua se activa girando la perilla hacia la izquierda.



Para detener el flujo de agua, simplemente regrese la perilla a la posición vertical.

SUGERENCIAS PARA TEXTURIZAR LA LECHE

Texturizar la leche es vaporizarla.

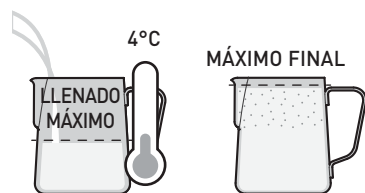
Elementos claves de la leche texturizada

La leche que se ha texturizado correctamente tiene una micro espuma espesa y rica con un brillo sedoso. El texturizado consiste en calentar y airear la leche con vapor. Los elementos claves incluyen la colocación del tubo de vapor, cuándo ajustar la posición de la jarra de leche, y el alcanzar la temperatura correcta. Siga los pasos que se indican a continuación para crear una micro espuma como todo un barista.

1. Cómo llenar la jarra de leche

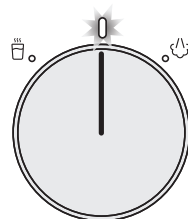
Vierta la leche fría a una temperatura de más o menos 4°C en una jarra de acero inoxidable limpia y fría. Llene hasta el borde inferior de la boquilla.

Nota: El volumen de leche aumentará o se "estirá" durante el texturizado, así que no llene demasiado la jarra.



2. Como posicionar la jarra

Introduzca el brazo del tubo de vapor en la boquilla de la jarra en la posición de las 12 en punto, con la punta del tubo de vapor en la leche en la posición de las 3 en punto, a un dedo de distancia del borde de la jarra. Mantenga la punta del tubo de vapor justo debajo de la superficie de la leche. Gira la perilla de nuevo para empezar a texturizar. Debe crearse un remolino en la jarra.



3. Sonido

La forma de introducir el aire en la leche determina la consistencia de la espuma. Si se incorpora mucho aire a la leche, la espuma tendrá burbujas demasiado grandes. Al introducir el aire en la leche de forma controlada y suave, indicado por un suave silbido, se garantiza que la leche tenga una fina micro espuma aireada.

Consejo de barista: Está atento a los sonidos de texturización de la leche:

- Burbujeo** - La punta no está lo suficientemente profunda, suba la jarra.
- Silbido suave** - Correcto para café con leche.
- Chirrido** - La punta está demasiado profunda, baje la jarra.

4. Manteniendo la posición de la punta del tubo de vapor

A medida que el vapor calienta y texturiza la leche, aumenta su volumen, subiendo el nivel de la leche en la jarra. Mientras esto ocurre, siga el nivel de la leche bajando la jarra, manteniendo la punta del tubo de vapor justo por debajo de la superficie.

Nota: Si se utiliza una bebida no láctea, será necesario realizar algunos ajustes en la técnica.

5. Cantidad de espuma

Cree la cantidad de micro espuma que desee. Tradicionalmente, los capuchinos tienen más micro espuma que los "flat whites".

SUGERENCIAS PARA TEXTURIZAR LA LECHE

6. Sumerja la punta del tubo de vapor

Después de crear la cantidad de espuma deseada, sumerja el tubo de vapor hasta la mitad de la leche. Así se calienta toda la leche y la hace subir en lugar de aire. De este modo, la leche y la espuma se mezclan, lo que la hace más densa y suave.



7. Temperatura correcta

Una manera de saber que la leche ha alcanzado la temperatura correcta es cuando se puede tocar confortablemente la base de la jarra sólo durante unos 3 segundos sin quemarse.

Consejo de barista: Asegúrese de que la temperatura de la leche es la correcta.

- Baja** - Si no se calienta lo suficiente, estará tibia y con poca textura.
- Óptima** - Consulte la tabla siguiente.
- Alta** - Si se calienta durante demasiado tiempo, empezará a hervir a unos 72°C y tendrá un sabor a quemado, perdiendo toda la textura.

Leche	Temperatura
Entera y desnatada	60-65°C
Almendra	55-65°C
Soya	55-60°C
Coco	65-70°C

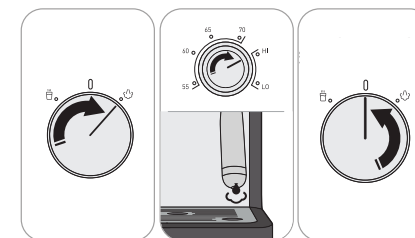
Nota: Las recomendaciones anteriores pueden variar de una marca de leche a otra y en función de sus preferencias gustativas.

8. Limpiar el tubo de vapor

Limpie el Brazo y la Punta del Tubo de Vapor con un paño limpio y húmedo para eliminar cualquier resto de leche.

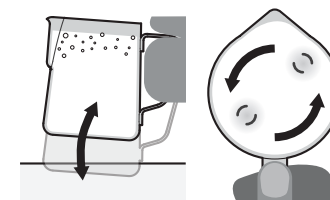
9. Purgado del tubo de vapor

Cuando se haya alcanzado la temperatura correcta de la leche, gire el DIAL a la posición vertical y retire la jarra del tubo de vapor. Coloque la jarra de leche a un lado. Coloque el tubo de vapor sobre la bandeja de goteo. Gire el DIAL hasta la posición de VAPOR durante unos segundos y vuelve a colocarlo en la posición vertical. Esto eliminará la leche que haya sido aspirada por la punta del tubo de vapor.



10. Dele un golpecito a la jarra y gírela

Un pequeño golpecito de la jarra sobre la mesa ayuda a liberar las burbujas de aire más grandes. Al girarla, la leche y la espuma se combinan para obtener una consistencia uniforme y un aspecto sedoso.



11. El Toque final

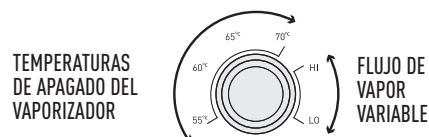
Vierta la leche de la jarra en la taza con un movimiento constante.

SUGERENCIAS PARA TEXTURIZAR LA LECHE

Vapor inteligente: Control de ajuste de vapor

Su Cafetera de Espresso Oster Perfect Brew viene con un dial de ajuste de vapor que al girarlo le permite seleccionar:

1. Apagado automático de la temperatura de la leche; para apagar automáticamente el flujo de vapor a una temperatura preseleccionada (entre 55 y 70 grados C).
2. Proporción de vapor variables; ajusta el flujo de vapor del tubo entre flujo de vapor alto y bajo, para permitir un control preciso al espumar la leche.



Una vez que se haya seleccionado el ajuste de vapor, gire el dial de ajuste a la posición de VAPOR y el vapor se dispensará automáticamente desde el tubo de vapor.

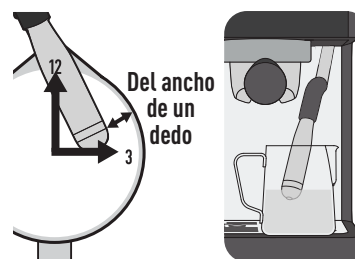
Importante: Después de que el vapor automático se haya detenido, el indicador de alerta parpadeará. El dial de ajuste DEBE girarse nuevamente a la posición de las 12 en punto antes de realizar la siguiente operación en su cafetera.

Nota: Cuando se utiliza la función de apagado automático de la temperatura de la leche, no es posible seleccionar también el flujo de vapor variable, ya que su cafetera ajusta automáticamente el flujo de vapor como parte del proceso de apagado de la temperatura de la leche.

Espuma manos libres con apagado automático de la leche.

La leche se puede espumar hasta obtener una micro espuma perfecta con las manos libres:

- Llene la jarra de leche de modo que el nivel de la leche quede alineado con la base de la boquilla.
- Inserte el tubo de vapor en la jarra y colóquela en la bandeja de goteo.
- Coloque la jarra de leche de modo que el tubo de vapor descansa en la boquilla de la jarra y quede ligeramente inclinada. También asegúrese de que el tubo esté a una distancia de un dedo de distancia del costado de la jarra. Esto ayudará a que la leche gire en la jarra durante la vaporización para garantizar una temperatura constante.



- Gire el dial de ajuste de vapor hasta la temperatura de apagado de la leche deseada.
- Gire el dial de ajuste principal hacia la derecha hasta la posición VAPOR para comenzar el proceso de vaporizar.
- El flujo de vapor se apagará automáticamente cuando la leche alcance la temperatura preseleccionada y se haya creado una micro espuma perfecta.

Recuerde siempre limpiar completamente el tubo de vapor después de utilizar la función Tempsense.

CÓMO OPTIMIZAR SU ESPRESSO

Personalización - Volúmenes de dosis

La Cafetera de Espresso Oster Perfect Brew cuenta con un control volumétrico de dosis automática.

Extrae la cantidad justa de espresso y se detiene automáticamente.



Extrae 1 taza de espresso.



Extrae 2 tazas de espresso.

MANUAL SHOT

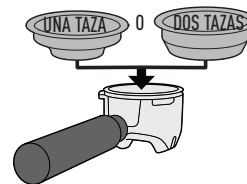
DOSIS MANUAL - Vierte hasta 200 ml de agua.

En cualquier momento durante la extracción del espresso, usted puede detener la extracción pulsando de nuevo el mismo botón.

Puede ajustar los volúmenes de extracción predeterminados a su gusto particular de café.

Personalizar - Una o Dos Tazas

- Introduzca el filtro adecuado en el portafiltro.
- Llene con café molido y apisonese.

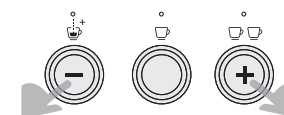


- Mantenga presionado el botón de acuerdo con la dosis (Una o Dos Tazas) que desee personalizar durante 4 segundos. La luz del otro botón se apagará.

- La cafetera emitirá un (1x) pitido durante 0,5 segundos y la combinación de botones de volumen actualmente seleccionada comenzará a pulsar a 1 Hz. Las combinaciones de botones son las siguientes:

- 20 ml = botón manual
- 25ml = Botones Manual y Una Taza
- 30 ml = botón de una taza
- 35 ml = botones de una taza y dos tazas
- 40ml = Dos botones de taza

- Para ajustar entre configuraciones de volumen, use el botón manual y el botón de Dos Tazas para alternar hacia arriba y hacia abajo.



- Una vez que el ajuste deseado se ha seleccionado, presione el Botón de Encendido, la máquina emitirá un pitido (1x) durante 0,5 s y la configuración se guardará.

CÓMO OPTIMIZAR SU ESPRESSO

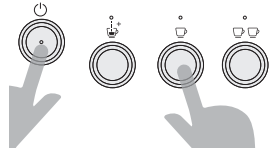
Personalizable - Temperatura de la extracción

Puede ajustar la temperatura del agua utilizada para la extracción del espresso, en incrementos de 2°C, entre 88 y 96°C, para adaptarse a diferentes tipos de granos de café tostado y a preferencias personales.

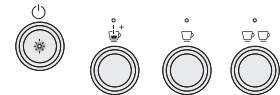
- Las temperaturas más altas aumentan el sabor amargo y disminuyen la acidez.
- Las temperaturas más bajas disminuyen el sabor amargo y aumentan la acidez.

• Ajuste de la temperatura de extracción

- Partiendo del modo de LISTO, mantenga presionado el botón de encendido y el botón de Una Taza al mismo tiempo durante 4 segundos.



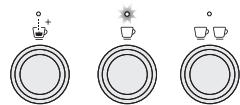
La luz del botón de encendido comenzará a parpadear y emitirá un pitido.



• Ajuste de la temperatura de extracción

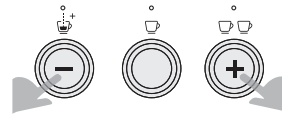
La combinación de LUCES DE EXTRACCIÓN iluminadas indica la temperatura seleccionada. La configuración predeterminada es:

- 92°C = LUZ DE UNA TAZA iluminada.



Para ajustar las temperaturas de extracción presione:

- BOTÓN DE EXTRACCIÓN MANUAL = Botón de Menos (-)
- BOTÓN DE DOS TAZAS = Botón de Más (+)



- 94°C = LUZ DE UNA Y DOS TAZA iluminado.



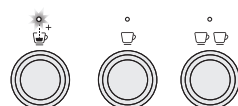
- 96°C = LUZ DE DOS TAZA iluminada.



- 90°C = BOTÓN DE EXTRACCIÓN MANUAL & el de DOS TAZAS LUZ iluminada.



- 88°C = LUZ DE DISPARO MANUAL se ilumina.



Para guardar la configuración, presione el botón de encendido, la máquina emitirá un pitido y se guardará la configuración.

La cafetera volverá a estar LISTA si no se presiona ningún botón en 60 segundos.

CÓMO OPTIMIZAR SU ESPRESSO

Perfiles de flujo personalizables

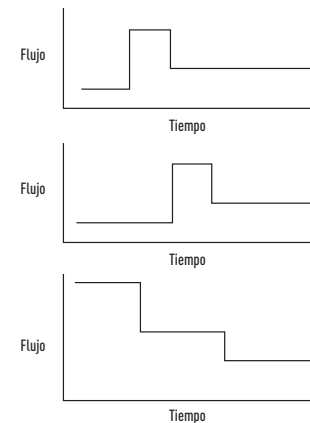
Puede seleccionar entre tres perfiles de flujos diferentes para preparar su espresso. Esta característica varía el flujo de agua a través los granos de café, lo que también afectará la presión de extracción, para de manera sorprendente brindar diferentes perfiles de sabor a sus granos.

- **Bien balanceado:** esta es la configuración predeterminada en su máquina y proporciona un buen Café expreso bien balanceado.

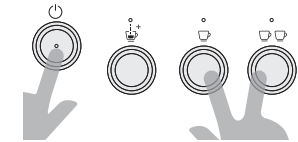
- **Pre-infusión larga:** proporciona un periodo de pre-infusión de largo y bajo flujo al inicio de su extracción, lo que aumentará el cuerpo de su Espresso. Experimente aplicando este perfil a granos de tostado ligero.

Nota: Esta configuración aumentará el tiempo total de dispensación en alrededor de 5 segundos, así que por favor considere esto al momento de calibrar el café.

- **Descendente:** un perfil más radical, el perfil de extracción comienza a pleno flujo y disminuye durante el ciclo de dispensación. Esto reduce la astringencia y resalta la acidez, ideal para granos tostados oscuros.



- A partir del estado LISTO, mantenga presionados los botones Encendido, Una taza y Dos tazas durante 4 segundos.



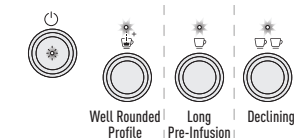
- El indicador de encendido comenzará a parpadear y la unidad emitirá un pitido.

El indicador del botón iluminado indica el perfil de flujo actualmente seleccionado (el valor predeterminado de fábrica es Completo)

- Perfil bien balanceado** = El indicador de disparo del botón manual está iluminado

- Pre-infusión larga** = El indicador del botón de una taza está iluminado

- Descendente** = El indicador del botón de dos tazas está iluminado



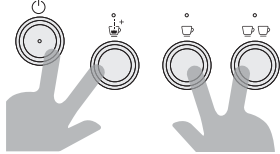
Para guardar la configuración, presione el Botón de Encendido, la máquina emitirá un pitido y se guardará la configuración.

La cafetera volverá a estar en modo de LISTO si no se presiona ningún botón en 60 segundos.

CÓMO OPTIMIZAR SU ESPRESSO

Restaurar: todas las configuraciones predeterminadas de fábrica (tanto de preparación como de molienda)

- Mantenga presionados los 4 BOTONES al mismo tiempo durante 4 segundos.



- La Oster Perfect Brew emitirá un pitido y las 4 LUCES DE LOS BOTONES parpadearán conjuntamente.
- Se han restaurado los ajustes de fábrica para todas las funciones.
- La Oster Perfect Brew volverá al modo de LISTO.

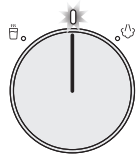
NIVEL BAJO DE AGUA Y TANQUE VACÍO

Alerta de bajo nivel de agua

Cuando se alcanza el nivel mínimo de llenado del tanque de agua, se activará la alerta de nivel bajo de agua.

Nota: Las funciones de Espresso, Vapor y Agua Caliente seguirán funcionando cuando se ilumine la alerta de nivel bajo de agua; sin embargo, recomendamos volver a llenar el tanque de agua en la próxima oportunidad.

- El indicador de alerta se enciende y la unidad emite un pitido cuando la cafetera detecta que el nivel de agua en el tanque de agua ha alcanzado el nivel bajo.



Nota: Si enciende la cafetera por primera vez, antes de haber puesto agua en el tanque, se habrá activado el indicador de Alerta.

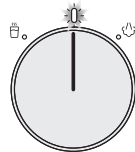
- Refilling with water above the minimum fill level will automatically switch the Alert Indicator off.

Alerta del tanque vacío

Cuando no quede agua en el tanque, se activará la alerta de tanque vacío.

Nota: A medida que el tanque de agua se vacía, la bomba de repente hará mucho más ruido, ya que el agua deja de pasar a través de ella.

- Cuando el tanque de agua se seca, la unidad emite 3 pitidos y el indicador de alerta comienza a parpadear. La bomba dejará de funcionar.



- El indicador de alerta seguirá parpadearo hasta que el tanque se llene por encima del nivel de alerta de bajo nivel de agua.

Importante: Si se estaban utilizando las funciones de agua caliente o vapor cuando se detuvo el flujo de agua, el Indicador de alerta parpadeará hasta que el dial de ajuste se gire nuevamente a la posición de las 12 en punto, incluso si se ha llenado el tanque de agua.

Nota: Su cafetera detecta que el agua ha dejado de fluir cuando activa la alerta de tanque vacío. Por lo tanto, es posible que la alerta se active si el portafiltro se bloquea al preparar un espresso; consulte la "Guía de Solución de Problemas".

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA - CAFETERA ESPRESSO

El proceso de elaboración del espresso consiste en extraer los aceites de los granos de café. Con el tiempo se acumulan depósitos de café y aceites que afectan al sabor del café y al funcionamiento de la Cafetera Espresso.

Purgar agua por el Cabezal de Colado y el Tubo de Vapor, antes y después de preparar cada café, es la forma más fácil de mantener limpia su Cafetera Espresso.

Accesorios de limpieza y piezas desmontables

- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Limpie las piezas en agua tibia con un detergente suave, enjuague y seque.

Nota: No utilice productos de limpieza alcalinos, abrasivos o estropajos metálicos, ya que rayarían la superficie de las piezas.

Piezas aptas para lavavajillas:

- Jarra de leche de acero inoxidable
- Rejilla de goteo de acero inoxidable
- Filtros simples de 1 y 2 tazas
- Filtros presurizados de 1 y 2 tazas
- Disco de limpieza

Piezas aptas para lavavajillas SOLO PARA ESTANTE SUPERIOR:

- Muela superior de acero inoxidable endurecido
- Recipiente de molienda

Piezas NO aptas para lavavajillas:

- Tanque de agua
- Portafiltro
- Tolla para café en grano
- Bandeja de goteo
- Apisonador
- Pin de limpieza
- Cepillo de limpieza

Limpieza de la placa calefactora y el exterior

• En caso necesario

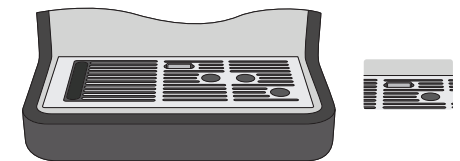
- Limpie la máquina con un paño suave humedecido con un detergente suave y séquela.

PRECAUCIÓN: Para evitar daños en el aparato, no utilice productos de limpieza alcalinos, abrasivos ni estropajos metálicos.

Limpieza de la bandeja de goteo y el recipiente de molienda

• En caso necesario

- Vacíe el agua si aparece el indicador rojo de nivel de agua a través de la rejilla de goteo de acero inoxidable; de lo contrario, el agua rebosará.



Nota: Con el tiempo, es normal que el interior de la bandeja de goteo y el recipiente de molienda se manchen con los aceites del café molido.

• Semanalmente

- Limpie del portafiltro y los filtros.
- Limpie en agua tibia con un detergente suave, enjuague y séquelos.

• Continuamente

- Lávelos después de cada uso y enjuáguelos con agua tibia bajo el grifo.

• Intervalos regulares

- Limpieza del Cabezal de Ducha y del Cabezal del Grupo.
- Enjuague y seque con agua tibia y jabón usando un detergente suave.

• Cada vez

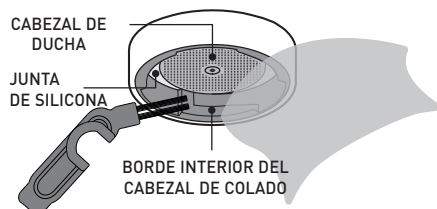
- Deje pasar agua antes de preparar un espresso.

• Semanal

- Purga el agua por el cabezal de colado pulsando el BOTÓN DE UNA DOSIS.
- Deje correr el agua hasta que se detenga.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA - CAFETERA ESPRESSO

- Con el cepillo de limpieza, elimine los restos de café molido del borde interior del cabezal de colado y de la junta de silicona. Limpie el cabezal de ducha con un paño húmedo.



Pastilla de limpieza

Las pastillas de limpieza son perfectas para eliminar la acumulación de aceite del café y prolongar así la vida útil de la cafetera.

Ciclo de limpieza

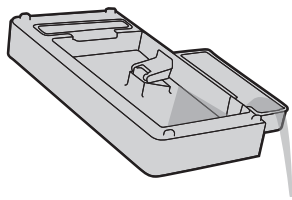


La LUZ DE LIMPIEZA se enciende para indicar que se requiere un ciclo de limpieza.

El ciclo de limpieza tarda unos 7 minutos en completarse.

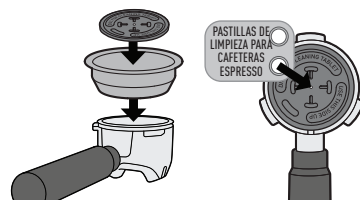
• Preparación del ciclo de limpieza

- Asegúrese de que hay al menos 1 Litro de agua en el Tanque.
- Vacíe la Bandeja de Goteo y vuelva a colocarla.



- La máquina está encendida y en estado LISTO.
- Coloque el Filtro de 2 Tazas y el Disco de Limpieza en el Portafiltro.

- Coloca una pastilla de limpieza en el centro del disco de limpieza, en el espacio previsto para ello.



- Inserte el portafiltro en el cabezal de colado.
- Coloque un plato grande en la Bandeja de Goteo para recoger el agua que fluirá del Portafiltro.

• Iniciar el ciclo de limpieza

- Presione el botón de limpieza rápidamente dos veces (ambas presiones deben realizarse dentro de 3 segundos). El Sensor Barista de Oster emitirá un pitido y comenzará el Ciclo de Limpieza.

Nota: Se puede salir del ciclo de limpieza en cualquier momento pulsando el BOTÓN MANUAL.



La LUZ DE LIMPIEZA parpadea durante el ciclo de limpieza.

- El agua se purgará en la bandeja de goteo y pequeñas cantidades de agua saldrán por las boquillas del portafiltro.
- Al final del ciclo de limpieza, la unidad emitirá un pitido y volverá automáticamente al estado LISTO.
- Retire el portafiltro del cabezal de colado. Asegúrese de que la tableta se haya disuelto.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA - CAFETERA ESPRESSO

Nota: Si la pastilla no se ha disuelto, vuelva a insertar el portafiltro en el cabezal de colado, vacíe la bandeja de goteo y vuelva a colocarla. Repita la sección de "Iniciar el Ciclo de Limpieza".

• Ciclo de limpieza etapa final

- Purgue el Cabezal de Colado pulsando el BOTÓN DE UNA TAZA y el agua debe fluir.
- Deje correr el agua hasta que se detenga.
- Lave la Bandeja de Goteo, el Portafiltro y el Disco de Limpieza en agua tibia con un detergente suave, enjuague y seque.

Limpieza del tubo de vapor

• Continuamente

- Limpie el Tubo de Vapor con un paño húmedo. (consulte la Guía de Preparación del Café en la página 13).
- Después de texturizar la leche, purgue el Tubo de Vapor girando el Dial a AGUA CALIENTE durante 1-2 segundos.

• 2-3 Meses

- Sumerja el Tubo de Vapor en la Jarra de Leche durante toda la noche con agua tibia y una Pastilla Limpieza.

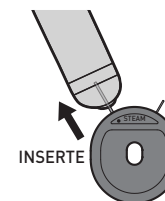


- Por la mañana, retire la Jarra y enjuáguela asegurándose de que se han eliminado todos los restos de la solución.
- Limpie el Tubo de Vapor con un paño húmedo asegurándose de que se han eliminado todos los restos de la pastilla limpiadora.
- Deje que salga vapor por el Tubo de Vapor durante 40 segundos.

• Desbloqueando el tubo de vapor

Si la punta del tubo de vapor se obstruye con restos de leche:

- Inserte el pin de limpieza de 'VAPOR' más grueso por el orificio de la punta del tubo de vapor y retírelo.



- Deje que salga vapor por el tubo de vapor durante 40 segundos.

• El tubo de vapor sigue bloqueado:

Desenrosque la punta del tubo de vapor y déjala en remojo toda la noche en la jarra de leche con agua tibia y una pastilla de limpieza.



- Por la mañana, enjuague la jarra de leche y la punta del tubo de vapor bajo el agua del grifo para asegurarse de que se han eliminado todos los restos de la pastilla limpiadora.
- Utilice el pin de limpieza de 'vapor' más grueso para limpiar la punta del tubo de vapor.
- Asegúrese de que la junta tórica roja está presente y no está dañada.
- Vuelva a enroscar la punta del tubo de vapor en el brazo del mismo.
- Deje que salga vapor por el tubo de vapor durante 40 segundos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA - CAFETERA ESPRESSO

Limpieza de los filtros

• 2-3 meses

Mantenga a remojo en la jarra de leche los filtros durante la noche con agua tibia y una Tableta de Limpieza.

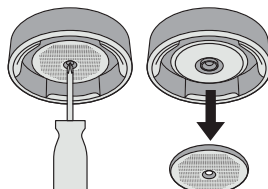


- Por la mañana, enjuague la jarra de leche y los filtros con agua corriente, asegurándose de que se hayan eliminado todos los restos de la pastilla limpiadora.
- Coloque un filtro en el portafiltro (sin café) e insértelo en el cabezal de colado.
- Pulse el BOTÓN DE UNA TAZA.
- Deje correr el agua hasta que se detenga.

Difusor del cabezal de colado

• 2-3 meses

- Retire el tornillo central que sujeta el Disco Difusor, situado por debajo de del Cabezal de Colado.



- Retire el disco difusor de acero inoxidable
- Sumérjalo en la jarra de leche con agua tibia y una pastilla limpiadora.
- Por la mañana, enjuague la jarra de leche y el disco difusor con agua corriente asegurándose de que se hayan eliminado todos los restos de la pastilla limpiadora.
- Coloque de nuevo y apriete el tornillo.

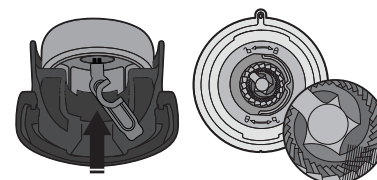
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA - MOLINILLO

Las muelas cónicas se utilizan para moler los granos de café a un tamaño adecuado para la extracción del espresso. Con el tiempo se acumulan depósitos de molido y aceite que afectan al sabor del espresso y al funcionamiento del molinillo integrado.

Limpieza del soporte de molienda y la salida del molinillo

• Semanal

Retire los restos de café molido del soporte de molienda y de la salida del molinillo con el cepillo de limpieza, limpie con un paño húmedo y seque después con un paño seco.



Limpieza de la tolva para café en grano

• 2-3 Meses

Si el molinillo se utiliza con frecuencia (todos los días), es necesario limpiar la tolva para café en grano para garantizar el mejor rendimiento.

PRECAUCIÓN: Para evitar daños en el artefacto, no utilice productos de limpieza alcalinos, abrasivos ni estropajos metálicos.

ADVERTENCIA: No sumerjas la cafetera en agua.

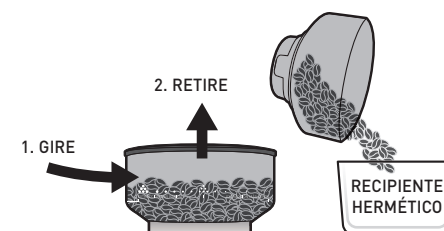
• Preparación para la limpieza de la tolva para café en grano

- Apague la cafetera, desconéctela y desenchúfela del tomacorriente.
- Tome nota del ajuste de molienda actual (para utilizarlo como punto de partida después de la limpieza).

• Retire y limpie la tolva para café en grano

- Gire la tolva para café en grano completamente hacia la izquierda para cerrar la salida de la tolva y desbloquearla.

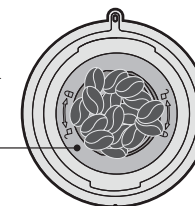
Retire la Tolva Para Café En Grano de la Boca del Molinillo y guarde los granos restantes en un recipiente hermético para conservar su frescura.



- Lave la tolva para café en grano con agua tibia y jabón, enjuáguela y séquela. Deje reposar la tolva para café en grano para que se seque al aire antes de volver a colocarla.

• Reemplace la tolva para café en grano

- Asegúrese de que no haya café en grano o molido en la boca del molinillo.



SIN CAFÉ EN GRANO Y MOLIDO

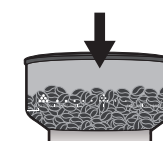
Nota: Los granos de café y los granos molidos atrapados bajo la muela superior pueden impedir que ésta se inserte correctamente y que la tolva para café en grano no encaje correctamente. Consulte la sección de "Limpieza de la Muela Superior" para obtener instrucciones sobre el vaciado del sistema de molienda.

- Asegúrese de que la guía de la tolva esté alineada con las líneas blancas verticales de la base de la tolva.
- Alinee e inserte la tolva para café en grano en la boca del molinillo y empujando firmemente hacia abajo, gire hacia la derecha para bloquearla en su sitio y abrir la guía de la tolva.

1. ALINEEN LA GUÍA DE LA TOLVA



2. INSERTE



3. GIRE

CUIDADO Y LIMPIEZA – MOLINILLO

- Restablecer el ajuste de molido anotado antes de la limpieza.

Limpieza y desbloqueo de las muelas, la boca, la cámara de molienda y la salida del molinillo

• 1-2 meses

Si el molinillo se utiliza con frecuencia (todos los días), es necesario limpiar las muelas para garantizar el mejor rendimiento del Molinillo integrado. La limpieza regular ayuda a las Muelas a obtener resultados de molido uniformes, lo que es especialmente importante al moler granos de café para espresso.

• Preparación para la limpieza

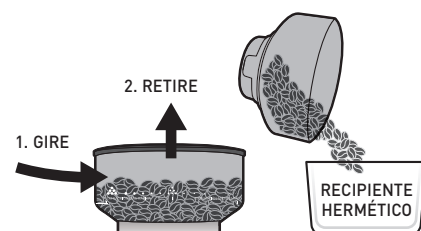
- Apaga la máquina, desconéctala y desenchúfala de la toma de corriente.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al limpiar las Muelas Del Molinillo, ya que están afiladas.

• Muela el exceso de café

- La cafetera está encendida y en estado de LISTO.
- Anote el ajuste de molienda presente (para utilizarlo como punto de partida después de la limpieza).
- Inserte el filtro de dos tazas en el portafiltro.
- Inserte el portafiltro en el soporte de molienda.
- Gire la tolva para café en grano completamente hacia la izquierda para cerrar la salida de la tolva y desbloquearla. la tolva para café en grano se levantará ligeramente.

- Retire la tolva para café en grano de la boca del molinillo y guarde los granos de café restantes en un recipiente hermético para conservar su frescura.



- Vuelva a colocar la tolva para café en grano y gírela hasta la posición 30. empuje hacia abajo el portafiltro para activar el molinillo, el resto de los granos se muelen y dispensan (oír el sonido del cambio de motor).

- Gire y extraiga de nuevo la tolva de del café en grano

- Retire el portafiltro y deseche los residuos de molido, ya que serán demasiado gruesos para el café espresso.

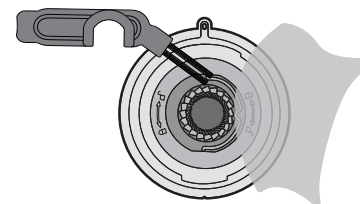
• Limpieza de la muela superior

- Gire para desbloquear y levante la muela superior de la boca del molinillo con el asa.
- Lave la muela superior en agua tibia y un detergente suave, enjuague y séquela.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA – MOLINILLO

• Limpieza y desbloqueo de la muela inferior y de la cámara de molienda

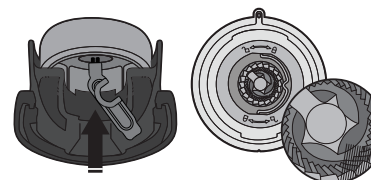
- Utilice el cepillo de limpieza o una aspiradora para limpiar a fondo las piezas y superficies de la cámara de molienda y eliminar los restos de café. Usted puede utilizar un paño húmedo para limpiar el interior de la boca del molinillo.
- Deje secar bien al aire.



ADVERTENCIA: No vierta agua ni ningún otro líquido en la cámara de molienda.

• Limpieza y desbloqueo de la salida del molinillo

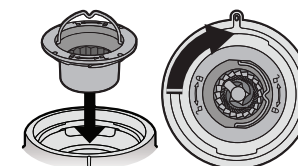
- Introduzca el cepillo de limpieza en la salida del molinillo desde abajo, limpiando y cepillando las superficies interiores.
- Si la salida del molinillo está limpia, podrán verse las cerdas del cepillo en la cámara de molienda.



• Reemplace la muela superior

- Identifique los dispositivos de bloqueo en la parte inferior de la muela superior, debajo de los símbolos de candado moldeados.
- Utilizando el asa, inserte la muela superior en la boca del molinillo, asegurándose de que los elementos de bloqueo estén alineados.

- Gire la muela superior unos 30 grados hacia la derecha para bloquearla. La muela debe encajar en su posición.
- Cuando esté correctamente asentada, la muela superior quedará a ras de la superficie de la boca del molinillo.



Reemplace la tolva para café en grano

- Asegúrese de que la guía de la tolva esté alineada y de que la lengüeta de la base de la tolva encaje en el recorte de la parte posterior de la carcasa.

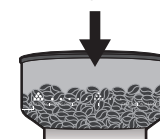
- Alinee e inserte la tolva para café en grano en la boca del molinillo y empujando firmemente hacia abajo, gire hacia la derecha para trancar en su sitio y abrir la guía de la tolva.

- Restablezca al ajuste de molido que anotó antes de la limpieza. - Llene la tolva con café en grano.

1. ALINEEE LA GUÍA DE TOLVA



2. INSERTE



3. GIRE



Nota: Recomendamos encarecidamente que no utilice café torrefacto en su Cafetera de Espresso Oster Perfect Brew. Debido al alto contenido de azúcar, el conjunto de las muelas del molinillo se atascará rápidamente.

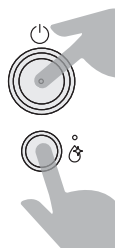
CICLO DE DESCALCIFICACIÓN – CAFETERA ESPRESSO

Tras un uso continuado, la Cafetera de Espresso Oster Perfect Brew puede desarrollar una acumulación de depósitos minerales y, por lo tanto, requerir una descalcificación ocasional.

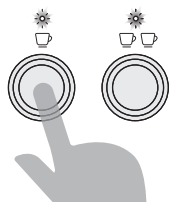
Su cafetera le pedirá automáticamente que realice un ciclo de descalcificación. La cafetera vendrá preprogramada de fábrica para su uso en un área de agua dura; sin embargo, si vive en un área de agua blanda, donde los ciclos de descalcificación pueden ser menos frecuentes, es posible que desee ajustar la configuración.

Ajuste entre la configuración de “agua dura” y “agua blanda”

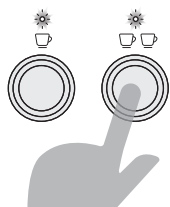
- Mantenga presionado el botón de encendido (1) y el botón de limpieza (5) simultáneamente durante 4 segundos.



- El botón de Una Taza (3b) y el botón de Dos Tazas (3c) comenzarán a pulsar.



- Al presionar el botón de Una Taza se seleccionará la configuración “Agua dura”.
- Al presionar el botón Dos tazas se seleccionará la configuración de “agua blanda”.
- Cuando se presiona el botón seleccionado, la unidad emitirá un pitido (x1) durante 1 segundo y volverá al estado estable.



Si no se realiza ninguna selección dentro de 60 segundos, no se guardará ninguna configuración y la máquina volverá al estado predeterminado de LISTO.

Proceso de descalcificación

Solución descalcificadora

Tiene dos opciones:

- A. Pastillas descalcificadoras para cafeteras espresso.

o

- B. Vinagre blanco y agua tibia.

Ciclo de descalcificación

El ciclo de descalcificación tarda unos 10 minutos en completarse.

Importante: Si el ciclo de descalcificación no se completa o se detiene a mitad de cualquiera de los pasos de descalcificación, tendrá que volver a iniciar el ciclo de descalcificación desde el principio.

Preparación para el ciclo de descalcificación

- Retire el filtro de agua y el soporte del filtro de agua del depósito de agua.

• Llene el depósito de agua con la solución

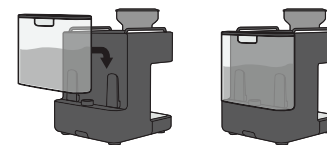
- A. Llene el tanque de agua con 1 litro de agua tibia. añada una pastilla descalcificadora. Deje que la pastilla se disuelva por completo.

o

- B. En un tanque de agua vacío añada 1½ cucharadas de vinagre blanco. llene el tanque de agua con 1 litro de agua tibia. deje que la solución se mezcle bien.

CICLO DE DESCALCIFICACIÓN – CAFETERA ESPRESSO

- Coloque el tanque de agua en su posición.



- Coloque un recipiente de 1 litro debajo del cabezal de colado y de la salida de agua caliente.



• Comprobar que haya energía eléctrica

Asegúrese de que:

- El enchufe esté en el tomacorriente y encendido.
- El DIAL esté en posición vertical.
- La Cafetera de Espresso Oster Perfect Brew esté encendida y en estado de LISTO.

• Acceso al ciclo de descalcificación

- Mantenga presionado el botón de limpieza durante 3 segundos, la unidad emitirá un pitido y la luz de limpieza comenzará a parpadear.
- El ícono de descalcificación parpadeará durante todo el ciclo de descalcificación.

Importante: Se puede salir del ciclo de descalcificación en cualquier momento pulsando el BOTÓN DE PREPARACIÓN MANUAL.

Paso 1. Ciclo de descalcificación del portafiltro y del tubo de vapor

- Gire El DIAL a la posición VAPOR.
- La bomba se pondrá en marcha y saldrá agua caliente del cabezal de colado y del tubo de vapor. Durante un periodo predeterminado, la bomba emitirá diferentes ruidos.
- Cuando deje de salir agua caliente del cabezal de colado y del tubo de vapor, este paso habrá finalizado.
- Para indicar que la cafetera ha finalizado este paso, emitirá un pitido y la luz de limpieza y el indicador de alerta comenzarán a parpadear.
- Gira el DIAL a la posición vertical, y la luz de vapor se apagará.
- Tenga en cuenta que el ícono de descalcificación continuará parpadeando.

Paso 2. Ciclo de descalcificación de la salida de agua caliente

- Gire el DIAL a la posición de AGUA CALIENTE.
- La bomba se pondrá en marcha y comenzará a salir agua caliente por la salida de agua caliente. Durante un periodo predeterminado, la Bomba emitirá diferentes ruidos.
- Cuando deje de salir agua caliente, este paso habrá finalizado.
- Para indicar que la cafetera ha finalizado este paso, emitirá un pitido y la luz de limpieza y el indicador de alerta se apagaran.
- Gira la perilla a la posición vertical, y la luz de agua caliente se apagará.
- Tenga en cuenta que el indicador de que está limpia continuará parpadeando.

CICLO DE DESCALCIFICACIÓN – CAFETERA ESPRESSO

Paso 3. Preparativos para purgar

Importante: Hay un máximo de 5 minutos permitidos para completar este paso antes de que termine el Ciclo De Descalcificación.

- El tubo de vapor y el cabezal de colado deben purgarse con agua limpia para eliminar la solución descalcificadora.

• Enjuague el tanque de agua

Retire el tanque de agua y enjuáguelo a fondo con agua corriente para que no queden restos de la solución descalcificadora.

• Llene el tanque de agua

- Llene el Tanque de Agua hasta la línea "Max" con agua fría y colóquelo en su posición.

• Vacíe los recipientes

- Vacíe el agua de los recipientes y vuelva a colocarlos.

Paso 4. Iniciar purga

- Gire el DIAL a la posición VAPOR.
- La LUZ DE LIMPIEZA comenzará a parpadear.
- La bomba se pondrá en marcha y saldrá agua caliente del cabezal de colado y del tubo de vapor.
- Después de 2 minutos el agua dejará de bombear. La LUZ DE LIMPIEZA y el indicador de alerta comenzarán a parpadear.
- Coloque el DIAL en posición vertical.

Gire el DIAL a la posición AGUA CALIENTE.

- La bomba se pondrá en marcha y saldrá agua caliente del GRIFO DE AGUA CALIENTE.
- Después de 2 minutos, el agua dejará de bombear y la LUZ DE LIMPIEZA y el INDICADOR DE ALERTA comenzarán a parpadear.
- Regrese el dial a la posición vertical.
- El Ciclo De Descalcificación está completo.

Ciclo de descalcificación completo

- Para indicar la finalización del ciclo de descalcificación, la máquina emitirá un pitido y la LUZ de descalcificación dejará de parpadear.

Limpieza del ciclo de descalcificación

- Vacíe el agua de los recipientes y límpielos, asegurándose de haber eliminado todos los restos de solución descalcificadora.
- Vuelva a colocar el filtro de agua y el soporte del filtro de agua en el tanque de agua.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid. Avoid spilling water on the connector.
4. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
6. Unplug from outlet when either the appliance or display clock (if provided) is not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an Authorized Service Center for examination, repair or adjustment. Do not attempt to replace or splice a damaged cord.
8. The use of an accessory not recommended by the appliance manufacturer for use with this appliance may result in fire, electric shock or injury to persons.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet (for appliances with detachable cords). To disconnect, turn any control to the off position, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Always use appliance on a dry, stable, level surface. Never fill beyond the MAX fill line when a MAX fill line is provided.
14. **WARNING:** To avoid the risk of injury, never open or disengage the brew chamber (portafilter) during the brew cycle. Always properly engage the filter holder to the locking mechanism. Failure to do so may disengage the filter holder during the brew cycle and cause injuries.
15. Models with coffee grinders: Check hopper for presence of foreign objects before using.
16. The heating base and heating element is subject to residual heat following a brewing cycle. Do not touch heating base or heating element immediately after a brewing cycle. Allow to cool before handling.
17. Do not place the appliance in a cabinet when in use.

For models capable of using sealed capsules:

18. The sharp needles on the top lid and bottom of capsule holder used to puncture the capsules may cause injury. Keep hands away from the sharp needles and use caution while using, cleaning, or handling the capsule holder.
19. Only use capsules intended for this appliance. If the capsule does not fit, do not force the capsule into the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

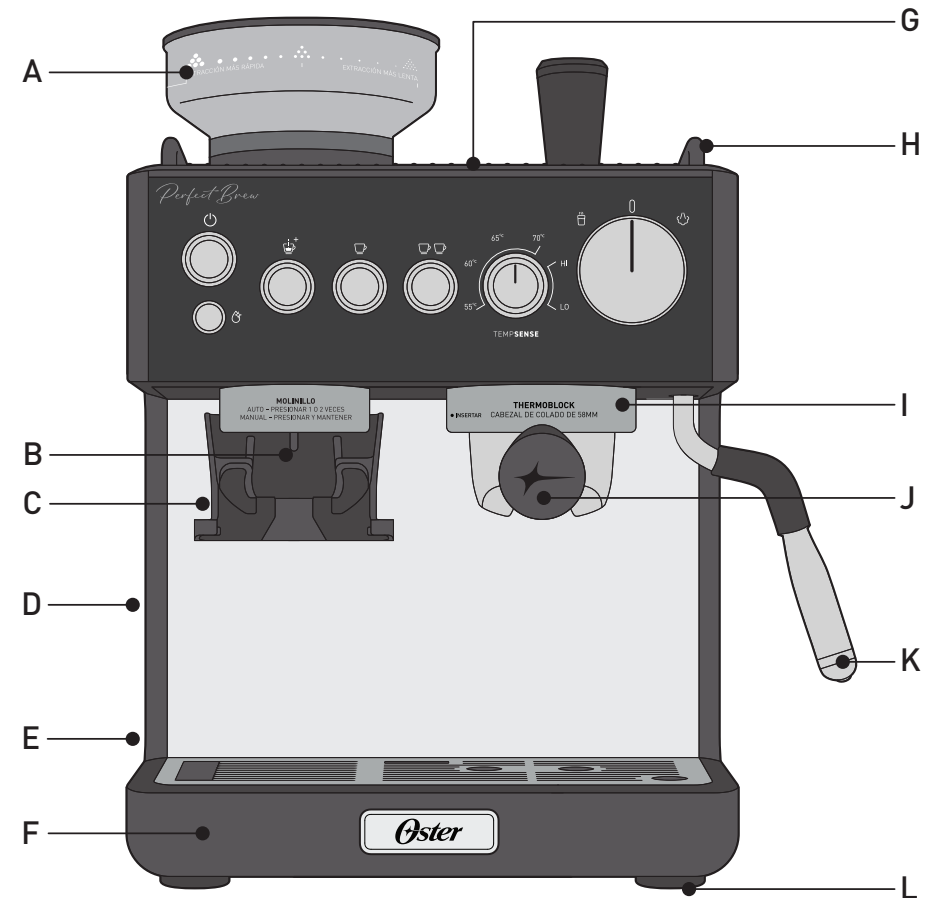
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments

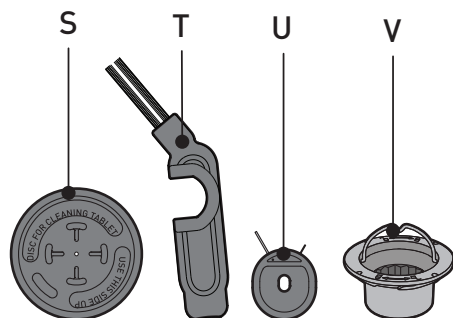
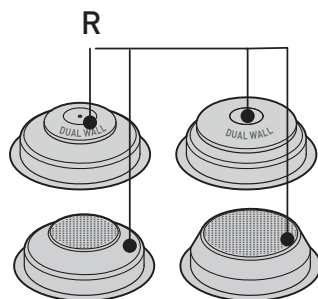
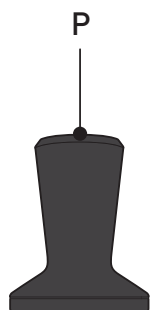
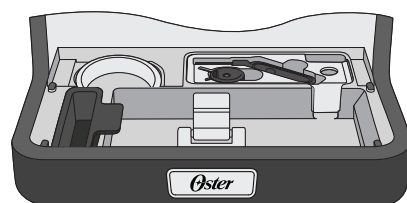
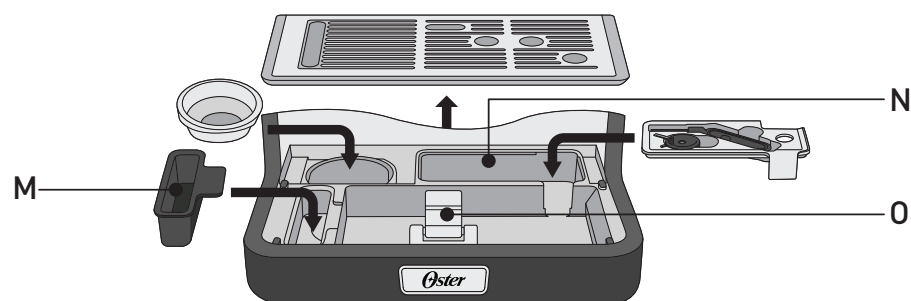
PRODUCT NOTICES

1. Place the appliance on a hard, flat, level surface to avoid interruption of airflow underneath the espresso maker.
2. Do not operate the appliance with an empty water tank.
3. Keep the area above the appliance clear during use, as hot steam will escape the appliance.

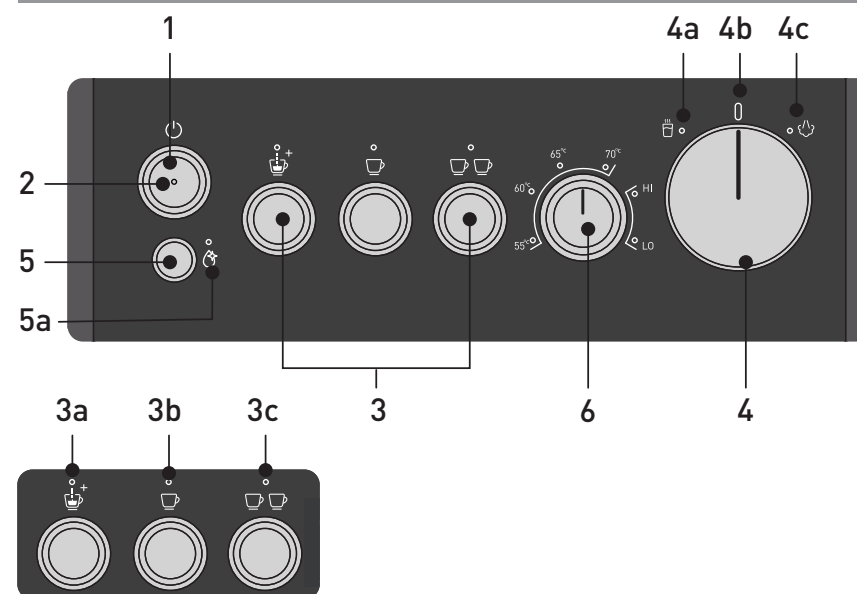
FEATURES OF YOUR OSTER PERFECT BREW



FEATURES OF YOUR OSTER PERFECT BREW



FEATURES OF YOUR OSTER PERFECT BREW



- A. Removable Bean Hopper
- B. Illuminated Grind Area
- C. Tap & Go™ Grinds Cradle
- D. Removable 1.8L Water Reservoir
- E. 'Stuff box' Cord Storage – push cord inside unit to reduce length
- F. Removable Drip Tray, Grille & Grind Bin
- G. Warming Plate
- H. Aluminium Top Bars

Note: The aluminium bars are not handles and should not be used to lift or move the machine.

- I. 58mm Commercial Size Group Head
- J. 58mm Commercial Size Portafilter

Important: When not being used, we recommend not to leave the Portafilter inserted into the Group Head, as this will reduce the life of the Silicone Seal.

- K. Temperature sensing Steam Wand
- L. Non-slip Feet

- M. Removable Grinds Bin
- N. Accessories Storage Tray
- O. Drip Tray 'full' float indicator

Important: When indicator becomes visible through the Drip Tray Grille then remove and empty water.

- P. Premium Tamper
- Q. Milk Jug
- R. One & Two Cup Single Wall Filters and Dual Wall Filters

Note: Single Wall Filters are best used with freshly ground coffee.

- S. Silicone cleaning disc
- T. Cleaning brush (fitted inside Accessory Storage Tray)
Note: Can be used to unscrew Steam Tip
- U. Cleaning Pin (fitted inside Accessory Storage Tray)
- V. Removable Top Burr

FEATURES OF YOUR OSTER PERFECT BREW

1. **Power on button**
2. **Power on Indicator**
Illuminates whenever the unit is turned on, illumination will pulse during heat-up.
3. **Espresso Extraction Buttons**
All three icons will illuminate when machine is ready for a selection to be made. When the button is pressed the icon will remain illuminated and the other icons will go out.
 - 3a. **Manual Shot Button**
Press to start and stop the manual dose of your espresso.
 - 3b. **ONE CUP Button**
Press for a perfectly dosed single espresso shot.
 - 3c. **TWO CUP Button**
Press for a perfectly dosed double espresso shot.
4. **Hot Water and Steam Selection Dial**
Rotate to select the appropriate function.
 - 4a. **Hot Water Icon**
Illuminates when Hot Water is being dispensed.
 - 4b. **Alert Indicator**
Illuminates when the water in the reservoir needs topping up and flashes when the unit has run out of water. Pulses when dial needs moving back to the vertical position.
 - 4c. **Steam Icon**
Illuminates when steam is being dispensed.
5. **Clean and Descale Button**
Press and hold to activate the Descale function, and press twice quickly to activate the Clean function.
 - 5a. **Clean Icon**
Illuminates when the cleaning cycle needs to be performed and flashes when the machine descaling.
6. **Steam adjustment dial**
 - Allows adjustment of steam temperatures.
 - Allows selection of Hi and Lo Manual steam rates.

Before First Use

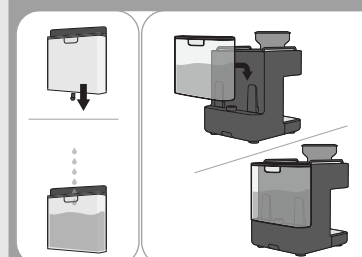
Use below information to help with the first time set up.

1. Wash & Dry Parts



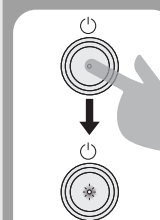
Wash the Milk Jug, Filter Baskets, Portafilter, Bean Hopper, Top Burr, Tamper and Water Reservoir in warm water with a mild detergent. Rinse and allow thorough air drying.

2. Remove Red Plug, and set up Water Reservoir



Remove the red plug at the bottom of the water reservoir and safely discard. Fill reservoir with water and install.

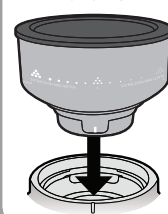
3. Start Up



Plug in at socket. Press the power button. The indicator light will pulse during heat up.

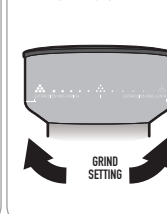
4. Insert & Set Bean Hopper

1. ALIGN & INSERT

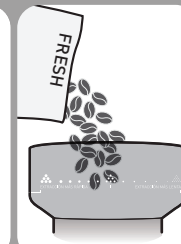


Insert & turn Hopper to set Grind Setting.

2. TURN TO SET



As a starting point try Grind Setting 15.



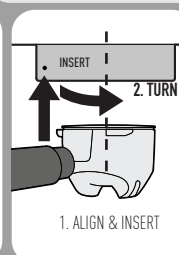
Fill with roasted coffee beans.

Note: For further Grind Setting adjustment see Extraction Guide.

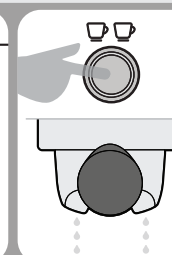
5. Prime Machine



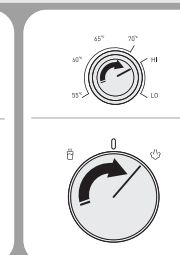
Insert Two Cup Filter Basket into Portafilter.



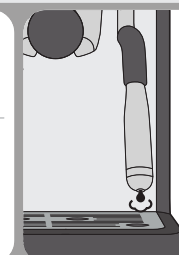
Insert Portafilter into Portafilter, turn to centre.



Press TWO CUP BUTTON. Allow water to run through until it stops.



Turn Steam Adjustment Dial to 'Hi'. Turn DIAL to STEAM and run for 20 sec.

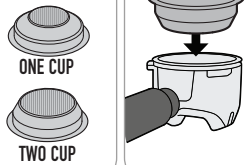


Quick Coffee Making Guide

Use below guide to help you make your first cup of coffee.

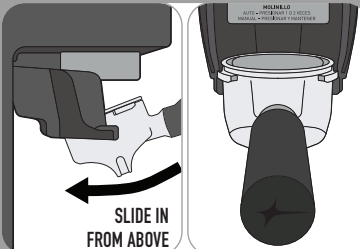
1. Select Filter

FRESHLY GROUND COFFEE



If using freshly ground coffee select the One Cup or Two Cup single wall filter. Move to Step 2.

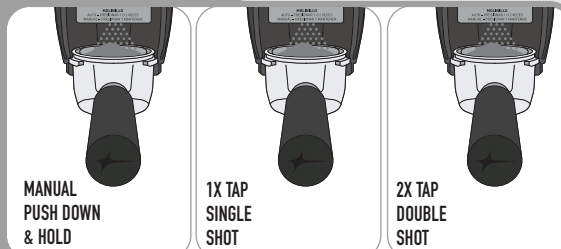
2. Insert Portafilter



Insert Portafilter into Grinding Cradle.

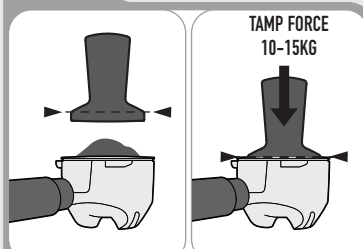
Portafilter will sit flat, unsupported, in the Grinding Cradle.

3. Activating the Grinder



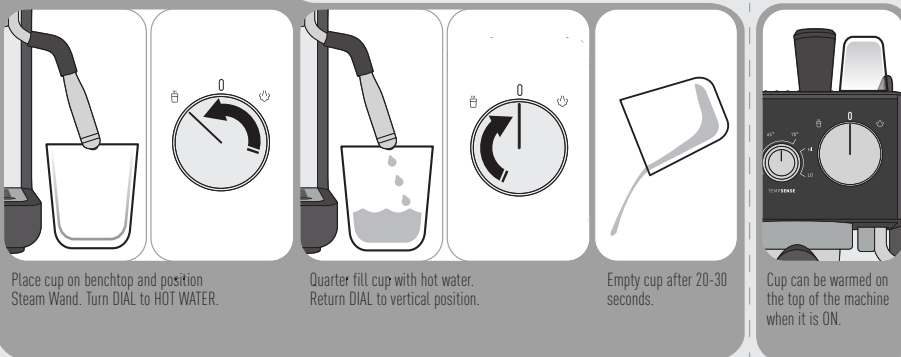
Tap downwards on the Portafilter once for a single shot, tap again for a double shot, and tap a third time to cancel. The grinder will start automatically and stop once the correct amount of grounds have been dispensed. To top up or manually dispense grounds push downwards and hold. To adjust grounds dispense volume, refer to later in the manual.

4. Tamp



One cup target is 13g of coffee grounds
Two cup target is 19.5g of coffee grounds
Evenly tamp (press) grinds to level indicated.

5. Warm Cup



Place cup on benchtop and position Steam Wand. Turn DIAL to HOT WATER.

Quarter fill cup with hot water. Return DIAL to vertical position.

Empty cup after 20-30 seconds.

Cup can be warmed on the top of the machine when it is ON.

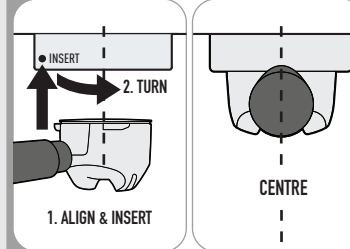
Quick Coffee Making Guide

6. Wipe Edge



Wipe away any excess coffee grounds to clear edges.

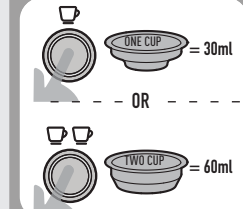
7. Insert Portafilter



Keep Portafilter flat, align, insert & turn handle to the right.

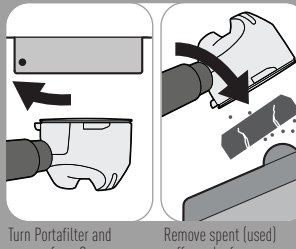
Portafilter should be in the centre position.

8. Espresso Extraction



Press either: One Cup Button or Two Cup Button. Pressing the button a second time will stop dispense. Press the manual button for continuous water dispense.

9. Remove Coffee Cake

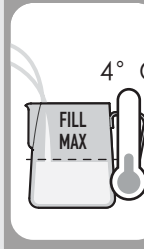


Turn Portafilter and remove from Group Head.

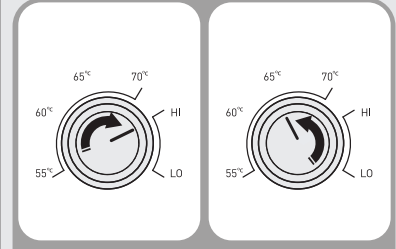
Remove spent (used) coffee cake from Portafilter.

Tip: For cleaner removal of the coffee cake, leave handle to rest on the tray for a few seconds so the excess water of the cake is absorbed.

10. Prep Milk Jug



Fill Milk Jug with cold milk just below the bottom of the spout.

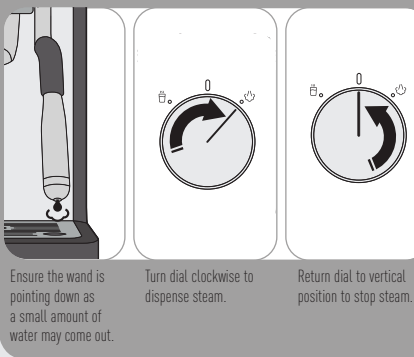


To manual steam turn dial to HI.

To auto steam turn dial to 65.

Note: These are the most common settings, please refer to the detailed IB for further information on the steam features.

11. Before Texturing Milk



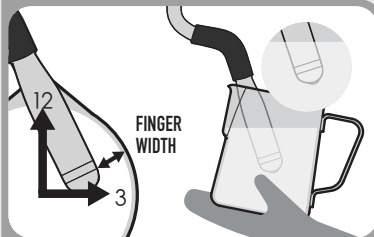
Ensure the wand is pointing down as a small amount of water may come out.

Turn dial clockwise to dispense steam.

Return dial to vertical position to stop steam.

Quick Coffee Making Guide

12. Position Steam Wand

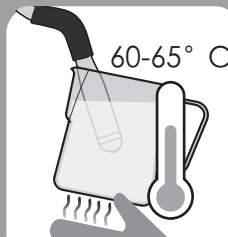


Insert Steam Wand Arm at the 12 o'clock position, resting the arm in the spout of the Milk Jug. The Steam Wand Tip should sit at 3 o'clock position, a finger width distance from the edge of the Milk Jug. The Steam Wand Tip should sit just below the surface of the milk.

13. Milk Texturing



When you are in position, turn DIAL back to STEAM position to start texturing milk.

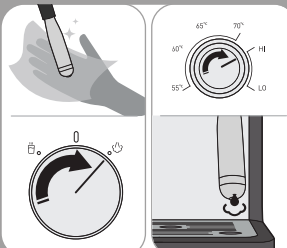


The milk is ready when Milk Jug base is too hot to touch for 3 secs. If the auto-off feature was used, the steam will automatically stop when the selected temperature is reached.



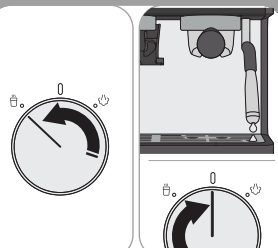
Return DIAL to vertical position.

14. Purge & Clean Steam Wand



Wipe Steam Wand & Tip with a damp cloth. Turn Steam Adjustment Dial to HI. Turn dial to STEAM for 1-2secs. Return DIAL to vertical position.

Optional: Add Hot Water if required



Turn dial to HOT WATER, water will be dispensed from the Hot Water Tap. Return DIAL to vertical to stop dispense.

15. Pour Milk



Pour milk in one steady motion.

16. Clean Up



Wash parts with warm water.

Espresso Extraction Guide

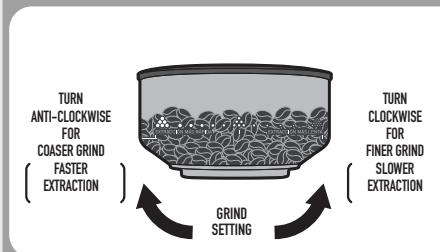
This guide will help to improve espresso extraction, to achieve great tasting coffee, every time.

	Under Extraction	Optimum Extraction	Over Extraction
Pour[^]	Extraction too fast Pours for under 15 sec	Steady-flow extraction Pours for 20-30 sec	Extraction too slow Pours for over 35 sec
Colour	Pale brown Crema-light brown	Rich caramel Crema-dark golden	Very dark brown Crema-dark brown
Taste	Sour, acidic, watery	Rich, sweet, vibrant	Bitter, dry, grainy
Grind Size^{^^}	Too coarse Use a finer grind	Just right	Too fine Use a coarser grind
Dosage	Not enough grinds Use more grinds	One cup = target 13g Two cup = target 19.5g	Too many grinds Use less grinds
Tamp	Not enough tamp force Tamp firmer	Just right-firm force 10-15Kg of force	Too much tamp force Tamp lighter

[^] Ensure coffee beans are fresh.

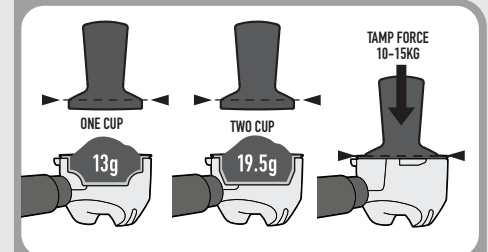
^{^^} Old coffee beans no matter the Grind Setting will have a fast extraction and will produce an under extracted tasting espresso.

17. Adjust Grind to Improve Extraction



New Burrs are bedding in during the first few uses. The Grind Setting may require incremental adjustments before you reach your optimum espresso extraction.

18. Consistent Grind Dosage & Tamp Force



It is normal for the correct dose of coffee grinds to appear overfilled in the Filter Basket before tamping. Evenly tamp (press) coffee grinds to the level indicated.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	Possible cause	What to do
Portafilter is tight to turn in the Group Head	The Group Head Silicone Seal is new and needs bedding in.	Keep using. This Seal will bed in during the first few uses and become easier to turn.
	Too many coffee grinds used.	Fill with less coffee grinds.
Portafilter is loose or comes off during espresso extraction	Portafilter is not attached correctly or has not been tightened sufficiently.	Ensure all three tabs of the Portafilter are fully inserted into the Group Head and rotated to the centre position.
	No Filter Basket inserted in the Portafilter.	Ensure a Filter Basket is inserted into the Portafilter before using in the Group Head.
Espresso squirts or trickles down the side of the Group Head during extraction	Coffee grind is too fine and is stopping the flow of water through the grounds.	Change grinder to a coarser Grind Setting.
	Too many coffee grinds used.	Fill with less coffee grinds.
	Coffee grinds tamped too hard.	Apply less force during tamping.
	Top edge of Filter Basket has not been cleaned of loose coffee grinds.	Wipe around top edge of the Filter Basket before inserting into Group Head. See Coffee Making Guide.
	Group Head inside rim, Silicone Seal or Shower Head is dirty.	Clean the parts with the Cleaning Brush and damp cloth.
	Group Head Silicone Seal is damaged or worn.	Contact Customer Care.
Espresso is too cold	Coffee beans being stored in the fridge or freezer.	Ideally store coffee beans in their original bag and place in a cool dark cupboard. Alternatively, store coffee beans in a dry, airtight container.
	Custom extraction temperature being used.	Use the default 92°C extraction temperature. See Customisable - Extraction Temperature.
	Cup or glass was cold prior to espresso pour.	Pour hot water from the Steam Wand into the cup before extracting espresso.
	Group Head or Portafilter not warmed before use.	Hold the Portafilter under the Group Head and press the ONE CUP BUTTON. Allow water to run through.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	Possible cause	What to do
No espresso pours or pours out in drips (over extracted)	No water in the Water Reservoir.	Fill reservoir with water. Prime water through the Group Head, press the ONE CUP BUTTON. Allow water to run through.
	Coffee grind is too fine.	Change to a coarser Grind Setting.
	Too many coffee grinds used.	Fill with less coffee grinds.
	Coffee grinds tamped (compacted) too hard.	Apply less force during tamping.
	Custom shot volume being used.	Reset to the default shot volumes.
	The Filter Basket is blocked.	See Care & Cleaning.
	Group Head is dirty.	A Cleaning Cycle is required. See Cleaning Cycle.
	Group Head is blocked.	A Descaling Cycle is required. See Descaling Cycle.
Espresso does not have any crema, or crema is thin (Under Extracted)	Coffee beans are old or dry.	Use freshly roasted coffee beans.
	Coffee grinds too coarse.	Change to a finer Grind Setting.
	Not enough coffee grinds used.	Fill with more coffee grinds.
	Grinds not tamped (compacted) enough.	Tamp more firmly. See Espresso Extraction Guide section.
Espresso shot volume too much or too little	Custom shot volumes being used.	Restore to default shot volumes or change your custom shot volume(s). See Customisable - Grinder Time Adjustment section.
Espresso tastes bitter	Type of coffee beans being used.	Try different brands of coffee beans.
	Espresso has been over extracted.	See problems earlier in this table on under extraction
Spent (used) coffee cake is wet	A little water will remain on top of the used coffee cake.	Rest Portafilter on the Drip Tray for 5 sec to allow the water to dissipate before disposing cake.
	Too many coffee grinds used.	Fill with less coffee grinds.
	Dual Wall Filter Baskets being used.	Dual Wall Filter Baskets will keep the coffee cake wetter than Single Wall Filter Baskets.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	Possible cause	What to do
Espresso pours into cup unevenly	Uneven tamping.	Ensure coffee grinds are tamped evenly.
	Obstruction in the Group Head or Portafilter.	Check there is nothing obstructing the Group Head or Portafilter & clean.
Pump makes an unusual noise	No water in the reservoir, and the pump is 'dry'.	Fill reservoir with water, then press the one cup button to prime unit before brewing espresso. The pump noise will decrease once water is flowing through the system.
	Water Reservoir is not correctly positioned.	Insert the Water Reservoir into the back of the unit, then press the one cup button to prime unit before brewing espresso.
	Red Plug from the packaging may still be inserted (the low water alert will be illuminated).	Remove the red packaging plug found at the base of the Water Reservoir.
	New Flow Profiles has been selected.	Different Flow Profiles make different noises at the start of an espresso extraction.
Water around Drip Tray area or on benchtop	Water overflowing from Drip Tray.	Empty if the red Water Level Indicator appears through the Drip Tray Stainless Steel Grille.
	Drip Tray not present, or not fully inserted when Thermoblock is auto purging.	Always keep the Drip Tray in place during brewing espresso as water will be purged into the drip tray under certain, normal operation circumstances - notably after Steaming.
Milky coffee is too cold	Milk may not be heated enough.	Ensure that milk is heated properly during texturing. See Tips for Milk Texturing.
No steam from the Steam Wand	Steam Wand Tip is blocked.	See Care & Cleaning for cleaning methods.
	No water in the Water Reservoir.	Fill reservoir with water. Run hot water through the Steam Wand to ensure water flows.
	Espresso Machine has scale build up.	A Descaling Cycle is required. See Descaling Cycle.
Steam Wand making a screeching noise	Steam Wand Tip is too deep.	Lower Milk Jug. Ensure the Steam Wand Tip is positioned correctly (just below milk surface) when texturing. See Tip for Milk Texturing.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	Possible cause	What to do
Not enough foam when texturing	Steam wand tip is wrongly positioned in milk jug.	Ensure the Steam Wand Tip is positioned correctly (just below milk surface) when texturing. See Tips for Milk Texturing.
	Milk is not fresh.	Ensure the milk being used is fresh.
	Milk temperature is too warm.	Ensure you start texturing with milk that is around 4°C.
	Type of Milk Jug being used.	For best texturing results use a chilled Stainless Steel Milk Jug.
	Milk has been boiled.	Start again with fresh, chilled milk. Heat until the Milk Jug can only be held for approximately 3 seconds, 60-65°C.
	The milk is making bubbles rather than microfoam.	Ensure the Steam Wand Tip is positioned correctly when texturing. Tap the Jug on the benchtop when finished to release trapped air bubbles. See Tip for Milk Texturing.
	Milk is not taking in enough air.	Keep the Steam Wand Tip just under the surface of the milk. This will help introduce air into the milk to create microfoam.
Optimum Grind Setting is producing an under extracted espresso	New Burrs are bedding in. This is normal for the first few uses.	Turn the Bean Hopper clockwise in small increments to a finer Grind, or repeat the 'Dial In' procedure.
	Beans are losing freshness.	Adjust to a finer setting to keep an optimum espresso extraction.
	Not enough coffee grinds used.	Fill with more coffee grinds.
	Grinds not tamped (compacted) enough.	Tamp more firmly. See Espresso Extraction Guide section.
No coffee grinds coming from the Grinder Outlet	No coffee beans in the Bean Hopper.	Fill the Bean Hopper with freshly roasted coffee beans.
	Hopper is not fully installed and gates are not fully open.	Turn the Bean Hopper in a clockwise direction. At Grind Setting 30, Hopper Gates are then fully open.
	The Grind Chamber or Outlet is blocked.	Grinder needs cleaning. See Care & Cleaning.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	Possible cause	What to do
Coffee grinds are coarse when on a fine Grind Setting	Grind Setting not correct.	Adjust the Grind Settings by turning the Bean Hopper. See Tip for Grinding, Tamping & Brewing.
	Top Burr not seated correctly. Coffee beans or grinds are caught around & under the Top Burr.	Top Burr needs cleaning. See Care & Cleaning.
Espresso is under extracted even with a fine coffee grind	Not enough coffee grinds used.	Fill with more coffee grinds.
	Beans are too old.	Use freshly roasted beans. Old coffee beans, no matter the Grind Setting, will have a fast extraction and will produce an under extracted tasting espresso.
Grind Setting cannot be adjusted	The Bean Hopper is not seated correctly.	Remove the Bean Hopper & reinstall.
	Coffee beans or grinds are caught around the Top Burr or Grinder Collar.	Remove the Bean Hopper & Top Burr. Use the Cleaning Brush or Vacuum Cleaner as necessary to clear loose coffee beans or grinds.
Bean Hopper cannot be locked into position	Grinder Collar not aligned to the Top Cover.	Ensure markings on Top Cover and Grinder are lined up.
	Coffee beans or grinds are caught in the Top Burr or Grinder Collar.	Remove the Bean Hopper & Top Burr. Use the Cleaning Brush or Vacuum Cleaner as necessary to clear loose coffee beans or grinds.
	The Top Burr is not seated correctly.	Make sure the Top Burr is correctly aligned and that the handle is folded down.
Top Burr does not sit in the Grinder Collar correctly	Coffee beans or grinds are caught around & under the Top Burr.	Remove the Top Burr and replace the Bean Hopper. Hold the Bean Hopper down with your hand, do not turn. Insert the Portafilter into the Grinding Cradle and push down to activate the Grinder. The coffee grinds will fall out the Grind Outlet.
	The Top Burr is not seated correctly.	Make sure the Top Burr is correctly aligned and that the handle is folded down.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	Possible cause	What to do
Grinder burrs have small spots and marks	These are part of the hardening process (for extra-long life). These marks do not affect the performance of the Grinder or the taste of the espresso.	No action needed.
Espresso Machine turns itself off	Your Espresso machine will go into Standby mode after 20 minutes to conserve power.	Press the Power On Button to reactivate your machine.
Grinder will not operate after a large amount of grinding, and button illumination is flashing	Your grinder has overheated.	Wait for 6 minutes, once the auto-cool down cycle has finished your machine will be ready to use again.
Machine beeps when trying to use the grinder	If the 3 main button illumination is also flashing then grinder has overheated.	Wait for 6 minute, once the auto-cool down cycle has finished your machine will be ready to use again.
	If the button illumination is not flashing, and it is the first use after installing the hopper, then the bean hopper is not correctly installed.	Correctly install the Bean Hopper.
Not all lights illuminate when the unit is switched on	When switched on initially the unit will enter a warm-up mode, during this time the power-on light will pulse.	Wait until the unit is warmed up, the power light will stop pulsing, and the display will illuminate.
Dispensed quantity of grinds is too much or too little	The factory grinder settings do not match your personal preferences.	The grinder can be stopped at any time during the grinding process by tapping once downwards on the portafilter handle if over dispensing.
		If the grind dispense amount is too small, the quantity of grinds in the Portafilter can be topped up by pushing down on the portafilter handle to manually activate the grinder. Release the handle when grind amount is correct.
		The grinder dispense volume can be customised to your requirements, see 'Fine tuning your espresso' section.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	Possible cause	What to do
Alert Indicator is pulsing	The Main Dial needs returning to the 12 o'clock position.	Rotate the Main Dial back to the 12 o'clock position.
Alert Indicator is flashing	The water tank will have run dry, the machine will also have beeped x3 when this occurred, and the pump will have stopped operating.	Refill the water tank ensuring the level goes above the minimum fill level. Press the single brew button to prime the water system ahead of brewing your next Espresso.
Alert Indicator is permanently illuminated	The water level in the tank has dropped below the minimum fill level, the machine will have beeped when this occurred.	Refill the water tank ensuring the level goes above the minimum fill level.

TIPS FOR GRINDING, TAMPING & BREWING

'Dialling In'

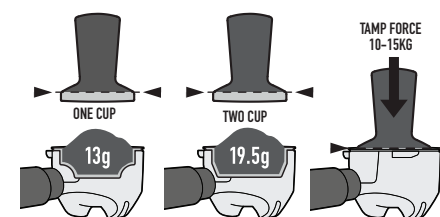
To make the perfect Espresso. Baristas perform an operation called 'dialling in' and this is performed whenever a variable is changed, such as a new bag of beans are used, and is often performed at the start of each day.

The dialling in process is not complicated, however it may take a number of iterations to identify your optimum grind setting and your perfect espresso.

We strongly recommend that you 'dial in' your **Oster Perfect Brew** to make perfect Espresso, however this may need a little patience as it is something that you are unlikely to get right first time.

There are 3 key variables to control when dialling in your machine:

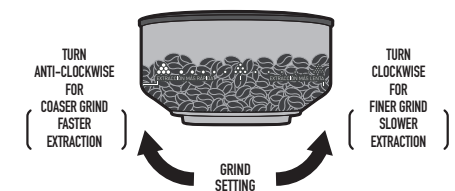
- 1. Amount of coffee grounds** - Your **Oster Perfect Brew** will ensure this remains consistent espresso to espresso as it will automatically dose the same amount of grounds shot after shot.
- 2. Tamp force** - best results can be achieved using a manual tamp, but a little practice is necessary to apply the same force every time. Try using your kitchen scales, pushing down to reliably apply 10-15kg force.



- 3. Coffee grind size** - this is the variable we will adjust when 'dialling in'.

To 'dial in' your machine follow these steps:

1. Set your grinder to setting 15.
2. Install the double filter basket in the Portafilter.
3. Push down on the Portafilter and hold, to manually grind the beans.
4. Dispense 19.5g of grounds into the basket, if possible use kitchen scales to accurately measure, adding or removing grounds as necessary.
5. Tamp the grounds.
6. Install the Portafilter into the Group Head.
7. Press the Two Cup button, and time the extraction period. You are aiming for the total brew cycle to be between 20-30s.
8. If the extraction takes longer the grind is too fine. If the extraction is shorter then the grind is too coarse. Adjust the grind size up or down as needed, and make repeat double shots, until the extraction period is with 20-30s.
9. When you brew an espresso in 20-30s, then you have identified the correct grinder setting for your specific machine and beans.
10. Keeping the machine on the correct grinder setting (i.e. setting 21), follow the Grinder Time Adjustment on the next page to set the correct dispense weight of grounds



TIPS FOR GRINDING, TAMPING & BREWING

Espresso dialling in optimisation examples

Example 1. Grinding a double espresso. The extraction finishes dispensing in 15s. The water is flowing through the grinds too easily, and the coffee will be under extracted and light in colour.

- Reduce the grind size to a finer setting, and tamp with the same pressure. When the coffee dispenses in 20- 30s the espresso will be perfectly extracted.

Example 2. Grinding a double espresso. The extraction finishes dispensing in 45s. The water is struggling to pass through the grounds, and coffee drips slowly from the Portafilter. The coffee will be over extracted and very dark in colour.

- Increase the grind size to a coarser setting and tamp with the same pressure. When the coffee dispenses in 25 - 30s the espresso will be perfectly extracted.

Customisable – Grinder Time Adjustments

Your machine will come from the factory preprogrammed to dispense the following weight of coffee grounds for an 'average' bean:

- Single shot 13g at setting 15
- Double shot 19.5g at setting 15

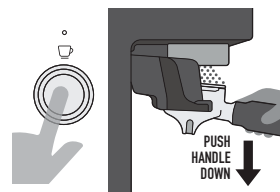
Due to a number of reasons, such as the type of coffee bean, it may be that you want to adjust the factory settings. You may find that if you want a finer or course grind size, then you also need to adjust the grind time duration to ensure a consistent dispense.

Note: If you want to add a small amount of extra grounds to your shot, you don't have to adjust your settings as described below, you can simply top up the grinds in your Portafilter using the manual grind function on the grinder (push the Portafilter down, and hold).

Tip: Using scales place the correct weight of grounds into the filter basket using a spoon. Not what this looks like. This will help you judge when to stop the grinder.

To adjust the Single shot grinds dispense

- Starting from the READY state, press and hold the One Cup brew buttons at the same time as pushing down on the Portafilter for 3 seconds.

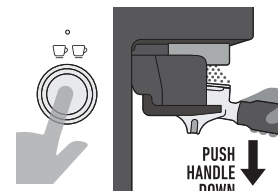


- The single shot indicator will begin to pulse.
- Tap down on the Portafilter and the grinder will start.
- When the desired amount of grounds have been dispensed, tap the Portafilter a second time to stop the dispense.
- The updated dispense for the Single Shot setting will be automatically saved.
- Double check the amount of coffee dispensed is correct by weighing.

TIPS FOR GRINDING, TAMPING & BREWING

To adjust the Double shot grinds dispense

- Starting from the READY state, press and hold the Two Cup brew buttons at the same time as pushing down on the Portafilter for 3 seconds.



- The double shot indicator will begin to pulse.
- Tap down on the Portafilter and the grinder will start.
- When the desired amount of grounds have been dispensed, tap the Portafilter a second time to stop the dispense.

- The updated dispense for the Double Shot setting will be automatically saved.
- Double check the amount of coffee dispensed is correct by weighing. Add new section:

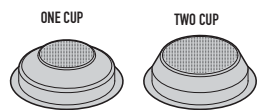
Restore grind dispense to factory settings:

- Press and hold the Manual (3a), One Cup (3b) and Two Cup shot buttons (3c) simultaneously for 4 seconds.
- The machine will beep x 1 for 1s and the Manual, Single and Double shot indicators will flash once simultaneously at 0.5Hz.
- The machine will return to the Ready State. Factory defaults will now be reset.

TIPS FOR BREWING

Filter baskets

- **Single Wall Filter**
These work with freshly ground coffee grinds.

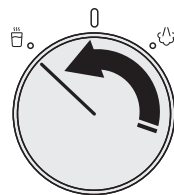


- **Dual Wall Filter**
These filters enhance the crema of your coffee when using pre-ground or older coffee. The dual walls increase the pressure inside the group handle during the extraction process.



Hot Water

If wanting to make a long espresso-based drink, you can add extra hot water using the Hot Water Tap, simply rotate the dial anticlockwise and hot water is dispensed from the Tap.



To stop the water flow simply return the dial back to the vertical position.

TIPS FOR MILK TEXTURING

Milk texturing is the steaming of milk.

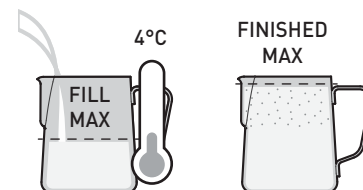
Key Elements of Textured Milk

Milk that has been textured correctly has a thick, rich microfoam with a silky sheen. Texturing involves both heating and aerating milk using steam. Vital elements include positioning of the Steam Wand, when to adjust the Milk Jug position and reaching the correct temperature. Use the below steps to help you create café-style microfoam.

1. Fill Milk Jug

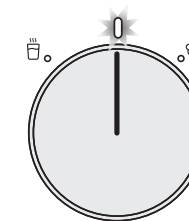
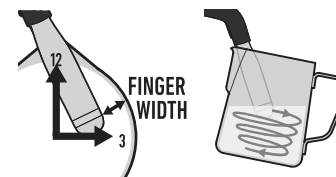
Add cold milk around 4°C into a chilled clean Stainless Steel Jug. Fill to the bottom of the spout.

Note: The volume of milk will increase or 'stretch' during texturing, so don't overfill the Jug.



2. Position the Jug

Place the Steam Wand Arm in the Jug spout at the 12 o'clock position, with the Steam Wand Tip in the milk at the 3 o'clock position, a finger width away from the edge of the Jug. Keep Steam Wand Tip just under the surface of the milk. Turn DIAL back to STEAM position to start texturing. A whirlpool action should be created in the Jug.



3. Sound

How air is introduced to the milk determines the consistency of the foam. If large gulps of air are added to the milk, the foam will have large bubbles. Introducing air to the milk in a controlled, gentle fashion indicated by a gentle hissing sound, will ensure the milk has fine aerated microfoam.

Barista Tip: Milk Texturing Sounds

Gurgling - Tip not deep enough, raise the Jug.

Smooth Hissing - Just right for latte.

Screeching - Tip too deep, lower Jug.

4. Keeping Steam Tip Position

As the steam heats & textures the milk, the milk will stretch causing the level of the milk in the Jug to rise. As this happens follow the level of the milk by lowering the Jug, keeping the Steam Wand Tip just below the surface.

Note: Some adjustments to technique will be required when using non-dairy milk.

5. Amount of Foam

Create the amount of microfoam you want. Cappuccinos traditionally have more microfoam than flat whites.

TIPS FOR MILK TEXTURING

6. Immerse Tip

After creating the desired amount of foam, immerse the Steam Wand half depth way into the milk. This heats all the milk and pulls in milk instead of air. This ensures the milk & foam are blended together, making it denser & smoother.



7. Correct Temperature

An indication of reaching correct milk temperature is when the Milk Jug base can only be touched comfortably for approximately 3 seconds.

Barista Tip: Milk Temperature

Under - If not heated long enough, it will be warm with little texture.

Optimum - See below table.

Over - If heated for too long it will start to boil around 72°C and will have a burnt taste with all texture lost.

Milk	Temperature
Full and Skim	60-65°C
Almond	55-65°C
Soy	55-60°C
Coconut	65-70°C

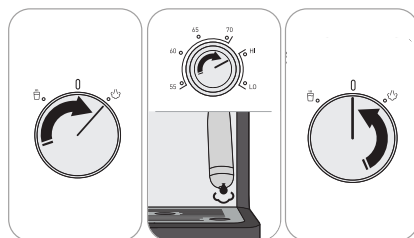
Note: Above recommendations might vary from one milk brand to another and depending on your taste preference.

8. Wipe Steam Wand

Wipe the Steam Wand Arm & Tip with a clean damp cloth to remove any milk residue.

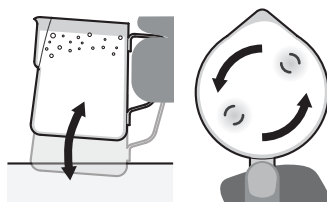
9. Purging the Steam Wand

When correct milk temperature has been reached, turn the DIAL to the vertical position and remove the Jug from the Steam Wand. Place Milk Jug to one side. Place the Steam Wand over the Drip Tray. Turn the DIAL to the steam position for a few seconds, then return the DIAL to the vertical position. This will remove any milk that has been sucked into the Steam Wand Tip.



10. Tap & Swirl the Jug

Gently tapping the Jug on the benchtop helps to release larger trapped air bubbles. Swirling helps the milk & froth to combine for an even consistency and a silky appearance.



11. The Finishing Touches

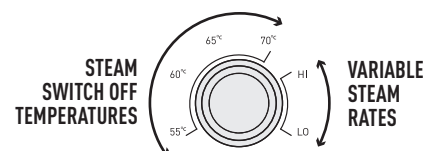
Pour from the Milk Jug into your cup in one steady motion.

TIPS FOR MILK TEXTURING

Smart Steam – Steam Adjustment Dial

Your Oster Perfect Brew comes with a Steam Adjustment Dial, rotating the dial allows the selection of:

1. Automatic milk temperature switch off; to automatically switch the steam flow off at a preselected temperature (between 55 and 70 degrees C).
2. Variable steam rates; adjusts the steam flow from the wand between high and low steam flow, to allow fine control of your milk frothing



Once the Steam Adjustment selection has been made, rotate the Selection dial to the STEAM position, and steam will automatically be dispensed from the Steam Wand.

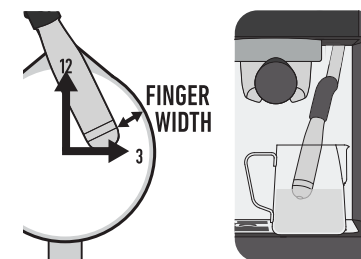
Important: After auto steam has stopped the Alert indicator will pulse. The Selection Dial **MUST** be rotated back to the 12 o'clock position before performing the next operation on your machine.

Note: When using the automatic milk temp switch off feature it is not possible to also select the Variable Steam rate, as your machine will automatically adjust the steam rate as part of the milk temp switch off process.

Hands free foaming with automatic milk switch off

Milk can be frothed to a perfect microfoam hands free:

- Fill the milk jug so that the milk level aligns with the base of the spout.
- Insert the steam wand into the jug and place the jug on the drip tray.
- Position the milk jug so that the Steam wand rests in the jugs spout, and the wand is at a slight angle. Also ensure the wand is space a finger width from the side of the jug. This will help the milk swirl around in the jug during steaming to ensure consistent temperature.



- Rotate the steam adjustment dial to the desired milk switch off temperature.
- Rotate the main Selection dial clockwise to the STEAM position to start steaming.
- The steam flow will automatically switch off when the milk reaches the pre-selected temperature, and having created a perfect microfoam.

Remember to always clean your steam wand thoroughly after using the Smartsteam function.

FINE TUNING YOUR ESPRESSO

Customisable - Shot Volumes

The Oster Perfect Brew features Auto Shot Volumetric Control.

It extracts just the right amount of espresso then automatically stops.

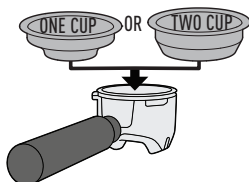
-  Pours 1 shot of espresso.
-  Pours 2 shots of espresso.
- MANUAL SHOT** Pours water up to 200ml.

At any point during espresso extraction you can stop the pour by pressing the same button again.

You can adjust the default shot volumes to suit how you like your coffee.

Customise – Single or Double Cup Shot Volume

- Insert appropriate Filter into the Portafilter.
- Fill with coffee grinds then tamp.

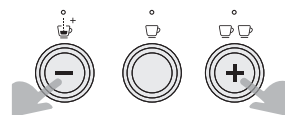


- PRESS AND HOLD for 4 seconds, the button for the shot volume you wish to customise (single or double), the other buttons light will extinguish.

- The machine will beep x 1 for 0.5s and the currently selected volume button combination will begin to Pulse at 1Hz. The button combinations are as follows:

- 20ml = Manual button
- 25ml = Manual and One Cup buttons
- 30ml = One Cup button
- 35ml = One Cup and Two Cup buttons
- 40ml = Two Cup buttons

- To adjust between volume settings, use the manual and Two Cup buttons to toggle up and down.



- Once the desired setting has been selected, press the Power On button, the machine will beep x 1 for 0.5s and the setting will be saved.

FINE TUNING YOUR ESPRESSO

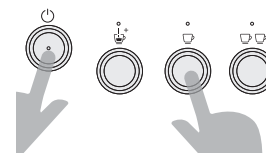
Customisable - Extraction Temperature

You can adjust the water temperature used for espresso extraction, in 2°C increments between 88 and 96 °C, to cater for different types of roasted coffee beans and for personal preference.

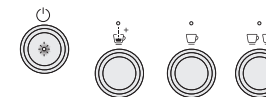
- Higher temperatures increase bitterness and decrease acidity.
- Lower temperatures decrease bitterness and increase acidity.

• Adjusting Extraction Temperature

- Starting from the READY state, press & hold the ON/OFF and One Cup button for 4 seconds.



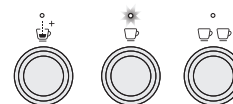
The Power On Indicator will begin to pulse and the unit will beep.



• Adjusting Extraction Temperature

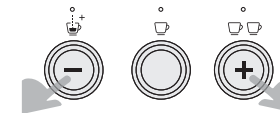
The combination of EXTRACTION LIGHTS illuminated signals the temperature selected. The default setting is:

- 92°C = ONE CUP LIGHT illuminated.

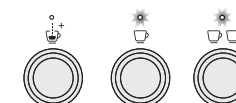


To Adjust extraction temperatures press:

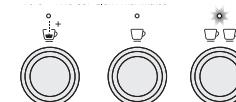
- MANUAL SHOT BUTTON = Minus Button.
- TWO CUP BUTTON = Plus Button.



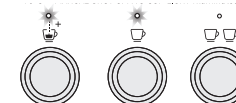
- 94°C = ONE & TWO CUP LIGHT illuminated.



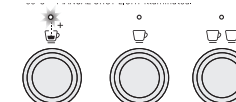
- 96°C = TWO CUP LIGHT illuminated.



- 90°C = MANUAL SHOT & TWO CUP LIGHT illuminated.



- 88°C = MANUAL SHOT LIGHT illuminated.



To save the setting, press the Power On button, the machine will beep and the setting will be saved.

The machine will return to the READY state if no button is pressed in 60s.

FINE TUNING YOUR ESPRESSO

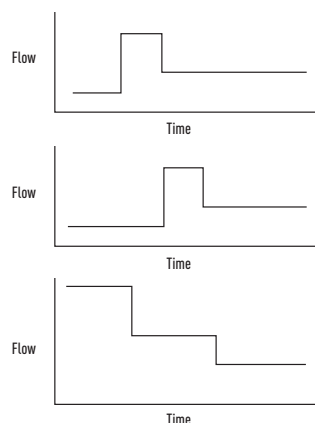
Customisable Flow Profiles

You can select from three different flow profiles to brew your Espresso. This feature varies the flow of water through your grounds, which will also impact the extraction pressure, to give surprisingly different flavour profiles to your beans.

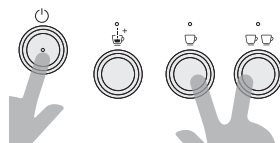
- **Well rounded:** This is the default setting on your machine and gives a good well balanced Espresso.
- **Long Pre-infusion:** provides a long and low flow pre-infusion period to the start of your extraction, which will increase the body of your Espresso. Experiment by applying this profile to lighter roasted beans.

Note: This setting will increase the overall dispense time by around 5 seconds, so please consider this when dialling in.

- **Declining:** A more radical profile, the extraction profile starts at full flow and declines during the dispense cycle. This reduces astringency and brings out acidity – ideal for dark roasted beans.



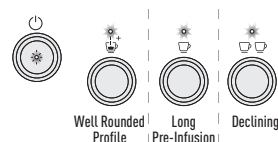
- Starting from the READY state, press & hold the Power On, One Cup & Two Cup buttons for 4 seconds.



- The Power On Indicator will begin to pulse and the unit will beep.

The illuminated button indicator signals the Flow Profile currently selected (factory default is Well rounded)

- Well rounded profile** = Manual button shot indicator is illuminated
- Long Pre-Infusion** = One Cup button indicator is illuminated
- Declining** = Two Cup button indicator is illuminated



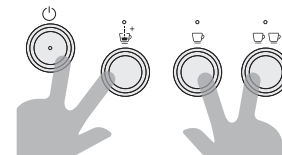
To save the setting, press the Power On button, the machine will beep and the setting will be saved.

The machine will return to the READY state if no button is pressed in 60s.

FINE TUNING YOUR ESPRESSO

Restore - all settings (both brew and grind) to factory

- Press & hold all 4 BUTTONS at the same time for 4 seconds.



- The Oster Perfect Brew will beep and all 4 BUTTON LIGHTS will flash together.

- The factory settings for all features have been restored.
- The Oster Perfect Brew will return to the READY state.

LOW WATER AND EMPTY TANK

Low water level Alert

When the water tank minimum fill level is reached the low water alert will activate.

Note: The Espresso, steam and hot water functions will all continue to operate, when the low water alert is illuminated, however recommend that the watertank is refilled at the next opportunity.

- The Alert Indicator turns ON and the unit beeps when the machine detects the water level in the reservoir has reached the low level.



Note: If you are turning the machine on for the first time, before you have put water in the reservoir, then the Alert indicator will have activated.

- Refilling with water above the minimum fill level will automatically switch the Alert Indicator off.

Dry Tank Alert

When there is no water left in the tank the Dry Tank alert will activate.

Note: As the water tank runs dry the pump will suddenly become much louder, as water stops passing through it.

- When the water tank runs dry, the unit beeps x3 and the Alert Indicator begins to flash. The pump will stop operating.



- The Alert Indicator will continue to flash until the tank is refilled above the low water alert level.

Important: If either the Hot water or Steam functions were being used when water flow stopped then the Alert Indicator will flash until the Selection Dial is rotated back to the 12 o'clock position, even if the tank has been refilled.

Note: Your machine detects that water has stopped flowing when it activates the Dry Tank Alert. It therefore may be possible that the alert will activate if the Portafilter becomes blocked when brewing an Espresso – see the Troubleshooting guide.

CARE AND CLEANING – ESPRESSO MACHINE

The espresso making process involves extracting oils out of coffee grinds. Deposits of grinds & oils build up over time, affecting the taste of the coffee & operation of the Espresso Machine.

Purging water through the Group Head & Steam Wand, before & after making each coffee, is the easiest way to keep your Espresso Machine clean.

Cleaning Accessories & Removable Parts

- Do not immerse the appliance, power cord and plug in water or any other liquid.
- Clean parts in warm water with a mild detergent, rinse & dry.

Note: Do not use alkaline cleaning agents, abrasives or metal scourers, as these will scratch the surfaces of parts.

Dishwasher Safe parts:

- Stainless Steel Milk Jug
- Stainless Steel Drip Tray Grill
- Stainless Steel One Cup Filter Basket
- Stainless Steel Two Cup Filter Basket
- Cleaning Disc

Dishwasher Safe TOP SHELF ONLY parts:

- Hardened Stainless Steel Top Burr
- Grind Bin

NON-Dishwasher Safe parts:

- Water Reservoir
- Portafilter
- Bean Hopper
- Drip Tray
- Tamper
- Cleaning Pin
- Cleaning Brush

Cleaning Warming Plate & Exterior

• When Required

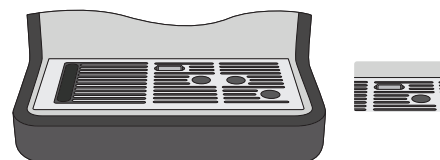
- Wipe over the machine with a soft damp cloth with a mild detergent and wipe dry.

CAUTION: To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents, abrasives or metal scourers.

Cleaning Drip Tray & Grind Bin

• When Required

- Empty water if the red Water Level Indicator appears through the Stainless Steel Grill, otherwise water will overflow.



Note: Over time it is normal for the inside of the Drip Tray & Grind Bin to be stained by the oils in the coffee grinds.

• Weekly

- Cleaning Portafilter and Filter Basket.
- Clean in warm water with a mild detergent, rinse and dry.

• Every Time

- Wash after each use by rinsing them with warm water under the tap.

• Regular Intervals

- Cleaning Shower and Group Head.
- In warm soapy water using a mild detergent, rinse & dry.

• Every Time

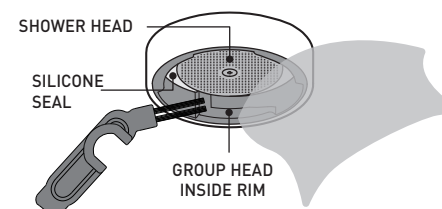
- Run water through before making an espresso.

• Weekly

- Purge water through the Group head by pressing the ONE CUP BUTTON.
- Allow water to run through until it stops.

CARE AND CLEANING – ESPRESSO MACHINE

- With the Cleaning Brush remove any coffee grinds from around the Group Head inside rim and Silicone Seal. Wipe the Shower Head with a damp cloth.



Cleaning Tablet

Cleaning tablets are perfect for removing coffee oil build up to prolong the life of your coffee machine.

Cleaning Cycle

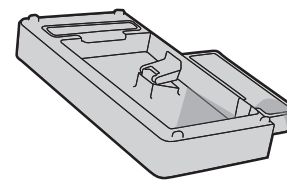


The CLEAN LIGHT will illuminate to indicate a Cleaning Cycle is required.

The Cleaning Cycle takes approximately 7 minutes to complete.

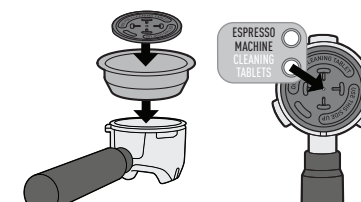
• Preparing for Cleaning Cycle

- Ensure there is at least 1 Litre of water in the Reservoir.
- Empty the Drip Tray & replace.



- The machine is on and in the READY state.
- Place the Two Cup Filter & the Cleaning Disc into the Portafilter.

- Place one Cleaning Tablet in the middle of the Cleaning Disc in the space provided.



- Insert Portafilter into the Group Head.
- Place a large dish on the drip tray to catch the water that will flow from the Portafilter.

• Start the Cleaning Cycle

- Press the clean button quickly two times (both presses need to be within 3 seconds). The Oster Perfect Brew will beep and the Cleaning Cycle will start.

Note: The Cleaning Cycle can be exited at any point by pressing the MANUAL BUTTON.

The CLEAN LIGHT will pulse during the cleaning cycle.



- Water will purge into the Drip Tray and small amounts of water will pour from the Portafilter spouts.

- At the end of the clean cycle the unit will beep and will automatically return to the READY state.

- Remove the Portafilter from the Group Head. Check tablet has been dissolved.

CARE AND CLEANING – ESPRESSO MACHINE

Note: If the tablet has not been dissolved, insert the Portafilter back into the Group Head, empty the Drip Tray & replace. Repeat the 'Start the Cleaning Cycle' section.

• Cleaning Cycle Clean Up

- Purge the Group Head by pressing the ONE CUP BUTTON and water should flow.
- Allow water to run through until it stops.
- Wash the Drip Tray, Portafilter & Cleaning Disc in warm water with a mild detergent, rinse & dry.

Cleaning Steam Wand

• Every time

- Wipe the Steam Wand with a damp cloth. (See page 11).
- After texturing milk purge the Steam Wand by turning the DIAL to HOT WATER for just 1-2 seconds.

• 2-3 Months

- Soak the Steam Wand overnight in the Milk Jug with warm water & one Cleaning Tablet.



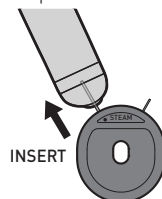
- In the morning remove the Jug and rinse ensuring that all traces of the solution have been removed.
- Wipe Steam Wand with a damp cloth ensuring that all traces of the cleaning tablet have been removed.

- Run Steam through the Steam Wand for 40 seconds.

• Unblocking Steam Wand

If the Steam Wand Tip becomes clogged with milk residue:

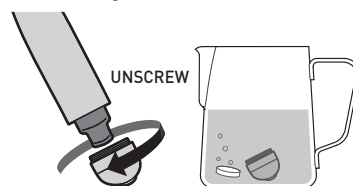
- Insert the thicker 'STEAM' Cleaning Pin up the Steam Wand Tip hole and remove.



- Run Steam through the Steam Wand for 40 seconds.

• If the Steam Wand remains blocked:

Unscrew the Steam Wand Tip and soak overnight in the Milk Jug with warm water & one Cleaning Tablet.



- In the morning rinse the Jug & Steam Wand Tip under running water ensuring all traces of the cleaning tablet have been removed.
- Use the thicker 'Steam' Cleaning Pin to clean the Steam Wand Tip.
- Ensure red O-ring is present & undamaged.
- Screw the Steam Wand Tip back into the Steam Wand Arm.
- Run Steam through the Steam Wand for 40 seconds.

CARE AND CLEANING – ESPRESSO MACHINE

Cleaning the Filters

• 2-3 Months

Soak the Filter Basket(s) overnight in the Milk Jug with warm water & one Cleaning Tablet.

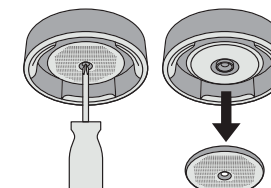


- In the morning rinse the Jug & Filter Basket(s) under running water ensuring all traces of the cleaning tablet have been removed.
- Place a Filter Basket into Portafilter (without coffee grinds) and insert into Group Head.
- Press the ONE CUP BUTTON.
- Allow water to run through until it stops.

Removal of Shower Screen

• 2-3 Months

- Remove the centre screw retaining the Shower Screen, positioned under the Group Head.



- Remove the Stainless Steel Shower Screen.
- Soak overnight in the Milk Jug with warm water & one Cleaning Tablet.
- In the morning rinse the Jug & Shower Screen under running water ensuring all traces of the cleaning tablet have been removed.
- Reinstall and tighten screw.

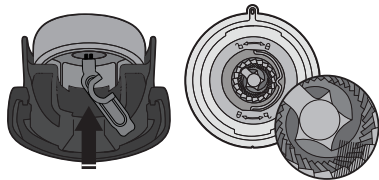
CARE AND CLEANING – GRINDER

Conical Burrs are used to grind coffee beans to a suitable size for espresso extraction. Deposits of grinds & oils build up over time, affecting the taste of the espresso and operation of the integrated Grinder.

Cleaning Grinding Cradle & Grind Outlet

• Weekly

Remove any coffee grinds from the Grinding Cradle & Grind Outlet with the Cleaning Brush and wipe with a damp cloth, wipe dry.



Cleaning the Bean Hopper

• 2-3 Months

If the Grinder is used frequently (everyday), the Bean Hopper needs to be cleaned to ensure best performance.

CAUTION: To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents, abrasives or metal scourers.

WARNING: Do not immerse the machine in water.

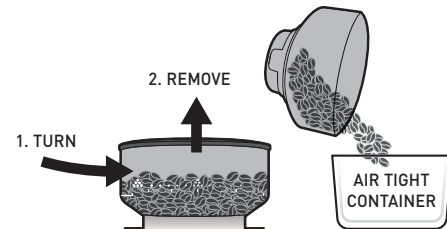
• Preparing to Clean Bean Hopper

- Turn off the machine, switch off & unplug at power outlet.
- Make note of the current Grind Setting (to use as the starting point after cleaning).

• Remove and Clean Bean Hopper

- Turn Bean Hopper fully anti-clockwise, to close the Hopper Gates and unlock the Bean Hopper.

Remove the Bean Hopper from the Grinder Collar and store any remaining beans in an airtight container to preserve their freshness.

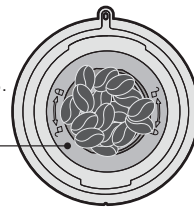


- Wash the Bean Hopper in warm soapy water, then rinse & dry. Let the Bean Hopper stand to allow thorough air drying before replacing.

• Replace Bean Hopper

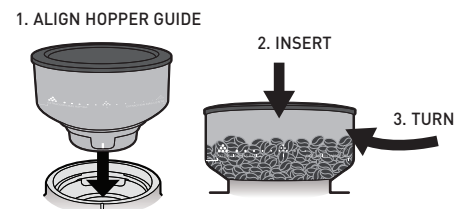
- Ensure the Grinder Collar is clear of coffee beans or grinds.

CLEAR OF
COFFEE BEANS
& GRINDS



Note: Coffee beans and grinds caught under the Top Burr may prevent the Top Burr from inserting properly and the Bean Hopper will not fit correctly. See "Cleaning Top Burr" for instructions on emptying the grind system.

- Ensure the Hopper Guide is aligned with the vertical white lines on the Hopper base.
- Align & insert the Bean Hopper into the Grinder Collar and firmly pushing down turn clockwise to lock into place and open the Hopper Guide.



CARE AND CLEANING – GRINDER

- Reset to the Grind Setting noted prior to cleaning.

Cleaning & Unblocking Grinder Burrs, Collar, Grind Chamber and Outlet

• 1-2 Months

If the Grinder is used frequently (everyday), the Burrs need to be cleaned to ensure best performance of the integrated Grinder. Regular cleaning helps the Burrs achieve consistent grinding results, which is especially important when grinding coffee beans for espresso.

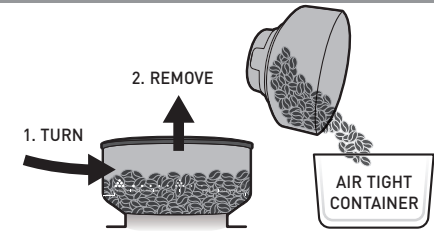
• Preparing to Clean

- Turn off the machine, switch off and unplug at power outlet.

CAUTION: Care should be taken when cleaning Grinder Burrs as they are sharp.

• Grind Off Excess Coffee Beans

- The machine is on and in the READY state.
- Make note of the current Grind Setting (to use as the starting point after cleaning).
- Insert Two Cup Filter Basket into the Portafilter.
- Insert Portafilter into Grinding Cradle.
- Turn Bean Hopper fully anti-clockwise to close the Hopper Gates and unlock the Bean Hopper. The Bean Hopper will pop up slightly.
- Remove the Bean Hopper from the Grinder Collar and store any remaining coffee beans in an airtight container to preserve their freshness.



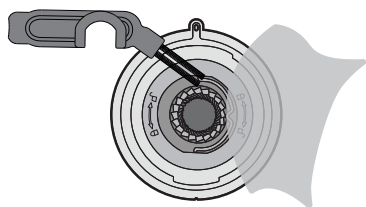
- Reinstall the bean hopper and rotate to setting 30. Push down on the Portafilter to activate the grinder, and hold until the remain beans are ground and dispensed (you will hear the sound of the motor change).
- Rotate and remove the bean hopper again
- Remove the Portafilter and dispose of the waste grinds as these will be too coarse for espresso coffee.
- **Cleaning Top Burr**
 - Rotate to unlock and lift the Top Burr from the Grinder Collar using the handle.
 - Wash the Top Burr in warm soapy water with a mild detergent, rinse & dry.

CARE AND CLEANING – GRINDER

• Cleaning & Unblocking Bottom Burr and Grind Chamber

- Use the Cleaning Brush or a Vacuum Cleaner to thoroughly clear the parts and surfaces in the Grind Chamber of fine coffee grinds. A damp cloth can be used to wipe the inside of the Grind Collar.

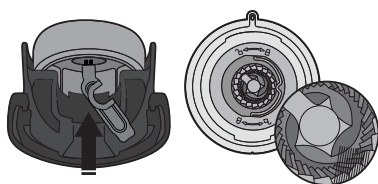
- Allow thorough air drying.



WARNING: Do not pour water or any other liquid into the Grind Chamber.

• Cleaning & Unblocking Grind Outlet

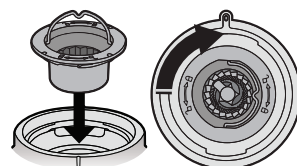
- Feed the Cleaning Brush up into the Grind Outlet from below, wiping & brushing the inside surfaces.
- If the Grind Outlet is clear the bristles will be visible inside the Grind Chamber.



• Replace Top Burr

- Identify the locking fixtures on the underside of the Top Burr, underneath the moulded padlock symbols.
- Using the handle insert the Top Burr into the Grinder Collar, ensuring locking features align.

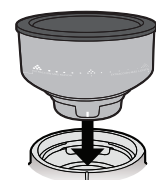
- Rotate the Top Burr approximately 30 degrees clockwise to lock, the burr should click into position.
- When correctly seated, the Top Burr will be flush with the surface of the Grinder Collar.



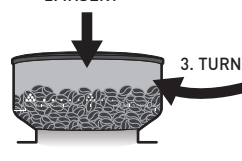
Replace Bean Hopper

- Ensure the Hopper Guide is aligned, and the tab on the Hopper base locates into the cut-out on the rear of the housing.
- Align & insert the Bean Hopper into the Grinder Collar and firmly pushing down turn clockwise to lock into place and open the Hopper Guide.
- Reset to the Grinder Setting noted prior to cleaning.
- Refill the Bean Hopper with coffee beans.

1. ALIGN HOPPER GUIDE



2. INSERT



3. TURN

Note: We strongly advise not to use Torrefacto style coffee beans in your Oster Perfect Brew. Due to the high sugar content, the burr grinder assembly will quickly clog.

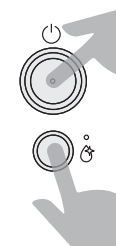
DESCALING CYCLE – ESPRESSO MACHINE

After continued use, your machine may develop a build-up of mineral deposits and therefore require occasional descaling.

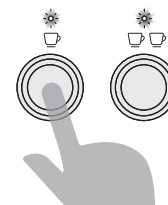
Your machine will automatically prompt you to perform a descale cycle. The machine will come from the factory pre-programmed for use in a hard water area, however if you live in a soft water area, where descale cycles can be less frequent, then you may want to adjust the setting.

Adjusting between 'Hard Water' and 'Soft Water' settings

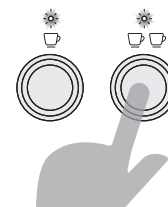
- Press and hold the Power on button (1) and the Clean Button (5) simultaneously for 4 seconds.



- The One Cup button (3b) and Two Cup button (3c) will begin to pulse



- Pressing the One Cup button will select the 'Hard Water' setting,



- Pressing the Two Cup button will select the 'Soft Water' setting.

- When the selected button is pressed the unit will beep x1 for 1s and will return back to steady state.

If no selection is made within 60s then no setting will be saved, and the machine will default back to READY.

Descaling Process

Descaling Solution

You have 2 options:

A. Espresso Machine Descaling Tablets.

or

B. White vinegar & warm water.

Descaling Cycle

The Descaling Cycle takes approximately 10 minutes to complete.

Important: If the Descaling Cycle is not completed or stopped part way through any of the Descaling Steps, then you will need to start the Descaling Cycle again from the beginning.

Preparing for Descaling Cycle

- Remove water filter and water filter holder from the water reservoir.

• Fill Water Reservoir with Solution

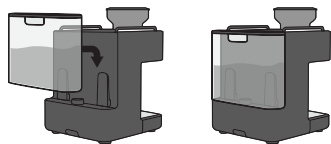
A. Fill Water Reservoir with 1 Litre of warm water. Add one Descaling Tablet. Allow tablet to fully dissolve.

or

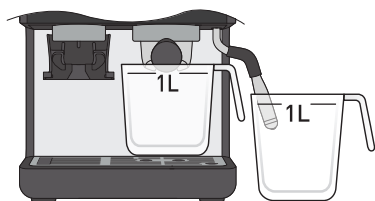
B. In an empty Water Reservoir add 1½ tablespoons of white vinegar. Fill Water Reservoir with 1 Litre of warm water. Allow solution to mix thoroughly.

DESCALING CYCLE – ESPRESSO MACHINE

- Insert the Water Reservoir into position.



- Place a 1 Litre container under the Group Head and the hot water tap.



• Check Power

Ensure that:

- The Power Plug is inserted into the outlet & switched on.
- The DIAL is in the vertical position.
- The Espresso Machine is on and in the READY state.

• Access the Descaling Cycle

- Press and hold the clean button for 3 seconds, the unit will beep and the clean light will begin to pulse.
- The descale icon will Pulse throughout the duration of the Descaling cycle.

Important: The Descaling Cycle can be exited at any point by pressing the MANUAL BREW BUTTON.

Step 1. Descaling of Portafilter and steam wand

- Turn the DIAL to the STEAM position.

- The Pump will start and hot water will run from the Group Head & Steam Wand. Over a pre-defined period the Pump will make different noises.

- When hot water has stopped being released from the Group Head & Steam Wand, this step is finished.

- To indicate the machine has finished this step the machine will beep, the CLEAN LIGHT and ALERT INDICATOR will now start to flash.

- Turn the DIAL to the vertical position, and the ALERT INDICATOR will extinguish.

- Please note the CLEAN INDICATOR will continue to pulse.

Step 2. Descaling of Hot Water Tap

- Turn the DIAL to the HOT WATER position.

- The Pump will start and hot water will run from the HOT WATER TAP. Over a pre-defined period the Pump will make different noises.

- When hot water has stopped being released this step is finished.

- To indicate the machine has finished this step the machine will beep, the CLEAN LIGHT and ALERT INDICATOR will now start to flash.

- Turn the DIAL to the vertical position, and the ALERT INDICATOR will extinguish.

- Please note the CLEAN INDICATOR will continue to pulse.

DESCALING CYCLE – ESPRESSO MACHINE

Step 3. Preparing for Purge

Important: There is a maximum of 5 minutes allowed to complete this step before the Descaling Cycle will exit.

- The Steam Wand & Group Head now need to be purged clean with fresh water to remove descaling solution.

• Rinse Water Reservoir

Remove the Water Reservoir and rinse thoroughly under running water, ensuring that all traces of the descaling solution.

• Fill Water Reservoir

- Fill the Water Reservoir to the 'Max' line with cold water and insert into position.

• Empty Containers

- Empty water from the containers and replace.

Step 4. Start Purge

- Turn the DIAL to the STEAM position.
- The CLEAN INDICATOR will begin to pulse.
- The Pump will start and hot water will run from the Group Head & Steam Wand.
- After 2 minutes water will stop pumping and the CLEAN LIGHT and ALERT INDICATOR will now start to flash.
- Return the dial to the vertical position.

Turn the DIAL to the HOT WATER position.

- The Pump will start and hot water will run from the HOT WATER TAP.
- After 2 minutes water will stop pumping and the CLEAN LIGHT and ALERT INDICATOR will now start to flash.
- Return the dial to the vertical position.
- The Descaling Cycle is complete

Descaling Cycle Complete

- To indicate the completion of the Descaling Cycle the machine will beep and the Descale LIGHT will stop flashing.

Descaling Cycle Clean Up

- Empty water from the containers and clean, ensuring that all traces of the descaling solution have been removed.
- Reinstall the water filter and water filter holder into the water reservoir.



Características eléctricas / Electric characteristics			
Modelo / Model	Voltagem/Voltage	Frequência/Frequency	Potência/Power
BVSTEM7301-013	127 V _~	60 Hz	1 600 W
BVSTEM7301-052	220 V _~	50 Hz	1 380 W
BVSTEM7301-053	220 V _~	60 Hz	1 380 W
BVSTEM7301-054	220 V _~	50 Hz	1 380 W

La siguiente información es para México solamente.
The following information is intended for Mexico only.

CAFETERA DE ESPRESSO OSTER®
MODELOS: BVSTEM7301, BVSTEM7301-013
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
BLVD. MANUEL ÁVILA CAMACHO NO. 32 PISO 14, COL. LOMAS DE CHAPULTEPEC III
SECCIÓN, ALC. MIGUEL HIDALGO, C.P. 11000 CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO.
ATENCIÓN AL CONSUMIDOR: 55 5366-0800 / 800 506 1700
RFC SME570928G90
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

© 2024 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2024 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
One year limited warranty – please see insert for details.

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China

OSTER® BRASIL



P.N. NWL0001697913 Rev. A
BVSTEM7301_24SEM2 (LA)_GCDS-LD