

Oster®



MODELO
MODELS

BVSTEM7200

MANUAL DE INSTRUCCIONES
CAFETERA COMPACTA DE ESPRESSO Y CAPPUCCINO
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
COMPACT ESPRESSO & CAPPUCCINO MAKER
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES
CAFETEIRA COMPACTA PARA ESPRESSO E CAPPUCCINO
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

PRECAUCIONES

Al usar artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a las personas, 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 artefacto con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del artefacto, o si se ha dañado de alguna manera. Devuelva la unidad al fabricante (consulte la garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendado por el fabricante del artefacto puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
9. No lo use 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.
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 destinados a ser utilizados con cápsulas selladas: Utilice únicamente cápsulas destinadas a este artefacto. Si la cápsula no encaja, no fuerce la cápsula en el artefacto.
16. Modelos con molinillos de café: Revise el compartimiento de granos para detectar la presencia de objetos extraños antes de usar.

17. La base de calentamiento y el elemento calefactor están sujetos a calor residual después de un ciclo de extracción. No toque la base de calentamiento ni el elemento calefactor inmediatamente después de un ciclo de extracción. Permita que se enfríe antes de manipularlo.
18. No coloque la cafetera en un armario cuando esté en uso.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

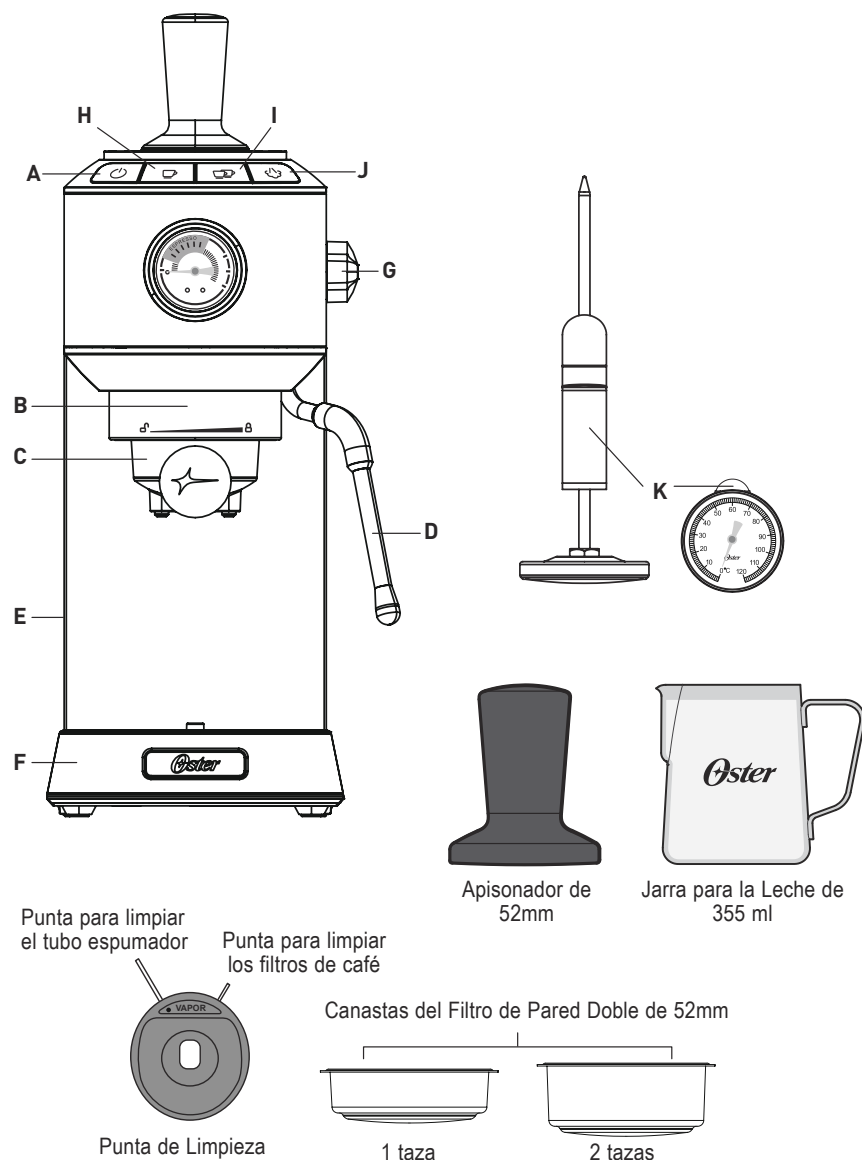
Este artefacto está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Casas de campo;
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Ambientes tipo alojamiento y desayuno

NOTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

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

CARACTERISTICAS



DESCRIPCIÓN DE LA CAFETERA

A. Botón de ENCENDIDO/APAGADO y Luz

La LUZ DE ENCENDIDO/APAGADO se iluminará y los botones de 1 TAZA y 2 TAZAS parpadearán para indicar que se está calentando. La LUZ DE ENCENDIDO/APAGADO, y de 1 TAZA Y 2 TAZAS permanece completamente iluminada cuando está lista. La cafetera entrará en modo de reposo después de 20 minutos, la LUZ DE ENCENDIDO/APAGADO dejará de iluminarse.

B. Cabezal de Colado – Tamaño de 52mm

El tamaño de 52 mm está diseñado para ahorrar espacio, sin embargo, usted aún puede obtener un verdadero espresso con sabor a café en casa.

C. Portafiltro - Tamaño de 52mm

El tamaño utilizado de 52 mm está diseñado para ahorrar espacio, sin embargo usted aún puede obtener un buen sabor de extracción.

D. Tubo de Vapor y Agua Caliente

La movilidad de la rótula con cubierta de silicona permite mover el tubo a la posición deseada sin quemarse los dedos.

E. Depósito de Agua Extraíble de 1 litro

Empuje hacia atrás la tapa y llene con agua a temperatura ambiente, o el depósito de agua levantándolo usando el mango ubicado en la parte posterior del depósito de agua.

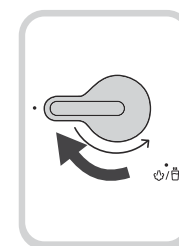
F. Bandeja de Goteo y Rejilla Extraíbles

Incluye un indicador de nivel de agua que flota a través de la parrilla para indicar cuándo la bandeja está llena y necesita vaciarse.

G. Perilla

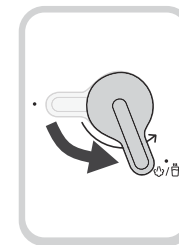
Perilla de Vapor

Úsela para vaporizar y espumar la leche.



Perilla de Agua Caliente

Vierte 207 ml y luego se detiene automáticamente. Úselo para café negro largo, bebidas calientes como té, sopas instantáneas y para calentar sus tazas antes de hacer espresso.



H. 1 taza

Cuela 1 taza de Espresso - 30 ml y luego se detiene automáticamente.

I - 2 tazas

Cuela 2 tazas de Espresso - 60 ml y luego se detiene automáticamente.

J - vapor

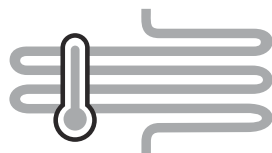
Se ilumina totalmente cuando está listo para vaporizar. Parpadea cuando se calienta a la temperatura de vapor.

K - Termómetro

CARACTERÍSTICAS

Sistema de Calentamiento Rápido Thermoblock

El sistema Thermoblock garantiza un calentamiento rápido y una temperatura del agua precisa para lograr la mejor extracción de espresso y espumar la leche.



Bomba Italiana de 15 BARES



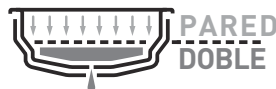
El thermoblock funciona en conjunto con la bomba para entregar la temperatura correcta del agua a la presión correcta para una extracción completa de aceites, sólidos de café y aroma.

Pre-Infusión

Pequeñas cantidades de agua son liberadas en el café molido apisonado antes del flujo constante de agua, para obtener un espresso con un sabor más rico.

Sistema de Crema Italiana

Las canastas de filtro de pared doble crean una contrapresión adicional creando una aireación sutil para una gran extracción de espresso y un vertido constante. Aseguran un rico espresso aterciopelado con una capa distintiva de crema dorada. Las canastas de filtro de pared doble están diseñadas para usarse con café previamente molido; sin embargo, también se pueden usar con café recién molido.



Control Volumétrico de Colado Automático



El colado automático es la forma más fácil de crear un gran espresso. Presione los botones 1 DOSIS o 2 DOSIS, y la cafetera va a verter la cantidad justa, luego se detendrá automáticamente.

Cabezal de Colado y Portafiltro de 52mm



Español - 5

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Paso 1. Retire el Embalaje

Asegúrese de que todo el embalaje haya sido retirado.

Importante: Retire el tapón rojo que se encuentra en la base del Depósito de Agua

Paso 2. Posicione la Cafetera

Asegúrese de que su cafetera esté colocada sobre una mesa o mostrador seco, estable, plano y horizontal.

Paso 3. Lave las Piezas

- Lave las piezas enumeradas a continuación en agua tibia con un detergente suave.

- Jarra de leche de acero inoxidable
- Rejilla de bandeja de goteo de acero inoxidable
- Canasta del filtro de una taza de acero inoxidable
- Canasta del filtro de dos tazas de acero inoxidable

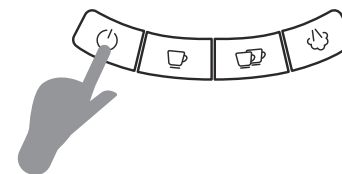
Importante: Las siguientes piezas NO son aptas para el lavavajillas:

- Portafiltro
- Bandeja de goteo
- Apisonador
- Depósito de agua
- Termometro

Enjuague y seque bien cada pieza y luego colóquela en la cafetera.

•Encendido

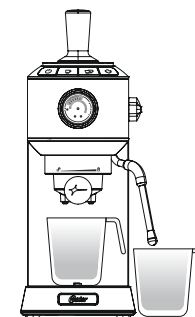
- Asegúrese de que la perilla se encuentre en la posición de APAGADO.
- Inserte el enchufe de alimentación en un tomacorriente de CA de 127 V/220 V y enciéndalo.
- Presione el botón de ENCENDIDO/APAGADO para encender la cafetera.



- Los botones de 1 TAZA y 2 TAZAS parpadearán para indicar que la cafetera se está calentando.
- Cuando la cafetera esté lista, los botones de ENCENDIDO/APAGADO, 1 TAZA y 2 TAZA se iluminarán indicando que la cafetera está lista para usar.

Paso 4. Cebando su Cafetera Espresso

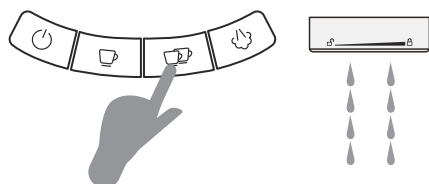
- Coloque 2 tazas grandes debajo del cabezal de colado y el tubo de vapor.



Español - 6

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

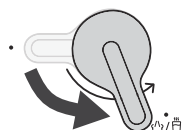
- Ponga agua en el depósito de agua (mínimo 237 ml)
- Presione el botón de 2 TAZAS y el agua comenzará a fluir desde el cabezal de colado.



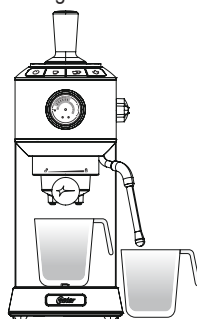
- Deje correr el agua hasta que se detenga.



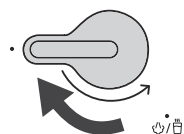
- Gire la perilla a la posición de AGUA CALIENTE.



- Deje correr el agua caliente durante 20 segundos.



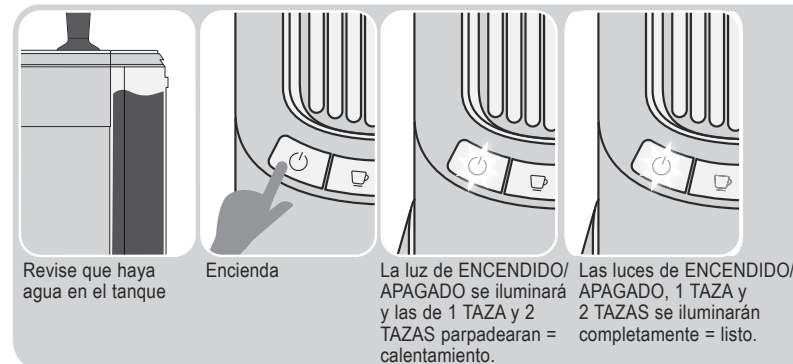
- Regrese la perilla a la posición de APAGADO.



Español - 7

GUÍA DE PREPARACIÓN

1. Inicio

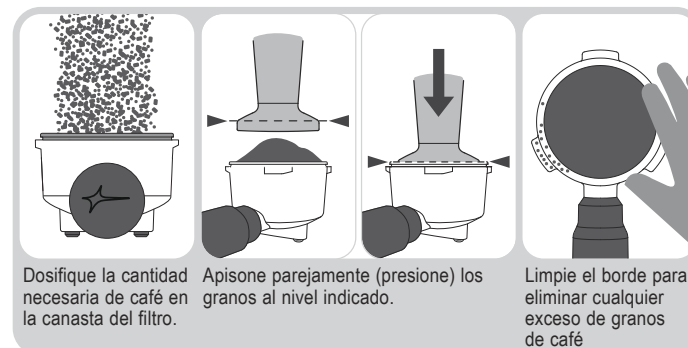


Nota: el nivel del agua debe alcanzar la marca de la línea de agua MIN del depósito de agua.

2. Seleccione la canasta del filtro



3. Dosificación y apisonamiento



Español - 8

GUÍA DE PREPARACIÓN

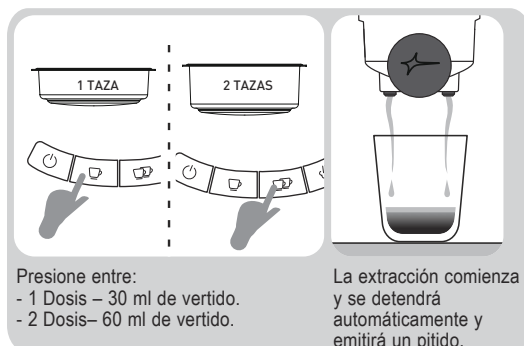
4. Inserte el portafiltro en el cabezal de colado



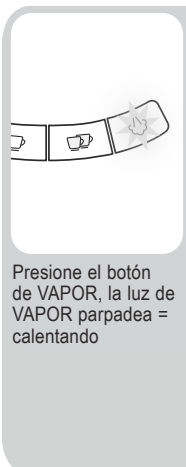
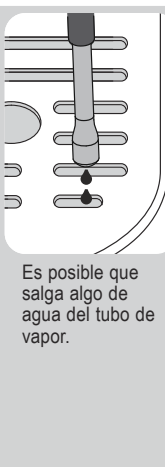
5. Coloque la taza



6. Extracción



7. Preparando la jarra de la leche



Consejo profesional:
Para obtener los mejores resultados al espumar la leche, asegúrese de que el vapor se haya calentado primero (LUZ DE VAPOR completamente ENCENDIDA). Escuchará el arranque de la bomba.

GUÍA DE PREPARACIÓN

9. Comience a espumar la leche



10. Espumando la leche

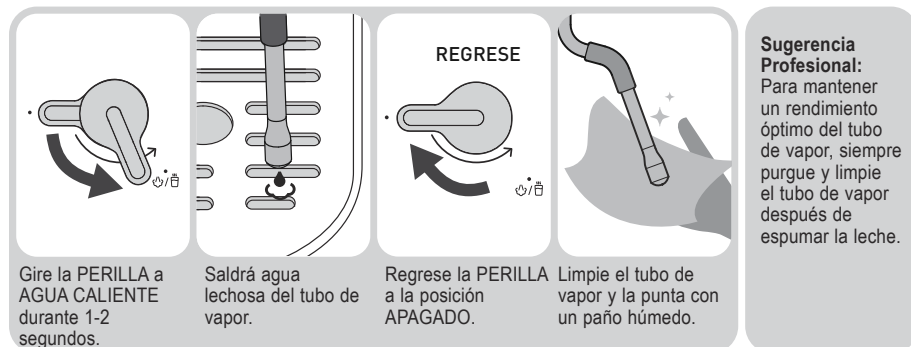


11. Toques finales de la leche



GUÍA DE PREPARACIÓN

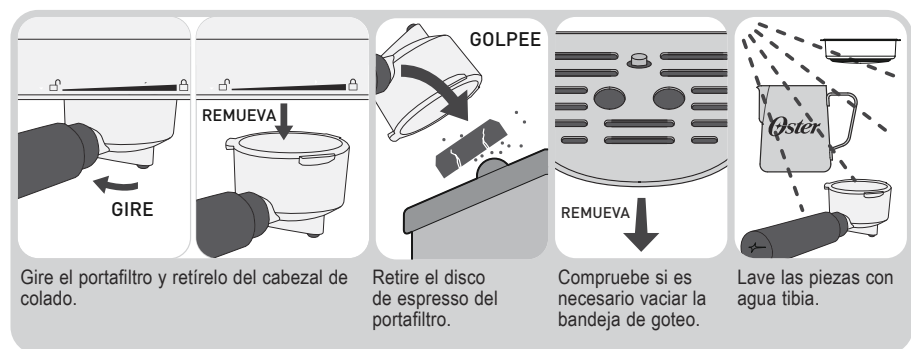
12. Purgue y limpie el tubo de vapor



13. Preparando un segundo café después de espumar la leche



14. Limpieza de las piezas



SUGERENCIAS PARA PREPARAR LA TAZA DE ESPRESSO PERFECTA

La manera en que se vierte el espresso se lo dirá todo. Tenga cuidado del:

1. Tiempo de Extracción

El tiempo de extracción es un buen indicador de la calidad del vertido. El tiempo óptimo por colada varía entre los diferentes tipos de granos y entre el café recién molido y el que ya viene molido. Sin embargo, en general, el tiempo será entre 20 y 30 segundos tanto para una como para dos dosis.

2. Lectura del Indicador de Presión

• Pre-infusión a Baja Presión

Al comienzo de la extracción, la aguja del indicador se colocará debajo del rango Espresso, indicando la fase de pre-infusión. Esto permite una extracción uniforme una vez que aumenta la presión.

• Extracción Óptima

Cuando la aguja del indicador se coloca dentro de la zona de Espresso durante la extracción, el espresso se extrae con una presión óptima. Un vertido de calidad tiene un flujo constante con una consistencia similar a la de la miel tibia. La crema resultante es de color dorado oscuro. Los sabores y aceites más dulces se han extraído creando un espresso rico en sabor.

• Extracción Baja

Cuando la aguja del indicador se coloca debajo de la zona de Espresso durante la extracción, el espresso se extrae con una presión insuficiente. El vertido es rápido y de color claro, la crema resultante es fina con un color marrón claro cremoso que se disipa rápidamente. Esto ocurre cuando se han extraído muy pocos aceites esenciales, sabores y colores del café molido. Esto crea un espresso de sabor agrio.

• Extracción Excesiva

Cuando la aguja del indicador se coloca más allá de la zona de Espresso durante la extracción, el espresso se está extrayendo con demasiada presión.

Es posible que no haya vertido, o puede que sea lento y gotee durante todo el vertido. La crema resultante es muy oscura. Esto ocurre cuando se han extraído demasiados aceites esenciales, sabores y colores del café molido. Esto crea un espresso de sabor amargo.

3. Busque el Cambio de Color

El colado óptimo contiene tres elementos:

Fondo: En la base – comienza en marrón oscuro.

Cuerpo: Se mezcla con el fondo – se convierte en un rico caramelo con reflejos rojizos.

Crema: La capa en la parte superior del cuerpo – dorado oscuro.



SUGERENCIAS PARA PREPARAR LA TAZA DE ESPRESSO PERFECTA

4. Granos de Café

Es posible que deba variar la configuración de la molienda del café cuando use diferentes granos.

Importante: asegúrese de que los granos de café o los granos molidos previamente estén frescos. El café viejo premolido y los granos de café viejo, sin importar la configuración de la molienda, no producirán un espresso de buen sabor.

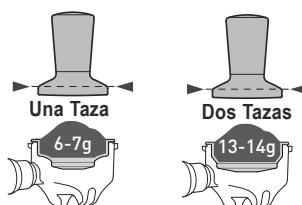
5. Dosis de Molienda

Para obtener los mejores resultados, la dosis de molienda debe permanecer constante:

Una Taza: 6-7g.

Dos Tazas: 13-14g.

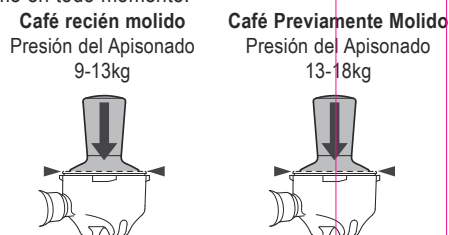
Nota: Cuando use café en bolsa previamente molido, intente usar un método de dosificación y apisonamiento de 2 pasos: dosifique en la mitad de la molienda, luego apisona y repita.



6. Presión del Apisonado

Para obtener los mejores resultados, apisona (presione) el café uniformemente al nivel indicado.

Nota: Identificar los cambios en el tamaño de la molienda y la fuerza de apisonamiento ayudará a producir un sabor uniforme en todo momento.

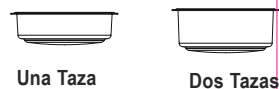


Nota: Identificar los cambios en el tamaño de la molienda y la fuerza de apisonamiento ayudará a producir un sabor uniforme en todo momento.

7. Canastas del Filtro

• Canastas del Filtro de Doble Pared

Estas trabajan mejor con el café molido previamente molido, pero también se pueden usar para café recién molido.



Español - 13

SUGERENCIAS PARA PREPARAR LA TAZA DE ESPRESSO PERFECTA

Guía de Extracción

Existen variaciones de extracción de un grano de café a otro, y el gusto de cada uno es diferente. Utilice lo siguiente como una guía para mejorar su técnica de preparación de espresso, de manera que sea adecuado para usted.

	EXTRACCIÓN BAJA	EXTRACCIÓN ÓPTIMA	EXTRACCIÓN EXCESIVA
LECTURA DEL INDICADOR DE PRESIÓN	Aguja debajo de la zona de Espresso 	Aguja en cualquier lugar de la zona de Espresso 	Aguja más allá de la zona de Espresso
Vertido ^A	Flujo rápido por Menos de 15 segundos	Flujo constante por 20-30 segundos	Sin flujo de goteo- Más de 35 segundos
Color	Marrón pálido Crema-marrón clara	Crema de color caramelo densos-dorado oscuro	Crema de color marrón muy oscuro -marrón oscuro
Gusto	Agrio, Ácido, Aguado	Rico, Dulce, Vibrante	Amargo, Seco, Granoso
Molido ^{^^}	Demasiado grueso. Use una molienda más fina	Perfecto	Demasiado fino. Use una molienda más gruesa
Dosificación	No hay suficiente granos. Use más granos	Una taza: 6-7 g Dos tazas: 13-14 g	Demasiados granos. Use menos granos
Apisonado	No hay suficiente fuerza de apisonamiento. Apisona más firme*	Ponga una presión firme de 9-13kg de fuerza*	Demasiada fuerza de apisonamiento. Apisona con menos fuerza

^A Cuando use café premolido, use las canastas de filtro de pared doble.

^{^^} Asegúrese de que los granos de café o el café previamente molido estén frescos. El café previamente molido viejo y los granos de café viejos, sin importar el tamaño de la molienda, no producirán un espresso de buen sabor.

* Cuando use café previamente molido, intente usar un método de dosificación y apisonamiento de 2 pasos: dosifique en la mitad de la molienda, luego apisona y repita.

** Cuando use café premolido, intente apisonar un poco más fuerte, 13-18kg de fuerza.

Recuerde que la práctica hace al maestro.

Español - 14

SUGERENCIAS PARA LA LECHE

La leche espumada es la vaporización de la leche.

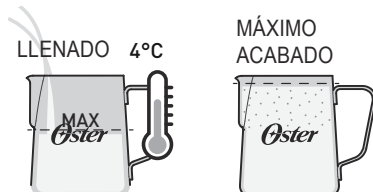
Elementos claves de la leche espumada

El vapor solo calienta la leche. La leche también debe airearse (agregar aire) para crear la micro espuma y debe mezclarse bien. La leche que se ha espumado correctamente se ha calentado entre 60° y 65°C y tiene una micro espuma rica y espesa con un brillo sedoso. Se trata de la temperatura, el posicionamiento del tubo de vapor y la manera como mueve la jarra de leche.

1. Llene la jarra de la leche

Agregue leche fría con una temperatura de alrededor de 4° C en una jarra de acero inoxidable limpia y enfriada. Llene hasta el fondo del pico.

Nota: El volumen de leche aumentará o se 'estirará' durante la formación de espuma, así que no llene demasiado la jarra.



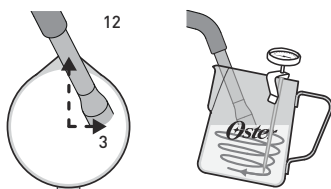
2. Calentamiento con vapor

Para obtener los mejores resultados de texturización de la leche cada vez, asegúrese de que el vapor se haya calentado antes de texturizar la leche. El vapor está listo cuando la luz de VAPOR está completamente encendida.



3. Posición

Coloque el brazo de la varilla de vapor en el pico de la jarra en la posición de las 12 en punto, con la punta de la varilla de vapor en la leche en la posición de las 3 en punto. Mantenga la punta de la varilla de vapor justo debajo de la superficie de la leche. Esto creará una acción de remolino.



SUGERENCIAS PARA LA LECHE

4. Sonido

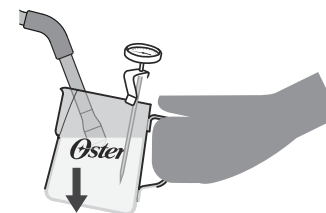
La forma en que se introduce el aire en la leche determina la consistencia de la espuma. Si se agregan grandes bocanadas de aire a la leche, la espuma tendrá burbujas grandes. La introducción de aire en la leche de forma suave y controlada, indicada por un suave silbido, asegurará que la leche tenga una fina micro espuma aireada.

Consejo profesional: Sonidos de espuma de leche

- Chirrido: la punta está demasiado profunda, baje la jarra.
- Silbido suave: ideal para café con leche.
- Gorgoteo: la punta no está lo suficientemente profunda, levante la jarra.

5. Mantener la posición de la punta del tubo de vapor

A medida que el vapor calienta y hace espuma la leche, la leche se estirará y aumentará el nivel de la leche en la jarra. Mientras esto sucede, siga el nivel de la leche bajando la jarra, manteniendo la punta del tubo de vapor justo debajo de la superficie.



6. Cantidad de espuma

Crea la cantidad de micro espuma que quieras. Los capuchinos tradicionalmente tienen más micro espuma que un blanco plano.

(Consulte la sección Estilos de Espresso en la página siguiente)

7. Sumerja la punta

Una vez que haya creado la cantidad de espuma que desea, sumerja el tubo de vapor hasta la mitad del nivel de leche. Esto calienta toda la leche y extrae leche en lugar de aire, lo que asegura que la leche y la espuma se mezclen, haciéndola más densa y suave.



SUGERENCIAS PARA LA LECHE

8. Temperatura correcta

Un indicador de que se ha alcanzado la temperatura correcta de la leche, es cuando el termómetro ha alcanzado una temperatura de 60-65 °C o cuando la jarra está demasiado caliente para tocarla por más de 3 segundos.

Sugerencia profesional: Temperatura de la Leche

- Por debajo - Si no se calienta lo suficiente, estará tibia con poca espuma.
- Óptima – Refiérase a la tabla a continuación.
- Por encima - Si se calienta durante demasiado tiempo, comenzará a hervir alrededor de los 72° C, además de que tendrá un sabor a quemado y se perderá toda la espuma.

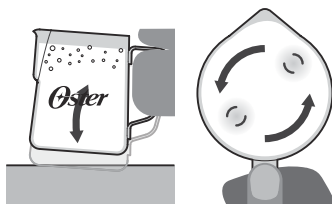
Leche	Temperatura
Completa y Descremada	60-65°C
Almendra	55-65°C
Soya	55-60°C
Coco	65-70°C

Note: la formación de espuma puede variar dependiendo de la leche utilizada.

9. Dele toquecitos y haga girar la jarra

El golpear suavemente la jarra sobre la mesa ayuda a liberar las burbujas de aire atrapadas más grandes.

Agitarla en círculos ayuda a que la leche y la espuma se combinen para obtener una consistencia uniforme y una apariencia sedosa.



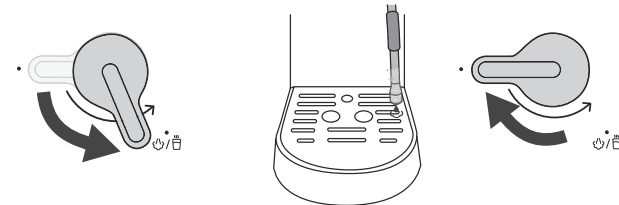
10. Limpie y purgue el tubo de vapor

Después de vaporizar la leche, limpie el tubo de vapor con un paño limpio y húmedo para eliminar cualquier residuo de leche.



SUGERENCIAS PARA LA LECHE

Coloque el tubo de vapor sobre la bandeja de goteo. Purgue inmediatamente el tubo de vapor girando la perilla a la posición de AGUA CALIENTE durante 3 segundos. Regrese la perilla a la posición APAGADO.



ESTILOS DE ESPRESSO PARA PROBAR



Espresso (Corto Negro)

El espresso es un café concentrado y con cuerpo con una capa estable de "crema" en la parte superior. Un espresso es la base de todo café.

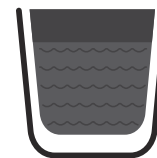
- 1 vaso de espresso (89 ml)
- Dosis simple o doble de espresso (30 - 60 ml)



Ristretto

Un ristretto es un espresso extremadamente corto, que se distingue por su intenso sabor y regusto.

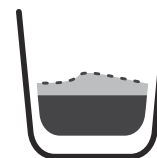
- 1 taza de espresso (30 ml)
- Media dosis de espresso (15 ml)



Americano

Un espresso estándar con agua caliente añadida. Se añade primero el agua caliente para que se mantenga la 'crema'.

- 1 taza (177 ml)
- Agua caliente (de su preferencia)
- Dosis de espresso simple o doble (30 - 60 ml)

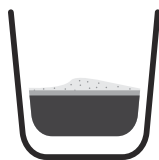


Con Panna

Con Panna, es un café italiano 'con crema' que se compone de un espresso cubierto con crema ligeramente batida. También se puede espolvorear con canela o chocolate.

- 1 taza (177 ml)
- 1 dosis simple o doble de espresso (30 - 60 ml)
- Crema ligeramente batida - canela en polvo.

ESTILOS DE ESPRESSO PARA PROBAR



Macchiato

Macchiato, un café italiano 'manchado o marcado'. Tradicionalmente se sirve como un espresso estándar con una pizca de leche fría o espumada y una pequeña cantidad de espuma en el medio de la "crema".

- 1 vaso de espresso (89 ml)
- Una dosis simple o doble de espresso (30 - 60 ml)
- Un chorrito de leche fría o con espuma y una pequeña cantidad de espuma.



Blanco Plano

Un espresso con espuma de leche y una fina capa de espuma de leche encima. La taza más ancha creará la delgada capa de espuma, que es el sello del café blanco plano.

- Taza ancha (177 ml)
- Dosis simple o doble de espresso (30 - 60 ml)
- Leche espumada y una capa de espuma.



Latte

Un espresso con leche espumada y una capa de espuma de leche del ancho de un dedo por encima. La taza más estrecha creará la capa más gruesa de espuma.

- Vaso o taza (207 ml)
- Dosis simple o doble de espresso (30 - 60 ml)
- Leche espumada y una capa de espuma.



Cappuccino

Un espresso con 1/3 de leche vaporizada, cubierto con 1/3 de espuma cremosa y una capa de chocolate.

- Taza (177 - 236 ml)
- Dosis simple o doble de espresso (30 - 60 ml)
- 1/3 de leche espumada, 1/3 de espuma - espolvoreada con chocolate.



Moca

Preparado de manera similar a un capuccino pero con la adición del chocolate. Simplemente revuelva el chocolate en el espresso antes de agregar la leche vaporizada y la espuma.

- 1 taza o vaso alto (177 - 236 ml)
- Dosis simple o doble de espresso (30 - 60 ml)
- Sirope de chocolate (de su preferencia)
- 1/3 de leche espumada, 1/3 espuma



Babyccino

Leche vaporizada con una capa de espuma de leche. También se puede espolvorear con chocolate.

- Taza pequeña (89 ml)
- No lleva espresso
- Leche espumada y una capa de espuma espolvoreada con chocolate.

PROGRAMANDO EL VOLUMEN DE DOSIFICACIÓN

La cafetera de espresso cuenta con un control volumétrico de dosis automática. Vierte la cantidad justa de espresso y luego se detiene automáticamente.

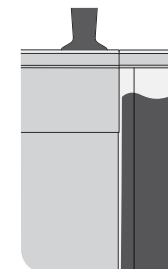
- 1 Dosis - Vierte 1 Dosis de Espresso- 30 ml
- 2 Dosis - Vierte 2 Dosis de Espresso- 60 ml

Usted puede ajustar el volumen de vertido para que se adapte a cómo le gusta su espresso.

Preparándose para programar las dosis

•Revise el depósito de agua

Asegúrese de que haya suficiente agua en el depósito de agua.



•Encendido

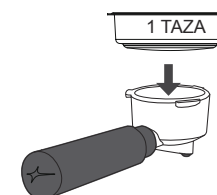
Asegúrese de que:

- La perilla está en la posición de APAGADO.
- El enchufe de alimentación está enchufado en el tomacorriente y la cafetera se enciende.
- La cafetera está ENCENDIDA y en modo de lista.

Importante: Si un Programa de Volumen de Dosis no se inicia dentro de 1 minuto de ingresar a la programación de dosis, la cafetera volverá al modo de Lista.

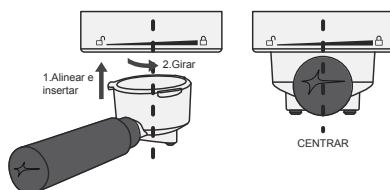
1 TAZA – programando el volumen de dosificación

- Inserte la canasta de filtro 1 TAZA en el portafiltro con mango. Llénelo con café molido y apisonese.



PROGRAMANDO EL VOLUMEN DE DOSIFICACIÓN

- Coloque el portafiltro en el cabezal de colado.

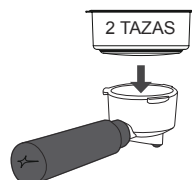


- Mantenga presionado el botón 1 DOSIS durante 3 segundos hasta que la cafetera emita un pitido.
- Pulse de nuevo el botón 1 DOSIS.
- El espresso comenzará a verterse y el botón 1 DOSIS parpadeará.
- Cuando alcance el volumen deseado de dosis única, presione el botón 1 DOSIS nuevamente.
- Se ha programado el nuevo volumen de una dosis.
- El modo de programación ha terminado y volverá al modo de listo.

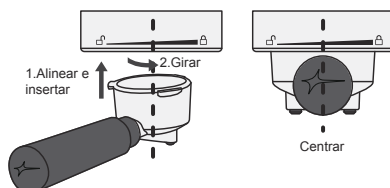
Nota: Los volúmenes de dosis única se pueden ajustar entre 25 ml y 60 ml.

• 2 TAZAS– programación del volumen de dosis

- Inserte la canasta del filtro de 2 TAZAS en el portafiltro. Llene con café molido y apisonese.



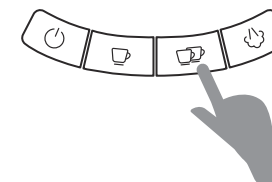
- Coloque el portafiltro en el cabezal de colado.



- Mantenga presionado el botón de 2 DOSIS durante 3 segundos hasta que la cafetera emita un pitido.
- Pulse de nuevo el botón de 2 DOSIS.
- El espresso comenzará a verterse y el botón de 2 DOSIS parpadeará.

PROGRAMANDO EL VOLUMEN DE DOSIFICACIÓN

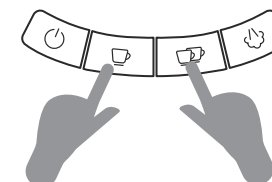
- Cuando alcance el volumen deseado de doble dosis, presione el botón 2 DOSIS nuevamente.
- Se ha programado el nuevo volumen de doble dosis.
- El modo de programación ha terminado y volverá al modo de listo.



Nota: Los volúmenes de dosis doble se pueden ajustar entre 60 ml y 110 ml.

- Restaurando los volúmenes predeterminados de dosis única y dosis doble

- Mantenga presionados los botones 1 DOSIS y 2 DOSIS durante 3 segundos hasta que la cafetera emita un pitido.
- La cafetera ahora se ha restaurado a los volúmenes predeterminados.



MODO ECOLÓGICO

- Después de 20 minutos de inactividad, la cafetera se apagará automáticamente.
- La bomba se detendrá automáticamente después de bombear 215 ml de agua.
- La bomba se detendrá automáticamente una vez que la función de vapor haya estado funcionando durante más de 3 minutos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

El proceso de elaboración del espresso consiste en extraer los aceites del café molido. Restos de café molido y aceite se acumulan con el tiempo y afectan el sabor del espresso y el buen funcionamiento de su cafetera espresso.

Purgar el agua a través del cabezal de colado y el tubo de vapor, antes y después de preparar cada espresso, es la forma más fácil de mantener limpia la cafetera. (Consulte la Guía de Funcionamiento en la página 7).

Importante: Las siguientes piezas NO SON APTAS PARA EL LAVAVAJILLAS:

- Portafiltro
- Bandeja de Goteo
- Apisonador
- Depósito de Agua
- Termometro

Limpieza de la bandeja de goteo

Vacíe la bandeja de goteo cuando sea necesario, si aparece el indicador rojo de nivel de agua a través de la rejilla, vacíe la bandeja de goteo inmediatamente.

• Semanalmente

Limpie la bandeja de goteo y la rejilla con agua tibia y un poco de detergente líquido no abrasivo, enjuague y seque.

Nota: Es normal que con el tiempo el interior de la bandeja de goteo se manche con los aceites del café molido.

Limpieza de la placa de calentamiento y el exterior.

Limpie la cafetera con un paño húmedo y séquela. No use agentes de limpieza alcalinos, abrasivos o estropajos metálicos, ya que rayarán la superficie exterior.

PRECAUCIÓN: No sumerja la cafetera en agua.

Limpieza del portafiltro y la canasta del filtro

• Cada Uso

Lávelos después de cada uso enjuagándolos con agua tibia bajo el grifo.

• Intervalos Regulares

Lávelos con agua jabonosa tibia usando un detergente suave.

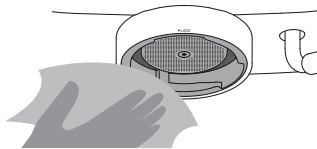
Limpieza del cabezal de colado

• Cada Uso

Deje correr el agua antes de hacer un espresso. (Consulte la Guía de Funcionamiento, página 7)

• Semanalmente

- Purgue el agua presionando el botón de 1 DOSIS.
- Limpie alrededor del borde interior con un paño húmedo y un cepillo.



Español - 23

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpieza de las canastas del filtro

• 2-3 Meses

-Deje remojando la canasta del filtro durante la noche en la jarra de leche con agua tibia.

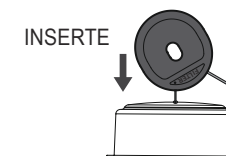


- Por la mañana, enjuague la jarra y la canasta del filtro con agua corriente asegurándose de que se hayan eliminado todos los residuos.
- Coloque la canasta del filtro en el portafiltro (sin café) e insértela en el cabezal de colado.
- Pulse el botón de 1 DOSIS.
- El agua se filtrará

• Limpieza de las canastas del filtro

Si la canasta del filtro de pared doble se obstruye con café molido:

- Inserte la punta de limpieza del "filtro" en el orificio de salida



- Coloque la canasta del filtro en el portafiltro (sin café) e insértela en el cabezal de colado.
- Pulse el botón 1 DOSIS.
- El agua se filtrará.
- Repita si es necesario

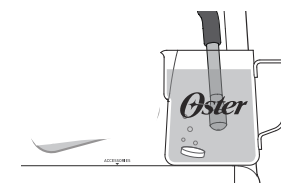
Eliminando los residuos del tubo de vapor

• Cada Uso

- Limpie el tubo de vapor con un paño húmedo.
- Después de texturizar la leche, purgue el tubo de vapor girando la perilla a la posición de AGUA CALIENTE durante 3 segundos.

• Cada 2-3 Meses

- Remoje el tubo de vapor durante la noche en la jarra de leche con agua tibia.

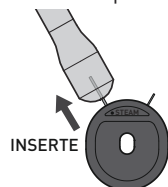


Español - 24

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Por la mañana, retire la jarra y enjuague asegurándose de que se hayan eliminado todos los residuos.
- Limpie el tubo de vapor y la punta con un paño húmedo asegurándose de eliminar todos los residuos.
- Deje correr agua caliente a través del tubo de vapor durante 40 segundos.

- Eliminando los residuos del tubo de vapor
- Inserte la punta de limpieza de "vapor" en el orificio de la punta del tubo de vapor.
- Deje correr agua caliente a través del tubo de vapor.



Si el tubo de vapor sigue obstruido:

- Desenrosque la punta del tubo de vapor y sumérgala durante la noche en la jarra de leche con agua tibia.



- Por la mañana, enjuague la jarra y la punta del tubo de vapor con agua corriente asegurándose de que se hayan eliminado todos los restos de la pastilla limpiadora.
- Use la punta de limpieza para limpiar la punta del tubo de vapor.
- Vuelva a atornillar la punta del tubo de vapor en el brazo del tubo de vapor.
- Deje correr agua caliente a través del tubo de vapor durante 40 segundos

Sello de goma del cabezal de colado

Un sello de goma está ubicado en el cabezal de colado creando un sello entre el cabezal y la canasta del filtro cuando se prepara un espresso.

Importante: Cuando su cafetera espresso no esté en uso, le recomendamos que no deje el portafiltro insertado en el cabezal de colado, ya que esto reducirá la vida útil del sello.

Con el tiempo, este sello pierde su elasticidad y puede requerir reemplazo. Es posible que sea necesario reemplazar el sello cuando un café espresso aguado gotea alrededor del cabezal de colado, o si el portafiltro se siente flojo cuando se gira por completo a la posición central.

Para Modelos De Brasil

Para deshacerse de su aparato o aparato electrónico y su de manera respetuosa con el medio ambiente, ubique un punto de recepción más cerca de usted en el ABREE: <http://abree.org.br> ABREE es la entidad gestora de la que estamos asociados, que gestiona la logística inversa de la su producto, y embalaje.

DESCALSIFICANDO EL CABEZAL DE COLADO Y EL TUBO DE VAPOR

Después de un uso continuo, su cafetera puede desarrollar una acumulación de depósitos minerales y requerirá una descalcificación ocasional. Le recomendamos descalcificar su cafetera cada 4-6 meses, aunque este período dependerá de la dureza del agua y la frecuencia de uso.

Importante: Su cafetera le avisará cuando sea el momento de descalcificar. Los botones DE ENCENDER/APAGAR, 1 TAZA, 2 TAZAS y VAPOR parpadearán 5 veces. Usted deberá descalcificar su cafetera y luego reiniciarla para cancelar la advertencia de descalcificación.

Solución descalcificadora

Con el tanque de agua vacío, agregue 2 cucharadas de vinagre blanco. Llene el tanque de agua hasta el nivel de MAX con agua tibia.

Deje que la solución se mezcle bien

• Colocación de los recipientes

- Coloque 2 tazas grandes debajo del cabezal de colado y el tubo de vapor

• Encendiendo la cafetera

Asegúrese de que:

- El enchufe de alimentación está insertado en el tomacorriente y la cafetera se encienda.
- La cafetera está ENCENDIDA y en modo de lista.

• Descalcificación

1. Pulse el botón de 2 TAZAS y deje que se vierta la solución descalcificadora. Luego gire la perilla a la posición de AGUA CALIENTE y permita que se viertan aproximadamente 100 ml de agua.
2. Pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO para apagar la cafetera.
3. Deje la solución descalcificadora en la cafetera durante 5 minutos.
4. Pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO para encender la cafetera.
5. Repita el Paso 1 tres veces.
6. Deseche la solución descalcificadora y enjuague el depósito de agua con agua.
7. Llene el tanque de agua con agua hasta el nivel MAX.
8. Repita el Paso 1 dos veces con agua.
9. Después de la descalcificación, cancele la advertencia de descalcificación presionando simultáneamente los botones 1 DOSIS, 2 DOSIS y VAPOR durante 3 segundos.

• Cancelando la advertencia de descalcificación

- Después de la descalcificación, cancele la advertencia de descalcificación presionando simultáneamente los botones 1 DOSIS, 2 DOSIS y VAPOR durante 3 segundos.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible Causa	Solución
El portafiltro se sale mientras se está colando el espresso	El portafiltro no está colocado correctamente o no se ha apretado lo suficiente.	Asegúrese de que las tres lengüetas del portafiltro estén completamente insertadas en el cabezal de colado y giradas a la posición central. Consulte la sección de la Guía de Funcionamiento, página 7.
El espresso sale a chorros del cabezal de colado mientras se está colando	El café está molido demasiado fino.	Cambie a una molienda más gruesa.
El espresso gotea por el lateral del portafiltro	El café molido está demasiado apisonado.	Apisone el café molido con menos fuerza.
	El borde superior del filtro no está libre de café molido.	Limpie alrededor del borde superior del filtro y limpie el cabezal de colado.
	El cabezal de colado está sucio.	Limpie con un paño húmedo. Limpie el sello, incluyendo las áreas de las esquinas de la bayoneta, con un cepillo para eliminar las moliendas.
	El sello de goma del cabezal de colado está dañado o desgastado.	Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Oster. Los detalles se encuentran en la contraportada.
No se está colando el espresso	No hay agua en el depósito de agua.	Llene el depósito con agua. Deje correr el agua a través de la cafetera sin una canasta de filtro para asegurarse de que esté completamente cebada.
	El cabezal de colado puede estar obstruido.	Consulte la Sección de Descalcificación, páginas 26-27.
	Las canastas de filtro de pared doble pueden estar obstruidas.	Utilice el pin de limpieza
	El café está molido demasiado fino o está demasiado apisonado.	Vacíe la canasta del filtro y enjuáguela con agua para limpiarla. Limpie el cabezal de colado con un paño.
El espresso se vierte en gotas (Extracción excesiva)	El café está molido demasiado fino	Cambie a una molienda más gruesa.
	El café está apisonado demasiado fuerte.	Apisone el café molido con menos fuerza.
	La cafetera tiene acumulación de sarro.	Consulte la sección de Descalcificación, páginas 26-27.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible Causa	Solución
El espresso no tiene nada de crema (Baja)	Los granos de café están viejos o el café molido previamente está seco.	Use granos de café frescos y molidos. Asegúrese de almacenar el café molido previamente en un recipiente hermético.
	El café molido no está suficientemente compactado.	Apisone con más firmeza.
	El café está molido demasiado grueso.	Utilice un café molido más fino
La taza se llenó de manera desigual	El apisonamiento se realizó de manera desigual o hay una obstrucción en los surtidores de vertido.	Asegúrese de que el café esté apisonado de manera uniforme y verifique que no haya nada que obstruya los surtidores de vertido.
El disco de espresso usado está húmedo	Las canastas del filtro de pared doble pueden mantener húmedo el disco de espresso.	Mantenga el portafiltro en el cabezal de colado hasta que termine de espumar la leche. Esto dará más tiempo para que el agua se disipe.
El espresso sabe a quemado	Tipo de café que se utiliza.	Pruebe diferentes marcas de café.
	Uso de la función de vapor justo antes de servir un espresso.	Dele tiempo para que el thermoblock purgue el vapor y se enfríe antes de colar una dosis de espresso. La LUZ DE VAPOR debería haber terminado de parpadear y la LUZ DE PREPARACIÓN debería estar completamente iluminada.
El café está demasiado frío	Es posible que la leche no se haya calentado lo suficiente.	Asegúrese de que la leche se caliente correctamente durante la formación de espuma, pero asegúrese de no calentar demasiado y hervir la leche. Consulte la Sección de Espumar la Leche, páginas 15 a 18.
No sale vapor del tubo de vapor	La punta del tubo de vapor está obstruida.	Consulte la Sección de Mantenimiento y Limpieza, páginas 23-25.
	No hay agua en el depósito de agua.	Llene el depósito con agua. Haga correr agua caliente a través del tubo de vapor para asegurarse de que el agua fluya.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible Causa	Solución
No se produce suficiente espuma durante el proceso de espumar la leche	Puede que la leche no esté fresca.	Asegúrese de que la leche que se utiliza esté fresca.
	La temperatura de la leche es demasiado alta.	Asegúrese de comenzar el proceso de espumar usando leche que esté a unos 4 °C
	El tipo de jarra que se utiliza.	Para obtener los mejores resultados al espumar la leche, use una jarra de leche de acero inoxidable fría.
	La leche hirvió.	Comience de nuevo con leche fresca y fría. Caliente hasta que la jarra solo se pueda mantener durante aproximadamente 3 segundos, 60-65°C.
	La leche está haciendo burbujas en lugar de micro espuma.	Asegúrese de que la punta del tubo de vapor esté colocada correctamente. Debe estar justo debajo de la superficie de la leche. Dele unos toque a la jarra en la mesa de trabajo cuando haya terminado para liberar las burbujas de aire atrapadas más grandes.
La bomba está haciendo un ruido inusual	La leche no está recibiendo suficiente aire.	Mantenga la punta del tubo de vapor justo debajo de la superficie de la leche. Esto ayudará a introducir aire en la leche para crear una micro espuma.
	No hay agua en el depósito de agua	Llene el depósito de agua
	El depósito de agua no está colocado correctamente.	Coloque el depósito de agua firmemente en la parte posterior de la unidad.
Agua gotea del tubo espumador después de preparar espresso o espumar leche	El tapón rojo del embalaje aún puede estar insertado.	Retire el tapón rojo que se encuentra en la base del depósito de agua.
	La perilla de vapor/agua caliente puede estar ligeramente abierta. Aun hay vapor liberándose de la última preparación.	Asegúrese de que la perilla de vapor esté totalmente cerrada. Dele tiempo al tubo espumador para que todo el vapor al interior se seque.

If this guide does not solve your question, contact Oster® Customer Care.
Details are on the back page.

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.
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 intended to be used with sealed capsules: Only use capsules intended for this appliance. If the capsule does not fit, do not force the capsule into the appliance.

16. Models with coffee grinders: Check hopper for presence of foreign objects before using.
17. 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.
18. Do not place the appliance in a cabinet when in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

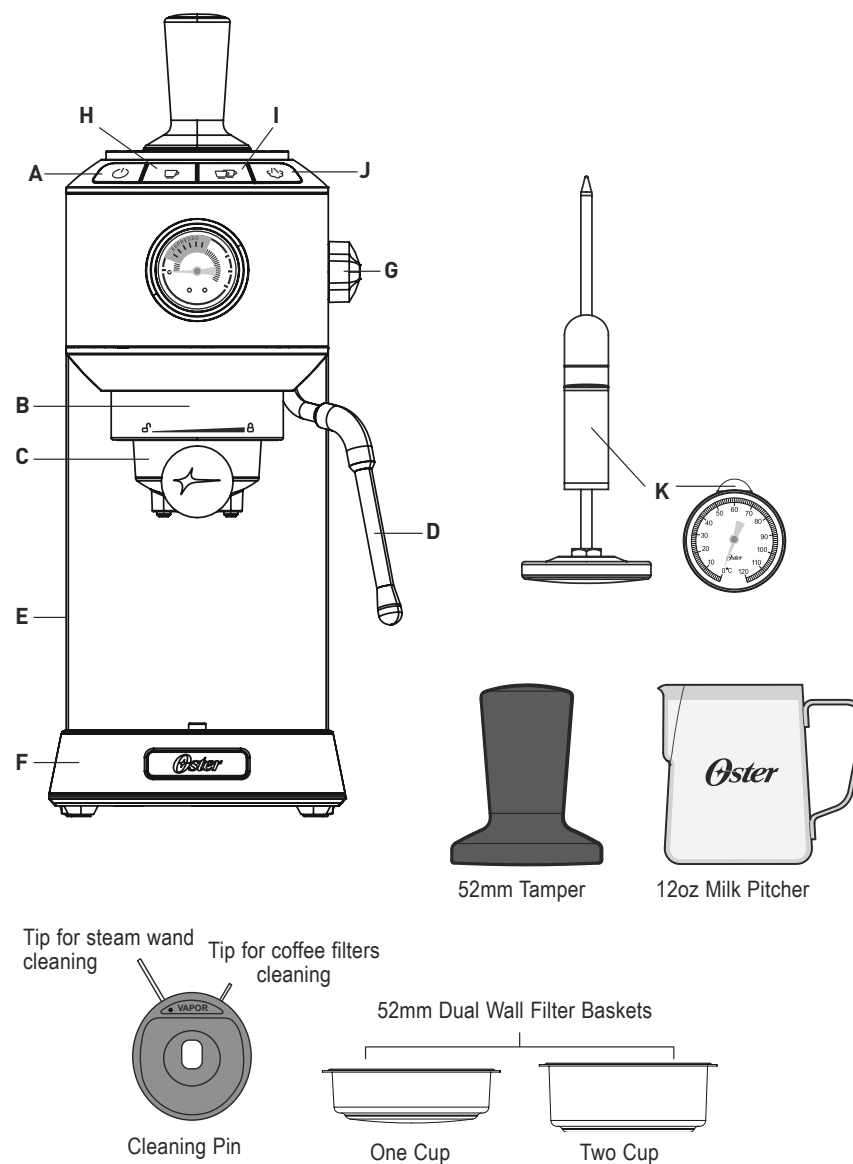
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- 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.

DESCRIPTION OF THE COFFEEMAKER



FEATURES

A. ON/OFF Button and Light

The ON/OFF LIGHT will illuminate and 1 CUP & 2 CUP buttons will pulse to indicate it is warming up. The ON/OFF, 1 CUP & 2 CUP LIGHT stays fully illuminated when ready. The machine will go to sleep after 20 mins, the ON/OFF LIGHT is off.

B. Group Head - 52mm Size

The size of 52mm is for space-savings design, however you can still have a true cafe tasting espresso at home.

C. Portafilter - 52mm Size

The size used of 52mm is for space savings design which can still have a good extraction taste.

D. Steam and Hot Water Wand

Ball joint movement with silicone cover, so you can move the wand to your desired position without burning your fingers.

E. Removable 1L Water Reservoir

Push back the Lid and fill with room temperature water, or the Water Reservoir by lifting upwards using the Handle located at the back of Water Reservoir.

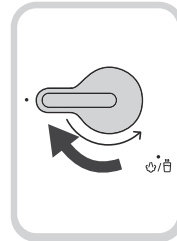
F. Removable Drip Tray and Grill

Includes a Water Level Indicator which floats through the Grill indicating when the tray is full and requires emptying.

G. Dial

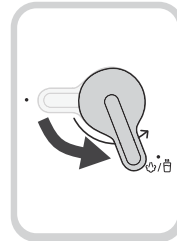
Steam Knob

Use to steam and froth milk.



Hot Water Knob

Pours 7oz then automatically stops. Use for long black coffee, hot drinks such as tea, instant soups and to heat your cups prior to making espresso.



H. 1 SHOT

Pours 1 Shot Espresso - 1oz then automatically stops.

I. 2 SHOT

Pours 2 Shots Espresso - 2oz then automatically stops.

J. Steam

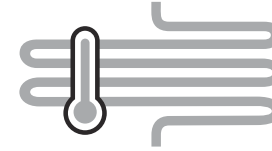
Fully illuminated when ready to steam. Flashes when warming up to steam temperature.

K. Thermometer

FEATURES

Thermoblock Fast Heating System

The thermoblock ensures quick heat up, and a precise water temperature for the best espresso extraction, and milk frothing.



15 BAR Italian Pump



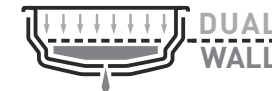
The thermoblock works in conjunction with the pump to deliver the correct water temperature at the correct pressure for complete extraction of oils, coffee solids and aroma.

Pre-Infusion

Small amounts of water are released onto the tamped coffee grinds prior to the steady flow of water, for a richer flavored espresso.

Italian Crema System

Dual Wall Filter Baskets create additional back pressure creating a subtle aeration for a great espresso extraction and steady pour. They ensure a rich velvety espresso with a signature layer of golden crema. Dual Wall Filter Baskets are designed for use with pre-ground grinds, however they can also be used with freshly ground grinds.



Auto Shot Volumetric Control



Auto Shot is the easiest way to create a great espresso. Press the 1 SHOT or 2 SHOT buttons, and it pours just the right amount, then automatically stops.

52mm Group Head and Portafilter



BEFORE FIRST USE

Step 1. Remove Packaging

Ensure all packaging has been removed.

Important: Remove the red Plug found at the base of the Water Reservoir.

Step 2. Position Machine

Ensure the espresso machine is always positioned onto a dry, stable, flat horizontal counter top.

Step 3. Wash Parts

Wash the parts listed below in warm water with a mild detergent.

- Stainless Steel Milk Pitcher
- Stainless Steel Drip Tray Grill
- Stainless Steel One Cup Filter Basket
- Stainless Steel Two Cup Filter Basket

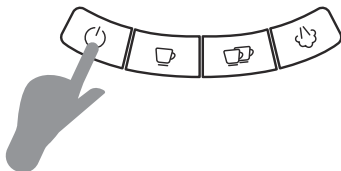
Important: The 4 parts below are NOT dish washer safe.

- Portafilter
- Drip Tray
- Tamper
- Water Reservoir

Rinse and dry each part thoroughly then place on the machine.

• Power

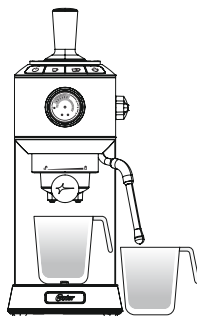
- Ensure that the dial is in the OFF position.
- Insert the power plug into a 127V/220V AC power outlet and switch the power on.
- Press the ON/OFF button to turn on the machine.



- The 1 CUP & 2 CUP buttons will pulse to indicate the machine is heating up.
- When the machine is ready, the ON/OFF, 1 CUP and 2 CUP buttons will illuminate the machine is ready to use.

Step 4. Prime espresso machine

- Place 2 large cups under the group head and steam wand.

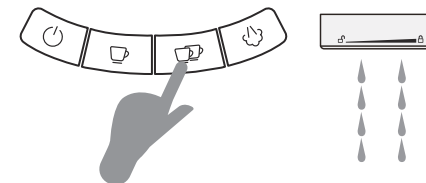


English-6

BEFORE FIRST USE

- Put water on the water tank (8oz minimum)

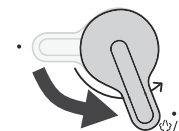
- Press the 2 CUP button and water will start flowing from the group head.



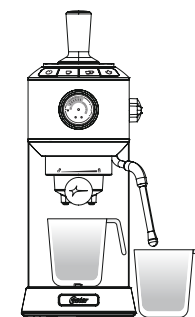
- Allow water to run through until it stops.



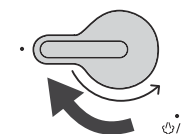
- Turn dial to the HOT WATER position.



- Allow hot water to run through for 20 seconds.



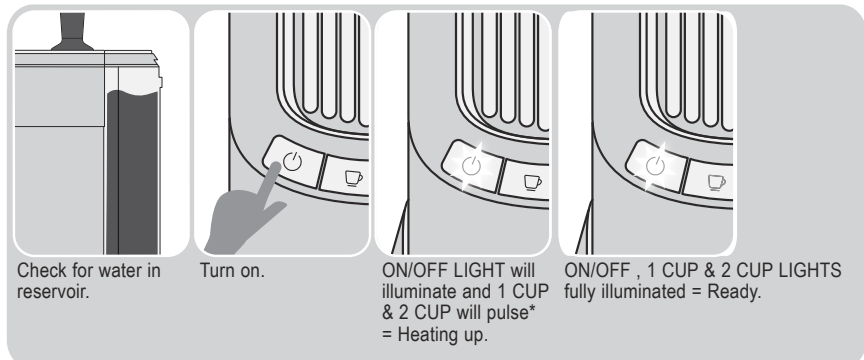
- Return dial to OFF position.



English-7

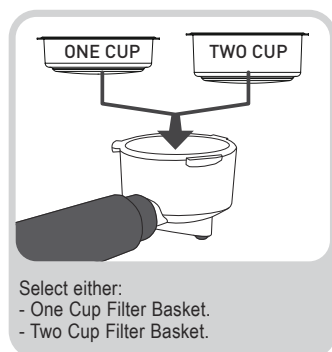
ESPRESSO MAKING GUIDE

1. Start Up

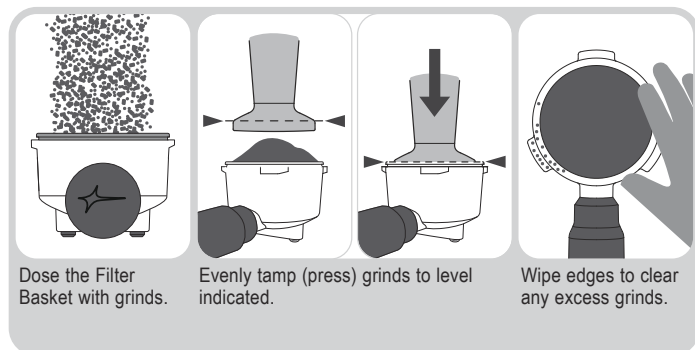


Note: Water level should reach the MIN water line marking on the tank.

2. Select Filter Baskets



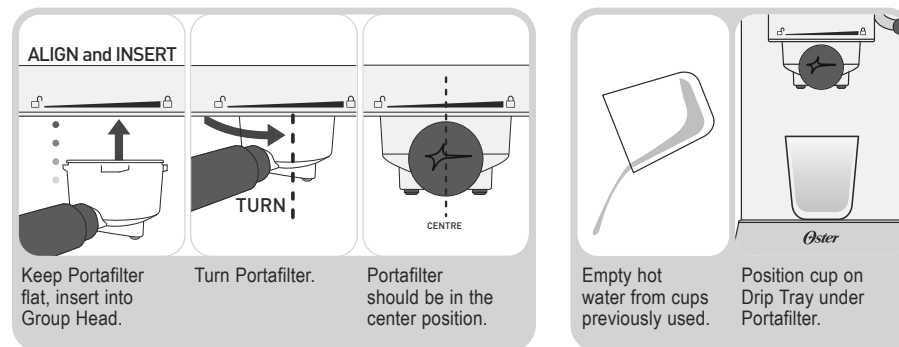
3. Dose and Tamp



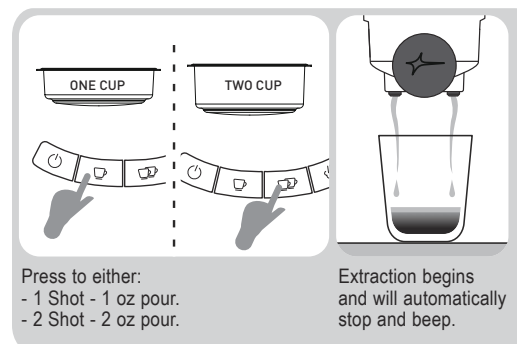
English-8

ESPRESSO MAKING GUIDE

4. Insert Portafilter into Group Head

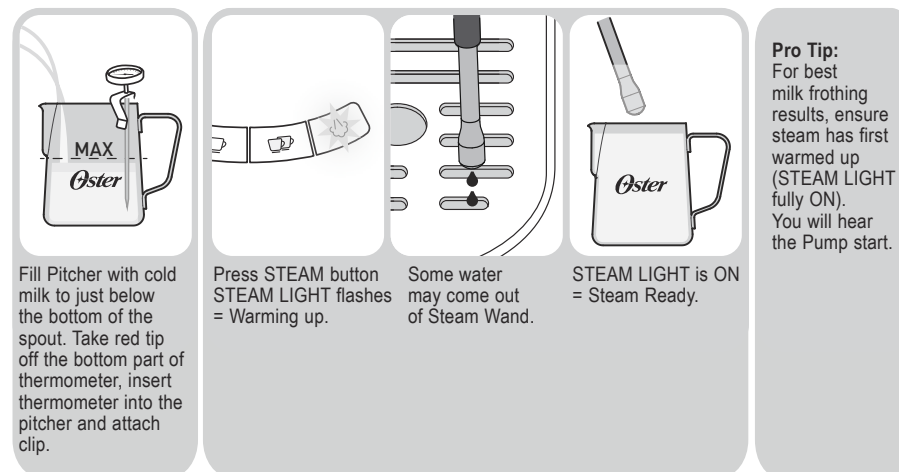


6. Extraction



7. Prep Milk Pitcher

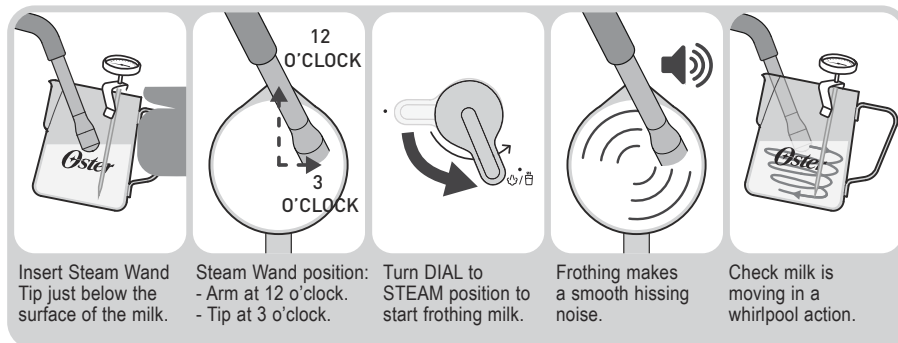
8. Before Frothing Milk



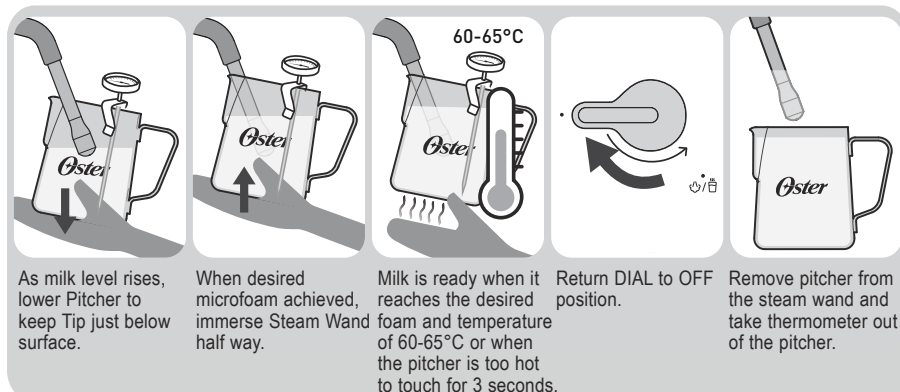
English-9

ESPRESSO MAKING GUIDE

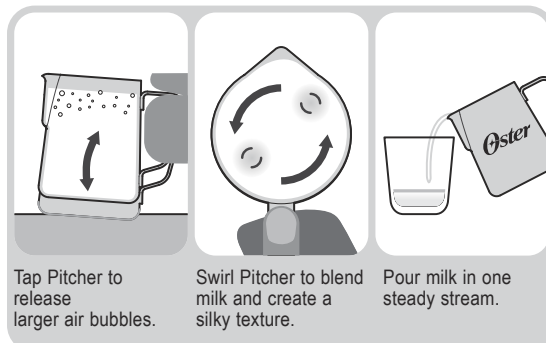
9. Start Frothing Milk



10. Milk Frothing



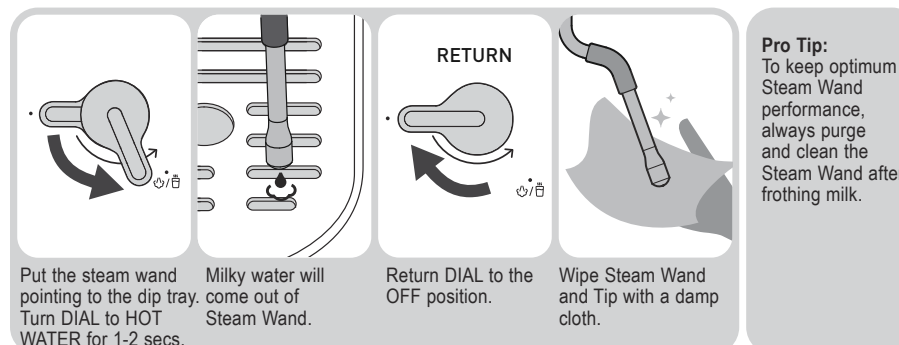
11. Milk Finishing Touches



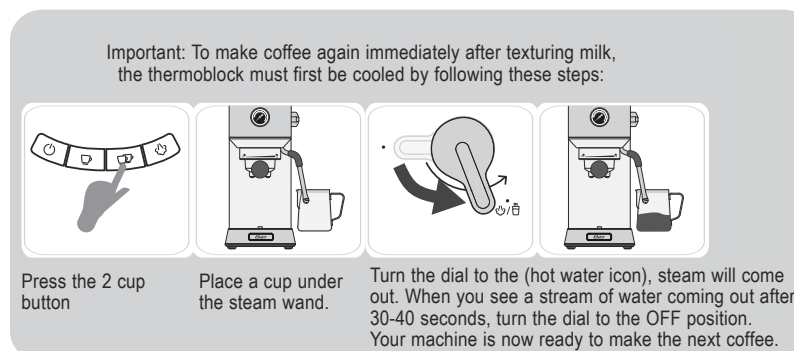
English-10

ESPRESSO MAKING GUIDE

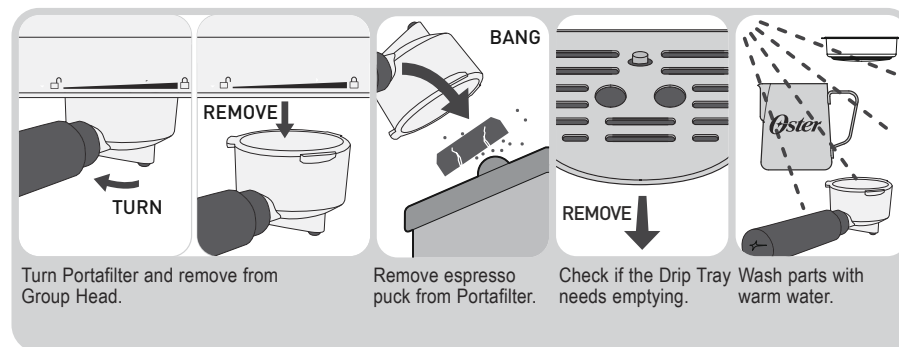
12. Purge and Clean Steam Wand



13. Making a second coffee after texturing milk



14. Cleaning Up



English-11

TIPS FOR MAKING THE PERFECT CUP

The way the espresso pours will tell you everything. Look out for:

1. Extraction Time

Extraction time provides a good indicator of the quality of the pour. The optimum time per shot varies between different bean types and between freshly and pre-ground coffee grinds. However, in general, the time will be between 20-30 seconds for both One and Two shots.

2. Pressure Gauge Reading

• Low-Pressure Pre-Infusion

At the beginning of the extraction the gauge needle will be positioned under the Espresso range, indicating the pre-infusion phase. This allows for an even extraction once the pressure increases.

• Optimum Extraction

When the gauge needle is positioned within the Espresso zone during extraction, the espresso is being extracted with optimum pressure. A quality pour has a steady flow with a consistency similar to that of warm honey. The resulting crema is dark golden. The sweetest flavours and oils have been extracted creating a rich tasting espresso.

• Under Extraction

When the gauge needle is positioned below the Espresso zone during extraction espresso is being extracted with insufficient pressure. The pour is fast and light in color, the resulting crema is thin with a creamy light brown color which quickly dissipates. Too little. This occurs when of the essential oils, flavors and colors from the coffee grinds have been extracted. This creates a sour tasting espresso.

• Over Extraction

When the gauge needle is positioned beyond the Espresso zone during extraction, the espresso is being extracted with too much pressure. There may be no pour, or it may be slow and drip throughout the entire pour. The resulting crema is very dark. This occurs when too much of the essential oils, flavors and colors from the coffee grinds have been extracted. This creates a bitter tasting espresso.

3. Look for Color Change

The optimum shot contains 3 elements:

Heart: At the base - starts out dark brown.

Body: Blends with the heart - becomes a rich caramel with reddish reflections.

Crema: The layer on top of the body - dark golden.



English-12

TIPS FOR MAKING THE PERFECT CUP

4. Grinds

You may need to vary the coffee grind size when using different beans.

Important: Ensure beans or pre-ground grinds are fresh. Old pre-ground grinds and old beans, no matter the grind size, will not produce a good tasting espresso.

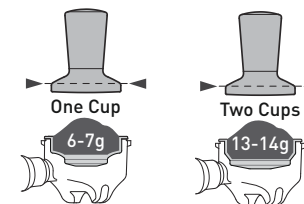
5. Grind Dosage

For best results, grind dosage should remain consistent:

One Cup: 6-7g.

Two Cups: 13-14g.

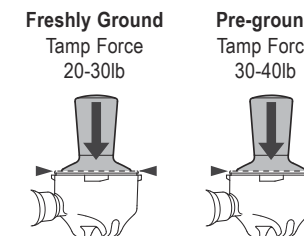
Note: When using pre-ground bagged grinds, try using a 2 step dose and tamp method: Dose in half the grinds then tamp and repeat.



6. Tamp Force

For best results, evenly tamp (press) grinds to the level indicated.

Note: Isolating changes to Grind Size and Tamp Force will assist in producing a consistent taste every time.



Note: Isolating changes to Grind Size and Tamp Force will assist in producing a consistent taste every time.

7. Filter Baskets

• Dual Wall Filter Baskets

These work best with pre-ground coffee grinds, but can also be used for freshly ground coffee grinds.



English-13

TIPS FOR MAKING THE PERFECT CUP

Extraction Guide

There are extraction variations from bean to bean, and everyone's taste is different. Use the below as a guide to improve your espresso technique, so it's just right for you.

	UNDER EXTRACTION	OPTIMUM EXTRACTION	OVER EXTRACTION
			
PRESSURE GAUGE READING			
Pour ^	Quick flow Under 15 sec	Steady flow 20-30 sec	No flow-drips Over 35 sec
Color	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 ^^	Too coarse Use a finer grind	Just right	Too fine Use a coarser grind
Dosage	Not enough grinds Use more grinds	One Cup: 6-7g Two Cups: 13-14g	Too many grinds Use less grinds
Tamp	Not enough tamp force Tamp firmer*	Just right-firm pressure 20-30lb of force**	Too much tamp force Tamp lighter

^ When using pre-ground bagged grinds, use the Dual Wall Filter Baskets.

^^ Ensure beans or pre-ground grinds are fresh. Old pre-ground grinds and old beans, no matter the grind size, will not produce a good tasting espresso.

* When using pre-ground bagged grinds, try using a 2 step dose and tamp method: Dose in half the grinds then tamp and repeat.

** When using pre-ground bagged grinds try tamping a little harder, 30-40lb of force.

Remember practice makes perfect.

English-14

TIPS FOR MILK FROTHING

Milk frothing is the steaming of milk.

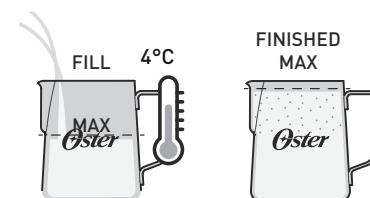
Key Elements to Frothed Milk

The steam only heats the milk. The milk also needs to be aerated (add air) to create the micro-foam, and needs to be blended well together. Milk that has been frothed correctly has been heated to between 60-65°C, and has a thick, rich microfoam with a silky sheen. It's all about the temperature, positioning of the Steam Wand and when you move the Milk Pitcher.

1. Fill Milk Pitcher

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

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



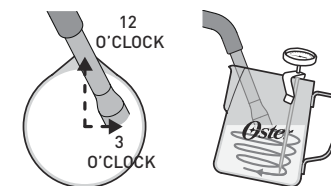
2. Steam Warm Up

For best milk texturing results every time, ensure steam has warmed up before texturing milk. Steam is ready when STEAM light is fully on.



3. Position

Place the Steam Wand Arm in the Pitcher spout at the 12 o'clock position, with the Steam Wand Tip in the milk at the 3 o'clock position. Keep the Steam Wand Tip just under the surface of the milk. This will create a whirlpool action.



English-15

TIPS FOR MILK FROTHING

4. Sound

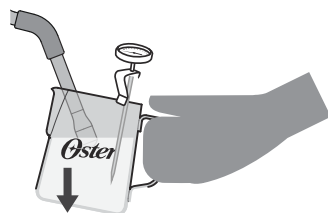
How air is introduced to the milk determines the consistency of the foam. If large gulps of air are added to the milk, the foam will have large bubbles. Introducing air to the milk in a controlled, gentle fashion indicated by a gentle hissing sound, will ensure the milk has fine aerated microfoam.

Pro Tip: Milk Frothing Sounds

- Screeching - Tip too deep, lower Pitch er.
- Smooth Hissing - Just right for latte.
- Gurgling - Tip not deep enough, raise Pitcher.

5. Keeping Steam Tip Position

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



6. Amount of Foam

Create the amount of micro-foam you want. Cappuccinos traditionally have more microfoam than a flat white.

(See Espresso Styles on the next page)

7. Immerse Tip

After you have created the amount of foam you want, immerse the Steam Wand half way down the milk level. This heats all the milk and pulls in milk instead of air. This ensures the milk and foam is blended together, making it denser and smoother.



English-16

TIPS FOR MILK FROTHING

8. Correct Temperature

An indicator that correct milk temperature has been reached, is when the thermometer has reached a temperature of 60-65 °C or when the pitcher can only be held for approximately 3 seconds.

Pro Tip: Milk Temperature

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

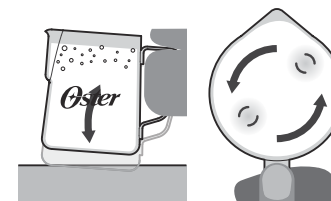
Milk	Temperature
Full & Skim	60-65°C
Almond	55-65°C
Soy	55-60°C
Coconut	65-70°C

Note: frothing may vary depending on the milk used.

9. Tap and Swirl the Pitcher

Gently tapping the Pitcher on the benchtop helps release larger trapped air bubbles.

Swirling helps the milk and froth to combine for an even consistency and a silky appearance.



10. Clean & purge steam wand

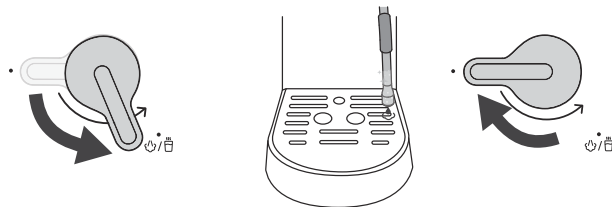
After steaming milk, wipe the steam wand with a clean damp cloth to remove any milk residue.



English-17

TIPS FOR MILK FROTHING

Position the steam wand over the drip tray. Immediately purge the steam wand by turning the dial to the HOT WATER position for 3 seconds. Return the dial to the OFF position.



ESPRESSO STYLES TO TRY



Espresso (Short Black)

Espresso is a concentrated, full bodied coffee with a stable layer of 'crema' on top. An espresso is the foundation of all café coffee.

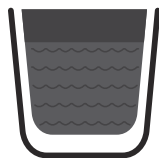
- Espresso glass (3 oz)
- Single or double shot of espresso (1-2 oz)



Ristretto

A ristretto is an extremely short espresso, distinguished by its intense flavor and aftertaste.

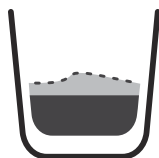
- Espresso cup (1 oz)
- Half a single shot of espresso (0.5 oz)



Americano

A standard espresso with hot water added. The hot water is added first so that the 'crema' is maintained.

- Cup (6 oz)
- Hot Water (to preference)
- Single or double shot of espresso (1-2 oz)



Con Panna

Con Panna, Italian for 'with cream', made up of an espresso topped with lightly whipped cream. It can also be dusted with cinnamon or chocolate.

- Cup (6 oz)
- Single or double shot of espresso (1-2 oz)
- Lightly whipped cream - dusted cinnamon.

English-18

ESPRESSO STYLES TO TRY



Macchiato

Macchiato, Italian for 'to stain or mark'. Traditionally served as a standard espresso with a dash of cold or frothed milk and a small dollop of foam into the middle of the 'crema'.

- Espresso glass (3 oz)
- Single or double shot of espresso (1-2 oz)
- Dash of cold or frothed milk and small dollop of foam.



Flat White

An espresso with frothed milk and a thin layer of foam milk on top. The wider cup will create the slim layer of foam, the signature of the flat white.

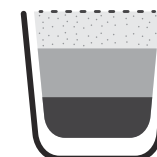
- Wide cup (6 oz)
- Single or double shot of espresso (1-2 oz)
- Frothed milk and foam.



Latte

An espresso with frothed milk and a finger width layer of foam milk on top. The narrower cup will create the thicker layer of foam.

- Glass or Cup (7 oz)
- Single or double shot of espresso (1-2 oz)
- Frothed milk and foam.



Cappuccino

An espresso with $\frac{1}{3}$ steamed milk, topped with $\frac{1}{3}$ creamy foam and a dusting of chocolate.

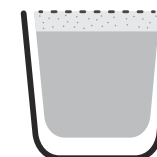
- Cup (6-8 oz)
- Single or double shot of espresso (1-2 oz)
- $\frac{1}{3}$ Frothed milk, $\frac{1}{3}$ foam - dusted with chocolate.



Mocha

Made in a similar way to a cappuccino but with the addition of chocolate. Simply stir the chocolate into the espresso prior to adding the steamed milk and foam.

- Cup or tall glass (6-8 oz)
- Single or double shot of espresso (1-2 oz)
- Chocolate Syrup (to preference)
- $\frac{1}{3}$ Frothed milk, $\frac{1}{3}$ foam.



Babyccino

Steamed milk with a layer of foamed milk. It can also be dusted with chocolate.

- Small cup (3 oz)
- No shot of espresso
- Frothed milk and foam - dusted with chocolate.

English-19

SHOT VOLUME PROGRAMMING

The Espresso Machine features Auto Shot Volumetric Control. It pours just the right amount of espresso then automatically stops.

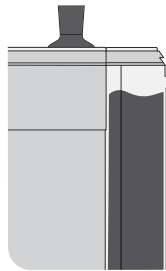
- 1 Shot - Pours 1 Shot Espresso- 1 oz
- 2 Shot - Pours 2 Shots Espresso- 2 oz

You can adjust the pour volume to suit how you like your espresso.

Preparing for Shot Programming

• Check Water Reservoir

Ensure there is enough water in the Water Reservoir.



• Power

Ensure that:

- The dial is in the OFF position.
- The power plug is inserted into the outlet and turned on.
- The machine is ON and in the ready state.

Important: If a Shot Volume Program isn't started within 1 minute of entering Shot Programming, the machine will exit back to the Ready state.

1 CUP – shot volume program

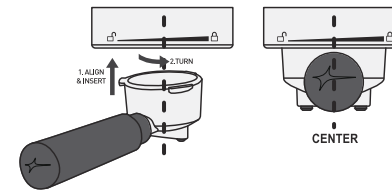
- Insert a 1 SHOT filter basket into the group handle. Fill with coffee grinds and tamp.



English-20

SHOT VOLUME PROGRAMMING

- Place the portafilter into the group head.

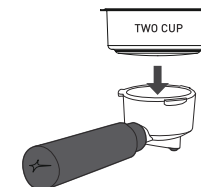


- Hold and press the 1 SHOT button for 3 seconds until the machine beeps.
- Press the 1 SHOT button again.
- Espresso will start to pour and the 1 SHOT button will pulse.
- When you reach your desired single shot volume, press the 1 SHOT button again.
- The new single shot volume has been programmed.
- The programming mode has finished and will return to the ready state.

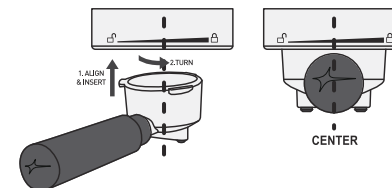
Note: Single shot volumes can be adjusted between 25mL and 60mL.

• 2 CUP – shot volume program

- Insert a 2 SHOT filter basket into the portafilter. Fill with coffee grinds and tamp.



- Place the portafilter into the group head.

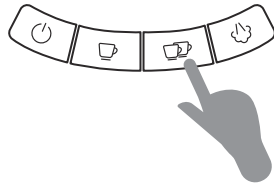


- Hold and press the 2 SHOT button for 3 seconds until the machine beeps.
- Press the 2 SHOT button again.
- Espresso will start to pour and the 2 SHOT button will pulse.

English-21

SHOT VOLUME PROGRAMMING

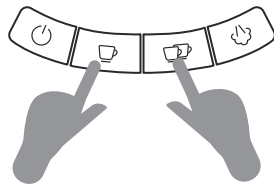
- When you reach your desired double shot volume, press the 2 SHOT button again.
- The new double shot volume has been programmed.
- The programming mode has finished and will return to the ready state.



Note: Double shot volumes can be adjusted between 60mL and 110mL.

- **Restore default single shot & double shot volumes**

- Press and hold the 1 SHOT and 2 SHOT buttons for 3 seconds until the machine beeps.
- The machine has now been restored to the default volumes.



ECO MODE

- After 20 minutes of inactivity, the machine will automatically power off.
- The pump will automatically stop after pumping 215mL of water.
- The pump will automatically stop once the steam function has been running for over 3 minutes.

CARE AND CLEANING

The espresso making process involves extracting oils out of coffee grinds. Deposits of grinds and oils build up over time affecting the taste of the espresso and operation of the espresso machine.

Purging water through the Group Head and Steam Wand, before and after making each espresso, is the easiest way to keep your machine clean. (See Operating Guide page 11)

Important: Below parts are NOT DISHWASHER SAFE:

- Portafilter
- Drip Tray
- Tamper
- Water Reservoir
- Thermometer

Cleaning Drip Tray

Empty the Drip Tray when required, if the red Water Level Indicator appears through the Grill, empty the Drip Tray immediately.

- **Weekly**

Clean the Drip Tray and Grill with warm water and a little non-abrasive washing up liquid, rinse and dry.

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

Cleaning Warming Plate and Exterior

Wipe over the machine with a damp cloth and wipe dry. Do not use alkaline cleaning agents, abrasives or metal scourers, as these will scratch the exterior surface.

CAUTION: Do not immerse the machine in water.

Cleaning Portafilter and Filter Basket

- **Every Time**

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

- **Regular Intervals**

In warm soapy water using a mild detergent.

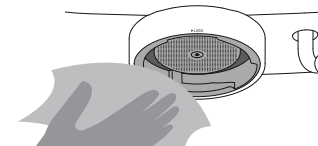
Cleaning Group Head

- **Every Time**

Run water through before making an espresso. (See Operating Guide page 11)

- **Weekly**

- Purge water through by pressing the 1 SHOT button.
- Wipe around the inside rim with a damp cloth and brush.



CARE AND CLEANING

Cleaning Filter Baskets

• 2-3 Months

- Soak the filter basket overnight in the milk pitcher with warm water.

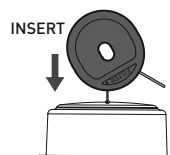


- In the morning rinse the pitcher and filter basket under running water ensuring any traces have been removed.
- Place Filter Basket into Portafilter (without coffee) and insert into Group Head.
- Press the 1 SHOT button.
- Water will pour through.

• Unblocking Filter Baskets

If the Dual Wall Filter Basket becomes clogged with coffee grinds:

- Insert the 'Filter' Cleaning Pin in the exit hole.



- Place filter basket into portafilter (without coffee) & insert into group head.
- Press the 1 SHOT button.
- Water will pour through.
- Repeat if needed.

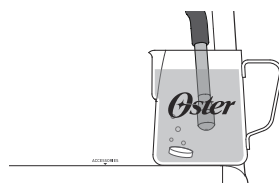
Cleaning Steam Wand

• Every time

- Wipe the steam wand with a damp cloth.
- After texturing milk purge the steam wand by turning the dial to HOT WATER for 3 seconds.

• 2-3 Months

- Soak the Steam Wand overnight in the Milk Pitcher with warm water.



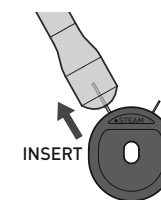
English-24

CARE AND CLEANING

- In the morning remove the Pitcher and rinse ensuring that all traces have been removed.
- Wipe Steam Wand and Tip with a damp cloth ensuring that all traces have been removed.
- Run Hot Water through the Steam Wand for 40 secs

• Unblocking Steam Wand

- Insert the 'Steam' Cleaning Pin up the Steam Wand Tip hole.
- Run Hot Water through the Steam Wand.



• Steam Wand Remains Blocked:

- Unscrew the Steam Wand Tip and soak overnight in the Milk Pitcher with warm water.



- In the morning rinse the Pitcher and Steam Wand Tip under running water ensuring all traces of the cleaning tablet have been removed.
- Use the Cleaning Pin to clean the Steam Tip.
- Screw the Steam Wand Tip back into the Steam Wand Arm.
- Run Hot Water through the Steam Wand for 40 secs.

Group Head Rubber Seal

A rubber seal is located in the Group Head and creates a seal against the Filter Basket when making an espresso.

Important: When your espresso machine is not being used, we recommend that you do not leave the Portafilter inserted into the Group Head, as this will reduce the life of the seal. Over time this seal loses its elasticity and may require replacement. The seal may need replacing when watery espresso leaks from around the group head, or if the portafilter feels loose when fully rotated to the centre position.

FOR BRAZIL MODELS

To dispose of your appliance or electronic device and its packaging in an environmentally friendly way, locate a reception point closer to you in the website ABREE: <http://abree.org.br> ABREE is the management entity of which we are associated, which manages the reverse logistics of your product, and packaging.

English-25

DESCALING: GROUP HEAD AND STEAM WAND

After continued use, your machine may develop a build up of mineral deposits and will require occasional descaling. We recommend descaling your machine every 4-6 months, although this period will depend on the hardness of water and frequency of use.

Important: Your machine will let you know when it's time to descale. The ON/OFF, 1 CUP, 2 CUP and STEAM buttons will flash 5 times. You will need to descale your machine and reset it to cancel the descale warning.

Descaling solution

In an empty Water Reservoir add 2 tablespoons of white vinegar. Fill Water Reservoir to the MAX level with warm water.

Allow solution to mix thoroughly

• Place containers

- Place 2 large cups under the group head and steam wand.

• Power

Ensure that:

- The power plug is inserted into the outlet and turned on.
- The machine is ON and in the ready state.

• Descaling

1. Press the 2 CUP button and allow the descaling solution to pour through. Then turn the dial to HOT WATER and allow approximately 100mL of water to pour through.
2. Press the ON/OFF button to turn off the machine.
3. Leave the descaling solution in the machine for 5 minutes.
4. Press the ON/OFF button to turn on the machine.
5. Repeat Step 1 three times.
6. Discard the descaling solution and rinse the water tank with water.
7. Fill the water tank with water to the MAX level.
8. Repeat Step 1 two times with water.
9. After descaling, cancel the descaling warning by simultaneously pressing the 1 SHOT, 2 SHOT and STEAM buttons for 3 seconds.

• Cancel the descale warning

- After descaling, cancel the descale warning by simultaneously pressing the 1 SHOT, 2 SHOT and STEAM buttons for 3 seconds.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible Cause	What To Do
Portafilter comes off during espresso pour.	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 center position. See Operating Guide Section, page 8.
Espresso squirts out of the Group Head during pour	Coffee grind is too fine.	Change to a coarser grind.
	Coffee grinds tamped too hard.	Tamp the grinds more lightly.
Espresso trickles down the side of the Portafilter	Top edge of filter is not free of coffee grinds.	Clean around the top edge of the filter and wipe the Group Head clean.
	The Group Head is dirty.	Wipe with a damp cloth. Clean the seal including the bayonet corner areas with a brush to remove grinds.
	Group Head rubber seal is damaged or worn.	Contact Calphalon Customer Care. Details are on the back cover page.
No espresso pours	No water in the Water Reservoir.	Fill reservoir with water. Run water through the machine without a Filter Basket to ensure it is fully primed.
	Group Head may be blocked.	See Descaling Section, pages 26-27.
	The Dual Wall Filter Baskets may be blocked.	Use the Cleaning Pin to unblock the Filter Basket.
	The coffee grounds are too fine or tamped down too hard.	Empty the Filter Basket and rinse under water to clean. Wipe the group head with a cloth. Refill the filter with grinds and tamp.
Espresso pours out in drips (Over Extracted)	Grinds are too fine.	Change to a coarser grind.
	Coffee tamped too hard.	Tamp the grinds more lightly.
	Machine has scale build up.	See Descaling Section, pages 26-27.
Espresso does not have any Crema (Under Extracted)	Beans are old or pre-ground grinds are dry.	Use fresh beans and grinds. Be sure to store pre-ground grinds in an airtight container.
	Grinds not compacted enough.	Tamp more firmly.
	Grinds too coarse.	Use a finer grind coffee.
Uneven cup filling	Uneven tamping or obstruction in the pouring spouts.	Ensure coffee is tamped evenly and check there is nothing obstructing the pouring spouts.
Used Espresso puck is wet	Dual Wall Filter Baskets can keep the espresso puck wet.	Keep Portafilter in Group Head until milk frothing is finished. This will give more time for the water to dissipate.
Espresso tastes burnt	Type of coffee being used.	Try different brands of coffee.
	Using steam function just before pouring an espresso shot.	Allow time for the thermoblock to purge steam and cool down before pouring a shot of espresso. The STEAM LIGHT should have finished flashing and the READY LIGHT should be fully illuminated.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible Cause	What To Do
Coffee is too cold	Milk may not be heated enough.	Ensure that milk is heated properly during frothing, but be sure not to heat too much and boil the milk. See Milk Frothing Section pages 15-18.
No steam from the Steam Wand	Steam Wand Tip is blocked.	See Care and Cleaning, pages 23-25.
	No water in the Water Reservoir.	Fill reservoir with water. Run Hot Water through the Steam Wand to ensure water flows.
Not enough froth when frothing	Milk may not be fresh.	Ensure the milk being used is fresh.
	Milk temperature is too warm.	Ensure you start frothing with milk that is around 39°F.
	Type of Pitcher being used.	For best frothing results use a chilled Stainless Steel Milk Pitcher.
	Milk has been boiled.	Start again with fresh, chilled milk. Heat till the Pitcher can only be held for approximately 3 second, 140-149°F.
	The milk is making bubbles rather than micro-foam.	Ensure the Steam Wand Tip is positioned correctly. It should be just below the surface of the milk. Tap the Pitcher on the benchtop when finished to release larger trapped air bubbles.
Pump makes an unusual noise	Milk is not taking in enough air.	Keep the Steam Wand Tip just under the surface of the milk. This will help to introduce air to the milk to create micro-foam.
	No water in reservoir.	Fill the Water Reservoir.
	Water Reservoir not correctly positioned.	Place the Water Reservoir firmly into the back of the unit.
Water drips from the steaming wand after preparing espresso or frothing milk.	Red Plug from the packaging may still be inserted.	Remove the red Plug found at the base of the Water Reservoir.
	The steam/hot water knob may be slightly open. There is still steam being released from the last preparation.	Make sure the steam knob is fully closed. Give the foaming tube time for all the steam inside to dry.

If this guide does not solve your question, contact Oster® Customer Care. Details are on the back page.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança sempre devem ser observadas para evitar o risco de incêndios, choques elétricos e/ou lesões corporais, incluindo as que seguem:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque nas superfícies quentes. Use as alças ou botões.
3. Para se proteger de choques elétricos, não coloque ou deixe que o fio, o plugue ou o eletrodoméstico fiquem submersos na água ou em outros líquidos. Evite que água respingue no plugue ou no fio.
4. Este eletrodoméstico não foi desenvolvido para o uso por pessoas (incluindo crianças) com habilidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não tenham experiência ou conhecimento sobre o funcionamento, a menos que sejam devidamente supervisionados ou treinados para usar o aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Crianças devem ser supervisionadas para certificar-se de que elas não usem o eletrodoméstico como brinquedo. Mantenha o aparelho e seu fio fora do alcance de crianças.
5. A limpeza e manutenção do usuário não deve ser efetuada por crianças sem supervisão.
6. Desconecte o aparelho da tomada quando não estiver sendo usado ou caso o relógio do visor (se seu modelo incluir um) não estiver em uso e antes de limpá-lo. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar os acessórios e antes de limpar.
7. Não opere nenhum aparelho com o fio ou plugue danificados, ou quando o aparelho apresentar falhas, ou se tiver caído ou estiver danificado de qualquer maneira. Leve o aparelho à Assistência Técnica Credenciada Oster® mais próxima para ser avaliado, reparado ou para que façam quaisquer ajustes necessários. Não tente substituir o fio caso esteja danificado.
8. O uso de um acessório não recomendado pelo fabricante do aparelho poderá resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos pessoais.
9. Não use este aparelho ao ar livre ou para fins comerciais.
10. Não deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que encoste em superfícies quentes.
11. Não coloque o aparelho em cima ou próximo a uma boca de fogão ou de um forno quente.
12. Conecte sempre o plugue primeiro ao aparelho e, em seguida, conecte o fio à uma tomada elétrica de parede (para modelos com fio removível). Para desconectar, coloque o controle na posição de desligado e retire o plugue da tomada.
13. Não use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido. O uso indevido poderá causar lesões. Use o eletrodoméstico sempre em uma superfície seca, estável, plana e nivelada.
14. **Aviso:** Para evitar o risco de ferimentos, nunca abra ou retire o porta-filtro do aparelho durante o preparo. Certifique-se de que o porta-filtro esteja sempre bem encaixado e travado no aparelho. Caso contrário, o porta-filtro poderá se soltar durante o ciclo de preparo e causar ferimentos.
15. Para os modelos desenvolvidos para serem usados com cápsulas: Utilize apenas com os tipos de cápsulas recomendadas para este aparelho. Se a cápsula não encaixar, não force para que encaixe no aparelho.

16. Para modelos com moedor de café: Verifique se dentro do moedor tem algum objeto estranho antes de usar.
17. A base de aquecimento e o elemento de aquecimento permanecerão quentes por algum tempo após o ciclo de preparo. Não toque na base de aquecimento ou no elemento de aquecimento imediatamente após um ciclo de preparo. Deixe esfriar antes de manusear.
18. Não coloque o aparelho em um gabinete quando estiver em uso.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

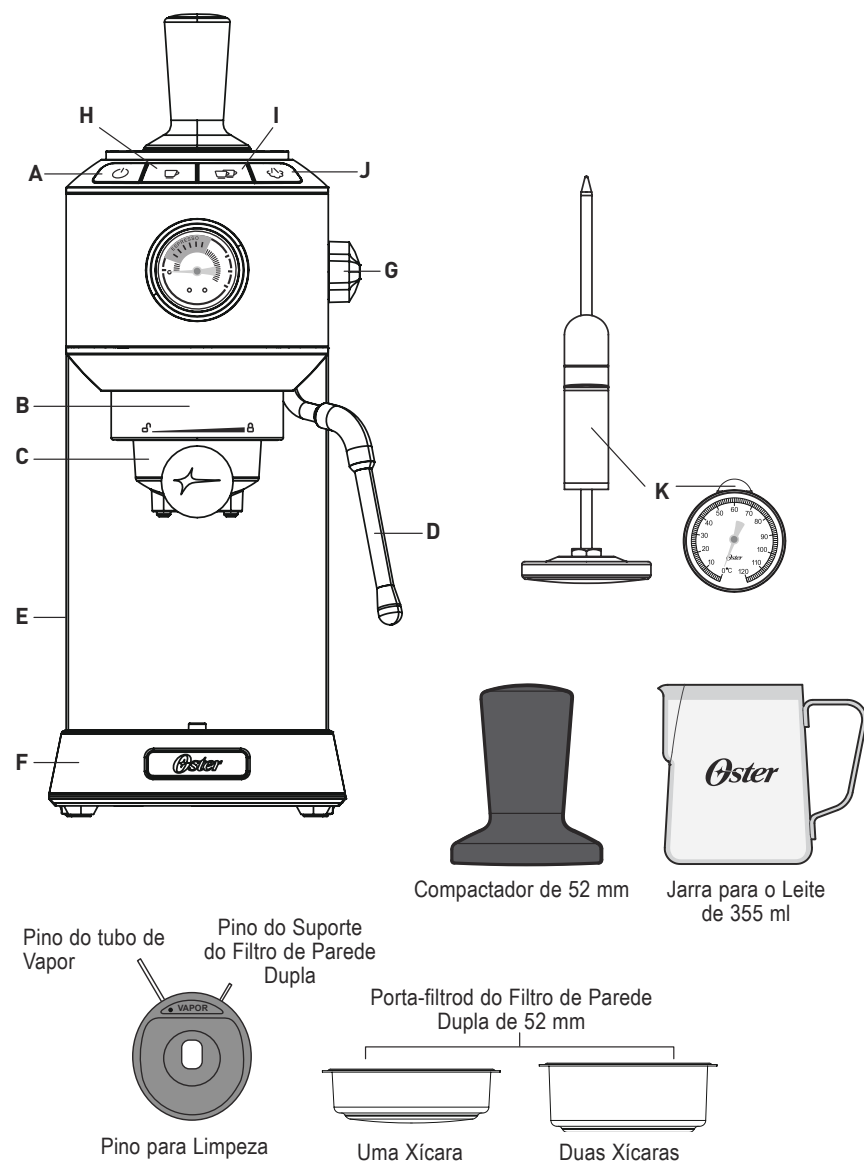
Este aparelho foi desenvolvido para ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:

- em lojas, escritórios e outros locais de trabalho semelhantes;
- sítios ou fazendas;
- por hóspedes de hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais.
- em pousadas ou ambientes semelhantes.

Observações sobre o produto

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície sólida, plana e nivelada para evitar a interrupção do fluxo de ar sob a cafeteira para espresso.
2. Não use o aparelho se o tanque de água estiver vazio.
3. Mantenha a área acima do aparelho livre durante o uso, pois o aparelho liberará vapor quente.

DESCRIÇÃO DA CAFETEIRA



CARACTERÍSTICAS

A.Botão e Luz para Ligar/Desligar

A luz indicadora de Ligado/Desligado acenderá e os botões para 1 Xícara e 2 Xícaras irão piscar indicando que o aparelho está aquecendo. As luzes indicadoras de Ligado/Desligado e de 1 Xícara e 2 Xícaras acenderão quando estiver pronto. Após 20 minutos, o aparelho irá passar para o modo de espera e a luz indicadora de Ligado/Desligado apagará.

B.Cabeçote de 52 mm

O tamanho de 52 mm é um design para otimizar espaço, no entanto, mesmo assim possibilita preparar um autêntico café espresso em casa.

C.Porta-filtro de 52 mm

O tamanho de 52 mm é um design para otimizar espaço e mesmo assim possibilita uma boa extração de sabor.

D.Tubo de Saída para Vapor e Água Quente

Junta esférica para movimento com capa de silicone que possibilita movimentar o tubo para a posição desejada sem queimar os dedos.

E.Tanque Removível de Água de 1 L

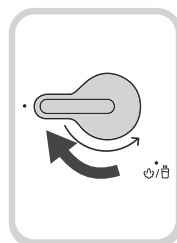
Empurre a tampa e encha com água à temperatura ambiente, ou levante e retire o tanque de água levantando-o para cima usando a alça localizada na parte traseira do reservatório de água.

F.Grade Removível da Bandeja de Gotejamento

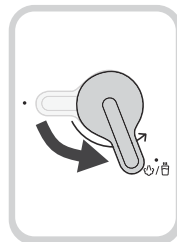
Inclui um Indicador do Nível de Água que flutua através da Grade indicando quando a bandeja está cheia e precisa ser esvaziada.

G.Botão

Botão do Vapor
Use para vapor e espumar leite.



Botão para Água Quente
Despeja 200 ml e para automaticamente.
Use para café preto longo, bebidas quentes como chá, sopas instantâneas e para aquecer suas xícaras antes de fazer café espresso.



H.1 Dose

Prepara 1 Dose de Espresso - 30 ml e para automaticamente.

I.2 Doses

Prepara 2 Doses de Espresso - 60 ml e para automaticamente.

J.Vapor

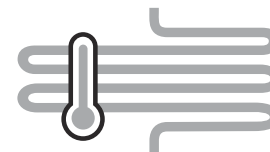
Totalmente iluminado quando estiver pronto para usar o vapor. Pisca ao aquecer para alcançar a temperatura para produzir vapor.

K.Termômetro

CARACTERÍSTICAS

Sistema de Aquecimento Rápido Themoblock

O themoblock garante um aquecimento rápido e uma temperatura precisa da água para a melhor extração de café espresso e espuma de leite.



Bomba Italiana de 15 Bares



O themoblock funciona em conjunto com a bomba para fornecer a temperatura correta da água na pressão correta para extração completa de óleos, do sabor e aroma do café.

Pré-Infusão

Pequenas quantidades de água serão liberadas nos grãos de café compactados antes do fluxo constante de água, para preparar um espresso com sabor mais encorpado.

Sistema de Creme Italiano

Os filtros com paredes duplas criam uma pressão adicional, criando uma aeração sutil para uma ótima extração de café espresso e um fluxo constante do café durante o preparo. Eles garantem um espresso encorpado e cremoso com uma camada de creme dourado por cima. Os filtros com paredes duplas foram projetados para o uso com café pré-moído, mas também podem ser usados com café moído na hora.



Controle automático do volume da dose



Dose automática é a maneira mais fácil de preparar café espresso. Pressione os botões para 1 Dose ou 2 Doses e o aparelho irá preparar a quantidade certa, parando automaticamente em seguida.

Cabeçote e Porta-filtro de 52 mm



ANTES DO PRIMEIRO USO

Passo 1. Retire as embalagens

Certifique-se de que todos os materiais de embalagem sejam retirados.

Importante: Retire a tampinha vermelha da base do tanque de água.

Passo 2. Posicione o aparelho

Certifique-se de que o aparelho esteja sempre colocado em cima de uma superfície seca, estável, plana e horizontal.

Passo 3. Lave todos os acessórios

Lave todos os acessórios incluídos na lista abaixo com água morna e detergente para lavar louças.

- Jarra de aço inoxidável para o leite
- Grade de aço inoxidável da bandeja de gotejamento
- Filtro de aço inoxidável para uma xícara
- Filtro de aço inoxidável para duas xícaras

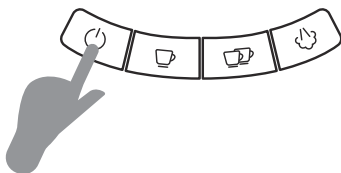
Importante: Os 4 acessórios abaixo não podem ser lavados na lava-louças.

- Porta-filtro
- Bandeja de gotejamento
- Compactador
- Tanque para a água

Enxágue e seque bem todos os acessórios e coloque-os no aparelho.

•Potência

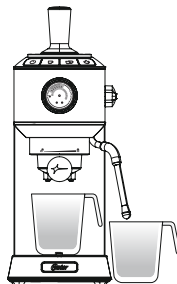
- Certifique-se de que o botão esteja na posição de desligado.
- Conecte o plugue na tomada com a voltagem correspondente à de seu aparelho e pressione o botão para ligar.
- Pressione o botão para Ligar/Desligar para ligar o aparelho.



- Os botões para 1 Xícara e 2 Xícaras irão piscar indicando que o aparelho está aquecendo.
- Quando o aparelho estiver pronto, os botões para Ligar/Desligar, para 1 Xícara e 2 Xícaras irão acender sem piscar, indicando que o aparelho está pronto para ser usado.

Passo 4. Preparando o aparelho para usar pela primeira vez

- Coloque 2 xícaras grandes, uma embaixo do cabeçote de preparo e outra embaixo do tubo de saída do vapor.

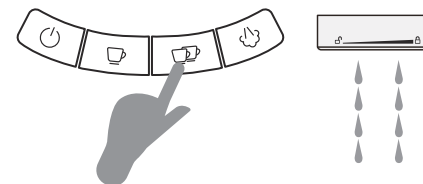


Português -6

ANTES DO PRIMEIRO USO

- Coloque a água no tanque (mínimo de 236 ml)

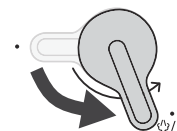
- Pressione o botão para 2 Xícaras e a água começará a sair pelo cabeçote da cafeteira.



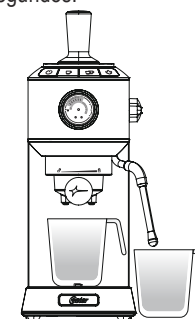
- Deixe a água sair até parar.



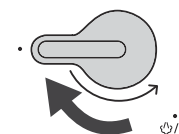
- Gire o botão para a posição de Água Quente.



- Deixe a água quente sair por 20 segundos.



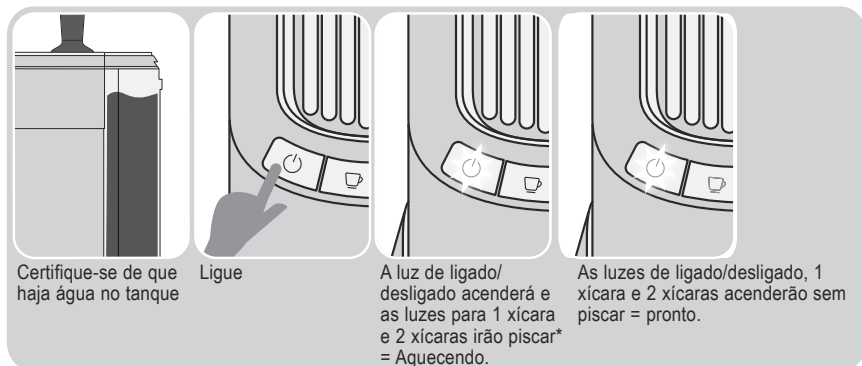
- Gire o botão de volta para a posição de desligado.



Português -7

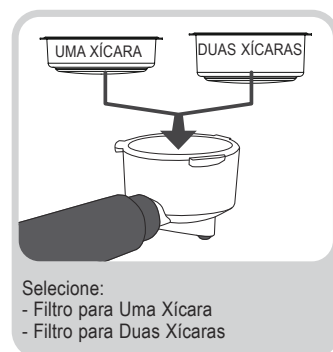
GUIA PARA PREPARAR ESPRESSO

1. Iniciar

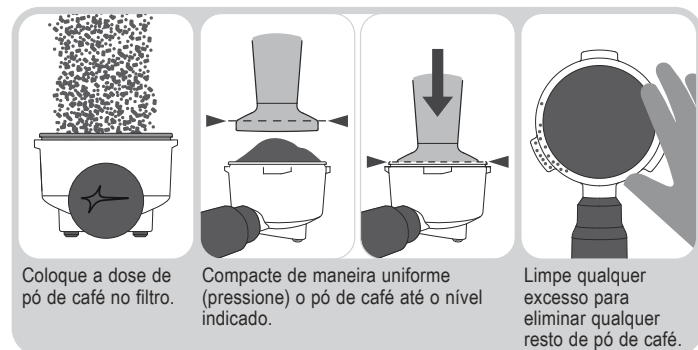


Observação: o nível da água deve chegar na marca da linha MIN no tanque de água.

2. Selecione o filtro



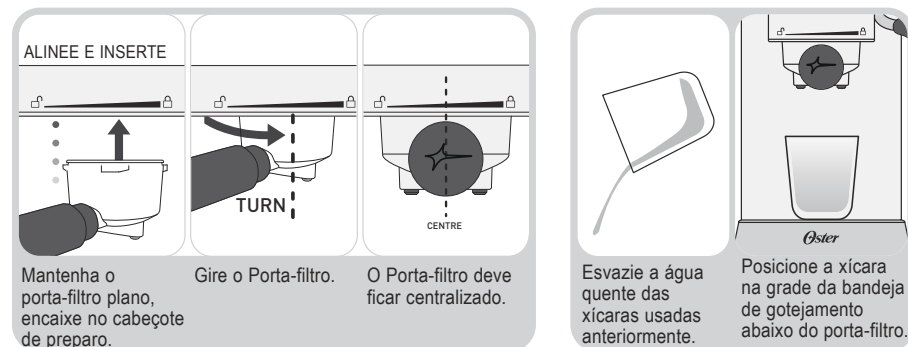
3. Dosando e compactando



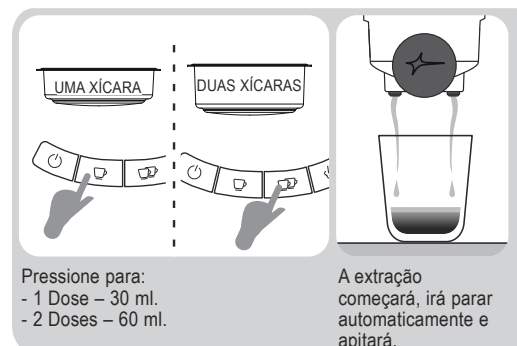
Português -8

GUIA PARA PREPARAR ESPRESSO

4. Encaixe o porta-filtro no cabeçote de preparo

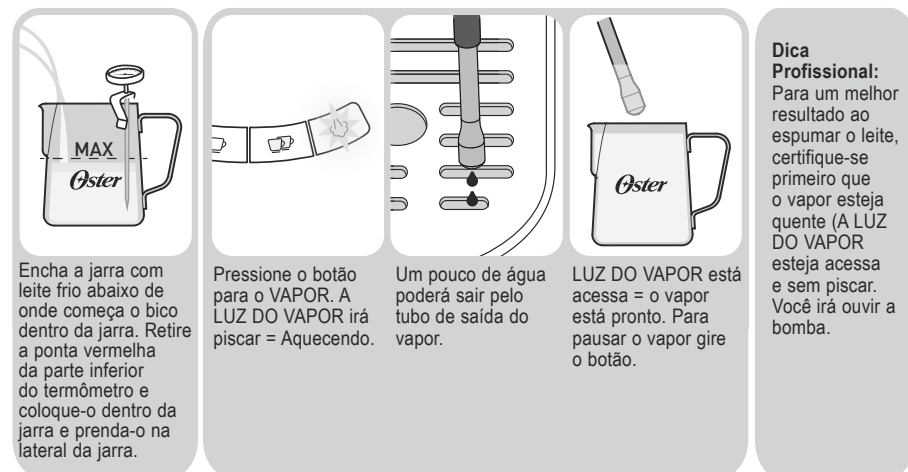


6. Extração



7. Preparando a jarra para o leite

8. Antes de espumar o leite



Português -9

GUIA PARA PREPARAR ESPRESSO

9. Comece a espumar o leite



10. Espumando o leite



11. Toques finais no preparo do leite



Português -10

GUIA PARA PREPARAR ESPRESSO

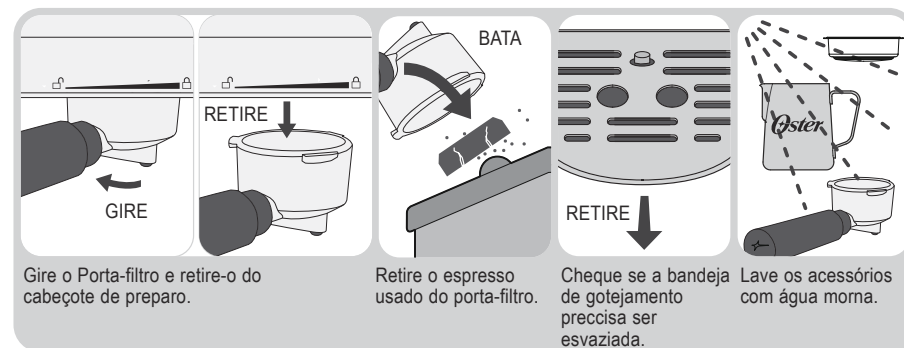
12. Purgue e limpe o tubo de vapor



13. Preparando um segundo café depois de espumar/texturizar o leite



14. Limpeza das peças



Português -11

DICAS PARA PREPARAR UMA XÍCARA DE CAFÉ ESPRESSO PERFEITA

A maneira que o café espresso sai do aparelho diz muito. Procure observar:

1. O tempo de extração

O tempo de extração é um bom indicador da qualidade do café. O tempo ideal para cada dose varia dependendo do tipo de grão de café, se for moído na hora ou não. Porém, em geral, o tempo será entre 20-30 segundos tanto para Uma e Duas doses.

2. Leitura da pressão

• Baixa-Pressão Pré-Infusão

No início da extração, a agulha do indicador de pressão estará posicionada abaixo da faixa para Espresso, indicando a fase de pré-infusão. Isso possibilitará uma extração uniforme quando a pressão aumentar.

• Extração Ideal

Quando a agulha do medidor estiver posicionada dentro na área para Espresso durante a extração, o aparelho está indicando que o café espresso está sendo extraído com a pressão ideal. Um fluxo constante de café espresso com uma consistência semelhante à de mel quente durante o preparo indica um café com qualidade.

O resultado é um creme dourado escuro. Indica que os aromas e óleos mais doces foram extraídos criando um espresso com mais sabor.

• Extração Baixa

Quando a agulha do medidor estiver posicionada abaixo da área para Espresso durante a extração, o aparelho está indicando que o café espresso está sendo extraído sem pressão suficiente. A cafeteira irá preparar um café espresso com um fluxo rápido, de cor clara e como resultado um creme fino e marrom claro cremoso que se dissipa rapidamente. Isso ocorre quando óleos essenciais, sabores e aromas do pó de café foram extraídos. O café espresso sai com um sabor azedo.

• Extração Excessiva

Quando a agulha do medidor estiver posicionada além da área para Espresso durante a extração, o aparelho está indicando que o café espresso está sendo extraído pressão demais.

O café espresso poderá não sair da cafeteira, ou poderá sair muito lentamente e sair por gotas durante todo o preparo. O resultado é um creme muito escuro. Isso ocorre quando muito dos óleos essenciais, sabores e cores do pó de café foram extraídos. O café espresso sai com um sabor

3. Fique atento à mudança de cor

O café espresso ideal contém 3 elementos:

Fundo: Na base - começa marrom escuro.

Corpo: Se mistura com o fundo - se torna como um caramelo encorpado com reflexos avermelhados.

Creme: A camada na parte superior do corpo - dourado escuro.



Português -12

DICAS PARA PREPARAR UMA XÍCARA DE CAFÉ ESPRESSO PERFEITA

4. Pó de café

Talvez seja necessário ajustar a moagem do café dependendo do tipo de grão de café usado.

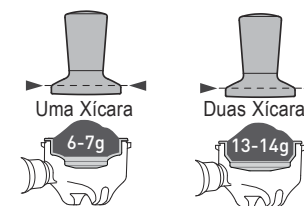
Importante: Certifique-se de que os grãos de café ou o pó estejam frescos. Pó ou grãos de café velhos, independente da moagem, não irão preparar um espresso saboroso.

5. Dosando a moagem

Para melhores resultados, a dosagem da moagem deve permanecer consistente:

Uma xícara: 6-7 g. Duas xícaras: 13-14 g.

Observação: Ao usar pós de café previamente moído e embalados, procure usar um método de dosagem e compactação em 2 etapas: Coloque metade da dosagem do pó, e em seguida compacte-o e repita o processo.



6. Força ao compactar

Para obter melhores resultados, compacte (pressione) uniformemente o pó de café até o nível indicado.

Observação: Isolar variações no tamanho da moagem e na força de compactação ajudará a sempre preparar um café com sabor consistente.

Pó de café moído na hora Força de Compactação 9-14 Kg

Pó de Café Pré-Moído Força de Compactação 14-18 Kg



Observação: Isolar variações no tamanho da moagem e na força de compactação ajudará a sempre preparar um café com sabor consistente.

7. Filtros

• Filtros de Parede Dupla de 52 mm

Eles funcionam melhor com grãos de café pré-moídos, mas também podem ser usados para grãos de café moídos na hora.



Português -13

DICAS PARA PREPARAR UMA XÍCARA DE CAFÉ ESPRESSO PERFEITA

Extração Baixa

Existem variações na extração de um grão de café para outro, e o gosto de cada um é diferente. Use os dados que seguem como um guia para melhorar sua técnica no preparo de espresso, para ajustar ao que for ideal para você.

	EXTRAÇÃO BAIXA	EXTRAÇÃO IDEAL	EXTRAÇÃO EXCESSIVA
			
LEITURA DA PRESSÃO	Agulha abaixo da área de Espresso 	Agulha dentro da área de Espresso 	Agulha abaixo da área de Espresso 
Saída ^	Fluxo rápido Abaixo de 15 seg	Fluxo constante 20-30 seg	Gotejamento sem fluxo Acima de 35 seg
Cor	Marrom pálido Creme marrom claro	Caramelo intenso Creme dourado escuro	Marrom bem escuro Creme marrom escuro
Sabor	Azedo, Ácido, Aguado	Encorpado, Doce, Vibrante	Amargo, Seco, Granulado
Moagem ^^	Muito grosso Use uma moagem mais fina	Perfeito	Muito fino Use uma moagem mais grossa
Dosagem	Sem pó de café suficiente Use mais pó de café	Uma xícara: 6-7 g Duas xícaras: 13-14 g	Pó de café demais Use menos pó de café
Compactador	Força ao compactar insuficiente Compacte mais firmemente*	Pressão adequada força** de 9-14 Kg	Muita força ao compactar Compacte mais levemente

Ao usar café em pó pré-moído e embalado, use filtros de parede dupla.

Certifique-se de que os grãos de café ou o pó estejam frescos. Pó ou grãos de café velhos, independente da moagem, não irão preparar um espresso saboroso.

Espumar o leite é esquentar o leite no vapor.

Ao usar pós de café previamente moído e embalados, procure usar um método de dosagem e compactação em 2 etapas: Coloque metade da dosagem do pó, e em seguida compacte-o e repita o processo.

** Ao usar pós de café previamente moído e embalados, procure compactar um pouco mais, força de 14-18 Kg.

DICAS PARA ESPUMAR O LEITE

Lembre-se a prática leva à perfeição.

Elementos chave para o leite espumado

O vapor apenas aquece o leite. O leite também precisa ser aerado (adicionar ar) para criar a micro espuma e precisa ser bem misturado. O leite que foi espumado corretamente deve ter sido aquecido entre 60-65°C e tem a micro espuma espessa intensa com um brilho sedoso. Tudo depende da temperatura, do posicionamento do tubo de saída do vapor e do movimento da jarra de leite.

1. Encha a jarra de leite

Adicione leite frio com a temperatura em torno de 4°C em uma jarra de aço inoxidável limpa e fria. Encha até o fundo do bico.

Observação: O volume do leite aumentará quando for espumado, portanto, não encha demais a jarra.



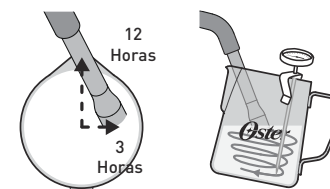
2. Aquecimento no vapor

Para obter sempre os melhores resultados na textura do leite, certifique-se de que o vapor aqueça o leite antes de texturizar. O vapor está pronto quando a luz do botão para VAPOR estiver totalmente acesa, sem piscar.



3. Posição

Usando como referência um relógio e seus ponteiros, coloque o tubo de saída do vapor no bico da jarra como se fosse o equivalente à posição de 12 horas, com a ponta do vaporizador no leite ao equivalente à posição de 3 horas. Mantenha a ponta do tubo de saída do vapor apenas um pouco abaixo da superfície do leite. Isso irá criar um redemoinho.



DICAS PARA ESPUMAR O LEITE

4. Som

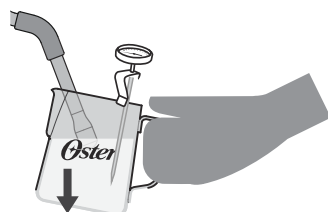
A forma como o ar é introduzido no leite determina a consistência da espuma. Se grandes quantidades de ar forem adicionadas ao leite, a espuma terá bolhas grandes. A introdução de ar no leite de forma controlada e suave, indicada por um som de um leve assobio, garantirá que a micro espuma se forme areando leite.

Dica Profissional: Sons ao espumar o leite

- Estridente - Ponta muito profunda, abaixe a jarra.
- Assobio Suave - Perfeito para latte.
- Borbulhante - A ponta não está profunda o suficiente, levante a jarra.

5. Mantendo a posição da ponta de vapor

À medida que o vapor aquece e espuma o leite, o leite expande, fazendo com que o nível do leite na jarra suba. Enquanto isso estiver acontecendo, monitore o nível do leite e abaixe a jarra conforme for necessário para manter a ponta do tubo de saída do vapor um pouco abaixo da superfície do leite.



6. Quantidade de Espuma

Crie a quantidade de micro espuma que você deseja. Cappuccinos tradicionalmente têm mais micro espuma do que um latte.

(Consulte os Tipos de Café Espresso na próxima página)

7. Dica de imersão

Depois de criar a quantidade de espuma desejada, mergulhe o tubo de saída de vapor até a metade do nível do leite. Isso aquece todo o leite e puxa o leite ao invés do ar. Isso garante que o leite e a espuma sejam misturados, tornando-o mais denso e suave.



DICAS PARA ESPUMAR O LEITE

8. Temperatura Correta

Um indicador de que a temperatura correta do leite foi atingida é quando o termômetro atinge uma temperatura de 60-65°C ou quando a jarra só pode ser segura por aproximadamente 3 segundos.

Dica Profissional: Temperatura do Leite

- Abaixo - Se não for aquecido o suficiente, ficará quente com pouca espuma.
- Ideal - Veja a tabela abaixo.
- Acima - Se aquecido por muito tempo, começará a ferver em torno de 72°C, e terá um sabor de queimado e perderá toda a espuma.

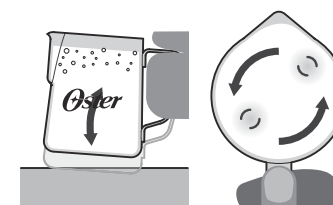
Leite	Temperatura
Integral e Desnatado	60-65°C
Amêndoa	55-65°C
Soja	55-60°C
Coco	65-70°C

Observação: a formação de espuma pode variar dependendo do leite utilizado..

9. Bata e Gire a Jarra

Bater suavemente a jarra na bancada ajuda a liberar bolhas presas no leite.

Ao girar a jarra exercendo um movimento circular o leite e a espuma se misturam resultando em uma consistência uniforme e uma aparência sedosa.



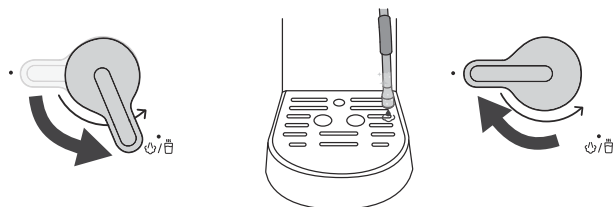
10. Limpando o tubo de saída do vapor

Depois de esquentar o leite no vapor, limpe o tubo de saída do vapor com um pano limpo e úmido para retirar qualquer resíduo de leite.



DICAS PARA ESPUMAR O LEITE

Posicione o tubo de saída do vapor sobre a bandeja de gotejamento. Limpe o tubo de saída do vapor imediatamente após o uso, para isso gire o botão de controle do vapor colocando-o na posição para Água Quente por 3 segundos. Gire o botão de volta para a posição de desligado.



ESTILOS DE ESPRESSO PARA PROVAR



Espresso (Preto e Curto)

Espresso é um café concentrado e encorpado com uma camada estável de "creme" em cima. Um espresso é a base de todas as bebidas de café.

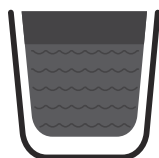
- Copo de café espresso (89 ml)
- Uma ou duas doses de espresso (30-60 ml)



Ristretto

Ristretto é um café espresso bem curto com um sabor intenso e seu sabor residual.

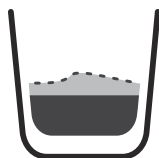
- Xícara de Espresso (30 ml)
- Metade de uma dose de café espresso (15 ml)



Americano

Um café espresso padrão com água quente adicionada. A água quente é adicionada primeiro para que o 'creme' seja mantido.

- Xícara (180 ml)
- Água Quente (à gosto)
- Uma ou duas doses de espresso (30-60 ml)



Con Panna

Con Panna, "com creme" em italiano, preparado com um espresso com creme de leite levemente batido por cima. Pode ser também polvilhado com canela ou chocolate.

- Xícara (177 ml)
- Uma ou duas doses de espresso (30-60 ml)
- Creme de leite levemente batido - canela em pó.

ESTILOS DE ESPRESSO PARA PROVAR



Macchiato

Macchiato, "manchado" em italiano. Tradicionalmente servido como um espresso padrão com um pouco de leite frio ou leite espumado e uma pequena quantidade de espuma no meio do "creme" do espresso.

- Copo de café espresso (89 ml)
- Uma ou duas doses de espresso (30-60 ml)
- Um pouco de leite frio ou leite espumado e uma pequena quantidade de espuma.



Café Flat White

Um espresso com leite espumado e uma fina camada de espuma de leite por cima. Uma xícara mais larga criará uma camada fina de espuma, que é característica do café flat white.

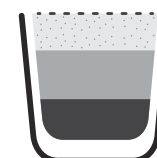
- Xícara larga (177 ml)
- Uma ou duas doses de espresso (30-60 ml)
- Leite espumado e espuma de leite.



Café Latte

Um espresso com leite espumado e uma camada de um dedo de espuma de leite por cima. O copo mais estreito criará a camada mais espessa de espuma.

- Copo ou Xícara (207 ml)
- Uma ou duas doses de espresso (30-60 ml)
- Leite espumado e espuma de leite.



Cappuccino

Um espresso com $\frac{1}{3}$ de leite aquecido no vapor com $\frac{1}{3}$ de espuma de leite cremosa por cima polvilhada com chocolate em pó.

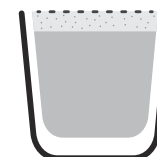
- Xícara (177-236 ml)
- Uma ou duas doses de espresso (30-60 ml)
- $\frac{1}{3}$ Leite espumado, $\frac{1}{3}$ espuma de leite - polvilhado com chocolate.



Café Mocha

Preparado da mesma forma que um cappuccino, mas com chocolate. Basta misturar chocolate no espresso antes de adicionar o leite espumado e a espuma de leite.

- Xícara ou copo alto (177-236 ml)
- Uma ou duas doses de espresso (30-60 ml)
- Calda de Chocolate (à gosto)
- $\frac{1}{3}$ Leite espumado, $\frac{1}{3}$ espuma de leite.



Babyccino

Leite espumado com uma camada de leite espumado. Também pode ser polvilhado com chocolate.

- Xícara pequena (89 ml)
- Nenhuma dose de café espresso
- Leite espumado e espuma de leite - polvilhado com chocolate.

PROGRAMAÇÃO DO VOLUME DA DOSE

A Cafeteira para Espresso prepara café com um controle automático do volume da dose. O aparelho prepara a quantidade de café espresso programada e para automaticamente.

1Dose - Prepara 1 Dose de Espresso - 30 ml

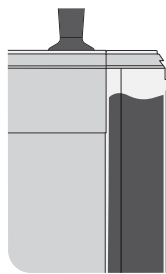
2Dose - Prepara 2 Doses de Espresso - 60 ml

Você pode ajustar o volume da dose de espresso conforme sua preferência.

Preparando para Programar a Dose

• Cheque o Tanque de Água

Certifique-se de que o tanque de água contenha água suficiente.



• Potência

Certifique-se de que:

- Certifique-se de que o botão esteja na posição de desligado.
- O plugue esteja conectado na tomada.
- O aparelho esteja ligado e pronto para ser usado.

Importante: Se a Programação do Volume da Dose não for iniciada dentro de 1 minuto após a seleção da Programação da Dose, o aparelho voltará ao estado de Pronto para usar.

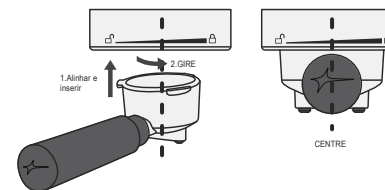
1 XÍCARA - programação do volume da dose

- Selecione o filtro para 1 DOSE e coloque-o no porta-filtro. Encha o filtro com pó de café e compacte.



PROGRAMAÇÃO DO VOLUME DA DOSE

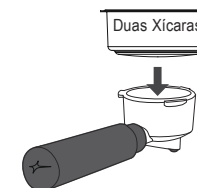
- Coloque o porta-filtro no cabeçote de preparo.



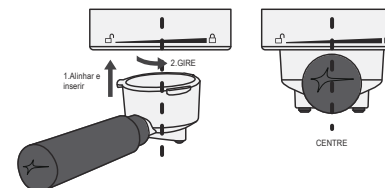
- Pressione o botão para 1 DOSE e mantenha-o pressionado por 3 segundos até que o aparelho apite.
 - Pressione novamente o botão para 1 DOSE.
 - O aparelho começará preparar espresso e o botão para 1 DOSE começará a piscar.
 - Quando atingir o volume desejado para 1, pressione novamente o botão para 1 DOSE.
 - O novo volume para 1 dose estará programado.
 - O modo de programação terá terminado e o aparelho retornará ao modo de pronto para usar.
- Observação:** O volume para 1 dose pode ser ajustados entre 25 ml e 60 ml.

• 2 XÍCARAS - programação do volume da dose

- Coloque o filtro para 2 DOSES no porta-filtro. Encha o filtro com pó de café e compacte.



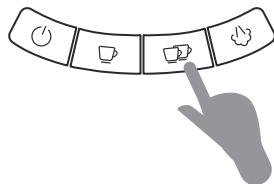
- Coloque o porta-filtro no cabeçote de preparo.



- Pressione o botão para 2 DOSES e mantenha-o pressionado por 3 segundos até que o aparelho apite.
- Pressione novamente o botão para 2 DOSES.
- O aparelho começará a preparar espresso e o botão para 2 DOSES começará a piscar.

PROGRAMAÇÃO DO VOLUME DA DOSE

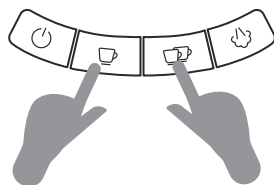
- Quando atingir o volume desejado para 2 doses, pressione novamente o botão para 2 DOSES.
- O novo volume para 2 doses estará programado.
- O modo de programação terá terminado e o aparelho retornará ao modo de pronto para usar.



Observação: O volume para 2 doses pode ser ajustados entre 60 ml e 110 ml.

• Restore default single shot & double shot volumes

- Reconfigurando os volumes padrões de fábrica para uma e duas doses
- Pressione os botões para 1 DOSE e 2 DOSES e mantenha-os pressionado por 3 segundos até que o aparelho apite.
- Agora o aparelho estará reconfigurado para os volumes padrões de fábrica.



MODOS ECO

- Após 20 minutos sem nenhuma atividade, o aparelho desligará automaticamente.
- A bomba irá parar automaticamente após bombear 215 ml de água.
- A bomba parará automaticamente quando a função de vapor estiver funcionando por mais de 3 minutos.

CUIDADO E LIMPEZA

O processo de preparo o café espresso envolve a extração de óleos dos grãos de café. Resíduos de pó de café e óleos acumularão ao longo do tempo, afetando o sabor do espresso e o funcionamento do aparelho.

Limpar/purgar com água o Cabeçote de Preparo e o Tubo de Saída do Vapor, antes e depois de fazer cada café espresso, é a melhor maneira de manter seu aparelho limpo. (Consulte a página 11 do Guia de Uso)

Importante: Os acessórios abaixo NÃO podem ser LAVADOS NA LAVA-LOUÇA:

- Porta-filtro
- Bandeja de gotejamento
- Compactador
- Tanque para a água
- Termômetro

Limpendo a Bandeja de Gotejamento

Esvazie a bandeja de gotejamento toda vez que for necessário, se o indicador vermelho do nível da água aparecer através da grade, esvazie imediatamente a bandeja de gotejamento.

• Semanalmente

Limpe a bandeja de gotejamento e a grade com água morna e um pouco de detergente para lavar louças não abrasivo, enxágue e seque.

Observação: Com o passar do tempo, é normal que o interior da bandeja de gotejamento fique manchado pelos óleos do café.

Limpeza da Plataforma de Aquecimento e do Exterior

Limpe o aparelho com um pano úmido e seque. Não use produtos de limpeza alcalinos, abrasivos ou palhas de aço, pois riscarão a superfície externa.

Cuidado: Não mergulhe o aparelho na água.

Limpendo o Porta-Filtro e os Filtros

• Toda Vez

Lave após cada uso, enxaguando-os com água morna em uma torneira.

• Intervalos Regulares

Com água morna ensaboada com um detergente para louças.

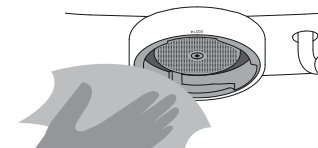
Limpendo o Cabeçote de Preparo

• Toda Vez

Deixe a água sair antes de preparar um espresso. (Consulte a página 11 do Guia de Uso)

• Semanalmente

- Purgue a água pressionando o botão para 1 DOSE.
- Limpe ao redor da borda interna com um pano úmido e uma escova.



CUIDADO E LIMPEZA

Limpendo os Filtros

• 2-3 Meses

- Coloque os filtros de molho em água morna dentro da jarra do leite durante a noite toda.

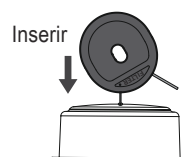


- Na manhã seguinte, lave a jarra e os filtros em uma torneira, certificando-se de que todos os resíduos tenham sido removidos.
- Coloque o filtro no porta-filtro (sem café), encaixe e trave o porta-filtro no cabeçote de preparo.
- Pressione o botão para 1 DOSE.
- Deixe a água ir passando pelo aparelho.

• Desbloqueando os Filtros

Se os filtros de parede dupla ficarem entupidos com pó de café:

- Insira o pino de limpeza do "Filtro" no orifício de saída.



- Coloque o filtro no porta-filtro (sem café), encaixe e trave o porta-filtro no cabeçote de preparo.
- Pressione o botão para 1 DOSE.
- Deixe a água ir passando pelo aparelho.
- Repita caso seja necessário.

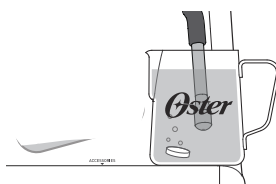
Limpendo o Tubo de Saída do Vapor

• Toda Vez

- Limpe o tubo de saída do vapor com um pano úmido.
- Depois de texturizar o leite, purgue o tubo de vapor girando o botão para a posição ÁGUA QUENTE por 3 segundos.

• 2-3 Meses

- Coloque o tubo de saída do vapor de molho em água morna dentro da jarra do leite durante a noite toda.



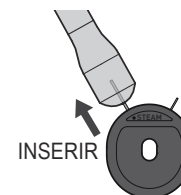
Português -24

CUIDADO E LIMPEZA

- Na manhã seguinte, retire a jarra do leite e enxágue bem o tudo de saída do vapor certificando-se de que esteja bem limpo.
- Limpe o Tubo de Saída do Vapor e sua Ponta com um pano úmido, certificando-se de que estejam bem limpos.
- Deixe a água quente passar pelo Tubo de Saída do Vapor por 40 segundos

• Desbloqueando o Tudo de Saída do Vapor

- Insira o Pino de Limpeza do "Vapor" no orifício da Ponta do Tubo de Saída do Vapor.
- Deixe a água quente passar pelo Tubo de Saída do Vapor.



• Tudo de Saída do Vapor Continua Bloqueado:

- Coloque a Ponta do Tubo de Saída do Vapor de molho em água morna dentro da jarra do leite durante a noite toda.



- Na manhã seguinte, enxágue a Jarra e a Ponta do Tubo de Saída do Vapor em uma torneira certificando-se de que esteja bem limpo.
- Use o Pino de Limpeza para limpar a Ponta do Tubo.
- Rosquear de volta a Ponta no Tubo de Saída do Vapor.
- Deixe a água quente passar pelo Tubo de Saída do Vapor por 40 segundos.

Junta de Borracha do Cabeçote de Preparo

Uma junta de borracha fica localizada no cabeçote de preparo e cria uma vedação entre o cabeçote e o filtro durante o preparo de café espresso.

Importante: Quando sua cafeteira para café espresso não estiver sendo usada, recomendamos que o Porta-filtro não fique encaixado no Cabeçote de Preparo do aparelho, pois isso reduzirá a vida útil da junta de vedação.

Com o tempo, essa junta de borracha perderá sua elasticidade e precisará ser substituída. A junta deverá ser substituída quando o aparelho começar a deixar espresso aguado vazar ao redor do cabeçote ou se o porta-filtro começar a ficar frouxo em relação à posição central do cabeçote.

Para modelos brasileiros:

Para o descarte do seu produto eletrodoméstico ou eletroeletrônico e respectiva embalagem de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: <http://abree.org.br>

A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa do seu produto, e embalagem.

Português -25

DESCALCIFICAÇÃO: CABEÇOTE E TUDO DE SAÍDA DO VAPOR

Após o uso contínuo, seu aparelho poderá apresentar um acúmulo de depósitos minerais e poderá necessitar de uma descalcificação. Recomendamos descalcificar o aparelho a cada 4-6 meses, embora este período dependa da dureza da água e da frequência de uso.

Importante: Seu aparelho irá avisar quando estiver na hora de descalcificar. Os botões de Ligar/Desligar, 1 XÍCARA, 2 XÍCARAS e VAPOR irão piscar 5 vezes. É necessário descalcificar o aparelho e restaurar os ajustes do aparelho para cancelar o aviso para descalcificar.

Solução para Descalcificar

Adicione 2 colheres de sopa de vinagre branco no tanque vazio. Encha o tanque com água até o nível MAX com água morna.

Deixe a solução misturar bem.

• Coloque Recipientes

- Coloque 2 xícaras grandes, uma embaixo do cabeçote de preparo e outra embaixo do tubo de saída do vapor.

• Potência

Certifique-se de que:

- O plugue esteja conectado na tomada.
- O aparelho deve estar ligado e pronto para ser usado.

• DESCALCIFICAÇÃO:

1. Pressione o botão para 2 XÍCARAS e deixe que a solução para descalcificar passe pelo aparelho. Em seguida, gire o botão para ÁGUA QUENTE e deixe passar aproximadamente 100 ml de água.
2. Pressione o botão para Ligar/Desligar para ligar o aparelho.
3. Deixe a solução para descalcificar no aparelho por 5 minutos.
4. Pressione o botão para Ligar/Desligar para ligar o aparelho.
5. Repita o Passo 1 três vezes.
6. Jogue fora a solução para descalcificar e enxágue o tanque de água.
7. Encha o tanque com água até o nível MAX.
8. Repita o Passo 1 duas vezes com água.
9. Depois de descalcificar, pressione os botões para 1 DOSE, 2 DOSE e VAPOR simultaneamente para cancelar o aviso para descalcificar do aparelho

• Cancele o aviso para descalcificar

- Depois de descalcificar, pressione os botões para 1 DOSE, 2 DOSES e VAPOR simultaneamente para cancelar o aviso para descalcificar do aparelho

GUIA DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

Problema	Possível Causa	O Que Fazer
O porta-filtro sai do lugar durante o preparo de espresso.	O porta-filtro não foi encaixado corretamente ou não foi bem travado.	Certifique-se de que todas as três abas do Porta-filtro estejam totalmente inseridas no Cabeçote e giradas para a posição central. Consulte a Seção do Guia de Uso, página 8.
O espresso vaza para fora do cabeçote durante o preparo		
Espresso escorre pela lateral do Porta-filtro	A moagem do pó de café é muito fina.	Troque por um pó de café moído mais grosso.
	O pó de café foi compactado demais.	Compacte menos o pó de café.
	A borda superior do filtro contém pó de café.	Limpe ao redor da borda superior do filtro e limpe o cabeçote de preparo.
	O Cabeçote de preparo está sujo.	Limpe com um pano umedecido. Limpe a junta de vedação incluindo os cantos com uma escova para remover sujeiras.
	A junta de vedação de borracha do cabeçote está gasta ou danificada.	Contacte a Assistência Técnica Credenciada Oster®. Os detalhes estão incluídos na contracapa.
O espresso não sai	Não há água no Tanque.	Encha o tanque com água. Deixe água passar pelo aparelho sem colocar o filtro para certificar que o aparelho está completamente preparado para o uso.
	O Cabeçote de preparo pode estar bloqueado.	Veja a seção sobre Descalcificação, páginas 26-27.
	Os filtros de parede dupla poderão estar bloqueados.	Use o Pino de Limpeza para desbloquear o Filtro.
	O pó de café é muito fino ou foi compactado demais.	Esvazie o Filtro e enxágue bem até que esteja bem limpo. Limpe o cabeçote com um pano. Encha o filtro novamente com pó de café e compacte.
O café espresso está saindo em gotas (o café está sendo extraído demais)	O pó de café é muito fino.	Troque por um pó de café moído mais grosso.
	O pó de café foi compactado demais.	Compacte menos o pó de café.
	O aparelho está com calcificação.	Veja a seção sobre Descalcificação, páginas 26-27.

GUIA DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

Problema	Possível Causa	O Que Fazer
O espresso não contém o creme dourado por cima (o café não está sendo bem extraído)	Os grãos de café estão velhos ou o pó de café está seco.	Use grãos de café ou pó de café fresco. Certifique-se de que o pó de café pré-moído esteja guardado em um recipiente hermético.
	O pó de café não foi compactado o suficiente.	Compacte com mais firmeza.
	O pó de café é muito grosso.	Use um pó de café mais fino.
Enchimento irregular da xícara	O pó de café não foi de forma regular ou há uma obstrução no bico de saída do café.	Certifique-se de que o café seja compactado uniformemente e certifique-se de que não haja nada obstruindo o bico de saída do café.
O disco de café espresso usado está molhado	Os Filtros de parede dupla podem manter o disco de espresso molhado.	Mantenha o porta-filtro no cabeçote de preparo até que o processo de espumar o leite termine. Isso irá proporcionar mais tempo para que a água dissipe.
O espresso está saindo com gosto de queimado	O tipo de café sendo usado.	Tente usar marcas diferentes de café.
	Usando a função para vapor um pouco antes de preparar uma dose de espresso.	Dê tempo para que o termo bloco purgue o vapor e esfrie antes de preparar uma nova dose de café espresso. A LUZ DO VAPOR deve ter parado de piscar e a LUZ DE PRONTO deve estar acesa sem piscar.
O café está muito frio.	O leite não deve ter esquentado o suficiente.	Certifique-se de que o leite es quente bem ao espumar, mas certifique-se de não aquecer demais e ferver o leite. Veja a Seção para Espumar o Leite, páginas 15-18.
Nenhum vapor sai do Tubo de Vapor	A Ponta do Tubo de Vapor está bloqueada.	Veja Limpeza e Manutenção, páginas 23-25.
	Não há água no Tanque.	Encha o tanque com água. Deixe passar água quente pelo Tubo de Vapor para certificar-se de que a água esteja fluindo bem.

GUIA DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

Problema	Possível Causa	O Que Fazer
Não há espuma o suficiente ao espumar.	O leite pode não estar fresco	Certifique-se de que o leite sendo usado esteja fresco.
	A temperatura do leite está quente demais.	Certifique-se de começar a espumar quando o leite estiver em torno de 4°C.
	O tipo de jarra sendo usada.	Para um melhor resultado ao espumar, use uma jarra fria de aço inoxidável para o leite.
	O leite ferveu.	Comece de novo com leite fresco e frio. Aqueça até que a jarra possa ser tocada apenas por 3 segundos, 60-65°C.
	O leite está formando bolhas ao invés de micro espuma.	Certifique-se de que o Tubo de Saída do Vapor esteja posicionado corretamente. Deve ser posicionado apenas um pouco abaixo da superfície do leite. Bater suavemente a jarra na bancada ajuda a liberar bolhas presas no leite.
	Não está entrando ar o suficiente no leite.	Mantenha a ponta do tubo de vapor apenas um pouco abaixo da superfície do leite. Isso ajudará a introduzir ar no leite para criar a micro espuma.
A bomba está fazendo um ruído estranho.	Não há água no tanque.	Encha o Tanque com água.
	O Tanque de Água não foi encaixado corretamente.	Encaixe bem o Tanque de Água na área posterior do aparelho.
	A tampinha vermelha pode ainda estar embaixo do tanque.	Retire a tampinha vermelha da base do tanque de água.
A água escorre do tubo de espuma depois de fazer café expresso ou leite espumoso	O botão vapor/água quente pode estar ligeiramente aberto. Ainda há vapor sendo liberado da última preparação.	Certifique-se de que o botão de vapor esteja totalmente fechado. Dê tempo ao tubo de espuma para deixar secar todo o vapor do interior.

Se esta guia não resolver sua dúvida, entre em contato com o departamento de atenção ao cliente Oster®.



Características Eléctricas / Electrical Characteristics			
Modelo / Model	Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
BVSTEM7200-013	127 V~	60 Hz	1 500 W
BVSTEM7200-052	220 V~	50 Hz	1 250 W
BVSTEM7200-053	220 V~	60 Hz	1 250 W
BVSTEM7200-054	220 V~	50 Hz	1 250 W
BVSTEM7200-017	127 V~	60 Hz	1 500 W
BVSTEM7200-057	220 V~	60 Hz	1 250 W

La siguiente información es para México solamente.
The following information is intended for Mexico only.
A informação a seguir é somente para o México.

CAFETERA COMPACTA DE ESPRESSO Y CAPPUCCINO
MODELOS: BVSTEM7200-013,
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
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

© 2023 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2023 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2023 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

OSTERLATINO / OSTERBRASIL



Impreso en China
Printed in China
Impresso na China

P.N. NWL0001463662 Rev C
Slimline Coffeemaker_BVSTEM7200_22SEPM4 (LA)-GCDS_SL