

Oster®



MODELO
MODEL

BVSTEM7301

MANUAL DE INSTRUÇÕES
CAFETEIRA ESPRESSO PERFECT BREW
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

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

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 proteger contra o risco de choques elétricos, não se deve submergir o aparelho, o fio ou o plugue na água ou qualquer outro líquido. Evite derramar água no plugue.
4. Este aparelho não foi desenvolvido para ser usado por pessoas (incluindo crianças) com limitações físicas, de sentido ou mentais ou com falta de experiência ou conhecimento, a menos que esteja sendo supervisionado ou seja instruído sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho. Mantenha o aparelho e seu fio fora do alcance das crianças.
5. A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
6. Desligue da tomada quando o aparelho ou o relógio (se fornecido) não estiver em uso, e antes da limpeza. Espere que o aparelho esfrie antes de colocar ou retirar seus acessórios ou antes de limpá-lo.
7. Não use este ou qualquer outro eletrodoméstico se o fio ou o plugue estiver descascado ou danificado ou caso o aparelho apresente falhas ou tenha sofrido uma queda ou esteja danificado de alguma forma. Leve-o a uma Assistência Técnica Credenciada Oster® para que seja revisado ou reparado. Não tente substituir ou emendar um fio danificado.
8. O uso de um acessório não recomendado pelo fabricante do aparelho para uso com este eletrodoméstico pode resultar em incêndios, choques elétricos ou ferimentos em pessoas.
9. Não use 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 próximo ou em cima a uma boca de fogão a gás ou elétrico ou de um forno quente.
12. Sempre conecte o plugue ao eletrodoméstico primeiro e, em seguida, conecte o fio na tomada da parede (para eletrodomésticos com fios removíveis). Para desligar, coloque qualquer controle na posição de desligado "O" e em seguida desligue o aparelho da tomada.
13. NÃO use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido. O uso incorreto pode causar ferimentos. Sempre use aparelho em uma superfície seca, estável e nivelada.
14. CUIDADO: Para evitar o risco de ferimentos, nunca abra ou retire o cabeçote de preparo (porta-filtro) durante o ciclo de preparo. Sempre encaixe corretamente o suporte do filtro no mecanismo de trava. Caso não seja feito corretamente, pode desengatar o porta-filtro durante o ciclo de distribuição e causar ferimentos.
15. Modelos com moedor de café: Antes de usar, certifique-se de que não haja objetos estranhos no recipiente de grãos de café.

16. A base de aquecimento e o elemento de aquecimento estão sujeitos a calor residual após um ciclo de preparo. Não toque na base ou no elemento de aquecimento imediatamente após o preparo. Deixe esfriar antes de manusear.
17. Não coloque o aparelho em um armário enquanto estiver em uso.

Para modelos capazes de utilizar cápsulas seladas:

18. Agulhas afiadas na tampa superior e na parte inferior do porta-cápsulas usadas para furar as cápsulas podem causar ferimentos. Mantenha as mãos longe de agulhas afiadas e tenha cuidado ao usar, limpar ou manusear o porta-cápsulas.
19. Utilize apenas cápsulas destinadas a este dispositivo. Se a cápsula não couber, não force a inserção da cápsula no dispositivo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este aparelho foi desenvolvido para uso doméstico ou outros usos semelhantes tais como:

- Clientes de hotéis, e outros ambientes do tipo residencial assim como em ambientes de pousadas.
- Casas de fazendas;
- Por hóspedes de hotéis, e outros ambientes tipo residenciais;
- Ambientes tipo pousadas

Observações sobre o produto

1. Coloque em uma superfície plana e nivelada para evitar que o fluxo de ar embaixo dele seja interrompido.
2. NÃO use o aparelho com o tanque de água vazio.
3. Mantenha a área acima do aparelho livre durante o uso, pois ele irá liberar vapor.

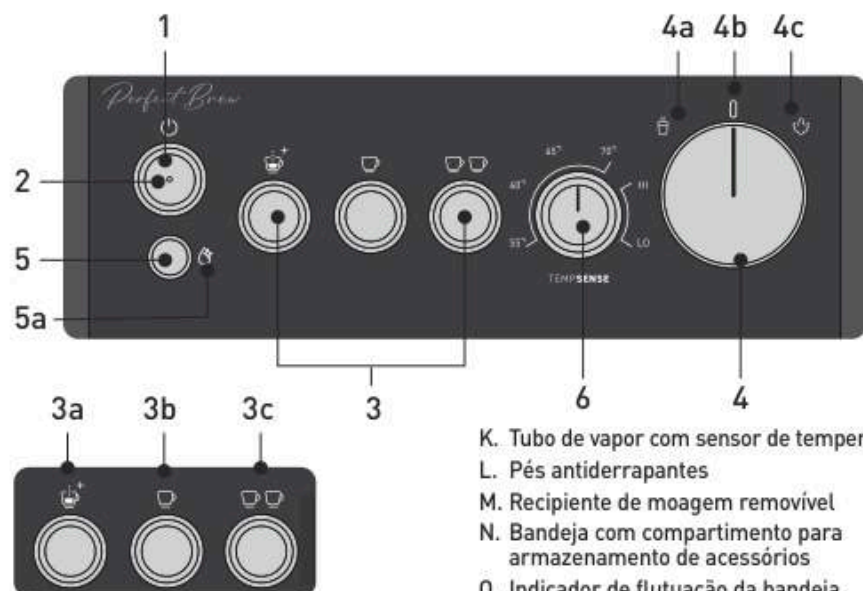
CARACTERÍSTICAS DA SUA CAFETEIRA ESPRESSO OSTER® PERFECT BREW



CARACTERÍSTICAS DA SUA CAFETEIRA ESPRESSO OSTER® PERFECT BREW



CARACTERÍSTICAS DA SUA CAFETEIRA ESPRESSO OSTER® PERFECT BREW



- A. Funil de grãos removível
- B. Área de moagem iluminada
- C. Suporte para o porta-filtro no moedor
- D. Reservatório de água removível de 1,8L
- E. Armazenamento do fio no compartimento para guardar acessórios - empurre o fio para dentro do aparelho para reduzir o seu comprimento
- F. Bandeja coletora removível, grade e recipiente de moagem
- G. Placa de aquecimento
- H. Barras superiores de alumínio

Observação: As barras de alumínio não são alças e não devem ser utilizadas para levantar ou mover o aparelho.

- I. Suporte do porta-filtro de tamanho comercial de 58 mm
- J. Porta-filtro de tamanho comercial de 58 mm

Importante: Quando não estiver em uso, recomendamos não deixar o porta-filtro encaixado no suporte do porta-filtro, pois isso reduzirá a vida útil do anel vedador de silicone.

- K. Tubo de vapor com sensor de temperatura
- L. Pés antiderrapantes
- M. Recipiente de moagem removível
- N. Bandeja com compartimento para armazenamento de acessórios
- O. Indicador de flutuação da bandeja coletora "cheia"

Importante: Quando o indicador ficar visível através da grade da bandeja coletora, retire-a e esvazie a água.

- P. Compactador Premium
- Q. Jarra para o Leite
- R. Filtros de parede única para uma e duas xícaras e filtros de parede duplas

Observação: Os filtros de parede única devem ser usados com café moído na hora.

- S. Disco de limpeza de silicone
- T. Escova de limpeza (instalada dentro da bandeja com compartimento para armazenamento de acessórios)
Observação: Pode ser usado para desatarraxar a ponta do tubo de vapor.
- U. Pino de limpeza (instalado dentro da bandeja com compartimento para armazenamento de acessórios)
- V. Rebarba superior removível

CARACTERÍSTICAS DA SUA CAFETEIRA ESPRESSO OSTER® PERFECT BREW

1. **Botão para ligar**
2. **Indicador de ligado**
Acende sempre que o aparelho é ligado, a luz indicadora piscará durante o aquecimento.
3. **Botões de extração do café espresso**
Todos os três ícones acenderão quando o aparelho estiver pronto para uma seleção para ser feito. Quando o botão for pressionado o ícone permanecerá aceso e os demais ícones se apagarão.
 - 3a. **Botão para dosagem manual**
Pressione para iniciar e parar a dose manual do seu espresso.
 - 3b. **Botão para uma xícara**
Pressione para obter uma dosagem perfeita única dose de café espresso.
 - 3c. **Botão para duas xícaras**
Pressione para obter uma dose dupla de café espresso na quantidade ideal.
4. **Visão para seleção de água quente e vapor**
Gire para selecionar a função apropriada.
 - 4a. **Ícone de água quente**
Acende quando a água quente está sendo dispensada.
 - 4b. **Indicador de alerta**
Acende quando a água do reservatório precisa ser abastecida e pisca quando o aparelho fica sem água. Pulsa quando o mostrador precisa ser colocado de volta para a posição vertical.
 - 4c. **Ícone da função Vapor**
Acende quando o vapor está sendo dispensado.
5. **Botão Limpar e Descalcificar**
Pressione e segure para ativar a função para descalcificar e pressione duas vezes rapidamente para ativar a função para limpar.
- 5a. **Limpar ícone**
Acende quando o ciclo de limpeza precisa ser realizado e pisca quando o aparelho for descalcificado.
6. **Botão de ajuste do vapor**
 - Permite ajuste da temperatura do vapor.
 - Permite a seleção de taxas de vapor manuais altas e baixas.

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

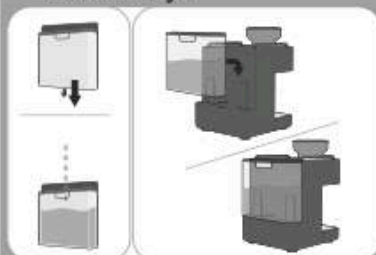
Use as instruções que seguem para ajudar quando for usar o aparelho pela primeira vez.

1. Lavar e secar os acessórios



Lave a jarra para o leite, filtro, o porta-filtro, o funil para grãos, a rebatida superior, o compactador e o reservatório de água em água morna e detergente para louças neutro. Enxágue e deixe secar completamente ao ar.

2. Retire o tampão vermelho e prepare o reservatório de água



Retire o tampão vermelho da parte inferior do reservatório de água e descarte-o. Encha o reservatório com água e encaixe-o em seu lugar.

3. Para ligar



Ligue o plugue na tomada. Pressione o botão para ligar/desligar. A luz indicadora piscará durante o aquecimento.

4. Encaixe o funil para os grãos de café do moedor

1. ALINHAR E ENCAIXAR



Encaixe e gire o funil para definir o ajuste da moagem.

Para outras opções de moagem, veja o guia de extração.

2. GIRE PARA AJUSTAR



Como ponto de partida inicie pelo ajuste 15 da Moagem.

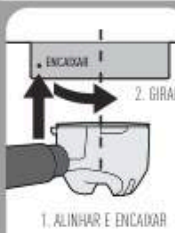


Encha com grãos de café torrados.

5. Preparando o aparelho



Encaixe o porta-filtro com o filtro para duas xícaras.



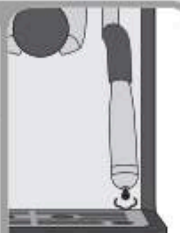
Encaixe o Porta-filtro em seu suporte no aparelho e gire-o para o centro.



Pressione o BOTÃO PARA DUAS XÍCARAS. Deixe a água cozer até parar.



Gire o botão de ajuste do Vapor para alto. Gire o botão do Vapor e deixe funcionar por 20 segundos.



Guia Rápido Para Fazer Café

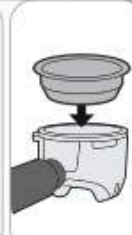
Use o guia abaixo para ajudá-lo a preparar sua primeira xícara de café.

1. Seleccione Filtro

CAFÉ MOÍDO NA HORA



UMA XÍCARA
DUAS XÍCARAS



Se usar café moído na hora, selecione o filtro de papel de única para uma xícara ou duas xícaras. Siga para a Etapa 2.

2. Encaixe o porta-filtro



DESGLIZE E ENCAIXE POR CIMA



Encaixe o porta-filtro no suporte do moedor de café.

O porta-filtro ficará preso no suporte de moagem, sem necessidade de segurar.

3. Acionando o Moedor



EMPURRE PARA BAIXO E SEGRE MANUALMENTE



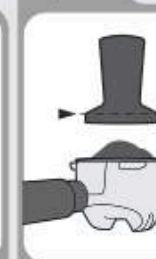
1X TOQUE PARA UMA DOSE ÚNICA DE CAFÉ



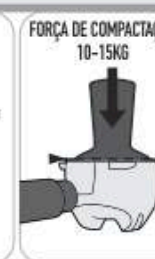
2X TOQUES PARA UMA DOSE DUPLA DE CAFÉ

Toque para baixo no Porta-filtro uma vez para uma dose única, toque novamente para uma dose dupla e toque uma terceira vez para cancelar. O moedor iniciará automaticamente e parará assim que a quantidade correta de pó for dispensada. Para completar ou dispensar o pó manualmente, empurre para baixo e segure. Para ajustar o volume de distribuição de pó, consulte mais adiante no manual.

4. Compactando



FORÇA DE COMPACTAÇÃO 10-15KG



A meta de uma xícara é 13g de pó de café. A meta para duas xícaras é 19,5g de pó de café compactado (pressione uniformemente os grãos moídos até o nível indicado).

5. Aquecimento da Xícara



Coloque a xícara no bancado e posicione o tubo do vapor dentro dela. Gire o botão para ÁGUA QUENTE.



Encha com um quarto de xícara com água quente. Retorne o botão para a posição vertical.



Esvazie a xícara após 20-30 segundos.



A xícara pode ser aquecida na parte superior do aparelho quando ele está LIGADA.



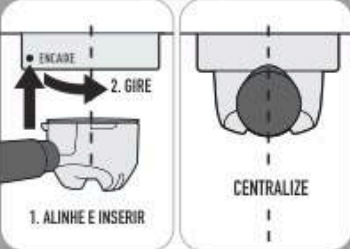
GUIA RÁPIDO PARA FAZER CAFÉ

6. Limpe a borda



Tire o excesso de pó de café para limpar a borda.

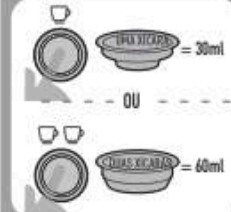
7. Insira o porta-filtro



Mantenha o porta-filtro plano, alinhado, encaixado e giro-o para a direita.

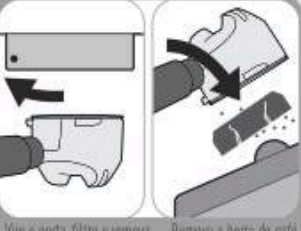
O porta-filtro deve estar na posição central.

8. Extração de café espresso



Pressione: Botão de uma xícara ou botão de duas xícaras. Pressionar o botão uma segunda vez interromperá a distribuição. Pressione o botão manual para distribuição contínua de água.

9. Remova a borra de café



Vire o porta-filtro e remova o Suporte do porta-filtro.

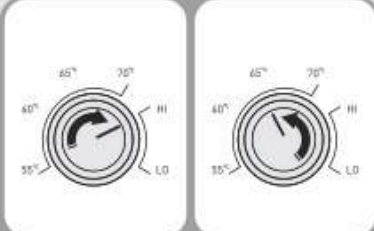
Remova a borra de café usado do Porta-Filtro.

Dica: Para uma remoção mais limpa da borra de café, leve a alça apoiada na bandeja por alguns segundos para que o excesso de água da borra de café seja absorvido.

10. Jarra de leite preparado



Encha a jarra de leite com leite frio logo abaixo do fundo do bico.

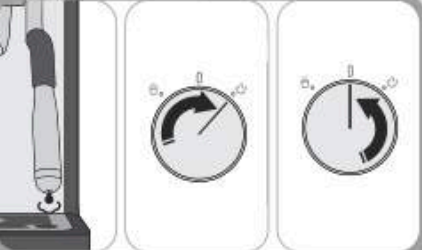


Para vapor manual, gire o botão para alta potência.

Para vapor automático, gire o botão para 45.

Observação: Estas são as configurações mais comuns; consulte o manual detalhado para obter mais informações sobre os recursos do Vapor.

11. Antes de texturizar o leite



Certifique-se de que o tubo de vapor esteja apontando para baixo por uma pequena quantidade de pó de café.

Gire o botão no sentido horário para distribuir o vapor.

Retorne o botão para a posição vertical para interromper o vapor.

GUIA RÁPIDO PARA FAZER CAFÉ

12. Posicione o tubo do vapor



Insira o tubo de vapor na posição 12 horas; apoiando o tubo no bico da jarra de leite. A ponta do tubo de vapor deve ficar na posição 3 horas, a uma distância de um dedo de largura da borda da jarra de leite. A ponta do tubo de vapor deve ficar logo abaixo da superfície do leite.

13. Texturização de Leite



Quando estiver na posição, gire o botão de volta para a posição Vapor para começar a texturizar o leite.

O leite estará pronto quando a base da jarra de leite estiver muito quente para tocar por 3 segundos. Se o excesso de desligamento automático tiver sido usado, o vapor irá parar automaticamente quando a temperatura selecionada for atingida.

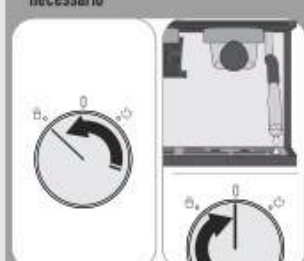
Retorne o botão para a posição vertical.

14. Limpando o tubo de vapor



Limpe o tubo de vapor com um pano úmido. Gire o botão de ajuste de vapor para 45. Gire o botão para Vapor por 1-2 segundos. Retorne o vapor para a posição vertical.

Opcional: adicione água quente, se necessário



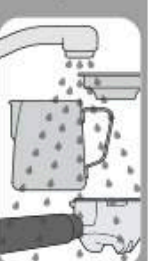
Gire o botão para ÁGUA QUENTE, a água será distribuída pelo tubo de vapor. Retorne o botão para a posição vertical para interromper a saída de água quente.

15. Despeje leite



Despeje o leite fazendo um movimento contínuo.

16. Limpeza



Lave as peças com água quente.

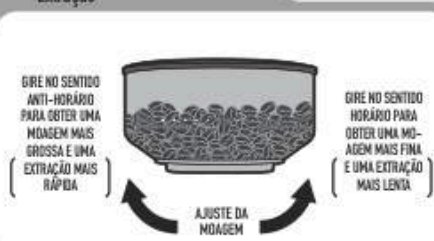
Guia de extração de café espresso

Este guia ajudará a melhorar a extração do café espresso, para obter sempre um café de excelente sabor.

	Extração Inferior	Extração ideal	Extração Excessiva
Fluxo	Extração muito rápida Fluxo em menos de 15 segundos.	Extração com fluxo constante Fluxo de 20-30 segundos.	Extração muito lenta Fluxo por mais que 35 segundos.
Cor	Marron pálido. Crema – Marron clara.	Caramelo intenso. Crema – Dourada escura.	Marron bem escuro. Crema – marron escura.
Sabor	Ázedo, ácido, aguado.	Encorpado, doce e saboroso.	Amargo, seco e granulado.
Moagem	Muito grossa. Use uma moagem mais fina.	No ponto certo.	Muito fina. Use uma moagem mais grossa.
Dosagem	Não tem pó de café moído o suficiente. Use mais pó de café.	Uma xícara – ideal 13g. Duas xícaras – ideal 19.5g.	Muito pó de café moído. Use menos pó de café moído.
Compactação	Não foi compactado com muita força. Compacte com mais firmeza.	Força na medida certa 10-15kg de força.	Compactado com força demais. Compacte mais levemente.

[^] Certifique-se de que os grãos de café estejam frescos.
^{**} Grãos de café velhos, independentemente da configuração de moagem, terão uma extração rápida e produzirão um café espresso com sabor com extração inferior.

17. Ajuste o moedor para melhorar a Extração



As rebartas novas estão se ajustando durante os primeiros usos. A configuração de moagem pode exigir ajustes incrementais antes de atingir a extração ideal para o café espresso.

18. Dosagem consistente de moagem e força de compactação



É normal que a dose correta de café moído apareça cheia demais na cesta do filtro antes da compactação. Compacte (pressione) uniformemente o pó de café moído até o nível indicado.

GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Possível Causa	O que fazer
Porta-filtro está duro para girar e travar no cabeçote de preparo	O anel vedador de silicone do cabeçote é novo e precisa ser amaciado.	Continue usando. Este anel vedador irá amaciar durante os primeiros usos e ficará mais fácil para girar e travar o porta-filtro.
	Foi usado muito café moído.	Coloque menos café moído.
O porta-filtro não está bem travado ou soltou durante a extração de espresso	O porta-filtro não foi colocado corretamente ou não está bem travado.	Certifique-se de que as três abas do porta-filtro estejam completamente inseridas no cabeçote de preparo e que o porta-filtro esteja girado até a posição central.
	Não foi colocado nenhum filtro no porta-filtro.	Certifique-se de que um dos filtros esteja colocado no porta-filtro antes de encaixá-lo no cabeçote de preparo.
Café espresso esguicha ou escorre pela lateral do cabeçote de preparo durante a extração	A moagem do café é muito fina e está interrompendo o fluxo de água através do pó de café.	Selecione uma moagem mais grossa no ajuste do moedor de café.
	Foi usado muito café moído.	Coloque menos café moído.
	O pó de café moído foi compactado demais.	Aplique menos força ao compactar.
	A borda superior do filtro não foi bem limpa e contém pó de café.	A borda superior do filtro não foi bem limpa e contém pó de café.
	A borda interna do cabeçote de preparo, o anel de vedação de silicone ou os orifícios de saída da água estão sujos.	Limpe todas as peças com a escova de limpeza e pano úmido.
	O anel de vedação de silicone do cabeçote de preparo está danificado ou desgastado.	Contacte uma Assistência Técnica Credenciada Oster®.
O café espresso está muito frio	Os grãos de café estão sendo guardados na geladeira ou no congelador.	Armazene os grãos de café em um recipiente seco e hermético. Coloque em um armário escuro e fresco.
	Temperatura de extração personalizada está sendo usada.	Use a temperatura de extração pré-definida de 92°C. Consulte – Configurando a Temperatura de Extração Segundo Sua Preferência.
	A xícara estava fria antes da extração do espresso.	Despeje água quente da saída de água quente do aparelho na xícara ou copo antes de extrair o espresso.
	O cabeçote ou porta-filtro não foi aquecido antes do uso.	Segure o porta-filtro sob o cabeçote de preparo e pressione o BOTÃO PARA PREPARAR UMA XÍCARA. Deixe a água escorrer.

GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Possível Causa	O que fazer
Nenhum café espresso sai do aparelho ou sai em gotas (com extração excessiva)	Não há água no reservatório de água.	Encha o reservatório com água. Para preparar deixe a água sair através do cabeçote de preparo, pressione o BOTÃO PARA UMA XÍCARA . Deixe a água escorrer.
	A moagem do café é muito fina.	Selecione uma moagem mais grossa no ajuste do moedor de café.
	Foi usado muito café moído.	Coloque menos café moído.
	O pó de café moído foi compactado demais.	Aplique menos força ao compactar.
	Volume da dose configurado segundo sua preferência está sendo usada.	Selecione para ajustar de volta ao volume da dose pré-definida.
	O filtro está bloqueado.	Consulte a seção sobre Cuidados e Limpeza.
	O cabeçote de preparo está sujo.	É necessário ativar um ciclo de limpeza no aparelho. Consulte a seção sobre o Ciclo de Limpeza.
O café espresso não tem crema ou a crema é fina (extração inferior ao nível ideal)	Os grãos de café estão velhos ou secos.	Use grãos de café recém-torrados.
	A moagem do café é muito grossa.	Mude para um ajuste de moagem mais fino.
	Não foi utilizado café moído o suficiente.	Adicione mais pó de café moído.
Volume da dose de café espresso excessivo ou não suficiente	O café moído não foi compactado o suficiente.	Compacte com mais firmeza. Consulte a seção Guia de extração de café espresso.
	A função de volume da dose configurada segundo sua preferência está sendo usada.	Ajuste o volume da dose para a seleção
O sabor do espresso ficou amargo	O tipo de grão de café utilizado.	Experimente diferentes marcas de grãos de café.
	O café espresso foi extraído demais.	Veja os problemas mencionados anteriormente nesta tabela.
A borra de café está molhada	Um pouco de água permanecerá na superfície na borra de café.	Coloque o porta-filtro na bandeja de gotejamento por 5 segundos para deixar a água dissipar antes de descartar a borra de café.
	Foi usado muito café moído.	Coloque menos café moído.
	Os filtros de parede dupla estão sendo usados.	Os filtros de parede dupla manterão a borra de café mais úmida do que os filtros de parede simples.

GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Possível Causa	O que fazer
O café espresso é derramado na xícara de forma não uniforme	A compactação foi irregular.	Certifique-se de que os grãos de café sejam compactados uniformemente.
	O cabeçote de preparo ou o porta-filtro está obstruído.	Certifique-se de que não haja nada obstruindo o cabeçote de preparo ou o porta-filtro e limpe-os.
A bomba faz um ruído atípico	Não há água no reservatório e a bomba está 'seca'.	Encha o reservatório com água e pressione o botão para uma xícara para preparar o aparelho antes de preparar o café espresso. O ruído da bomba diminuirá quando a água estiver fluindo pelo sistema.
	O reservatório de água não está encaixado corretamente.	Encaixe o reservatório de água na parte traseira do aparelho e pressione o botão para uma xícara para preparar o aparelho antes de preparar o café espresso.
	O tampão vermelho que vem de fábrica ainda não foi retirado (o alerta de nível baixo de água acenderá).	Retire o tampão vermelho que vem de fábrica na base do reservatório de água.
	Novos perfis de pré-infusão foram selecionados.	Diferentes perfis de pré-infusão emitem ruídos diferentes no início da extração do espresso.
Água ao redor da área da bandeja de gotejamento ou na bancada	A água está transbordando pela bandeja de gotejamento.	Esvazie se o indicador vermelho do nível de água aparecer na grade de aço inoxidável da bandeja de gotejamento.
	A bandeja de gotejamento não está em seu lugar ou não está totalmente encaixada quando o Thermoblock está expurgando automaticamente.	Mantenha a bandeja de gotejamento sempre em seu lugar durante o preparo do café espresso, pois uma pequena quantidade de água será expurgada para a bandeja de gotejamento em certas circunstâncias normais de operação.
O café com leite está muito frio	O leite pode não estar aquecido suficientemente.	Certifique-se de que o leite esteja aquecido o suficiente durante o seu preparo.
O vapor não está saindo pelo tubo de saída do vapor	A ponta do tubo de saída do vapor está bloqueada.	Consulte métodos de limpeza na seção Cuidados e Limpeza.
	Não há água no reservatório de água.	Encha o reservatório com água. Passe água quente pelo tubo de saída do vapor para garantir que a água flua bem.
	A cafeteira para café espresso está apresentando acúmulo de depósitos minerais.	É necessário ativar um ciclo de descalcificação. Consulte a seção sobre o Ciclo de Descalcificação.
O tubo de saída do vapor está um ruído estridente	O tubo de saída do vapor está posicionado muito no fundo da jarra para o leite.	Abaixe a jarra do leite. Certifique-se de que o tubo de saída do vapor esteja posicionado corretamente (apenas um pouco abaixo da superfície) quando estiver preparando o leite. Veja as Dicas para Texturizar o Leite.

GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Possível Causa	O que fazer
Não foi formada espuma suficiente ao texturizar o leite	O tubo de saída do vapor não foi posicionado corretamente dentro da jarra de leite.	Certifique-se de que o tubo de saída do vapor esteja posicionado corretamente (apenas um pouco abaixo da superfície) quando estiver preparando o leite. Veja mais nas Dicas para Texturizar o Leite.
	O leite não está fresco.	Certifique-se de que o leite usado esteja fresco.
	A temperatura do leite está muito quente.	Certifique-se de começar a texturizar o leite que esteja a aproximadamente 4°C.
	O tipo de jarra de leite que está sendo utilizada.	Para obter os melhores resultados na texturização do leite, use uma jarra de leite de aço inoxidável refrigerada.
	O leite foi fervido.	Comece de novo com leite fresco e refrigerado. Aqueça até que a jarra de leite possa ser tocada por apenas aproximadamente 3 segundos, 60-65°C.
	O leite está formando bolhas ao invés de uma microespuma.	Certifique-se de que o tubo de saída do vapor esteja posicionado corretamente quando estiver texturizando o leite. Toque a base da jarra na bancada quando terminar de texturizar para liberar bolhas de ar que fiquem presas no leite. Veja mais nas Dicas para Texturizar o Leite.
	O leite não está absorvendo ar suficiente.	Mantenha a ponta do tubo de saída do vapor apenas logo abaixo da superfície do leite. Isso vai ajudar com que o ar crie mais espuma no leite.
A configuração de moagem ideal está produzindo um café espresso com pouca extração	Novos grãos estão ficando presos no moedor. Isso é normal nas primeiras vezes que for usado.	Gire o moedor de grãos no sentido horário, até que esteja na posição de moagem mais fina.
	Os grãos estão perdendo frescor.	Ajuste a configuração de moagem para obter uma extração ideal.
	Não foi utilizado café moído o suficiente.	Adicione mais pó de café moído.
	O café moído não foi compactado o suficiente.	Compacte com mais firmeza. Consulte a seção Guia de extração de café espresso.
Não está saindo café moído através da saída do moedor	Não está saindo café moído através da saída do moedor.	Encha o depósito de café com grãos recém torrados.
	O funil para os grãos de café não está totalmente instalado e as aberturas para a saída do café moído não estão totalmente abertas.	Gire o funil dos grãos de café no sentido horário. No ajuste de moagem 30, as saídas do moedor ficam totalmente abertas.
	A câmara interna do moedor ou saída do café moído estão bloqueadas.	O moedor precisa de limpeza. Consulte a seção sobre Cuidados e Limpeza.

GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Possível Causa	O que fazer
O café moído saiu grosso mesmo quando está no ajuste para moagem de café fino	Configuração de moagem incorreta.	Ajuste a configuração da moagem girando o funil de grãos de café. Veja as dicas para moagem e extração.
	O acessório superior do moedor não foi colocado corretamente. Os grãos de café ou o café moído ficaram presos ao redor e abaixo do acessório superior do moedor.	O acessório superior do moedor e a área onde fica o moedor precisam ser limpas. Veja as dicas de cuidado e limpeza.
Extração de espresso inferior mesmo quando está no ajuste para moagem de café fino.	Não usou grãos de café suficiente.	Coloque mais grãos de café.
	Grãos de Café muito velhos.	Use grãos recém-torrados. Os grãos de café velhos, independentemente da configuração de moagem, terão uma extração rápida e produzirão um café espresso com sabor inferior ao nível ideal.
A configuração de moagem não pode ser ajustada.	O funil dos grãos de café não foi colocado corretamente.	Retire o funil dos grãos de café e coloque-o novamente.
	Os grãos de café ou o café moído ficaram presos ao redor do acessório superior do moedor ou no aro do moedor.	Retire o funil dos grãos de café e o acessório superior do moedor. Use a escova de limpeza ou o aspirador de pó conforme for necessário para limpar os grãos de café soltos ou o pó de café moído.
O funil dos grãos de café não trava em sua posição.	O aro do moedor não está alinhado com a tampa superior.	Certifique-se de que as marcações na tampa superior e no moedor estejam alinhadas.
	Os grãos de café ou o café moído ficaram presos no acessório superior do moedor ou no aro do moedor.	Retire o funil dos grãos de café e o acessório superior do moedor. Use a escova de limpeza ou o aspirador de pó conforme for necessário para limpar os grãos de café soltos ou o pó de café moído.
	O acessório superior do moedor não foi colocado corretamente.	Certifique-se de que o acessório superior do moedor esteja corretamente alinhado e que a sua alça esteja dobrada para baixo.
O acessório superior do moedor não está assentado corretamente no colar do moedor.	Os grãos de café ou o café moído ficaram presos ao redor e abaixo do acessório superior do moedor.	Retire o acessório superior do moedor e o funil dos grãos de café. Segure o funil dos grãos de café com a mão, sem girar. Insira o porta-filtro na base de moagem e empurre para baixo para acionar o moedor. O café moído cairá pelos orifícios de saída do moedor.
	O acessório superior do moedor não foi colocado corretamente.	Certifique-se de que o acessório superior do moedor esteja corretamente alinhado e que a sua alça esteja dobrada para baixo.

GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Possível Causa	O que fazer
O moedor apresenta pequenas manchas e marcas	Fazem parte do processo de endurecimento (para uma durabilidade prolongada). Estas marcas não afetam o desempenho do moedor nem o sabor do espresso.	Nenhuma ação é necessária.
A cafeteira está desligando sozinha	A cafeteira para café espresso entrará no modo espera após 20 minutos para economizar energia.	Aperte o botão ligar para reativar o aparelho.
O moedor não está funcionando após moer uma grande quantidade e o ícone de moagem está piscando	Seu moedor superaqueceu.	Aguarde 6 minutos, assim que o ciclo de resfriamento automático terminar, o aparelho estará pronto para ser usado novamente.
O aparelho emite um sinal sonoro e o ícone do moedor pisca quando tento usar o moedor	O ícone está piscando rapidamente e apitando 3 vezes - o moedor superaqueceu.	Aguarde 6 minutos, assim que o ciclo de resfriamento automático terminar, o aparelho estará pronto para ser usado novamente.
	O ícone está piscando mais lentamente e apitando por 3 segundos - o funil dos grãos de café não está instalado corretamente.	Instale o funil dos grãos de café corretamente.
Nem todas as luzes acendem quando o aparelho está ligado	Inicialmente quando o aparelho for ligado entrará em um modo de aquecimento, durante esse período a luz indicadora de ligado ficará piscando.	Espere até que o aparelho aqueça, a luz indicadora de ligado irá parar de piscar e o visor acenderá.
A quantidade dispensada de café moído é excessiva ou insuficiente	As configurações de fábrica do moedor não correspondem às suas preferências pessoais.	O moedor pode ser interrompido a qualquer momento durante o processo de moagem, batendo uma vez para baixo na alça do porta-filtro, caso estiver saindo café moído em excesso.
		Se a quantidade de café moído for insuficiente, a quantidade de café moído no porta-filtro poderá ser completada pressionando a alça do porta-filtro para baixo para acionar o moedor manualmente. Solte a alça quando a quantidade de café moído estiver correta.
		O volume de café moído que sai do moedor pode ser personalizado conforme desejar; consulte a seção 'Ajustando o preparo do seu café espresso'.

GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Possível Causa	O que fazer
O indicador de alerta está pulsando	O visor principal precisa retornar à posição das 12 horas.	Gire o botão principal de volta para a posição das 12 horas.
O indicador de alerta está piscando	O reservatório de água pode estar vazio, o aparelho também terá apitado x3 quando isso ocorrer e a bomba irá parar de funcionar.	Encha novamente o reservatório de água garantindo que o nível fique acima do nível mínimo de enchimento. Pressione o botão de preparação única para preparar o sistema de água antes de preparar seu próximo espresso.
O indicador de alerta está permanentemente aceso	O nível de água no reservatório caiu abaixo do nível mínimo de enchimento, o aparelho emitirá um sinal sonoro quando isso ocorrer.	Encha novamente o reservatório de água garantindo que o nível fique acima do nível mínimo de enchimento.

DICAS PARA MOAGEM, COMPACTAÇÃO E PREPARO

Ajustando

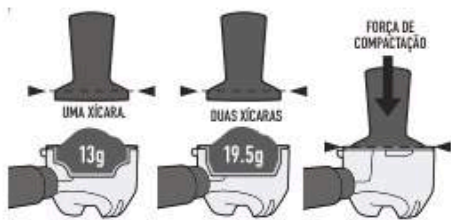
Para fazer o espresso perfeito, baristas realizam uma operação chamada "ajuste" sempre que uma variável é alterada, como a utilização de um novo pacote de grãos de café, e geralmente a realizam no início de cada dia.

O processo de ajuste não é complicado, mas pode exigir várias interações para identificar a configuração de moagem ideal e para preparar um espresso perfeito.

É altamente recomendado que você ajuste sua Cafeteira Espresso Oster® Perfect Brew para preparar um espresso perfeito. No entanto, isso pode exigir um pouco de paciência.

Existem 3 variáveis principais para controlar ao ajustar seu aparelho:

- 1. Quantidade de café moído** - Sua Cafeteira Espresso Oster® Perfect Brew garantirá que a quantidade de espresso para espresso se mantenha consistente, pois ela dosará automaticamente a mesma quantidade de café moído para cada dose.
- 2. Força de compactação** - os melhores resultados serão obtidos usando uma compactação manual, mas é necessário um pouco de prática para aplicar sempre a mesma intensidade de força todas as vezes. Tente usar sua balança de cozinha, para pressionar aplicando uma intensidade de força de 10-15 kg.



- 3. Tamanho da moagem do café** - esta é a variável que será definida ao "ajustar" o aparelho.

Para "ajustar" seu aparelho, siga estes passos:

1. Selecione a configuração 15 no moedor.
2. Coloque o filtro duplo no porta-filtro.
3. Empurre o porta-filtro para baixo e segure, para moer os grãos manualmente.
4. Dispense 19,5 g de café moído no cesto; se possível, use uma balança de cozinha para pesar com precisão, adicionando ou removendo café conforme necessário.
5. Compacte o café moído.
6. Encaixe o porta-filtro no suporte do porta-filtro do aparelho.
7. Pressione o botão para preparar Duas Xícaras e cronometre o período de extração. O objetivo é que o ciclo de extração total fique entre 20-30 segundos.
8. Se a extração demorar mais, a moagem será muito fina. Se a extração for mais curta, a moagem está muito grossa. Ajuste o tamanho da moagem para mais fino ou mais grosso conforme for necessário e prepare doses duplas novamente até que o período de extração esteja entre 20-30 segundos.
9. Quando você conseguir um espresso em 20-30 segundos, você identificou a configuração correta do moedor de seu aparelho e para os grãos de café que você está utilizando.
10. Mantenha o aparelho na configuração correta do moedor (ou seja, configuração 21) e siga o Ajuste de Tempo do Moedor na página seguinte para definir o peso correto do pó de café dispensado.



DICAS PARA MOAGEM, COMPACTAÇÃO E PREPARO

Calibragem do espresso com exemplos de otimização

Exemplo 1. Moendo para um espresso duplo. A extração termina em 15s. A água flui com muita facilidade através do pó de café e o café espresso sai com uma extração inferior e com uma cor clara.

- Reduza o tamanho da moagem para uma configuração mais fina e compacte usando a mesma pressão. Quando o preparo do café espresso atingir 20-30 segundos, o espresso será extraído perfeitamente.

Exemplo 2. Moendo para um espresso duplo. A extração termina em 45s. A água terá muita resistência para passar pelo pó e o café espresso sairá muito lentamente pelo porta-filtro. O café será extraído demais e terá uma cor muito escura.

- Aumente o tamanho da moagem para uma configuração mais grossa e compacte usando a mesma pressão. Quando o preparo do café espresso atingir 20-30 segundos, o espresso será extraído perfeitamente.

Ajuste Conforme Sua Preferência - Ajustes do Tempo do Moedor

Seu aparelho vem configurado pela fábrica para moer os seguintes pesos de pó de café para um grão "médio":

- Dose única de 13g na configuração 15
- Dose dupla de 19,5g na configuração 15

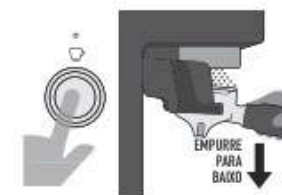
Por vários motivos, como por exemplo o tipo de grão de café, pode ser que você queira ajustar as configurações de fábrica. Você pode preferir uma moagem de pó de café mais fina ou mais grossa, e consequentemente precisará também ajustar a duração do tempo de moagem para garantir uma distribuição consistente:

Observação: Se quiser adicionar uma pequena quantidade de café à sua dose, você não precisa ajustar suas configurações conforme descrito abaixo, você pode simplesmente completar a moagem em seu porta-filtro usando a função de moagem manual no moedor (empurre o porta-filtro para baixo e segure até obter a quantidade desejada).

Dica: Usando uma balança, coloque o peso correto de pó no filtro usando uma colher. Isto irá ajudá-lo a decidir quando parar o moedor.

Para ajustar a quantidade de pó para uma dose única de espresso:

- Quando o aparelho estiver PRONTO, pressione e mantenha pressionado o botão para preparar espresso curto e ao mesmo tempo empurre para baixo o suporte do porta-filtro no moedor por 3 segundos.



- A luz indicadora de preparo de dose única de espresso começará a pulsar.
- Empurre o porta-filtro para baixo e o moedor começará a funcionar.
- Quando a quantidade desejada de pó de café for atingida, empurre o porta-filtro novamente para parar o processo.
- A quantidade de pó ficará para uma dose única de espresso ficará automaticamente configurada.
- Pese em uma balança de cozinha para verificar novamente se a quantidade de pó de café moído está correta.

DICAS PARA MOAGEM, COMPACTAÇÃO E PREPARO

Para ajustar a quantidade de pó para uma dose dupla de espresso:

- Quando o aparelho estiver PRONTO, pressione e mantenha pressionado o botão para preparar espresso duplo e ao mesmo tempo empurre para baixo o suporte do porta-filtro no moedor por 3 segundos.



- A luz indicadora de preparo de dose dupla de espresso começará a pulsar.
- Empurre o porta-filtro para baixo e o moedor começará a funcionar.
- Quando a quantidade desejada de pó de café for atingida, empurre o porta-filtro novamente para parar o processo.

- A quantidade de pó para uma dose dupla de espresso ficará automaticamente configurada.
- Pese em uma balança de cozinha para verificar novamente se a quantidade de pó de café moído está correta.

Reconfigure a dosagem de pó de café para o ajuste de fábrica:

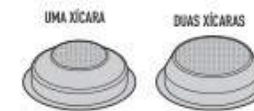
- Pressione e segure os botões para as funções Manual (3a), para uma xícara (3b) e para duas xícaras (3c) simultaneamente por 4 segundos.
- O aparelho emitirá um bipe por 1 segundo e os indicadores de preparo manual, para uma xícara e para duas xícaras piscarão uma vez simultaneamente a 0,5 Hz.
- O aparelho retornará ao estado pronto para ser usado novamente. Após isso, o aparelho voltará na configuração de fábrica.

DICAS PARA PREPARAR ESPRESSO

Filtros

• Filtros de parede única

Esses são ideais para serem usados com pó de café moído na hora.



• Filtros de parede duplas

Esses filtros melhoram a "crema" do seu café espresso ao usar café moído previamente ou mais velho. As paredes duplas aumentam a pressão dentro porta-filtro durante o processo de extração.



Água quente

Se quiser preparar uma quantidade maior de café espresso você pode adicionar água quente o tubo dispensador de água quente do aparelho, para isso basta girar o botão no sentido anti-horário e a água quente sairá pelo tubo.



Para parar de adicionar água basta girar o botão de volta para a posição vertical.

DICAS PARA TEXTURIZAR O LEITE

A texturização do leite é feita adicionando vapor ao leite.

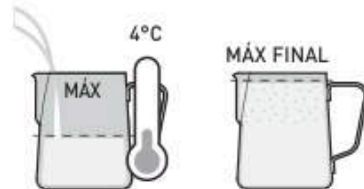
Elementos-chave do leite texturizado

O leite que foi texturizado corretamente deve conter uma microespuma espessa e encorpada com um brilho sedoso. O processo de texturização envolve o aquecimento e arejamento do leite com vapor. Os passos importantes do processo incluem posicionar corretamente o tubo de vapor, ajustar a posição da jarra de leite e atingir a temperatura correta. Use as etapas abaixo para ajudá-lo a obter uma microespuma ao estilo de locais de café profissionais.

1. Encha a jarra de leite

Adicione o leite frio a cerca de 4°C em uma jarra de aço inoxidável limpa e fria. Encha com leite até a base interna do bico.

Observação: O volume de leite aumentará durante a texturização, por isso não encha demais a jarra.



2. Posicionando a jarra

Coloque o tubo de saída do vapor no bico da jarra na posição equivalente à posição de um ponteiro de relógio para 12 horas, com a ponta do tubo de saída do vapor mergulhada no leite e na posição equivalente à posição de um ponteiro de relógio para 3 horas e a um dedo de distância da borda da jarra. Mantenha a ponta do tubo de saída do vapor logo abaixo da superfície do leite. Gire o BÓTÃO para a posição de VAPOR para iniciar a texturização. Uma ação de redemoinho se formará dentro da jarra.



24



3. Som

A forma como o ar entra no leite irá determinar a consistência da espuma. Se forem adicionados grandes golpes de ar ao leite, a espuma terá grandes bolhas. Um som de assobio suave indica que o ar está entrando no leite de maneira controlada e suave, garantindo a formação de uma microespuma fina e arejada.

Dica de barista - Sons da texturização do leite

Soa como se estivesse borbulhando - A ponta do tubo não está suficientemente profunda, levante a jarra.

Soa como um assobio suave - Ideal para preparar um latte.

Soa como um apito bem agudo - A ponta do tubo está muito profunda, abaixe a jarra.

4. Mantendo a posição da ponta do tubo de saída do vapor

À medida que o vapor esquenta e dá textura ao leite, o volume do leite aumenta fazendo com que o nível do leite na jarra suba. À medida que isso acontecer, monitore o nível do leite e abaixe a jarra para manter a ponta do tubo de vapor sempre um pouco abaixo da superfície.

Observação: Serão necessários alguns ajustes na técnica ao usar leite de origem vegetal.

5. Quantidade de espuma

Crie a quantidade de micro espuma desejada. Cappuccinos tradicionalmente têm mais micro espuma do que outras bebidas com leite.

DICAS PARA TEXTURIZAR O LEITE

6. Submergindo a ponta

Quando atingir a quantidade desejada de espuma, mergulhe a ponta do tubo até a metade da profundidade do leite. Isso esquenta todo o leite e puxa o leite em vez do ar. Isso faz com que o leite e a espuma se misturem proporcionando um resultado mais denso e suave.



7. Temperatura ideal

Você saberá que a temperatura ideal do leite foi atingida quando a base da jarra de leite só puder ser tocada confortavelmente por aproximadamente 3 segundos.

Dica de barista: Temperatura do leite.

Inferior - Se não for aquecido por tempo suficiente, ficará morno e com pouca textura.

Ideal - Veja a tabela abaixo.

Superior - Se aquecido por muito tempo começará a ferver em torno de 72°C e terá um sabor de queimado com perda de toda a textura.

Leite	Temperatura
Integral e desnatado	60-65°C
Amêndoas	55-65°C
Soja	55-60°C
Coco	65-70°C

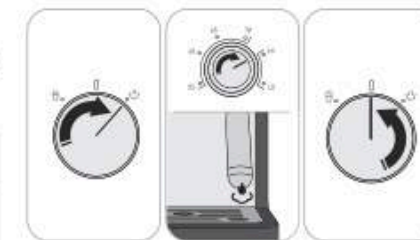
Observação: As recomendações acima podem variar dependendo da marca do leite e de sua preferência.

8. Limpe o tubo de vapor

Limpe o tubo de vapor e sua ponta com um pano limpo e úmido para remover qualquer resíduo de leite.

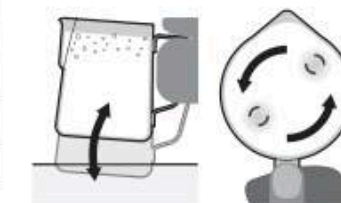
9. Limpando o tubo de vapor

Quando atingir a temperatura ideal do leite, gire o botão para a posição vertical e retire jarra de leite do tubo de saída do vapor. Coloque a jarra de leite de lado. Coloque o tubo de saída do vapor sobre a bandeja de gotejamento. Gire o botão para a posição para sair o vapor por alguns segundos e depois volte a girar o botão para a posição vertical. Isso removerá qualquer leite que tenha sido sugado pela ponta do tubo de saída de vapor.



10. Bata e gire a jarra

Bata suavemente a jarra na bancada ajuda a liberar as bolhas de ar maiores que ficaram presas. Faça um movimento giratório com a jarra para misturar o leite e a espuma para obter uma consistência uniforme e uma aparência sedosa.



11. Os toques finais

Despeje o leite da jarra na xícara em interrupção e fazendo um movimento constante.

25

DICAS PARA TEXTURIZAR O LEITE

Vapor Inteligente – Botão de Ajuste do Vapor

Sua Cafeteira Espresso Oster® Perfect Brew vem com um botão de ajuste do vapor; girando o botão possibilita a seleção de:

1. Desligamento automático da temperatura do leite; desliga o fluxo de vapor automaticamente a uma temperatura pré-selecionada (entre 55 e 70°C).
2. Níveis variáveis de vapor; ajusta o fluxo de vapor do tubo entre fluxo de vapor alto e baixo, para permitir um controle preciso ao espumar o leite.



Assim que a seleção do ajuste de vapor tiver sido feita, gire o botão de seleção para a posição VAPOR e o vapor sairá automaticamente pelo tubo de vapor.

Importante: Depois que o vapor automático parar, o indicador de alerta piscará. Gire o botão de volta para a posição equivalente a 12 horas antes de usar seu aparelho novamente.

Observação: Ao usar o recurso de desligamento automático da temperatura do leite, não é possível selecionar também um outro nível de vapor, pois seu aparelho ajusta automaticamente a opção de vapor como parte do processo de desligamento da temperatura do leite.

Espumando o leite com desligamento automático sem a necessidade de segurar a jarra

O leite pode ser espumado até obter uma microespuma perfeita sem o auxílio das mãos:

- Encha a jarra de leite até a interna do bico na jarra.
- Insira o tubo de vapor na jarra e coloque-a em cima da grade da bandeja de gotejamento.
- Posicione a jarra de leite de forma que o tubo de vapor fique apoiado no bico da jarra e o tubo fique ligeiramente inclinado. Certifique-se também de que a jarra esteja a uma distância de um dedo da lateral da jarra. Isso fará com que o leite a gire dentro da jarra durante o processo de saída do vapor para garantir uma temperatura consistente.



- Gire o botão de ajuste de vapor para que desligue ao atingir a temperatura desejada.
- Gire o botão de seleção principal no sentido horário para a posição VAPOR para começar a vaporização.
- O fluxo de vapor será desligado automaticamente quando o leite atingir a temperatura pré-selecionada, criando uma microespuma perfeita.

Lembre-se de sempre limpar o tubo vaporizador logo após o uso.

FINALIZANDO O SEU ESPRESSO

Customização de volume

A Cafeteira Espresso Oster® Perfect Brew Máxima possui um controle automático de volume da dose.

Ele extrai a quantidade exata de café espresso e em seguida para automaticamente.



Serve 1 dose de café espresso.



Serve 2 doses de café espresso.

DOSE MANUAL

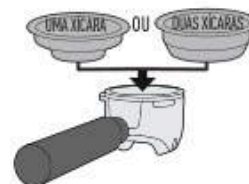
Despeja até 200ml de água.

A qualquer momento durante a extração do espresso, você pode interromper o fluxo pressionando o mesmo botão novamente.

Você pode ajustar os volumes pré-estabelecidos das doses conforme sua preferência.

Configure o Volume do Aparelho para Uma Dose Única ou Dupla Segundo Sua Preferência

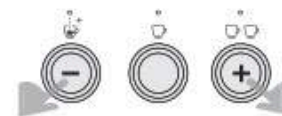
- Coloque o Filtro correspondente no porta-filtro.
- Encha com pó de café moído e compacte.



- **PRESSIONE E MANTENHA** pressionado por 4 segundos o botão do volume da dose que você deseja configurar (entre única ou dupla), os outros botões irão apagar.
- O aparelho emitirá um bipe por 0,5 segundos e o botão do volume da dose selecionado irá pulsar 1 Hz.

As combinações dos botões são as seguintes:

- 20 ml = Botão para a função Manual
- 25ml = Botões para a função Manual e para Uma Xícara
- 30 ml = Botão para Uma Xícara
- 35 ml = Botões para Uma Xícara e para Duas Xícaras
- 40ml = Botão para Duas Xícaras
- Para ajustar entre as configurações de volume, use os botões para a função Manual e para Duas Xícaras para aumentar ou diminuir.



- Uma vez que a configuração desejada tenha sido selecionada, pressione o botão para ligar; o aparelho emitirá um bipe por 0,5 segundos e a configuração será gravada.

Reconfigurar – todas as configurações para os ajustes de fábrica

- Pressione e segure os 3 BOTÕES DE EXTRAÇÃO ao mesmo tempo por 4 segundos.



- A Cafeteira Espresso Oster® Perfect Brew emitirá um bipe e as 3 LUZES DOS BOTÕES DE EXTRAÇÃO piscarão juntas.
- A configuração dos volumes das doses de espresso voltarão aos ajustes de fábricas.
- A Cafeteira Espresso Oster® Perfect Brew retornará ao estado PRONTO para ser usada novamente.

FINALIZANDO O SEU ESPRESSO

Configure a Temperatura de Extração do Aparelho Segundo Sua Preferência

Você pode ajustar a temperatura da água usada para a extração do espresso, em incrementos de 2°C entre 88 e 96 °C, para se adaptar aos diferentes tipos de grãos de café torrados e à sua preferência.

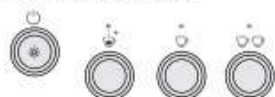
- Temperaturas mais altas aumentam a amargura e diminuem a acidez.
- Temperaturas mais baixas diminuem a amargura e aumentam a acidez.

• Ajustando a Temperatura de Extração

A partir do estado de PRONTO, pressione e segure o botão para LIGAR/DESLIGAR e o botão para Uma Xícara por 4 segundos.



O Indicador de Ligado começará a pulsar e o aparelho emitirá um bipe.



• Ajustando a Temperatura de Extração

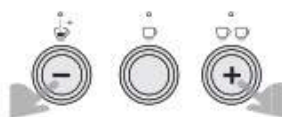
A combinação de LUZES DE EXTRAÇÃO iluminadas indica a temperatura selecionada. A configuração padrão de fábrica é:

- 92°C = LUZ PARA UMA XÍCARA iluminada.



Para ajustar as temperaturas de extração, pressione:

- BOTÃO PARA DOSE MANUAL = Botão para diminuir.
- BOTÃO PARA DUAS XÍCARAS = Botão para aumentar.



- 94°C = LUZES PARA UMA XÍCARA E DUAS XÍCARAS iluminadas.



- 96°C = LUZ PARA DUAS XÍCARAS iluminada.



- 90°C = LUZES PARA DOSE MANUAL E DUAS XÍCARAS iluminadas.



- 88°C = LUZ PARA DOSE MANUAL iluminada.



Para gravar a configuração, pressione o botão para ligar, o aparelho emitirá um bipe e a configuração será gravada.

O aparelho retornará ao estado de PRONTO se nenhum botão for pressionado em 60 segundos.

FINALIZANDO O SEU ESPRESSO

Configurando Perfis de Fluxo Segundo Sua Preferência

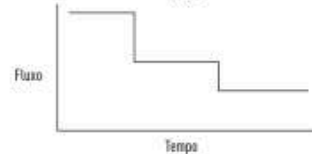
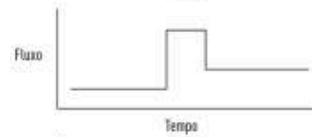
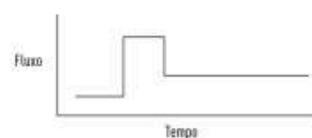
Você pode selecionar entre três perfis de fluxo diferentes para preparar seu espresso. Esta função varia o fluxo de água através do pó de café, o que também influencia na pressão de extração, proporcionando perfis de sabor surpreendentemente diferentes aos seus grãos.

- **Bem equilibrado:** Esta é a configuração padrão do seu aparelho e oferece um espresso bem equilibrado.

- **Pré-infusão longa:** Fornece um período de pré-infusão longo e de baixo fluxo no início da extração, incorporando o café espresso. Experimente aplicar este perfil com grãos de torrados mais claros.

Dica: Esta configuração aumentará o tempo total de extração em cerca de 5 segundos, então, por favor, considere isso ao ajustar.

- **Decrescente:** Um perfil mais radical, a extração começa com fluxo forte e diminui durante o ciclo de preparo. Isso reduz a adstringência e realça a acidez - ideal para grãos de torra escura.



- Iniciando a partir do estado de PRONTO, pressione e segure os botões para Ligar, Uma Xícara e Duas Xícaras por 4 segundos.



- O Indicador de Ligado começará a pulsar e o aparelho emitirá um bipe.

O indicador do botão iluminado sinaliza que o Perfil de Fluxo atualmente selecionado [a configuração padrão de fábrica é Bem Equilibrada]

- Perfil Bem Equilibrado** = Indicador do botão para Dose Manual iluminado
- Pré-Infusão Longa** = Indicador do botão para Uma Xícara iluminado
- Decrescente** = Indicador do botão para Duas Xícaras iluminado



Para gravar a configuração, pressione o botão para ligar, o aparelho emitirá um bipe e a configuração será gravada.

O aparelho retornará ao estado de PRONTO se nenhum botão for pressionado em 60 segundos.

FINALIZANDO O SEU ESPRESSO

Reconfigurando para os ajustes originais de fábrica (tanto para o preparo quanto para a moagem)

- Pressione e segure os 4 BOTÕES ao mesmo tempo por 4 segundos.



- A Cafeteira Espresso Oster® Perfect Brew emitirá um bipe e as 4 LUZES DOS BOTÕES piscarão juntas.
- Os ajustes originais de fábrica de todas as funções estarão reconfigurados.
- A Cafeteira Espresso Oster® Perfect Brew retornará ao estado de PRONTO para ser usada.

POUCA ÁGUA E RESERVATÓRIO VAZIO

Alerta de baixo nível de água

Quando a água no reservatório atingir o nível mínimo, o alerta de baixo nível de água será ativado.

Observação: As funções de espresso, vapor e água quente continuarão a operar mesmo depois que o alerta de pouca água estiver iluminado; porém, recomenda-se encher o reservatório com água assim que possível.

- O Indicador de Alerta do nível baixo de água acende e o aparelho emite um bipe quando o aparelho detecta que o nível de água no reservatório atingiu o nível baixo.



Observação: Se você estiver ligando o aparelho pela primeira vez, antes de colocar água no reservatório, o Indicador de Alerta será ativado.

- Reabastecer com água acima do nível mínimo de preenchimento desligará automaticamente o Indicador de Alerta.

Alerta de reservatório Seco

Quando não houver mais água no reservatório, o alerta de reservatório Seco será ativado.

Observação: Quando o reservatório de água estiver seco, a bomba se tornará muito mais barulhenta, pois a água parará de passar por ela.

- Quando o reservatório de água estiver seco, o aparelho emitirá 3 bipes e o Indicador de Alerta de Seco começará a piscar. A bomba parará de funcionar.



- O Indicador de Alerta de Seco continuará piscando até que o reservatório seja reabastecido acima do nível de alerta de pouca água.

Importante: Se as funções de Água Quente ou Vapor estavam sendo usadas quando o fluxo de água parou, o Indicador de Alerta de Seco continuará piscando até que o botão de Seleção de Funções seja girado de volta para a posição das 12 horas, mesmo que o reservatório tenha sido reabastecido.

Observação: Seu aparelho detecta que a água parou de fluir quando ativa o Alerta de Reservatório Seco. Portanto, é possível que o alerta seja ativado se o Porta-filtro ficar bloqueado durante a preparação de um Espresso – consulte o guia de solução de problemas.

CUIDADOS E LIMPEZA – CAFETEIRA ESPRESSO

O preparo do café espresso inclui a extração de óleos dos grãos de café. Resíduos de pó de café moído e óleos acumulam com o passar do tempo, afetando o sabor do café e o funcionamento da cafeteira espresso.

A maneira mais fácil de manter a cafeteira espresso sempre limpa é passando água limpa pelo sistema interno do aparelho através do cabeçote e do tubo de saída do vapor, antes e depois do uso, todas as vezes que for usar a cafeteira.

Limpeza dos acessórios e dos acessórios removíveis

- Não mergulhe o aparelho, o fio elétrico e o plugue em água ou qualquer outro líquido.
- Limpe os acessórios e as peças em água morna e detergente para lavar louças neutro, enxágue e seque.

Observação: Não utilize produtos de limpeza alcalinos, abrasivos, esponjas metálicas ou palhas de aço, pois podem riscar as superfícies dos acessórios ou das peças.

Acessórios e peças que podem ser lavadas na lava-louças:

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

Acessórios e peças que podem ser lavadas APENAS NA PRATELEIRA SUPERIOR da lavalouças:

- Rebarba superior de aço inoxidável
- Recipiente do moedor removível

Acessórios e peças que NÃO devem ser lavadas na lava-louças:

- Reservatório de água
- Porta-filtro
- Funil para os Grãos de Café
- Bandeja de Gotejamento
- Compactador
- Pino para Limpeza
- Escova de Limpeza

Limpeza da placa de aquecimento e do exterior do aparelho

• Quando for necessário

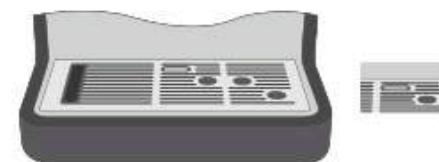
- Limpe o aparelho com um pano macio e úmido com detergente neutro e seque.

CUIDADO: Para evitar danos ao aparelho, não utilize produtos de limpeza alcalinos, abrasivos, esponjas metálicas ou palhas de aço.

Limpeza da bandeja de gotejamento e do funil do café moído removível

• Quando for necessário

- Esvazie a água quando o indicador vermelho do nível de água aparecer na grade de aço inoxidável, para evitar que a água transborde.



Observação: Com o passar do tempo, é normal que os óleos dos grãos de café manchem o interior da bandeja de gotejamento e o recipiente do café moído removível.

• Semanalmente

- Lave em água morna com detergente neutro, enxágue e seque.
- Limpeza do porta-filtro e dos filtros..

• Toda vez que usar

- Lave após cada uso enxaguando-os com água morna da torneira.

• Em intervalos regulares

- Lave em água morna com sabão e detergente neutro, enxágue e seque.
- Limpeza do cabeçote de preparo.

• Toda vez que usar

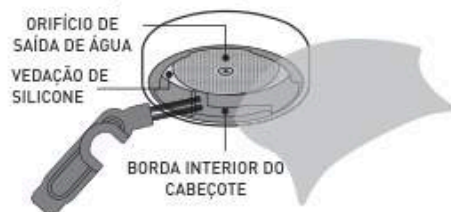
- Deixe correr água antes de fazer um espresso.

• Semanalmente

- Limpe deixando passar água limpa através do cabeçote pressionando o BOTÃO PARA UMA XÍCARA.
- Deixe a água passar até parar.

CUIDADOS E LIMPEZA – CAFETEIRA ESPRESSO

- Use a escova de limpeza para remover qualquer pó de café moído que tenha ficado ao redor do cabeçote de preparo, dentro da borda interna e do vedador de silicone. Limpe a área dos orifícios de saída da água do cabeçote com um pano úmido.



Pastilhas de Limpeza para Cafeteira Espresso

As pastilhas para a limpeza são excelentes para remover o acúmulo de óleo de café e prolongar a vida útil de sua cafeteira espresso. Compre online pastilhas para limpeza de cafeteiras espresso.

Ciclo de limpeza

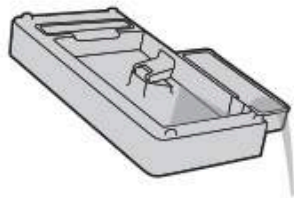


A LUZ INDICADORA DA FUNÇÃO DE LIMPEZA acenderá para indicar quando for necessário executar um ciclo de limpeza.

O ciclo de limpeza leva aproximadamente 7 minutos para ser concluído.

• Preparando para o ciclo de limpeza

- Certifique-se de que haja pelo menos 1 litro de água no reservatório.
- Esvazie a bandeja de gotejamento e coloque-a de volta em seu lugar.



- O aparelho deve estar ligado e pronto para ser usado.
- Coloque o filtro para duas xícaras e o disco de limpeza no porta-filtro.

- Coloque uma pastilha de limpeza no meio do disco de limpeza na área designada para a pastilha.



- Coloque o porta-filtro no cabeçote de preparo.
- Coloque um recipiente grande na bandeja de gotejamento para coletar a água que sairá do porta-filtro.

• Iniciar o ciclo de limpeza

- Pressione o botão de limpeza rapidamente duas vezes (ambos os toques precisam ser feitos dentro de 3 segundos). A Cafeteira Espresso Oster® Perfect Brew emitirá um bipe e o Ciclo de Limpeza começará.

Observação: O Ciclo de Limpeza pode ser interrompido a qualquer momento pressionando o BOTÃO MANUAL.



A LUZ INDICADORA DA FUNÇÃO DE LIMPEZA piscará durante o ciclo de limpeza.

- A água sairá para a bandeja de gotejamento e pequenas quantidades de água serão derramadas pelos orifícios do porta-filtro.
- Ao final do ciclo de limpeza, o aparelho emitirá um bipe e retornará automaticamente ao estado de PRONTO.
- Remova o Porta-filtro da cabeça do grupo. Certifique-se de que a pastilha tenha dissolvido completamente.

CUIDADOS E LIMPEZA – CAFETEIRA ESPRESSO

OBSERVAÇÃO: Se a pastilha não tiver se dissolvido, coloque o porta-filtro de volta no cabeçote de preparo, esvazie a bandeja de gotejamento e coloque-a de volta. Repita a seção "Iniciar o ciclo de limpeza".

• Limpeza após o ciclo de limpeza

- Limpe com água o cabeçote de preparo pressionando o BOTÃO PARA PREPARAR UMA XÍCARA e deixe que a água limpa começará a fluir.
- Deixe a água passar até parar.
- Lave a bandeja de gotejamento, o porta-filtro e o disco de limpeza em água morna com detergente neutro, enxágue e seque.

Limpeza do tubo de saída do vapor

• Toda vez que usar

- Limpe o tubo de saída do vapor com um pano úmido. (Consulte o Guia de Preparo do café).
- Depois de texturizar o leite, lave o tubo de saída do vapor com água girando o botão para a posição de ÁGUA QUENTE por apenas 1-2 segundos.

• 2-3 meses

- Mergulhe o tubo de saída do vapor durante a noite toda na jarra para o leite com água morna e uma pastilha para limpeza.



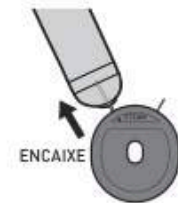
- Na manhã seguinte, retire o tubo de saída do vapor da jarra, lave-a e enxágue-a certificando-se de que não tenha ficado nenhum vestígio da solução de limpeza da pastilha.
- Limpe o tubo de saída do vapor com um pano úmido certificando-se de que não tenha ficado nenhum vestígio da solução de limpeza da pastilha.

- Deixe sair vapor através do tubo por 40 segundos.

• Desentupindo o tubo de saída do vapor

Se a ponta do tubo de saída do vapor ficar entupida com resíduos de leite:

- Insira o pino de limpeza "VAPOR" mais grosso no orifício da ponta do tubo de vapor e retire-o.



- Deixe sair vapor através do tubo por 40 segundos.

• O tubo de saída do vapor permanece entupido:

Desparafuse a ponta do tubo de vapor e deixe-a de molho durante a noite toda na jarra para o leite com água morna e uma pastilha para a limpeza.



- Na manhã seguinte, enxágue a jarra e a ponta do tubo de vapor na água da torneira, certificando-se de que não tenha ficado nenhum vestígio da solução de limpeza da pastilha.
- Use o pino de limpeza "VAPOR" mais grosso para limpar a ponta do tubo de vapor.
- Certifique-se de que o anel de vedação vermelho não tenha saído do lugar e não esteja danificado.
- Parafuse a ponta de volta no tubo de saída do vapor.
- Deixe sair vapor através do tubo por 40 segundos.

CUIDADOS E LIMPEZA – CAFETEIRA ESPRESSO

Limpeza dos filtros

• 2-3 meses

Mergulhe o filtro durante a noite toda na jarra para o leite com água morna e uma pastilha para a limpeza.

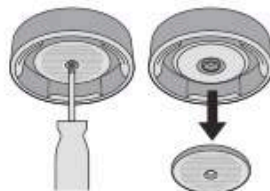


- Na manhã seguinte, enxágue a jarra e os filtros na água da torneira, certificando-se de que não tenha ficado nenhum vestígio da solução de limpeza da pastilha.
- Coloque um filtro no porta-filtro (sem pó de café moído) e encaixe no cabeçote de preparo.
- Pressione o **BOTÃO PARA UMA XÍCARA**.
- Deixe a água correr até parar.

Remoção da tela de aço inoxidável do cabeçote de preparo

• 2-3 meses

- Remova o parafuso central que prende a tela de aço, localizada embaixo do cabeçote de preparo.



- Remova a tela de aço inoxidável.
- Deixe de molho durante a noite na Jarra de Leite com água morna e uma pastilha de Limpeza.
- Pela manhã, enxágue a Jarra e a Tela de filtro de aço inoxidável sob água corrente, garantindo que todos os vestígios do tablete de limpeza tenham sido removidos.
- Reinstale e aperte o parafuso.

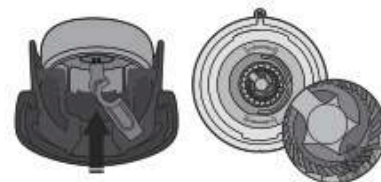
CUIDADOS E LIMPEZA – MOEDOR

As rebarbas cônicas são usadas para moer grãos de café até atingirem um tamanho adequado para extração de café espresso. Com o passar do tempo, depósitos de pó de café moído e óleos se acumulam, afetando o sabor do espresso e o funcionamento do moedor.

Limpeza da base do moedor e da saída do pó de café moído

• Semanalmente

Limpe com a escova de limpeza o pó de café moído que estiver na base de encaixe do moedor e na saída do pó de café moído e em seguida limpe com um pano úmido e seque.



Limpeando o funil para os grãos de café

• 2-3 meses

Se o moedor for usado com frequência (todos os dias), o funil para os grãos de café precisa ser limpo frequentemente para garantir o melhor desempenho.

CUIDADO: Para evitar danos ao aparelho, não utilize produtos de limpeza alcalinos, abrasivos, esponjas metálicas ou palhas de aço.

ATENÇÃO: Não mergulhe o aparelho na água.

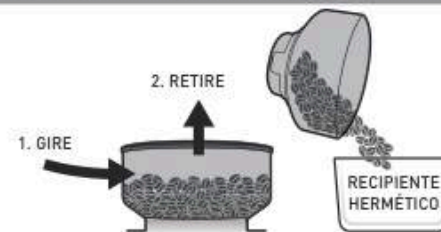
• Preparando para limpar o funil para os grãos de café

- Desligue o aparelho e desconecte-o da tomada.
- Anote o ajuste de moagem usado (para usar como ponto de partida após a limpeza).

• Retire e limpe o funil para os grãos de café

- Gire o funil para os grãos de café totalmente no sentido anti-horário, para fechar a saída dos grãos de café do funil e destrave-o.

Retire o funil para os grãos de café de seu lugar de encaixe no moedor do aparelho e guarde os grãos que sobraram em um recipiente hermético para preservá-los frescos.



- Lave o funil para os grãos de café em água morna com detergente neutro, depois enxágue e seque. Deixe o funil para os grãos de café secar ao ar livre antes de colocá-lo de volta.

• Coloque o funil para os grãos de café de volta no moedor do aparelho

- Certifique-se que a base de encaixe do funil no moedor do aparelho esteja limpa e sem grãos de café ou pó de café moído.



LIVRE DE GRÃOS E PÓ DE CAFÉ MOÍDO

Observação: Grãos de café e pó de café moído presos embaixo da rebarba superior podem impedir que ela seja encaixada corretamente e consequentemente o funil para os grãos de café também não encaixará corretamente. Consulte "Limpeza da rebarba superior" para obter instruções sobre como esvaziar o moedor.

- Certifique-se de que a guia do funil para os grãos de café esteja alinhada com as linhas brancas verticais na base de encaixe do moedor no aparelho.

- Alinhe e encaixe o funil para os grãos de café em sua base no moedor do aparelho empurrando firmemente para baixo e girando no sentido horário para travá-lo em seu lugar e em seguida abra a guia do funil.

1. GUIA DE ALINHAMENTO DO FUNIL



2. ENCAIXE



3. GIRE

CUIDADOS E LIMPEZA – MOEDOR

- Reconfigure para o ajuste de moagem anotado antes da limpeza.

Limpeza e desbloqueio das rebarbas, base de encaixe do funil, câmara de moagem e saída do moedor

• 1-2 meses

Se o moedor for usado com frequência (todos os dias), as rebarbas precisam ser limpas frequentemente para garantir o melhor desempenho do moedor. A limpeza regular das rebarbas ajudam a obter resultados consistentes na moagem, o que é imprescindível ao moer grãos de café para preparar café espresso.

• Preparando para a limpeza

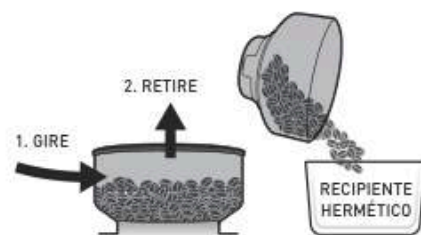
- Desligue o aparelho e desconecte-o da tomada.

CUIDADO: Deve-se ter cuidado ao limpar as rebarbas do moedor, pois elas são afiadas.

• Moa o excesso de grãos de café

- O aparelho deve estar ligado e pronto para ser usado.
- Anote o ajuste de moagem usado (para usar como ponto de partida após a limpeza).
- Coloque o filtro de para espresso duplo no porta-filtro.
- Coloque o porta-filtro no encaixe do porta-filtro no moedor
- Gire o funil para os grãos de café totalmente no sentido anti-horário, para fechar a saída dos grãos de café do funil e destrave-o. O funil para os grãos de café irá se elevar um pouco.

- Retire o funil para os grãos de café de sua base de encaixe e guarde os grãos restantes em um recipiente hermético para preservá-los frescos.



- Encaixe o funil para os grãos de café de volta em sua base no moedor e gire-o para a posição 30. Empurre o porta-filtro para baixo para ativar o moedor e mantenha assim até que os grãos restantes estejam moídos e caiam no porta-filtro (você ouvirá o som da mudança do motor).

- Gire e retire o funil para os grãos de café novamente.

- Retire o porta-filtro e descarte os resíduos de pó de café moído pois estarão muito grossos para o café espresso.

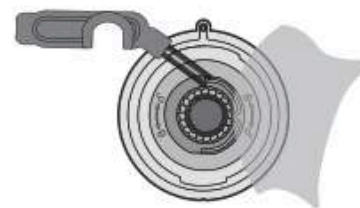
• Limpeza da rebarba superior

- Gire para destravar e levantar a rebarba superior de sua base no moedor usando a alça.
- Lave a rebarba superior em água morna com detergente neutro, enxágue e seque.

CUIDADOS E LIMPEZA – MOEDOR

• Limpando e destravando a rebarba inferior e a câmara de moagem

- Use a escova de limpeza ou um aspirador de pó para limpar completamente o pó de café moído das peças e superfícies da câmara de moagem. Use um pano úmido para limpar o interior da base de encaixe da rebarba.
- Deixe secar ao ar livre.



ATENÇÃO: Não jogue água ou qualquer outro líquido na câmara de moagem.

• Limpando e destravando a saída do pó de café moído

- Use a escova de limpeza para limpar e escovar as superfícies internas na área da saída do café moído.
- Se a área de saída do café moído estiver limpa, as cerdas ficarão visíveis dentro da câmara de moagem.



• Coloque a rebarba superior de volta em seu lugar

- Identifique os acessórios para travar que ficam na parte inferior da rebarba superior, abaixo dos ícones de cadeados.
- Usando a alça, insira a rebarba superior em sua base no moedor, certificando-se de que as travas estejam alinhadas.

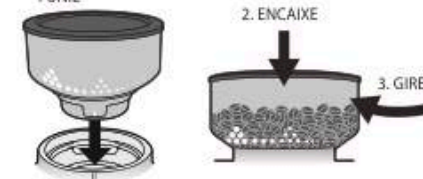
- Gire a rebarba superior aproximadamente 30 graus no sentido horário para travá-la; a rebarba deve encaixar em sua posição.
- Quando assentada corretamente, a rebarba superior ficará nivelada com a superfície de sua base no moedor.



Coloque o funil para os grãos de café de volta em seu lugar

- Certifique-se de que a guia do funil para os grãos de café esteja alinhada e que a aba na base do funil esteja localizada no recorte na parte traseira do aparelho.
- Alinhe e encaixe o funil para os grãos de café em sua base no moedor do aparelho empurrando firmemente para baixo e girando no sentido horário para travá-lo em seu lugar e em seguida abra a guia do funil.
- Reconfigure para o ajuste de moagem anotado antes da limpeza.
- Encha o funil com grãos de café.

1. GUIA DE ALINHAR O FUNIL



Observação: Recomendamos expressamente que não sejam usados grãos de café do tipo Torrefacto com açúcar em sua Cafeteira Espresso Oster® Perfect Brew. Devido ao alto teor de açúcar, o conjunto de rebarbas do moedor irão entupir rapidamente.

CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO – CAFETEIRA ESPRESSO

Após uso contínuo, sua Cafeteira Espresso poderá acumular depósitos minerais e, portanto, necessitará descalcificação de tempos em tempos.

Seu aparelho irá avisar automaticamente quando for necessário efetuar um ciclo de descalcificação. O aparelho vem de fábrica configurado para uso em com água dura, no entanto, se você morar em uma área com água mole, onde os ciclos de descalcificação podem ser menos frequentes, você pode ajustar essa configuração no aparelho.

Ajustando entre as configurações para "Água Dura" e "Água Mole"

- Pressione e segure o botão de Ligar (1) e o botão de Limpeza (5) simultaneamente por 4 segundos.



- O botão para Uma Xícara (3b) e o botão para Duas Xícaras (3c) começarão a piscar.



- Pressionar o botão para Uma Xícara selecionará a configuração para "Água Dura"
- Pressionar o botão para Duas Xícaras selecionará a configuração de "Água Mole".
- Quando o botão selecionado for pressionado, o aparelho emitirá um bip de 1 segundo e retornará ao estado normal.



Se nenhuma seleção for feita dentro de 60 segundos, nenhuma configuração será gravada e o aparelho voltará ao estado de PRONTO para o uso.

Processo de Descalcificação

Solução de Descalcificação

Você tem 2 opções:

A. Pastilhas de Descalcificação para Aparelhos de Espresso Oster®.

ou

B. Vinagre branco e água morna.

Ciclo de Descalcificação

O Ciclo de Descalcificação leva aproximadamente 10 minutos para ser concluído.

Importante: Se o Ciclo de Descalcificação não for concluído ou for interrompido em qualquer etapa, será necessário reiniciar o Ciclo de Descalcificação desde o início.

Preparando para o Ciclo de Descalcificação

- Retire o filtro de água e o suporte do filtro de água do reservatório de água.

• Encha o Reservatório de Água com a Solução

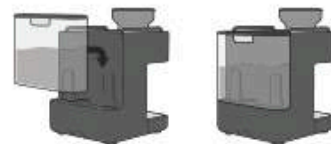
A. Encha o Reservatório de Água com 1 litro de água morna. Adicione uma Pastilha de Descalcificação. Deixe a pastilha dissolver completamente.

ou

B. Em um Reservatório de Água vazio, adicione 1 ½ colheres de sopa de vinagre branco. Encha o Reservatório de Água com 1 litro de água morna. Deixe a solução misturar completamente.

CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO – CAFETEIRA ESPRESSO

- Coloque o reservatório de água em sua posição.



- Coloque um recipiente com capacidade para 1 litro embaixo o cabeçote de preparo e da torneira de água quente.



• Verifique se o aparelho está ligado na tomada

Garanta que:

- O plugue do aparelho esteja ligado na tomada e que o aparelho esteja ligado.

- O botão giratório deve estar na posição vertical.

- A Cafeteira Espresso Oster® Perfect Brew Máxima está LIGADA e PRONTA para o uso.

• Acesse o Ciclo de Descalcificação

- Pressione e mantenha pressionado simultaneamente os botões para preparo manual e de uma xícara por 3 segundos. O aparelho emitirá um som e o ciclo de limpeza irá iniciar.

- O ícone de descalcificação piscará durante todo o ciclo de descalcificação.

Importante: O ciclo de limpeza poderá ser interrompido a qualquer momento pressionando o BOTÃO PARA PREPARO MANUAL.

Passo 1. Ciclo de descalcificação do porta-filtro e do tubo de vapor

- Gire o botão giratório para a posição VAPOR.
- A bomba começará a funcionar e a água quente sairá do cabeçote de preparo e do tubo de vapor. Durante um período pré-definido a bomba emitirá diferentes ruídos.
- Quando a água quente parar de sair do cabeçote de preparo e do tubo de vapor, esta etapa estará concluída.
- Para indicar que o aparelho concluiu este passo, o aparelho emitirá um sinal sonoro e a LUZ INDICADORA DE VAPOR começará a piscar.
- Gire o botão para a posição vertical e a luz indicadora de vapor se apagará.
- O ícone de descalcificação continuará a piscar.

Passo 2. Ciclo de descalcificação da torneira de água quente

- Gire o BOTÃO para a posição de ÁGUA QUENTE.
- A bomba começará a funcionar e a água quente sairá da torneira de água quente. Durante um período pré-definido a bomba emitirá diferentes ruídos.
- Quando a água quente parar de sair da torneira de água quente, esta etapa estará concluída.
- Para indicar que o aparelho concluiu este passo, o aparelho emitirá um sinal sonoro e a LUZ INDICADORA DE ÁGUA QUENTE começará piscando.
- Gire o botão para a posição vertical e a luz indicadora de água quente se apagará.
- O ícone de descalcificação continuará a piscar.

CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO – CAFETEIRA ESPRESSO

Passo 3. Preparando para limpar

Importante: Esta etapa precisará de no máximo 5 minutos para ser concluída antes que ciclo de descalcificação termine.

- Agora o tubo de vapor e o cabeçote de preparo precisam ser purgados com água para remover a solução descalcificante.

• Enxágue o reservatório de água

Retire o reservatório de água e enxágue bem com água da torneira, certifique-se de que todos os vestígios da solução descalcificante sejam eliminados.

• Encha o reservatório com água

- Encha o reservatório de água até a linha 'Max' com água fria e encaixe-o em seu lugar no aparelho.

• Esvazie os recipientes

- Esvazie a água dos recipientes e coloque-os de volta embaixo do cabeçote de preparo e do tubo de vapor.

Passo 4. Começar a limpar

- Gire o botão para a posição VAPOR.

- A LUZ INDICADORA DA FUNÇÃO DE LIMPEZA acenderá.

- A bomba começará a funcionar e a água quente sairá pelo cabeçote de preparo e pelo tubo de vapor.

- Após 2 minutos, a água irá parar de sair e a LUZ INDICADORA DA FUNÇÃO DE LIMPEZA e o INDICADOR DE ALERTA começará a piscar.

- Gire o botão de volta para a posição vertical.

Gire o BOTÃO para a posição de ÁGUA QUENTE.

- A bomba começará a funcionar e a água quente sairá pela torneira de água quente.

- Após 2 minutos, a água irá parar de sair e LUZ INDICADORA DE ÁGUA QUENTE irá da saída da água quente começará a piscar.

- Coloque o botão de volta na posição vertical.

- O ciclo de descalcificação estará concluído.

Ciclo de descalcificação concluído

- Para indicar o término do ciclo de descalcificação, o aparelho emitirá um sinal sonoro e a LUZ DA FUNÇÃO PARA DESCALCIFICAR irá parar de piscar.

Limpeza após o ciclo de descalcificação

- Esvazie a água dos recipientes e lave-os, certificando-se de que todos os vestígios da solução descalcificante foram removidos.

- Coloque de volta o filtro de água e o suporte do filtro de água no reservatório de água.

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 with coffee grinders: Check hopper for presence of foreign objects before using.
16. The heating base and heating element is subject to residual heat following a brewing cycle. Do not touch heating base or heating element immediately after a brewing cycle. Allow to cool before handling.
17. Do not place the appliance in a cabinet when in use.

For models capable of using sealed capsules:

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

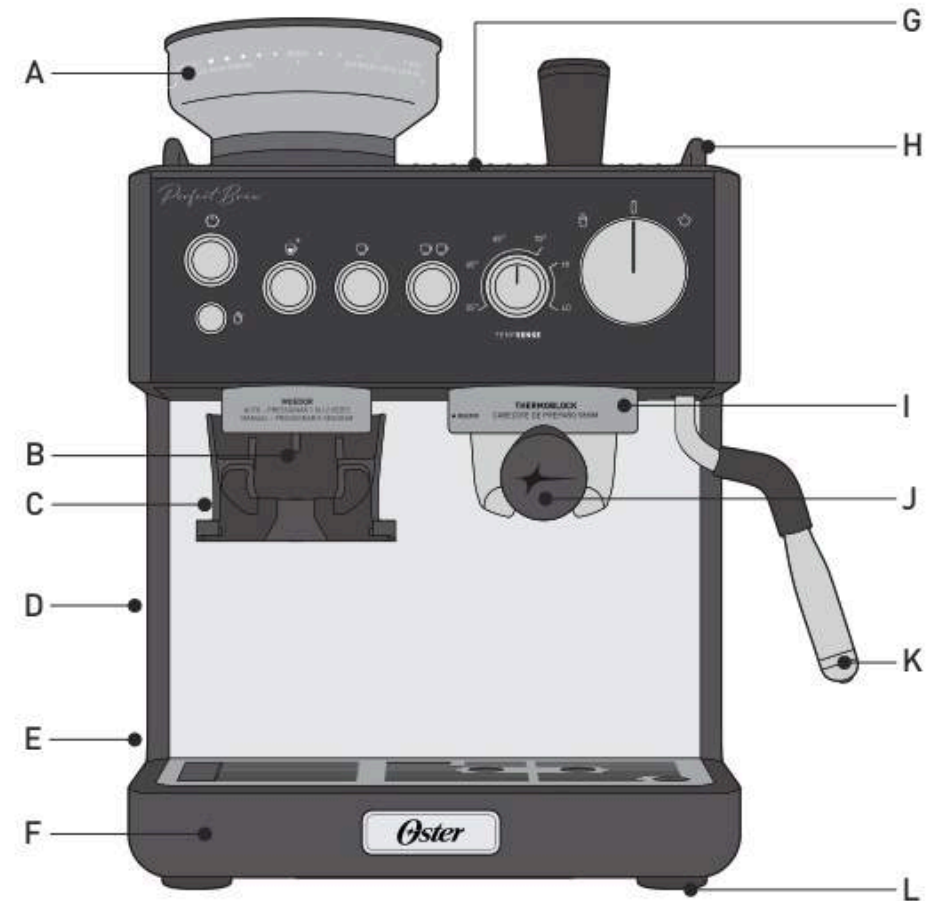
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

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

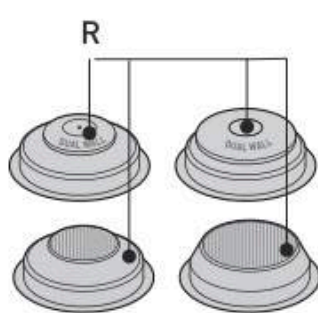
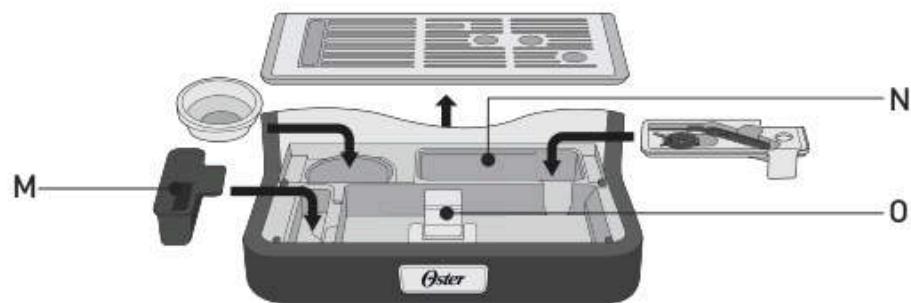
PRODUCT NOTICES

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

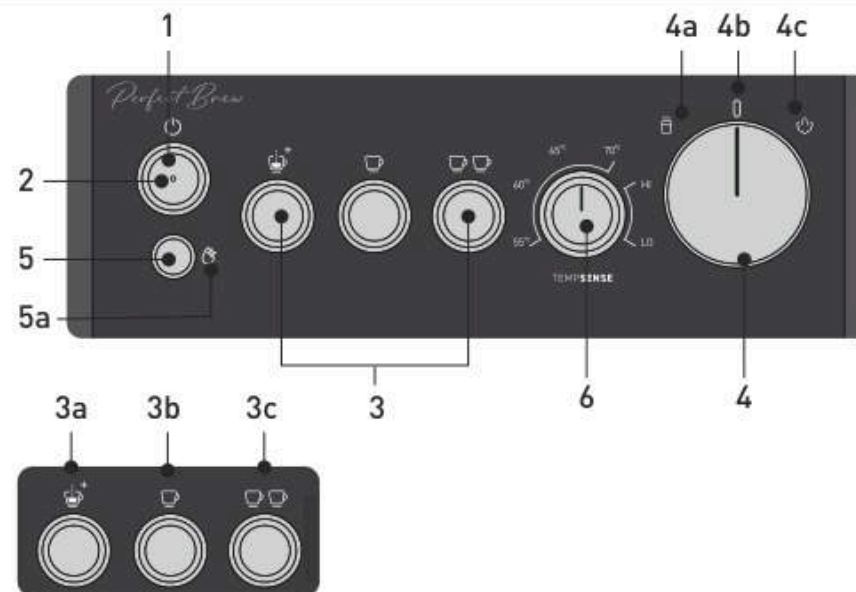
FEATURES OF YOUR OSTER® PERFECT BREW



FEATURES OF YOUR OSTER® PERFECT BREW



FEATURES OF YOUR OSTER® PERFECT BREW



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FEATURES OF YOUR OSTER® PERFECT BREW

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

Before First Use

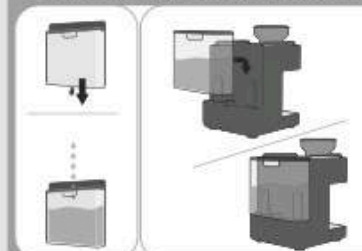
Use below information to help with the first time set up.

1. Wash & Dry Parts



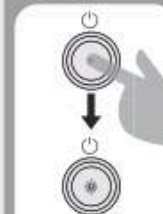
Wash the Milk Jug, Filter Baskets, Portafilter, Bean Hopper, Top Burr, Tamper and Water Reservoir in warm water with a mild detergent. Rinse and allow thorough air drying.

2. Remove Red Plug, and set up Water Reservoir



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

3. Start Up



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

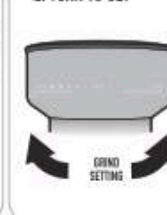
4. Insert & Set Bean Hopper

1. ALIGN & INSERT



Insert & turn Hopper to set Grind Setting.

2. TURN TO SET



As a starting point try Grind Setting 15.



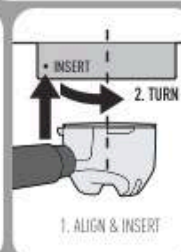
Fill with roasted coffee beans.

Note: For further Grind Setting adjustment see Extraction Guide.

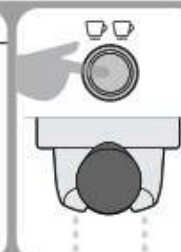
5. Prime Machine



Insert Two Cup Filter Basket into Portafilter.



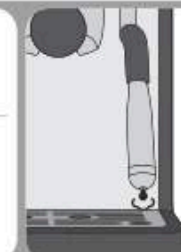
Insert Portafilter into Portafilter, turn to centre.



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



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



Quick Coffee Making Guide

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

1. Select Filter

FRESHLY GROUND COFFEE

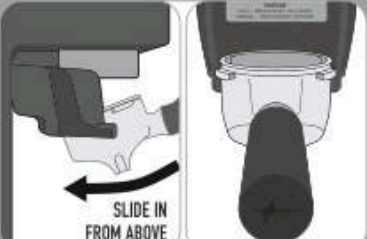
ONE CUP

TWO CUP



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

2. Insert Portafilter



Insert Portafilter into Grinding Cradle.

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

3. Activating the Grinder



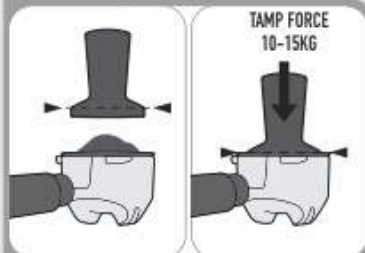
MANUAL PUSH DOWN & HOLD

1X TAP SINGLE SHOT

2X TAP DOUBLE SHOT

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

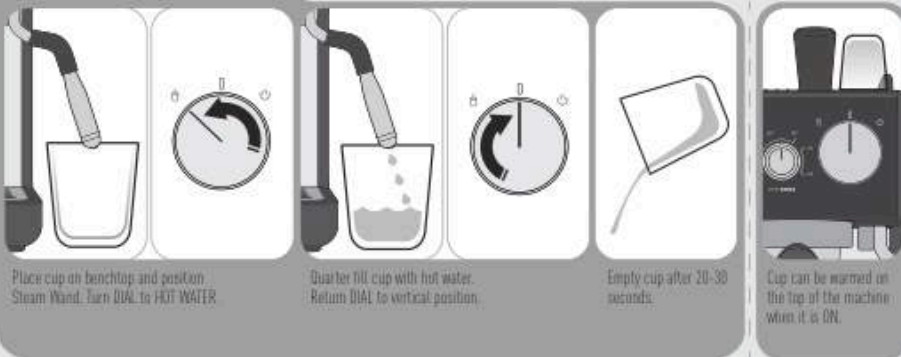
4. Tamp



TAMP FORCE 10-15KG

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

5. Warm Cup



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

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

Empty cup after 20-30 seconds.

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

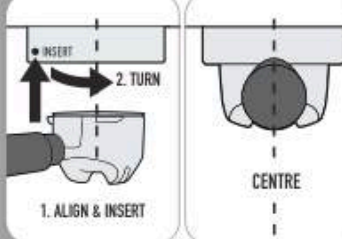
Quick Coffee Making Guide

6. Wipe Edge



Wipe away any excess coffee grounds to clear edges.

7. Insert Portafilter

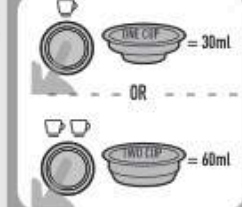


1. ALIGN & INSERT

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

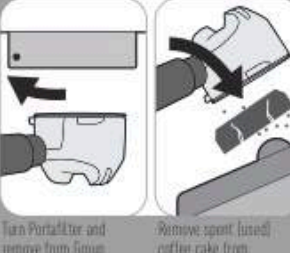
Portafilter should be in the centre position.

8. Espresso Extraction



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

9. Remove Coffee Cake



Turn Portafilter and remove from Group Head.

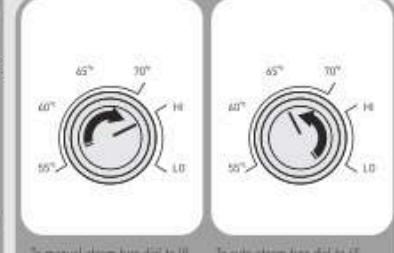
Remove spent (used) coffee cake from Portafilter.

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

10. Prep Milk Jug



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

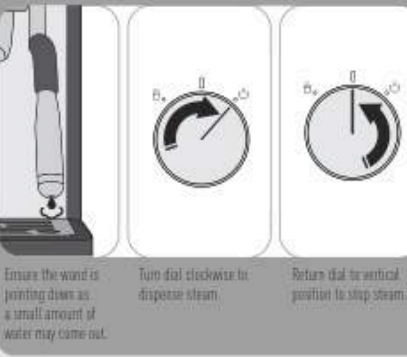


To manual steam turn dial to 18.

To auto steam turn dial to 16.

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

11. Before Texturing Milk



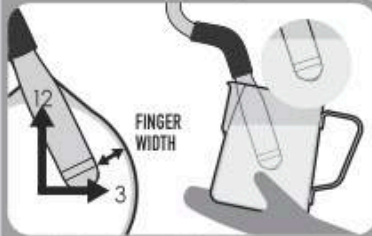
Ensure the wand is priming down as a small amount of water may come out.

Turn dial clockwise to dispense steam.

Return dial to vertical position to stop steam.

Quick Coffee Making Guide

12. Position Steam Wand

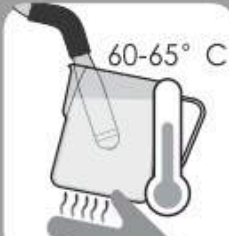


Insert Steam Wand Arm at the 12 o'clock position, resting the arm in the spout of the Milk Jug. The Steam Wand Tip should sit at 3 o'clock position, a finger width distance from the edge of the Milk Jug. The Steam Wand Tip should sit just below the surface of the milk.

13. Milk Texturing



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



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



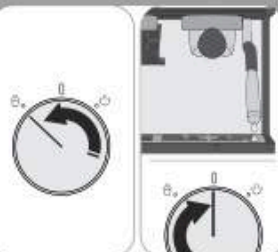
Return DIAL to vertical position.

14. Purge & Clean Steam Wand



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

Optional: Add Hot Water if required



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

15. Pour Milk



Pour milk in one steady motion.

16. Clean Up



Wash parts with warm water.

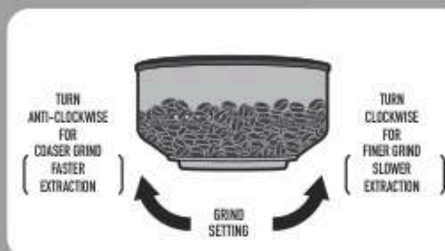
Espresso Extraction Guide

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

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

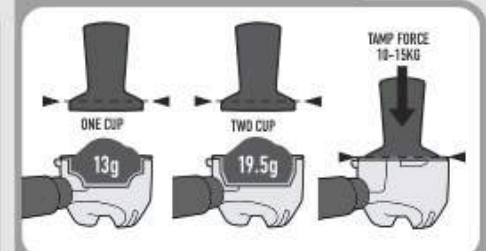
^{*} Ensure coffee beans are fresh.
^{**} Old coffee beans no matter the Grind Setting will have a fast extraction and will produce an under extracted tasting espresso.

17. Adjust Grind to Improve Extraction



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

18. Consistent Grind Dosage & Tamp Force



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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

TIPS FOR GRINDING, TAMPING & BREWING

'Dialling In'

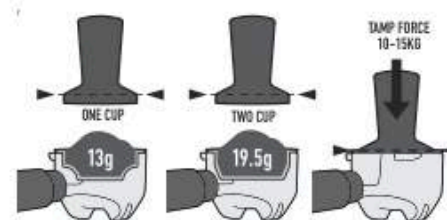
To make the perfect Espresso. Baristas perform an operation called 'dialling in' and this is performed whenever a variable is changed, such as a new bag of beans are used, and is often performed at the start of each day.

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

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

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

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



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

To 'dial in' your machine follow these steps:

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



TIPS FOR GRINDING, TAMPING & BREWING

Espresso dialling in optimisation examples

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

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

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

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

Customisable – Grinder Time Adjustments

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

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

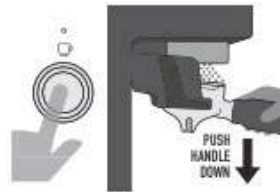
Due to a number of reasons, such as the type of coffee bean, it may be that you want to adjust the factory settings. You may find that if you want a finer or course grind size, then you also need to adjust the grind time duration to ensure a consistent dispense.

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

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

To adjust the Single shot grinds dispense

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

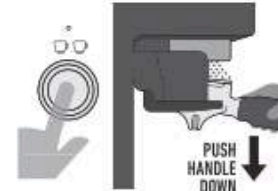


- The single shot indicator will begin to pulse.
- Tap down on the Portafilter and the grinder will start.
- When the desired amount of grounds have been dispensed, tap the Portafilter a second time to stop the dispense.
- The updated dispense for the Single Shot setting will be automatically saved.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

TIPS FOR GRINDING, TAMPING & BREWING

To adjust the Double shot grinds dispense

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



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

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

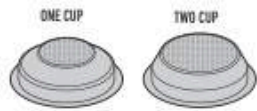
Restore grind dispense to factory settings:

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

TIPS FOR BREWING

Filter baskets

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



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



Hot Water

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



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

TIPS FOR MILK TEXTURING

Milk texturing is the steaming of milk.

Key Elements of Textured Milk

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

1. Fill Milk Jug

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



2. Position the Jug

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



3. Sound

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

Barista Tip: Milk Texturing Sounds

Gurgling - Tip not deep enough, raise the Jug.

Smooth Hissing - Just right for latte.

Screaching - Tip too deep, lower Jug.

4. Keeping Steam Tip Position

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

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

5. Amount of Foam

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

TIPS FOR MILK TEXTURING

6. Immerse Tip

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



7. Correct Temperature

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

Barista Tip: Milk Temperature

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

Optimum - See below table.

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

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

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

8. Wipe Steam Wand

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

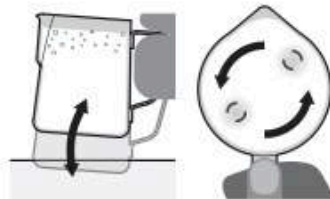
9. Purging the Steam Wand

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



10. Tap & Swirl the Jug

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



11. The Finishing Touches

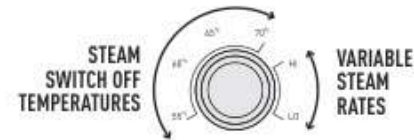
Pour from the Milk Jug into your cup in one steady motion.

TIPS FOR MILK TEXTURING

Smart Steam – Steam Adjustment Dial

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

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



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

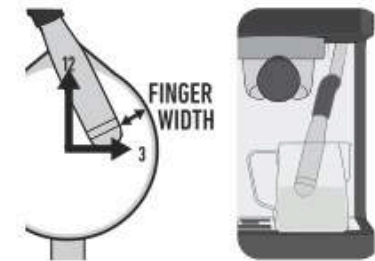
Important: After auto steam has stopped the Alert indicator will pulse. The Selection Dial **MUST** be rotated back to the 12 o'clock position before performing the next operation on your machine.

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

Hands free foaming with automatic milk switch off

Milk can be frothed to a perfect microfoam hands free:

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



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

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


FINE TUNING YOUR ESPRESSO

Customisable - Shot Volumes

The Oster Perfect Brew features Auto Shot Volumetric Control.

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

 Pours 1 shot of espresso.

 Pours 2 shots of espresso.

MANUAL SHOT Pours water up to 200ml.

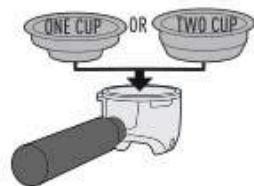
At any point during espresso extraction you can stop the pour by pressing the same button again.

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

Customise - Single or Double Cup Shot Volume

- Insert appropriate Filter into the Portafilter.

- Fill with coffee grinds then tamp.



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

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

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

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



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

Restore - factory settings

- Press & hold all 3 EXTRACTION BUTTONS at the same time for 4 seconds.



- The Oster Perfect Brew will beep and all 3 EXTRACTION BUTTON LIGHTS will flash together.

- The default espresso volumes have been restored.

- The Oster Perfect Brew will return to the READY state.

FINE TUNING YOUR ESPRESSO

Customisable - Extraction Temperature

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

- Higher temperatures increase bitterness and decrease acidity.

- Lower temperatures decrease bitterness and increase acidity.

• Adjusting Extraction Temperature

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



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



• Adjusting Extraction Temperature

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

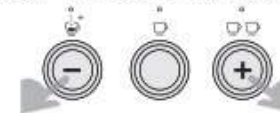
- 92°C = ONE CUP LIGHT illuminated.



To Adjust extraction temperatures press:

- MANUAL SHOT BUTTON = Minus Button.

- TWO CUP BUTTON = Plus Button.



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



- 96°C = TWO CUP LIGHT illuminated.



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



- 88°C = MANUAL SHOT LIGHT illuminated.



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

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

FINE TUNING YOUR ESPRESSO

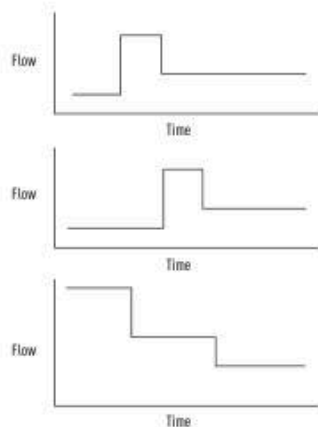
Customisable Flow Profiles

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

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

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

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



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



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

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

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



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

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

FINE TUNING YOUR ESPRESSO

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

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



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

- The factory settings for all features have been restored.

- The Oster Perfect Brew will return to the READY state.

LOW WATER AND EMPTY TANK

Low water level Alert

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

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

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



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

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

Dry Tank Alert

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

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

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



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

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

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

CARE AND CLEANING – ESPRESSO MACHINE

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

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

Cleaning Accessories & Removable Parts

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

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

Dishwasher Safe parts:

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

Dishwasher Safe TOP SHELF ONLY parts:

- Hardened Stainless Steel Top Burr
- Grind Bin

NON-Dishwasher Safe parts:

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

Cleaning Warming Plate & Exterior

• When Required

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

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

Cleaning Drip Tray & Grind Bin

• When Required

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



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

• Weekly

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

• Every Time

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

• Regular Intervals

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

• Every Time

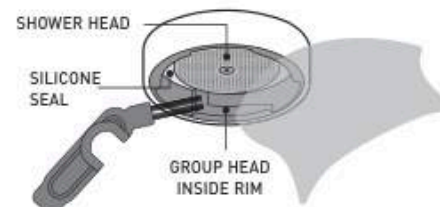
- Run water through before making an espresso.

• Weekly

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

CARE AND CLEANING – ESPRESSO MACHINE


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



Cleaning Tablet

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

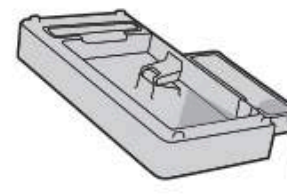
Cleaning Cycle

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

The Cleaning Cycle takes approximately 7 minutes to complete.

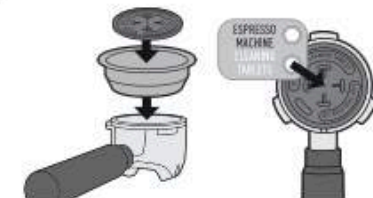
• Preparing for Cleaning Cycle

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



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

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



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

• Start the Cleaning Cycle

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

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

The CLEAN LIGHT will pulse during the cleaning cycle.



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

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

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

CARE AND CLEANING – ESPRESSO MACHINE

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

• Cleaning Cycle Clean Up

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

Cleaning Steam Wand

• Every time

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

• 2-3 Months

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



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

- Run Steam through the Steam Wand for 40 seconds.

• Unblocking Steam Wand

If the Steam Wand Tip becomes clogged with milk residue:

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



- Run Steam through the Steam Wand for 40 seconds.

• If the Steam Wand remains blocked:

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



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

CARE AND CLEANING – ESPRESSO MACHINE

Cleaning the Filters

• 2-3 Months

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

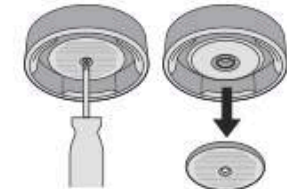


- In the morning rinse the Jug & Filter Basket(s) under running water ensuring all traces of the cleaning tablet have been removed.
- Place a Filter Basket into Portafilter (without coffee grinds) and insert into Group Head.
- Press the ONE CUP BUTTON.
- Allow water to run through until it stops.

Removal of Shower Screen

• 2-3 Months

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



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

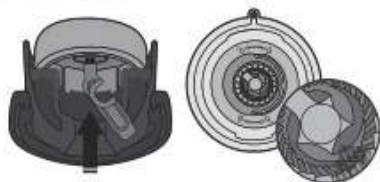
CARE AND CLEANING – GRINDER

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

Cleaning Grinding Cradle & Grind Outlet

• Weekly

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



Cleaning the Bean Hopper

• 2-3 Months

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

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

WARNING: Do not immerse the machine in water.

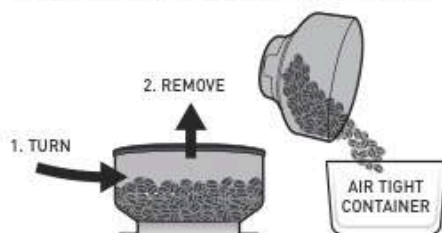
• Preparing to Clean Bean Hopper

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

• Remove and Clean Bean Hopper

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

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



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

• Replace Bean Hopper

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

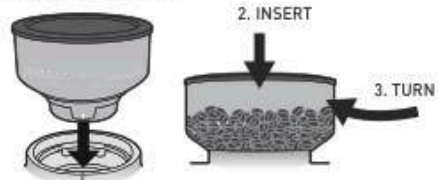
CLEAR OF
COFFEE BEANS
& GRINDS



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

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

1. ALIGN HOPPER GUIDE



CARE AND CLEANING – GRINDER

- Reset to the Grind Setting noted prior to cleaning.

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

• 1-2 Months

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

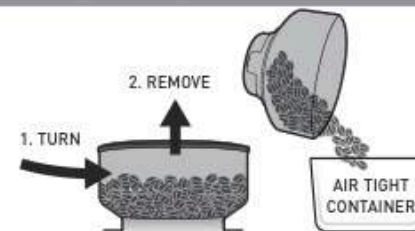
• Preparing to Clean

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

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

• Grind Off Excess Coffee Beans

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



- Reinstall the bean hopper and rotate to setting 30. Push down on the Portafilter to activate the grinder, and hold until the remain beans are ground and dispensed (you will hear the sound of the motor change).

- Rotate and remove the bean hopper again
- Remove the Portafilter and dispose of the waste grinds as these will be too coarse for espresso coffee.

• Cleaning Top Burr

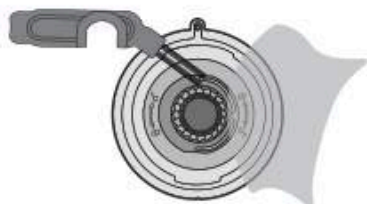
- Rotate to unlock and lift the Top Burr from the Grinder Collar using the handle.
- Wash the Top Burr in warm soapy water with a mild detergent, rinse & dry.

CARE AND CLEANING – GRINDER

• Cleaning & Unblocking Bottom Burr and Grind Chamber

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

- Allow thorough air drying.

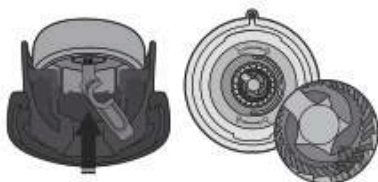


WARNING: Do not pour water or any other liquid into the Grind Chamber.

• Cleaning & Unblocking Grind Outlet

- Feed the Cleaning Brush up into the Grind Outlet from below, wiping & brushing the inside surfaces.

- If the Grind Outlet is clear the bristles will be visible inside the Grind Chamber.



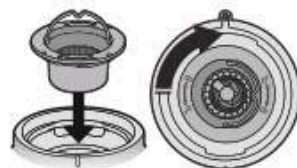
• Replace Top Burr

- Identify the locking fixtures on the underside of the Top Burr, underneath the moulded padlock symbols.

- Using the handle insert the Top Burr into the Grinder Collar, ensuring locking features align.

- Rotate the Top Burr approximately 30 degrees clockwise to lock, the burr should click into position.

- When correctly seated, the Top Burr will be flush with the surface of the Grinder Collar.



Replace Bean Hopper

- Ensure the Hopper Guide is aligned, and the tab on the Hopper base locates into the cut-out on the rear of the housing.

- Align & insert the Bean Hopper into the Grinder Collar and firmly pushing down turn clockwise to lock into place and open the Hopper Guide.

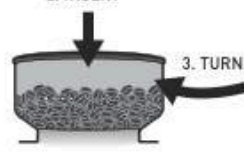
- Reset to the Grinder Setting noted prior to cleaning.

- Refill the Bean Hopper with coffee beans.

1. ALIGN HOPPER GUIDE



2. INSERT



3. TURN

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

DESCALING CYCLE – ESPRESSO MACHINE

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

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

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

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



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



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



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



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

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

Descaling Process

Descaling Solution

You have 2 options:

A. Espresso Machine Descaling Tablets.

or

B. White vinegar & warm water.

Descaling Cycle

The Descaling Cycle takes approximately 10 minutes to complete.

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

Preparing for Descaling Cycle

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

• Fill Water Reservoir with Solution

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

or

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

DESCALING CYCLE – ESPRESSO MACHINE

- Insert the Water Reservoir into position.



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



• Check Power

Ensure that:

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

• Access the Descaling Cycle

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

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

Step 1. Descaling of Portafilter and steam wand

- Turn the DIAL to the STEAM position.

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

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

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

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

- Please note the CLEAN INDICATOR will continue to pulse.

Step 2. Descaling of Hot Water Tap

- Turn the DIAL to the HOT WATER position.

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

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

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

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

- Please note the CLEAN INDICATOR will continue to pulse.

DESCALING CYCLE – ESPRESSO MACHINE

Step 3. Preparing for Purge

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

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

• Rinse Water Reservoir

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

• Fill Water Reservoir

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

• Empty Containers

- Empty water from the containers and replace.

Step 4. Start Purge

- Turn the DIAL to the STEAM position.

- The CLEAN INDICATOR will begin to pulse.

- The Pump will start and hot water will run from the Group Head & Steam Wand.

- After 2 minutes water will stop pumping and the CLEAN LIGHT and ALERT INDICATOR will now start to flash.

- Return the dial to the vertical position.

Turn the DIAL to the HOT WATER position.

- The Pump will start and hot water will run from the HOT WATER TAP.

- After 2 minutes water will stop pumping and the CLEAN LIGHT and ALERT INDICATOR will now start to flash.

- Return the dial to the vertical position.

- The Descaling Cycle is complete

Descaling Cycle Complete

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

Descaling Cycle Clean Up

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



Características eléctricas / Electric characteristics			
Modelo / Model	Voltagem/Voltage	Frequência/Frequency	Potência/Power
BVSTEM7301-017	127 V _~	60 Hz	1 600 W
BVSTEM7301-057	220 V _~	60 Hz	1 380 W

© 2025 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados.
Garantia limitada de um ano – por favor consulte os detalhes no encarte.

© 2025 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
One year limited warranty – please see insert for details.

www.oster.com

Impresso na China

Printed in China

OSTER® BRASIL



P.N. NWL0001697914
BVSTEM7301_24PEM1 (LA)_GCDS-LD