

# Oster®



MODELO  
MODEL


**BVSTEM7300**

MANUAL DE INSTRUÇÕES  
**CAFETEIRA PARA ESPRESSO COM MOEDOR DE CAFÉ**  
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE SUA UTILIZAÇÃO

INSTRUCTION MANUAL  
**ESPRESSO MACHINE WITH GRINDER**  
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

# PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA OSTER

A Oster está atenta à sua segurança ao desenvolver e fabricar produtos de consumo. No entanto, é essencial que o usuário também tenha cuidado ao usar um aparelho elétrico. A seguir, estão listadas as precauções indispensáveis para o uso seguro de um aparelho elétrico:

- **ANTES DE UTILIZAR O ELETRODOMÉSTICO, LEIA ATENTAMENTE E GUARDE TODAS AS INSTRUÇÕES FORNECIDAS COM O SEU APARELHO.**
-  **NÃO** toque nas superfícies quentes. Utilize as alças ou os puxadores.
- Sempre desconecte da corrente elétrica da tomada antes de ligar ou desligar o aparelho. Desconecte o aparelho sempre segurando o plugue da tomada diretamente e jamais puxando pelo fio elétrico.
- Desligue o aparelho e retire-o da tomada quando não estiver em uso e antes de limpá-lo. Deixe o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar peças, e antes de limpá-lo.
- Sempre use uma tomada com a mesma voltagem que aquela indicada no aparelho.
- Este eletrodoméstico não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que requeiram experiência e conhecimento, a menos que uma pessoa responsável pela sua segurança esteja supervisionando ou instruindo sobre o uso deste eletrodoméstico.
- As crianças devem ser supervisionadas para certificar que elas não brinquem com o aparelho.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode elevar-se quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Nunca deixe um aparelho em funcionamento sem supervisão.
- **Não** use um aparelho para outro propósito que não seja aquele previsto.
- **Não** coloque esta cafeteira sobre ou próxima à bocas de fogão a gás ou elétrico, nem no interior de um forno aquecido.
- **Não** coloque este aparelho sobre qualquer outro aparelho.
- **Não** deixe que o fio fique pendurado para fora da mesa ou balcão, ou que entre em contato com superfícies quentes.
- **Não** use nenhum aparelho elétrico com um fio danificado ou depois que o aparelho tenha sido danificado de alguma forma. Em caso de suspeita de dano, leve o aparelho ao Assistência Técnica Credenciada Oster mais próxima para verificação, reparo ou ajuste.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar incêndios, descargas elétricas ou ferimentos.
- Para maior proteção, a Oster recomenda o uso de um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente máxima de desconexão que **NÃO** exceda 30mA sobre o circuito elétrico que fornece energia aos seus eletrodomésticos.
- Para a proteção contra descargas elétricas, não se deve submergir o fio, o plugue nem o eletrodoméstico em água ou qualquer outro líquido.
- Este aparelho não foi desenvolvido para funcionar com um timer externo nem um sistema de controle remoto separado.

# PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA OSTER

- Este aparelho elétrico foi desenvolvido para o uso doméstico e aplicações similares tais como: uso interno por funcionários de um comércio, escritório e outros ambientes de trabalho; em casas de campo; para hóspedes em hotéis, motéis, albergues e outro tipo de ambiente hoteleiro.
- **Não** utilize o aparelho em ambientes externos, nem para fins comerciais.
- Não use o aparelho enquanto colocado em um gabinete.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície plana e nivelada a fim de evitar a interrupção do fluxo de ar sob o eletrodoméstico.
- **NÃO** use o aparelho sem água no reservatório. Certifique-se de que o reservatório de água esteja bem encaixado até o fundo de seu lugar no aparelho, com a tampa fechada e que esteja cheio com água até a linha mínima ou acima dela antes de ligar o aparelho. Encha o reservatório somente com água filtrada e fria. Certifique-se de não ultrapassar o volume máximo de 2,8 litros.
- **NÃO** retire o reservatório de água até que o aparelho esteja desligado.
- Verifique se há a presença de objetos estranhos no funil para grãos de café antes de usar o aparelho.
- **NÃO** despeje água nem outro líquido no funil para grãos de café nem no recipiente de moagem.
- **NÃO** tente moer novamente o café que já estiver moído.
- **NÃO** retire o portafiltro durante o processo de escoamento de café espresso ou enquanto a água estiver fluindo, já que o aparelho estará sob pressão. Retirar o portafiltro durante qualquer uma destas operações poderá provocar queimaduras ou lesões. Tome cuidado ao retirar o portafiltro, já que as peças metálicas estarão quentes. Remova o portafiltro pelo seu cabo.
- O tubo de vapor e água quente fica muito quente durante a saída do fluxo de vapor para ou água. Isso pode causar queimaduras em caso de contato. Portanto, evite qualquer contato direto com o tubo.
- **NÃO** coloque as mãos diretamente sob o vapor ou a água quente ou o café espresso, pois isso poderá causar queimaduras ou lesões.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento. Mesmo após o uso, a superfície do elemento de aquecimento está sujeita ao calor residual.
- Use sempre moedor com o funil para grãos de café inserido no moedor.
- Sempre desligue e desconecte o aparelho da tomada caso ele apresente algum problema durante o processo de trituração ou de preparo do café.
- **NÃO** coloque as mãos na abertura cônica ou próxima a ela enquanto o moedor estiver em funcionamento.
- Sempre desligue e desconecte o aparelho da tomada antes de tocar qualquer parte do moedor que esteja em movimento.
- **NÃO** deixe que o fio entre em contato com as partes quentes da cafeteira, incluindo a placa de aquecimento do copo e do tubo de vapor e água quente.
- **NÃO** use nenhum aparelho para qualquer outro propósito que não seja o previsto. Podem ocorrer lesões por uso inadequado.

# PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA OSTER

Em caso de dúvidas sobre o rendimento e o uso de seu eletrodoméstico, visite o website da Oster ou comunique-se com o Serviço de Atendimento ao Consumidor Oster; os detalhes encontram-se na página posterior. Certifique-se de que as precauções de segurança informadas anteriormente estão plenamente claras.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

### **PRECAUÇÃO: PRESSÃO**

A fim de evitar possíveis queimaduras corporais e outras lesões associadas ao vapor e à água quente, ou mesmo danos à unidade, nunca retire o reservatório de água nem o portafiltro enquanto sua Cafeteira para espresso com Moedor estiver preparando um café ou espumando.

Certifique-se de que as três luzes estejam acesas antes de remover o portafiltro para fazer café novamente. Caso seja necessário adicionar mais água no reservatório, certifique-se de que as três luzes estejam acesas e, em seguida, desligue o aparelho pressionando o botão vermelho localizado na parte lateral do aparelho, colocando-o na posição "0".

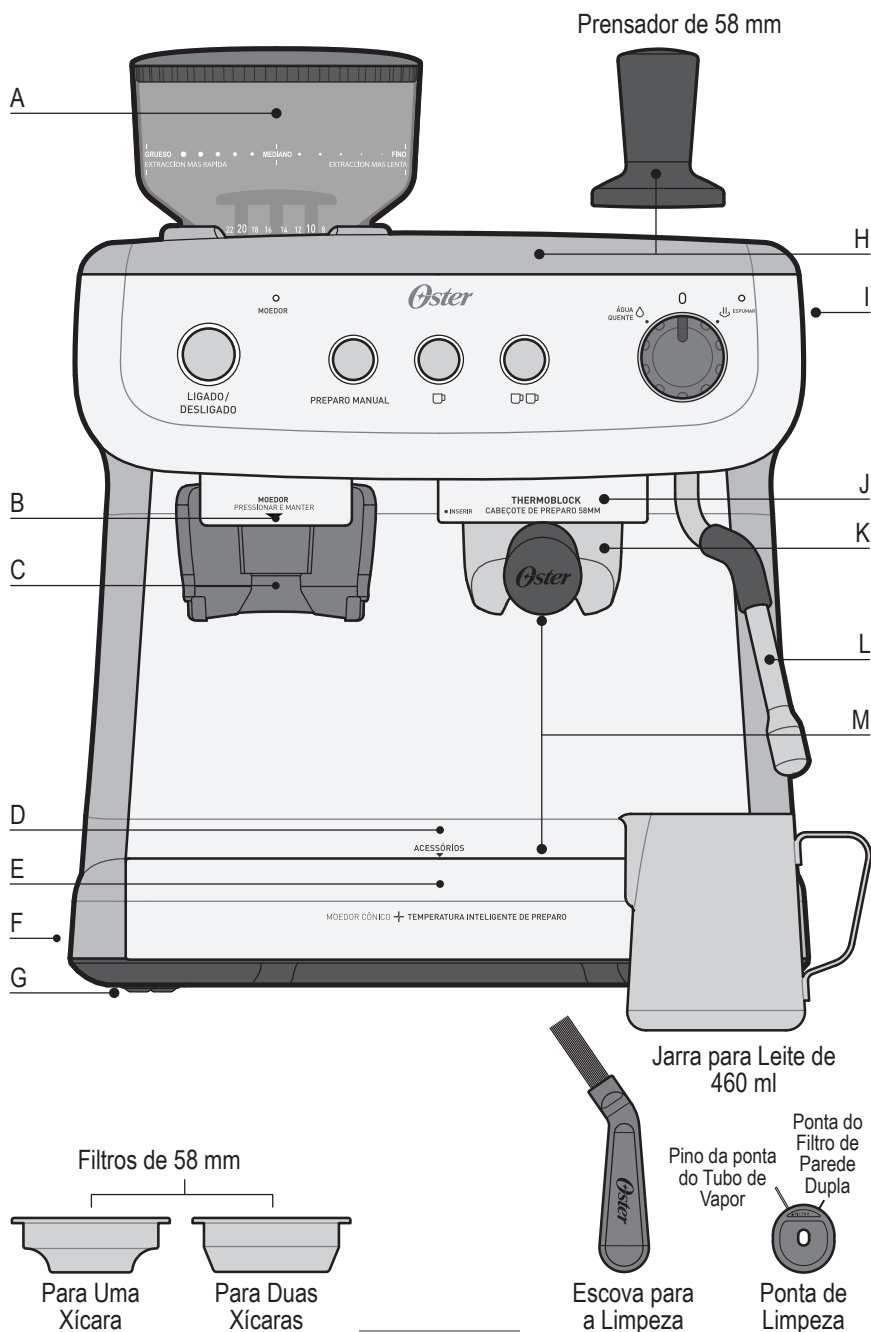
### **USO DO CAFÉ MOÍDO ADEQUADO PARA CAFETEIRAS ESPRESSO**

Não utilize café moído tostado com açúcar (\*) nem grãos de café tostados com açúcar, já que estes obstruem o filtro e danificam o eletrodoméstico. Em caso de uso acidental de café moído tostado com açúcar, suspenda o uso do aparelho e leve-o à Assitências Técnica Credenciada Oster mais próxima para manutenção.

Recomendamos eliminar periodicamente os resíduos minerais acumulados na cafeteira para garantir seu bom funcionamento. Comunique-se com nossas Assitências Técnicas Credenciadas para conhecer mais sobre este processo.

### **(\*) MOÍDO COM AÇÚCAR**

# CARACTERÍSTICAS DE SUA CAFETEIRA PARA ESPRESSO

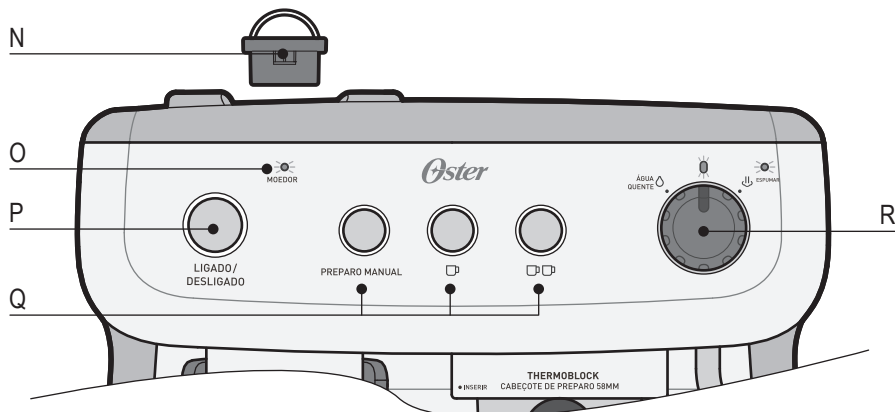


Português - 4

## CARACTERÍSTICAS DE SUA CAFETEIRA PARA ESPRESSO OSTER®

- A. Funil Removível para os Grãos de Café** - O funil removível para grãos de café com capacidade para 250 g conta com 30 configurações de moagem fáceis de ajustar. Mude o funil de grosso para fino para ajustar a configuração de moagem e maximizar o sabor de seu espresso.
- B. Área de Moagem com Iluminação** - A iluminação LED começa quando se inicia o processo de moagem. A área de café moído se ilumina à medida que o café é despejado diretamente no portafiltro. A luz vai se apagando automaticamente ao passo que o processo de moagem vai terminando.
- C. Encaixe Para Tocar e Acionar** - O sistema exclusivo de encaixe para tocar e acionar proporciona a moagem de forma contínua com apenas um toque e quando desejar. Isso possibilita que você controle a quantidade de café moído que cai diretamente no portafiltro.
- D. Compartimento para Armazenar os Acessórios** - Conta com uma área atrás da bandeja de gotejamento para guardar os filtros para 1 e 2 xícaras de café, a escova e o pino para limpeza.
- E. Bandeja de Gotejamento, Grade e Recipiente de Moagem Removíveis** - Inclui um Indicador de Nível de Água que flutua na grade de aço inoxidável para indicar quando a bandeja está cheia de água e é necessário ser esvaziada.  
O recipiente de moagem removível, que coleta o excesso de café moído separadamente da água, fica na bandeja de gotejamento. Basta apenas retirar o recipiente de moagem e descartar o café moído conforme for necessário.
- F. Armazenamento para o Fio** - Guarde convenientemente o excesso de fio empurrando o fio para dentro da cafeteira a fim de manter o balcão organizado.
- G. Pés Antiderrapantes** - Os pés de silicone antiderrapantes garantem que sua Cafeteira para Espresso permaneça estável sobre o balcão durante o funcionamento.
- H. Plataforma de Aquecimento com Compartimento para o Prensador** - O processo para pré-aquecer as xícaras e copos ajuda a conservar as características essenciais do verdadeiro aroma do café espresso e de um sabor encorpado.  
O compartimento para o prensador encontra-se localizado na parte superior da plataforma de aquecimento para o fácil acesso.
- I. Tanque de Água Removível com Capacidade para 2,8 L** - Empurre a tampa para trás e encha o tanque com água fria, ou retire o reservatório de água abrindo a tampa e levantando-a através da alça localizada na parte interior.
- J. Cabeçote Para Encaixe do Portafiltro** - Tamanho Comercial de 58 mm – O tamanho amplo possibilita extração do café de forma mais homogênea.
- K. Portafiltro** - Tamanho comercial de 58 mm – O tamanho amplo possibilita que o café moído fique distribuído de forma mais uniforme e, portanto, mais fácil para ser prensado.
- L. Tubo de Vapor e Água Quente** - A junta com capa de silicone possibilita mover o tubo na posição desejada sem queimar os dedos.
- M. Altura Mais para Xícara** - Amplo espaço de 105 mm para extrair o café diretamente em xícaras e copos altos.

# CARACTERÍSTICAS DE SUA CAFETEIRA PARA ESPRESSO OSTER®



## N. Abertura Cônica Superior Removível

Facilmente removível para limpeza ao puxar a alça para cima. Para mais informações, consulte a página 27.

## O. Luz do MOEDOR

Branca completamente iluminada quando está pronto.

Pisca e emite um sinal sonoro quando está tentando moer, indicando que as comportas do funil de moagem estão completamente abertas.

Totalmente iluminado vermelha quando o motor do moedor está em modo de proteção. (Para mais informações, consulte a página 35.)

## P. Botão de Ligado/Desligado e Luz Indicadora

Pressione o botão para ligar a cafeteira. A LUZ DE LIGADO/DESLIGADO se iluminará e piscará para indicar que está aquecendo. A LUZ DE LIGADO/DESLIGADO permanecerá iluminada quando a cafeteira estiver pronta. A cafeteira entrará automaticamente em modo de repouso após 20 minutos sem uso e a LUZ DE LIGADO/DESLIGADO se apagará.

## Q. Botões de Extração de Café Espresso

### Botão de DOSAGEM MANUAL

Permite dosagens de café que vão além dos pré-ajustes de uma e duas xícaras.

Pressione ou botão para iniciar a extração. Ao atingir a dosagem de café desejada, pressione o botão novamente para parar. Parada automática após 200 ml.

## Botão para 1 XÍCARA

Prepara 1 café espresso - 30 ml seguido de parada automática.

## Botão para 2 XÍCARAS

Prepara 2 cafés espresso - 60 ml seguido de parada automática.

## R. SELETOR e luzes

### Luz do SELETOR

Fica totalmente iluminado quando está pronto. Pisca quando o SELETOR deve ser colocado na posição vertical.

### Luz do Vapor

Torna-se totalmente iluminada quando está pronto para o vapor. Pisca quando atinge a temperatura de vapor e ao resfriar (expulsão de água) à temperatura do espresso.

### VAPOR

Utilizado para aquecer e espumar o leite.

### ÁGUA QUENTE

Fornece 200 ml e em seguida para automaticamente. Use para café preto longo, bebidas quentes como chá, sopas instantâneas e para aquecer as xícaras antes de preparar o café espresso.

# MAIS DETALHES SOBRE SUA CAFETEIRA PARA ESPRESSO OSTER®

## Controle Inteligente de Temperatura de Preparo Temp° IQ *Temperatura Ideal*



O Controle Inteligente de Temperatura de Preparo Temp° IQ é uma tecnologia exclusiva desenvolvida pela Oster para sua Cafeteira para Espresso. Este sistema de 3 vias oferece a temperatura de água precisa e estável, necessárias para proporcionar o café de forma consistente com excelente sabor.

### • Tecnologia Thermoblock

A tecnologia Thermoblock garante um aquecimento rápido e uma temperatura de água precisa para obter a melhor extração de café espresso e leite vaporizado. Somente a quantidade requerida de água é aquecida a fim de obter rapidez e eficiência. O Thermoblock aquece a água para que o espresso seja preparado a 92°C com a extração ideal dos óleos do café moído e prensado. Temperaturas superiores ou inferiores dariam como resultado um espresso com sabor a queimado/amargo ou de sabor fraco.

### • Controlador Avançado PID

O PID monitora e controla o Thermoblock para garantir que o fornecimento da água sobre o café moído e prensado sempre esteja na temperatura exata e necessária.

### • Pré-infusão Moderada

Pequenas quantidades de água são introduzidas moderadamente no café moído e prensado antes do fluxo constante de água para obter um espresso mais saboroso. (Para diferentes configurações de pré-infusão, consulte a página 22).

## Portafiltro de 58 mm

*Extraí a quantidade máxima de sabor*



O cabeçote de encaixe e o portafiltro contam com um tamanho comercial de 58 mm, igual a de cafés locais.

- Seu tamanho mais amplo garante que o café moído se distribua de maneira mais uniforme nos filtros. Torna-se mais fácil de preencher, prensar e eliminar o café moído após seu uso.
- O portafiltro de 58 mm permite uma extração mais uniforme do café moído e prensado, o

que resulta em um café espresso autêntico e delicioso.



## Moedor Integrado com Encaixe Para Tocar e Acionar

*Para moagem fácil e conforme sua necessidade.*

### • Tecnologia para Tocar e Acionar

A tecnologia para tocar e acionar desenvolvida pela Oster, possibilita retirar o café moído diretamente no Portafiltro com um só toque. Simplesmente pressione o Portafiltro para baixo para ativar o moedor.

### • Moedor de Abertura Cônica

O Moedor Integrado oferece a experiência de moagem tudo-em-um. A Abertura Cônica de Aço Inoxidável reforçado permite que o tamanho das partículas de café moído seja consistente, o que minimiza a transferência de calor e reduz a fricção graças à sua rotação suave e lenta.

### • Funil para Grãos de Café

O funil de 250 g conta com uma comporta para evitar derramamento, a qual evita que os grãos de café caiam para fora sobre o balcão. O moedor integrado proporciona uma experiência de moagem tudo-em-um com a Cafeteira para Espresso.

## Preparo Automático e Controle Volumétrico Personalizado

*A quantidade adequada de café espresso na sua xícara*



- A função de preparo automático é a forma mais fácil de preparar um excelente café espresso. Pressione o BOTÃO para UMA ou DUAS XÍCARAS para servir a quantidade correta.
- Todos os Botões de Extração podem ser personalizados para preparar as dosagens de café desejadas. Para mais informação, consulte as páginas 19-20.

## Temperatura de Extração Personalizada

*A temperatura da maneira que você gosta*



- A Cafeteira para Espresso possibilita o ajuste da temperatura da água dos 92°C recomendados (em incrementos de 2°C) para satisfazer suas preferências pessoais. (Para obter mais informação, consulte a página 21.)



# ANTES DE USAR SUA CAFETEIRA PARA ESPRESSO PELA PRIMERA VEZ

## Passo 1. Retire a Embalagem

- Certifique-se de que toda a embalagem foi retirada.

**Importante:** Retire o tampão vermelho que se encontra na base do reservatório de água.

## Passo 2. Posicione a Cafeteira

- Certifique-se de que a cafeteira esteja colocada sobre uma mesa ou balcão seco, estável, plano e horizontal.

## Passo 3. Lave e Seque as Peças

- Lave as partes listadas a seguir com água morna e um detergente suave: jarra para leite de aço inoxidável, filtro de aço inoxidável para uma xícara, filtro de aço inoxidável para duas xícaras, abertura cônica superior de aço inoxidável reforçado, reservatório de água, portafiltro, funil para grãos de café, prensador.
- Enxague e seque completamente cada parte.

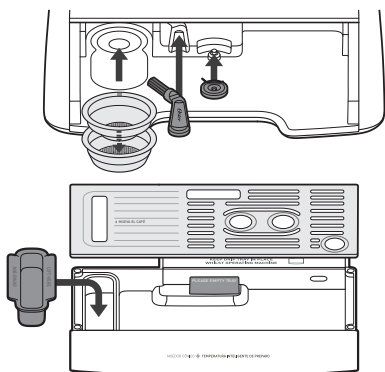
## Passo 4. Coloque os Acessórios no

### • Compartimento para Acessórios atrás da Bandeja de Gotejamento:

- Escova de limpeza e ponta de limpeza.
- À esquerda encontra-se um espaço de armazenamento para guardar os filtros para uma e duas xícaras.

### • Outros Acessórios:

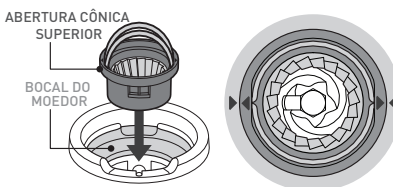
- Coloque a bandeja de moagem no espaço previsto ao lado esquerdo da Bandeja de gotejamento.
- Coloque o prensador no espaço previsto na plataforma de aquecimento.



## Passo 5. Coloque as Peças no Moedor

### • Abertura Cônica Removível

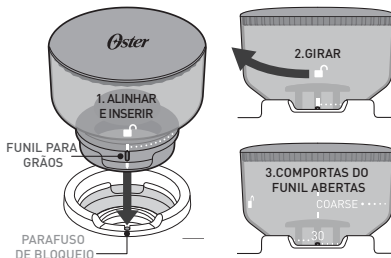
- Usando as alças, coloque a abertura cônica superior sobre o bocal do moedor.
- As setas da abertura cônica superior devem estar alinhadas com as setas do bocal do moedor.
- Uma vez que esteja corretamente inserida, a abertura cônica superior estará no mesmo nível da superfície do bocal do moedor.



- Coloque as alças planas, uma de cada lado.

### • Funil para Grãos de Café

1. Alinhe a borda do funil para grãos com o parafuso de bloqueio vermelho.
  - a) Coloque o funil para grãos sobre o bocal do moedor pressionando levemente para baixo.
2. Gire o funil para a direita para fixá-lo no lugar.
3. Isso abre as comportas do funil (para liberar os grãos de café dentro da abertura cônica). Na posição de moagem 30, as comportas do funil estarão completamente abertas.



- Continue girando o funil para grãos de café para a direita para estabelecer o ajuste de moagem.
- Para começar, recomendamos a configuração de rotina 20.
- Preencha o funil com grãos de café fresco.
- Feche o funil para grãos de café com sua tampa.

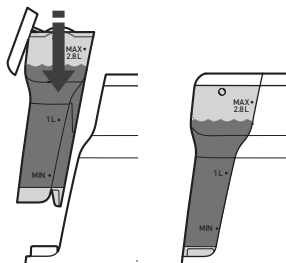
# ANTES DE USAR SUA CAFETEIRA PARA ESPRESSO PELA PRIMEIRA VEZ

## Passo 6. Prepare a Cafeteira

**Importante:** Este passo deve ser efetuado antes do primeiro uso.

### • Encha o reservatório de água

- Abra a tampa e levante o reservatório pelas laterais.
- Encha o reservatório novamente com água fria da torneira.
- Coloque o reservatório de água de volta firmemente em sua posição e feche a tampa.



**Nota:** Certifique-se de que o reservatório de água esteja limpo e livre de resíduos, já que qualquer partícula fina pode bloquear o fluxo de água.

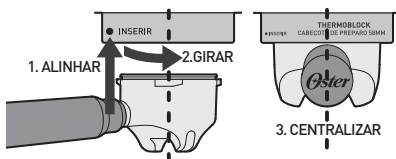
### • Aceso

- Certifique-se de que o SELETOR de vapor e água quente esteja na posição vertical.
- Conecte a cafeteira à uma tomada elétrica da mesma voltagem que sua cafeteira e ligue-a.
- Pressione o BOTÃO DE LIGADO/DESLIGADO para acender a cafeteira.
- A LUZ DE LIGADO/DESLIGADO se iluminará e piscará para indicar que o Thermoblock está aquecendo.
- A LUZ DO MOEDOR estará completamente iluminada uma vez a que cafeteira for ligada.
- Quando os BOTÕES DE LIGADO/DESLIGADO, BOTÕES DA EXTRAÇÃO e as LUZES DO SELETOR estejam completamente iluminadas, a cafeteira estará pronta para as funções de EXTRAÇÃO e SELETOR.



### • Insira o portafiltro

- Coloque filtro para duas xícaras no portafiltro.
- Alinhe o portafiltro com a posição 'INSERIR' localizada à esquerda do cabeçote para encaixe do portafiltro.
- Insira o portafiltro de forma que esteja plano contra o cabeçote para encaixe do portafiltro. Em seguida, gire o cabo para a direita até esteja na posição central.



**Observação:** É normal que o giro do cabo para a posição central seja mais duro durante as primeiras que utilizar o aparelho.

## Passo 7. Prepare sua Cafeteira para espresso

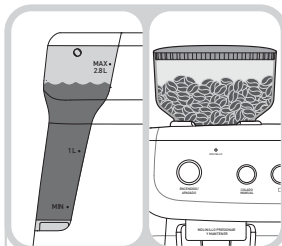
- Pressione o BOTÃO PARA DUAS XÍCARAS e a água deverá começar a fluir a partir do cabeçote para encaixe do portafiltro.
- Permita que a água escorra até que se retenha.
- A cafeteira voltará ao modo de PRONTO.
- Agora sua cafeteira para espresso deverá estar completamente preparada.

**Observação:** durante os primeiros segundos, a bomba emitirá um som mais forte do que o normal a medida que comece a bombear a água.

- Coloque o tubo de vapor sobre a bandeja de gotejamento.
- Gire SELETOR até a posição para ÁGUA QUENTE.
- Deixe que a água escorra por 20 segundos.
- Coloque o SELETOR de volta na posição vertical.
- A cafeteira retornará ao ajuste de PRONTO.
- Agora sua cafeteira para espresso deverá estar completamente preparada.
- Lave o portafiltro e o filtro com água morna seque antes de preparar seu primeiro café.
- Caso não haja fluxo de água a partir do cabeçote para encaixe do portafiltro, repita o passo 7 mais uma vez.
- Caso, ainda assim, não passe água através do cabeçote para encaixe do portafiltro, comunique-se com o Serviço de Atenção ao Consumidor Oster. Os detalhes encontram-se na página posterior.

# INSTRUÇÕES DE USO PARA SUA CAFETEIRA PARA MÁQUINA ESPRESSO

## 1. Verifique a água e os grãos de café

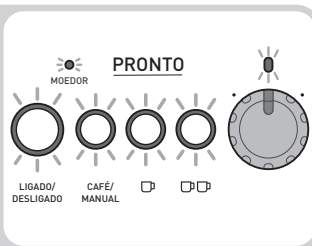


**Recomendação:** Para obter os melhores resultados em seu café espresso, use água filtrada e grãos de café tostados frescos.

## 2. Ligue a cafeteira



Pressione o **BOTÃO DE LIGADO/DESLIGADO**, a luz pisca = aquecendo. **LUZ DE EXTRAÇÃO** E AS **LUZES DO SELETOR DO MOEDOR** completamente iluminada todos completamente iluminados = Moedor pronto para uso.



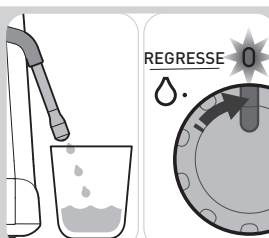
**LUZES DOS BOTÕES DE LIGADO/DESLIGADO** E **SELETOR** Iluminados = Cafeteira para Espresso pronta para uso.

## 3. Aqueça a Xícara Usando Água Quente

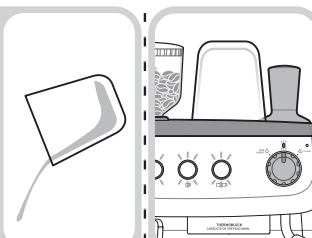
## ou Use a Plataforma de Aquecimento



Coloque a xícara sobre o balcão e posicione o tubo de vapor. Gire o **SELETOR** colocando-o na posição para **ÁGUA QUENTE**.

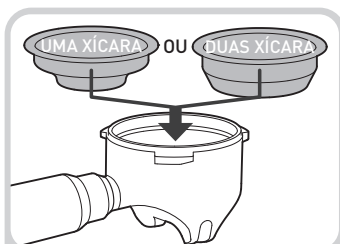


Encha um quarto da xícara com água quente. Coloque o **SELETOR** de volta na posição vertical.



A xícara pode ser aquecida na parte superior da cafeteira quando a mesma estiver **LIGADA**.

## 4. Selecione o Filtro

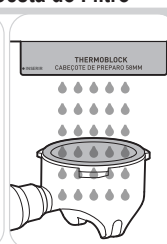


Selecione qualquer uma das seguintes:  
- Filtro para uma xícara.  
- Filtro para duas xícaras.

## 5. Aqueça o Cabeçote para Encaixe do Portafiltro, o Portafiltro e Cesta do Filtro



Pressione o Botão para uma xícara



Segure o Portafiltro sob a cabeçote para encaixe do portafiltro durante o fluxo de água.



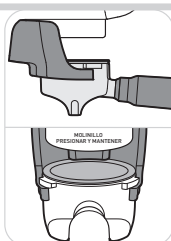
Limpe a cesta de do filtro com um pano seco.

# INSTRUÇÕES DE USO PARA SUA CAFETEIRA PARA MÁQUINA ESPRESSO

## 6. Dosagem do Café Moído



Encaixe ou portafiltro na base do moedor.

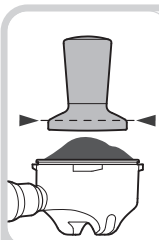


O portafiltro ficará encaixado na posição plana no encaixe da base do moedor.



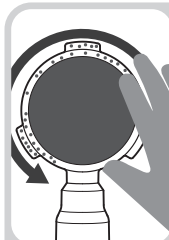
Empurre o cabo para baixo para dosar o café moído na cesta do filtro.

## 7. Prensador



- Uma xícara = 13-15 g de café moído.  
- Duas xícaras = 20-22 g de café moído.  
Prensar uniformemente para atingir o nível indicado.

## 8. Limpe o Excesso de Café

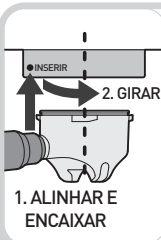


Remova qualquer excesso de café limpando a borda do filtro.

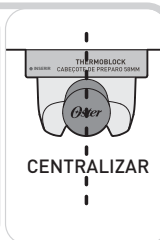


Empurre o café que tenha caído na bandeja de gotejamento para dentro do recipiente para café moído.

## 9. Insira o Portafiltro

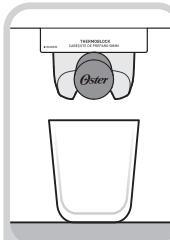


Mantenha o portafiltro plano, alinhado, encaixe e gire-o dentro do cabeçote para encaixe do portafiltro.



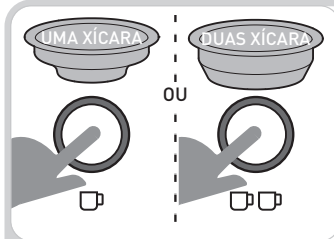
O cabo do portafiltro deve ficar centralizado.

## 10. Posicione a Xícara



Coloque a xícara na bandeja de gotejamento, sob o do cabo do portafiltro.

## 11. Extração do Café Espresso

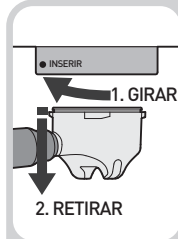


Pressione qualquer um dos seguintes:  
- BOTÃO PARA UMA XÍCARA = café de 30ml.  
- BOTÃO PARA DUAS XÍCARAS = café de 60ml.

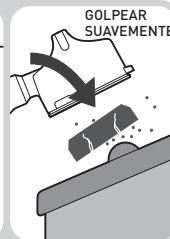


O preparo do café começará e parará automaticamente.

## 12. Retire a Borra de Café



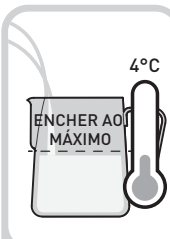
Gire o portafiltro e retire-o do cabeçote para encaixe do portafiltro.



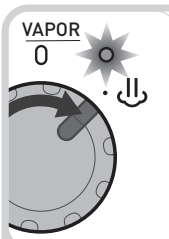
Retire a borra de café usado do portafiltro.

# INSTRUÇÕES DE USO PARA SUA CAFETEIRA PARA MÁQUINA ESPRESSO

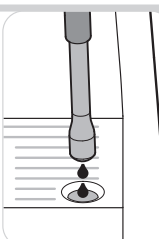
## 13. Jarra para Preparo de Leite



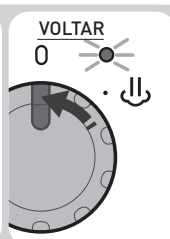
Encha a jarra com leite frio pouco até um abaixo do bico da jarra.



Gire o SELETOR colocando-o na posição para VAPOR. A LUZ DE VAPOR piscará = aquecendo.



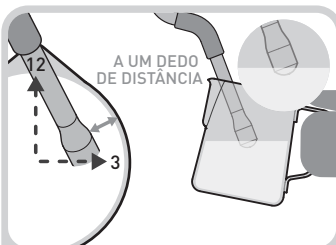
Um pouco de água poderá sair pelo tubo.



Quando a LUZ DE VAPOR estiver ACESA = vapor pronto. Pausar o vapor colocando o SELETOR de volta na posição de desligado.

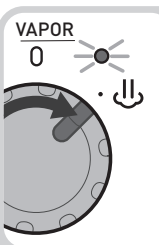
**Dica:**  
Para obter melhores resultados ao espumar o leite, certifique-se de que o vapor esteja aquecido (LUZ DE VAPOR completamente acesa). Você irá escutar a bomba começar a funcionar.

## 15. Posição do Tubo de Vapor

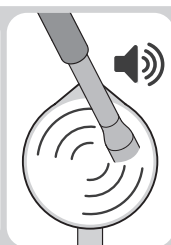


Insira o braço do tubo de vapor como se estivesse posição de 12 horas e sua ponta como se estivesse no horário de 3 horas e a um dedo de distância a borda, e logo abaixo da superfície do leite.

## 16. Começar a Espumar o Leite



Volte a colocar o SELETOR na posição de VAPOR para começar a texturizar o leite.

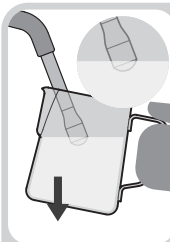


Ao espumar o leite você irá ouvir ruído agudo.



Certifique-se de que esteja sendo feito um redemoinho no leite.

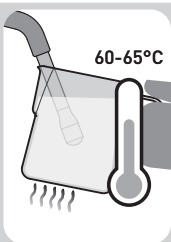
## 17. Espumando o Leite



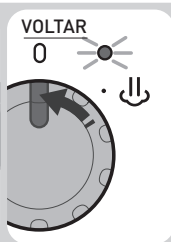
A medida que o nível do leite sobe, abaixe a jarra para manter a ponta um pouco abaixo da superfície.



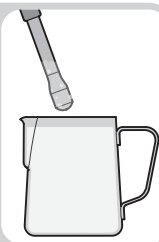
Quando obtiver a espuma desejada, submerja a ponta do tubo de vapor até a metade.



Mova a jarra em movimentos circulares até alcançar a quantidade de espuma desejada.



Coloque o SELETOR de volta na posição vertical.



Retire a jarra do tubo de vapor.

# INSTRUÇÕES DE USO PARA SUA CAFETEIRA PARA MÁQUINA ESPRESSO

## 18. Purgar e Limpar o Tubo de Vapor

<p><b>ÁGUA QUENTE</b> 0</p>	<p>A água com resíduos de leite sairá pelo tubo de vapor.</p>	<p><b>VOLTAR</b> 0</p> <p>Coloque o SELETOR de volta na posição vertical.</p>	<p>Limpe o tudo de vapor e a ponta do tubo com um pano úmido.</p>	<p>Dica: Para manter o rendimento ideal do tubo de vapor, sempre purgue e limpe o tubo de vapor após ter espumado o leite.</p>
<p>Gire o SELETOR até a posição para <b>ÁGUA QUENTE</b> por 1-2 segundos.</p>	<p>A água com resíduos de leite sairá pelo tubo de vapor.</p>	<p>Coloque o SELETOR de volta na posição vertical.</p>	<p>Limpe o tudo de vapor e a ponta do tubo com um pano úmido.</p>	

## 19. Toque Final para Finalizar a Espuma de Leite

<p>Bater a jarra com um leve golpe sobre o balcão. Mover a jarra em movimentos circulares para liberar as bolhas e misturá-las ao leite para uma textura sedosa.</p>	<p>Servir o leite em uma xícara com café espresso com um movimento contínuo.</p>
--	--

## 20. Purga Automática do Thermoblock

<p>0</p> <p>MANTENGA EN SU LUGAR</p>	<p>Quando esfriar para a temperatura de espresso, a LUZ DE VAPOR piscará e a água purgará na bandeja de gotejamento. Mantenha a bandeja de gotejamento em seu lugar.</p>
--------------------------------------	--

## 21. Lavagem das Peças 22. Limpeza da Bandeja de Gotejamento

<p>Lave as peças com água morna.</p>	<p>Verifique se a bandeja de gotejamento precisa ser esvaziada.</p>	<p>Retire a grade da bandeja de gotejamento e separe o recipiente para resíduos de café moído.</p>	<p>Esvazie e lave o recipiente para res. Lave as peças com água morna. íduos de café moído.</p>	<p>Esvazie e lave a bandeja de gotejamento.</p>
--------------------------------------	---	--	---	---

# CONSELHOS PARA MOER E PRENSAR O CAFÉ

## 1. Grãos de café

Para um sabor e extração ideais:

- Compre grãos de café recém-torrados em pequenas quantidades de 250 g para reduzir o tempo de armazenamento.
- Após abrir a embalagem, utilize em no máximo duas semanas.
- Guarde os grãos de café em um recipiente seco e hermético e coloque-os em um armário fresco e escuro.

**Importante:** grãos de café velhos, independentemente do ajuste de moagem, terão uma extração de café rápida resultando em um café espresso com menos sabor.

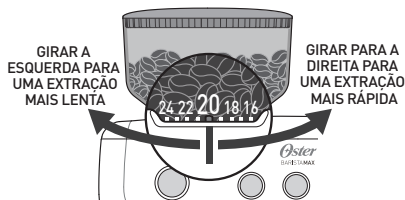
## 2. Configuração da Moagem

Possivelmente será necessário ajustar a configuração de moagem ao usar diferentes tipos de grãos de café, e também dependendo do frescor do grão. A gama de 30 configurações de moagem permite um ajuste - preciso controlando o tamanho da moagem e, finalmente, as características da extração resultante. Talvez sejam necessárias várias tentativas até que você consiga obter a extração ideal. O seletor da configuração da moagem está baseado de acordo com o tempo e o sabor do preparo. Consulte o Guia de Extração para Espresso.

### Dica:

Minutos após a moagem, o café moído perde seus óleos essenciais. Portanto, prepare o café espresso imediatamente após a moagem para maximizar seu sabor e aroma.

- Os ajustes de número menores proporcionam um café moído mais fino e uma extração mais lenta.
- Os ajustes de número maiores proporcionam um café moído mais grosso e uma extração mais rápida.



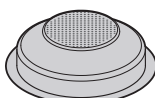
## 3. Filtros

### • Filtros de Parede Simples

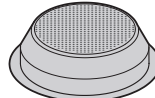
Eles são o estilo original do filtro que é usado ao preparar café expresso. Eles não contêm

a segunda parede, então a pressão é gerada apenas pela moagem de café e pela força com a qual é comprimida quando calcada. Eles trabalham com grãos de café acabados de torrar e moídos na hora. (dentro de 40 dias de torrar)

**Uso:** Mais níveis de especialistas, podem produzir uma experiência melhorada e são usados em cafeterias por profissionais baristas.



Uma Xícara



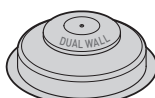
Duas Xícaras

**Nota:** As moagens de café pré-moído são grossas demais para serem usadas com Filtros de Parede Simples.

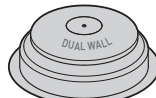
### • Filtros de Parede Dupla

Eles têm uma parede dupla com um pequeno buraco no qual a extração é forçada. Isso cria um nível mais alto de pressão quando ocorre a extração. Funcionam melhor com moagens de café pré-moído, mas também podem ser usadas para moagens de café recém moído.

**Uso:** níveis mais básicos e para o início do uso de máquinas de café expresso, para uso doméstico.



Uma Xícara

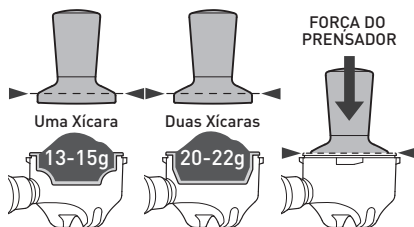


Duas Xícaras

## 4. Dosagem de Moagem e Pressão do Prensado

Para obter melhores resultados, a quantidade de café moído dosado deve ser constante.

**Observação:** É normal que a quantidade correta de café moído sobrepeça a altura do filtro antes de sua prensagem. Prensar o café uniformemente ao nível indicado, com uma pressão firme.



Lembre-se que a prática faz o mestre.

Visite nosso Centro de Café para maiores informações - Oster.com

# CONSELHOS PARA MOER E PRENSAR O CAFÉ COM PERFEIÇÃO

A maneira na qual seu espresso será preparado dirá tudo.

## 1. Tempo de Extração

O tempo de extração é um bom indicador da qualidade do preparo. O tempo ideal do preparo varia entre os tipos e o frescor dos grãos de café. No entanto, em geral, o tempo deve ser entre 20-30 segundos para preparos de Uma e Duas Xícaras.

## 2. Tipo de Preparo

### • Extração Ideal do Café

Um preparo de qualidade tem um fluxo constante com uma consistência similar a do mel quente. O creme resultante é dourado escuro. Os sabores e óleos mais suaves extraídos proporcionarão um espresso rico em sabor.

### • Extração Baixa do Café

A coagem é rápida e de cor clara. O creme resultante é fino e com uma cor marrom clara cremosa, que se dissipa rapidamente. Isto ocorre quando são extraídos muito poucos

óleos essenciais, sabores e cores do café moído, criando um espresso de sabor ácido.

### • Extração Excessiva do Café

Pode ser que haja coagem, ou pode ser que seja lento e gotejar durante toda a coagem. O creme resultante é muito escuro. Isto ocorre quando foram extraídos óleos essenciais em excesso, sabores e cores do café moído. Isto cria um espresso de sabor amargo.

## 3. Observe a Mudança de Cor

A coagem ideal contém 3 elementos:

**Fundo:** Em sua base – começa marrom escuro.

**Corpo:** Se mistura com o fundo – torna-se em uma cor caramelo intenso com reflexos avermelhados.

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



## 4. Guia de Extração do Café Espresso

Utilize esta tabela como guia para melhorar a extração do café espresso de acordo a sua preferência.

	EXTRAÇÃO BAIXA	EXTRAÇÃO IDEAL	EXTRAÇÃO EXCESSIVA
Preparo <sup>A</sup>	Extração de café de fluxo rápido Menos de 15 segundos	Extração de fluxo constante 20-30 segundos	Extração de fluxo lento Mais de 35 segundos
Cor	Marrom pálido Creme-marrom claro	Rico caramelo Creme dourado escuro	Marrom muito escuro Creme-marrom escuro
Gosto	Azedo, ácido, aguado	Rico, suave e vibrante	Amargo, seco, granulado
Tamanho de Moagem <sup>AA</sup>	Demasiado grosso Use uma moagem mais fina	Perfeito	Fino demais Faça uma moagem a mais
Dosagem	Sem café moído suficiente Utilize mais café moído	Uma xícara = 13-15g Duas xícaras = 20-22g	Muito café moído Utilize menos café moído
Prensado	Não usou suficiente força de prensagem Prese mais firme	Força de prensagem exata de 10 a 15 kg de força	Demasiada força de prensagem Prese mais suave

<sup>A</sup> Certifique-se de que os grãos de café ou o café previamente moído sejam frescos.

<sup>AA</sup> Os grãos de café velhos, não importa o ajuste de moagem, terão uma extração rápida e produzirão um espresso com sabor de extração baixo.



# CONSELHOS PARA ESPUMAR O LEITE

Espumar o leite significa vaporizá-lo.

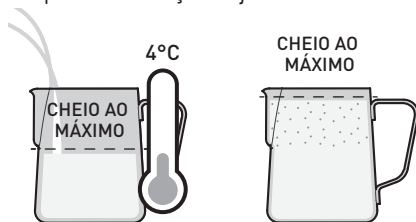
## Elementos Fundamentais para Leite Espumado

O vapor somente aquece o leite. O leite também necessita ser aerado (adicionar ar) para criar a micro espuma a ser bem misturada também. O leite espumado corretamente tem uma micro espuma grossa e com um brilho sedoso. Como atingir a temperatura correta, o posicionamento correto do Tubo de Vapor e quando mover a Jarra de Leite:

### 1. Encha a Jarra de Leite

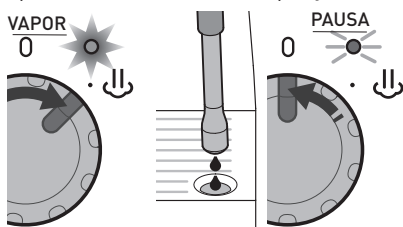
Adicione leite frio ao redor de 4°C em uma jarra de aço inoxidável limpa e fria. Encha até a parte inferior do bico.

**Observação:** Quando for espumado, o volume de leite aumentará ou se “estenderá”. Não ultrapasse a marcação da jarra.



### 2. Preparação do Vapor

Gire o SELETOR até VAPOR. Para obter toda vez os melhores resultados de espuma de leite, deixe que o vapor aqueça. O Vapor estará pronto quando a LUZ DE VAPOR estiver completamente acesa. A Bomba também emitirá o ruído indicando que está funcionando. Pause o vapor retomando o SELETOR à posição vertical.



### 3. Posição

Apoie o Braço do Tubo de Vapor sobre o bico da jarra, na posição de 12 horas do relógio,

colocando a ponta do Tubo de Vapor no leite na posição de 3 horas do relógio, a um dedo de distância da borda da jarra. Mantenha a ponta do Tubo de Vapor logo abaixo da superfície do leite, o que criará uma ação de redemoinho.



### 4. Som

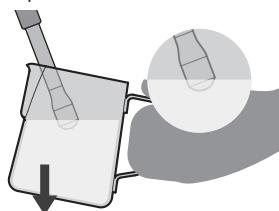
A forma com a qual o ar é introduzido no leite determina a consistência da espuma. Se grandes quantidades de ar for agregada ao leite, a espuma terá bolhas grandes. A introdução de ar no leite deve ser feita de uma maneira suave e controlada, indicada por um suave apito, isso assegurará que o leite tenha uma micro espuma finamente aerada.

**Dica:** Sons ao espumar o Leite.

- Gorgolejo - a ponta não está suficientemente introduzida. Levante a Jarra.
- Som Suave - perfeito para café com leite.
- Chiado - a ponta foi introduzida demais; abaixe a jarra.

### 5. Mantenha a posição da Ponta do Tubo de Vapor

À medida que o vapor esquenta e espuma o leite, este aumentará de volume fazendo com que o nível do leite na jarra suba. Quando isto ocorrer, siga o nível do leite baixando a jarra, mantendo a ponta do Tubo de Vapor um pouco abaixo da superfície do leite.



**Observação:** Alguns ajustes serão necessários quanto à técnica para o uso de leite vegetal.

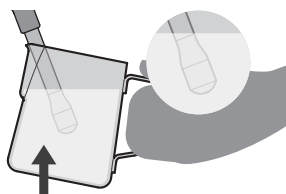
# CONSELHOS PARA ESPUMAR O LEITE

## 6. Quantidade de Espuma

Crie a quantidade de micro espuma que desejar. Os cappuccinos são tradicionalmente preparados com mais micro espuma que um café flat white. (Consulte os Estilos de Café para Provar na página seguinte)

## 7. Submerja a Ponta

Após ter criado a quantidade de espuma desejada, submerja o Tubo de Vapor até a metade do nível do leite. Isso aquecerá o leite por inteiro e extrairá leite ao invés de ar, o que garantirá que o leite e a espuma se misturem entre si, criando uma consistência mais densa e suave.



**Dica:** Temperatura do leite:

- Baixa - se não é aquecido o suficiente, estará morno e com pouca consistência.
- Ideal - veja a tabela a seguir.
- Excessiva - Se é aquecido por tempo demais, começará a ferver ao redor dos 72°C e terá um sabor de queimado perderá toda a consistência.

LEITE	TEMPERATURA
Integral e desnatado	60-65°C
Amêndoas	55-65°C
Soja	55-60°C
Coco	65-70°C

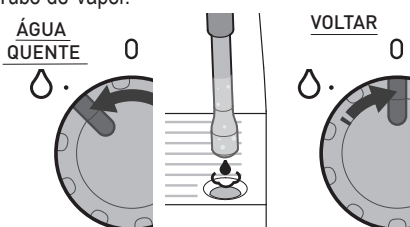
**Observação:** as recomendações anteriores podem variar de uma marca de leite para outra e de acordo com sua preferência de sabor.

## 9. Purgue o Tubo de Vapor

Uma vez que a temperatura correta do leite seja atingida:

- Gire ou SELETOR para a posição vertical e retire a Jarra do Tubo de Vapor.
- Coloque a Jarra de lado.
- Coloque o Tubo de Vapor sobre a Bandeja de Gotejamento.
- Gire o SELETOR para a posição de ÁGUA QUENTE por alguns segundos, em seguida gire o SELETOR de volta para a posição vertical.

Isso eliminará qualquer resíduo de leite que tenha sido aspirado pelo orifício da Ponta do Tubo de Vapor.

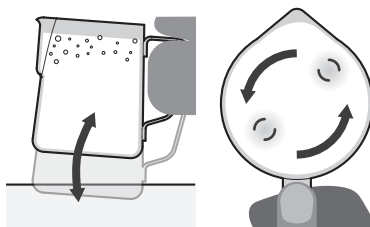


## 10. Limpe o Tubo de Vapor

Limpe o Braço e a Ponta do Tubo de Vapor com um pano limpo e úmido para eliminar qualquer resíduo de leite.

## 11. Agite e Gire a Jarra

Bata a Jarra suavemente contra no balcão para liberar as bolhas maiores de ar que ficaram presas. Faça movimentos circulares com a jarra para que o leite e a espuma se misturem dando "uma consistência" uniforme e uma aparência sedosa.



## 12. Toques Finais

Sirva a Jarra de Leite em sua xícara em um só movimento constante.

Lembre-se que a prática faz o mestre.

Visite nosso Centro de Café para maiores informações - Oster.com

# DIFERENTES ESTILOS DE CAFÉ



## Espresso (Preto Curto)

Espresso é um café concentrado e forte com uma cobertura estável de “creme” na parte superior. O espresso é a base de todo café.

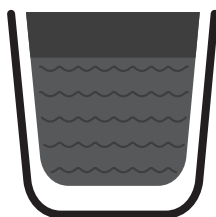
- Xícara de café espresso (90 ml)
- Extração individual ou dupla de espresso (30 ml-60 ml)



## Ristretto

Um ristretto é um espresso extremamente curto, que se distingue por seu sabor intenso e residual.

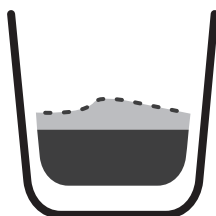
- Xícara de café espresso (30 ml)
- Meia xícara de espresso (15 ml)



## Preto Longo (Americano)

Um espresso tradicional com água quente adicionada. A água quente é primeiramente adicionada para manter o “creme”.

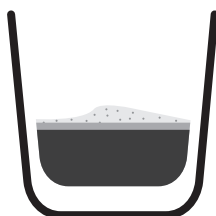
- Xícara ou copo (190 ml)
- Água Quente (a gosto)
- Extração individual ou dupla de espresso (30 ml-60 ml)



## Con Panna

Moca ou Café com creme (Con Panna em italiano), está composto por um espresso coberto de creme ligeiramente batido. Pode ser adicionalmente pulverizado de canela ou chocolate.

- Xícara ou copo (190 ml)
- Extração individual ou dupla de espresso (30 ml-60 ml)
- Creme ligeiramente batido - canela pulverizada.



## Macchiato

Macchiato, (manchado ou marcado em italiano). Tradicionalmente servido como espresso tradicional, com uma pitada de leite frio ou com textura e uma pequena porção de espuma de leite no meio do “creme”.

- Xícara (90 ml)
- Extração individual ou dupla de espresso (30 ml-60 ml)
- Uma pitada de leite frio ou com textura e uma pequena porção de espuma de leite.

# DIFERENTES ESTILOS DE CAFÉ



## Flat White

Um espresso com leite com textura e uma fina cobertura de espuma de leite na parte superior. Uma xícara mais larga criará uma cobertura fina de espuma; a distinção do flat white.

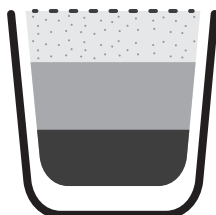
- Xícara larga ou Copo largo (190 ml)
- Extração individual ou dupla de espresso (30 ml a 60 ml)
- Leite e espuma.



## Latte

Um espresso com leite espumado e uma cobertura espessa de um dedo de espuma de leite na parte superior. Uma xícara mais estreita criará uma cobertura mais grossa de espuma.

- Copo ou xícara (220 ml)
- Extração individual ou dupla de espresso (30 ml a 60 ml)
- Leite e espuma.



## Cappuccino

Um espresso com 1/3 de leite espumado ao vapor, coberto com 1/3 de espuma cremosa e pulverizado com chocolate.

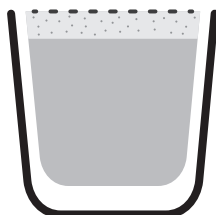
- Xícara (190-240mL)
- Extração individual ou dupla de espresso (30 ml-60 ml)
- 1/3 de leite espumado, 1/3 de espuma de leite - pulverizado com chocolate.



## Moca

Preparado de maneira similar a um cappuccino, mas com a adição de chocolate para beber. Simplesmente misture o chocolate ao espresso antes de adicionar o leite espumado e a espuma de leite.

- Xícara ou copo alto (190-240mL)
- Extração individual ou dupla de espresso (30 ml-60 ml)
- Chocolate para beber (a gosto)
- 1/3 de leite espumado, 1/3 de espuma de leite.



## Babyccino

Leite espumado ao vapor com uma cobertura de leite espumosa. Também pode ser pulverizado com chocolate.

- Xícara pequena (90 ml)
- Sem extração de espresso
- Leite espumado e espuma de leite, pulverizados com chocolate.

# PERSONALIZAÇÃO DOS VOLUMES DE EXTRAÇÃO

A sua Cafeteira para Espresso conta com um Controle Volumétrico de Extração Automática, o qual extrai a quantidade exata de espresso e para automaticamente em seguida.

UMA XÍCARA – Fornece 1 extração de espresso = 30 ml  
DUAS XÍCARAS - Fornece 2 extrações de espresso = 60 ml  
EXTRAÇÃO MANUAL - Fornece até = 200 ml

Pode ajustar as dosagens pré-determinadas para adaptá-los ao seu gosto de café.

**Nota:** Volumes máximos permitidos de extração:

BOTÃO DE UMA XÍCARA 100mL  
BOTÃO DE DUAS XÍCARAS 200mL  
BOTÃO DE EXTRAÇÃO MANUAL 400mL

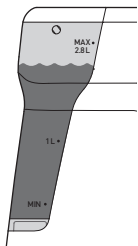
## Preparação para Personalizar o Volume de Extração de café

### • Revise o reservatório de Água

- Certifique-se de que há água suficiente no reservatório.

### • Personalizar - Volume de Extração para Uma Xícara

- Insira Filtro para Uma Xícara no Portafiltro.  
- Encha com café moído. Preense-o.



### • Verifique se Está Aceso

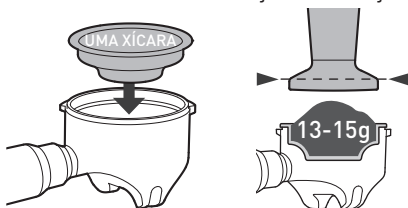
Certifique-se de que:

- A tomada do aparelho esteja bem conectada à tomada elétrica.
- O SELETOR esteja na posição vertical.
- A cafeteira esteja acesa e em modo de PRONTO.



## Personalizar - Volume de Extração para Uma Xícara

- Insira filtro para Uma Xícara no Portafiltro.
- Encha-a com café moído. Preense o café.
- Insira o Portafiltro na Cabeçote de Extração.



- Mantenha o BOTÃO DE UMA XÍCARA pressionado por 4 segundos.
- A LUZ DE UMA XÍCARA piscará durante a extração para indicar que está em modo personalizado.
- O espresso começará a ser extraído.

**PRESSIONE E MANTENHA RESSIONADO POR 4 SEGUNDOS**



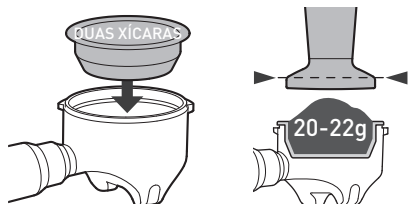
- Uma vez atingido o volume desejado de 1 extração, pressione o BOTÃO DE UMA XÍCARA.
- A extração de espresso será interrompida.

- A cafeteira emitirá um apito e a LUZ DE UMA XÍCARA deixará de piscar.
- O novo volume de extração de espresso foi registrado para UMA XÍCARA.
- A cafeteira voltará ao modo de PRONTO.

# PERSONALIZAÇÃO DOS VOLUMES DE EXTRAÇÃO

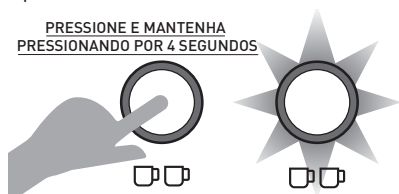
## Personalizar - Volume de Extração para Uma

- Insira uma Cesta de Filtro de Duas Xícaras no Portafiltro.
- Encha com café moído. Preense-o.



- Insira o Portafiltro Cabeçote para seu encaixe.
- Mantenha o BOTÃO DE DUAS XÍCARAS pressionado por 4 segundos.
- A LUZ DE DUAS XÍCARAS piscará durante a extração para indicar que está em modo personalizado.

**PRESSIONE E MANTENHA  
PRESSIONANDO POR 4 SEGUNDOS**



- O espresso começará a ser extraído.
- Quando atingir o volume desejado de 1 extração, pressione o BOTÃO DE UMA XÍCARA.
- A extração de espresso será interrompida.
- A cafeteira emitirá um apito e a LUZ DE UMA XÍCARA deixará de piscar.
- A nova configuração de volume de extração de UMA XÍCARA de espresso ficará gravada.
- A cafeteira voltará ao modo de PRONTO.

## Restaurar todos os Volumes de Extração Pré-determinados:

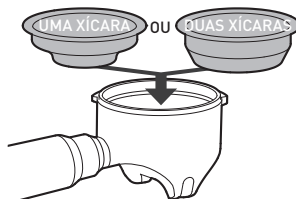
- Mantenha os 3 BOTÕES DE EXTRAÇÃO pressionados ao mesmo tempo por 4 segundos.

**PRESSIONE E MANTENHA PRESSIONADO  
POR 4 SEGUNDOS**



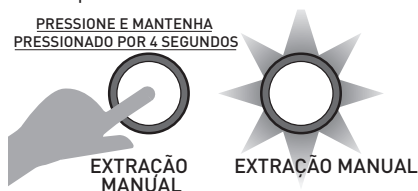
## Personalizar - Volume de Extração Manual

- Insira sua Cesta de Filtro desejada no Portafiltro.
- Encha com café moído. Preense-o.
- Insira o Portafiltro no Cabeçote para Encaixe do Portafiltro.

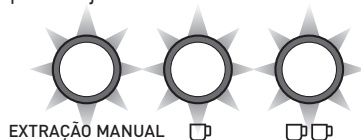


- Mantenha o BOTÃO DE EXTRAÇÃO MANUAL pressionado durante 4 segundos.
- A LUZ DE EXTRAÇÃO MANUAL piscará durante extração para indicar que está em modo personalizado.

**PRESSIONE E MANTENHA  
PRESSIONANDO POR 4 SEGUNDOS**



- O espresso começará a ser extraído.
- Quando atingir o volume de extração desejado, pressione o BOTÃO DE EXTRAÇÃO MANUAL.
- A extração de espresso será interrompida.
- A cafeteira emitirá um apito e a LUZ DE EXTRAÇÃO MANUAL deixará de piscar.
- A nova configuração de volume de EXTRAÇÃO MANUAL de espresso ficará gravada.
- A cafeteira voltará ao modo de PRONTO.
- A CAFETEIRA emitirá um apito e as 3 LUZES DE BOTÕES DE EXTRAÇÃO piscarão juntas.



- As dosagens pré-determinadas de espresso foram restauradas.
- A cafeteira voltará ao modo de PRONTO.

# PERSONALIZAÇÃO DA EXTRAÇÃO DE TEMPERATURA

A Cafeteira para Espresso com característica PID monitora e controla o Thermoblock. O Thermoblock aquece a água para que o espresso ferva a 92°C para uma extração ideal dos óleos ao moer o café prensado.

A temperatura da água utilizada para a extração de espresso pode ser ajustada em incrementos de 2°C entre 88°C - 96°C, a fim de satisfazer suas preferências pessoais.

- As temperaturas mais altas aumentam a amargura e diminuem a acidez.
- As temperaturas mais baixas diminuem a amargura e aumentam a acidez.

## • Verifique se Está Acesa

Certifique-se de que:

- A tomada do aparelho esteja inserida na tomada elétrica.
- O SELETOR esteja na posição vertical.
- A cafeteira esteja acesa e em modo de PRONTO.



## • Acesse o Modo Personalizado de Temperatura de Extração

- Mantenha pressionados simultaneamente os BOTÕES ACESO/APAGADO e de UMA XÍCARA durante 4 segundos. A cafeteira emitirá um apito e a LUZ DE ACESO/APAGADO começará a piscar.

MANTENHA PRESSIONADOS JUNTOS POR 4 SEGUNDOS



**Nota:** A LUZ DE ACESO/APAGADO continuará piscando para indicar que está em modo personalizado.

**Importante:** Se nenhum botão for pressionado dentro de 1 minuto, uma vez o modo personalizado ativado, o aparelho voltará ao estado PRONTO.

## • Ajuste de temperatura de extração

A combinação de LUZES DE EXTRAÇÃO iluminadas indica a temperatura selecionada.

A configuração pré-determinada é:

- 92°C = A LUZ DE UMA XÍCARA iluminada.



EXTRAÇÃO MANUAL

- Para ajustar a temperatura de extração, pressione:

- O BOTÃO DE EXTRAÇÃO MANUAL = botão Com o sinal de menos.
- O BOTÃO DE DUAS XÍCARAS = botão com o sinal de mais.



- 94°C = LUZES DE UMA e DUAS XÍCARAS iluminadas.



EXTRAÇÃO MANUAL

- 96°C = LUZ DE DUAS XÍCARAS iluminada.



EXTRAÇÃO MANUAL

- 90°C = LUZES DE EXTRAÇÃO MANUAL e DUAS XÍCARAS iluminadas.



EXTRAÇÃO MANUAL

- 88°C = LUZ DE EXTRAÇÃO MANUAL iluminada.



EXTRAÇÃO MANUAL

## • Confirmar a Temperatura de Extração

- Pressione o BOTÃO de ACESO/APAGADO para memorizar sua seleção. A cafeteira emitirá um apito e sairá do modo personalizado.

-A cafeteira voltará ao modo de PRONTO.

# PERSONALIZAÇÃO DA EXTRAÇÃO DE TEMPERATURA

Sua Cafeteira para Espresso com característica PID também controla o fluxo de água durante a pré-infusão. Isto ajuda a obter um espresso mais saboroso.

É possível selecionar entre três configurações de pré-infusão para satisfazer suas preferências pessoais.

## - Pré-infusão Suave de Extração:

São introduzidas pequenas quantidades determinadas de água no café moído prensado, agregando suavemente umidade a fim de abrir o sabor do café em preparação para um fluxo constante de água. Esta é a configuração pré-determinada da unidade.

- **Pré-infusão Distintiva:** libera-se uma dose individual e definida de água no café moído e prensado, seguida de um breve período de descanso e logo um fluxo constante de água.

- **Pré-infusão Constante:** Proporciona um fluxo de água constante do princípio ao fim.

## • Aceder ao Modo Personalizado de Pré-infusão

- A cafeteira está acesa e no modo de PRONTO.

- Mantenha pressionados

SIMULTANEAMENTE os BOTÕES DE ACESO/APAGADO e de UMA E DUAS XÍCARAS por 4 segundos. A cafeteira emitirá um apito e a LUZ DE ACESO/APAGADO começará a piscar.

MANTENHA PRESSIONADOS JUNTOS POR 4 SEGUNDOS



# RESTAURANDO TODAS AS CONFIGURAÇÕES PRÉ-DETERMINADAS

É possível reestabelecer facilmente todas as configurações aos valores pré-determinados de fábrica.

## Restoure todas as configurações pré-determinadas

- A cafeteira está acesa e em modo de PRONTO.

MANTENHA PRESSIONADOS JUNTOS POR 4 SEGUNDOS



- Mantenha pressionados o botão de de EXTRAÇÃO ao mesmo tempo durante 4

## • Seleção de Configuração de Pré-infusão

A LUZ DE EXTRAÇÃO iluminada indica a configuração de pré-infusão selecionada.

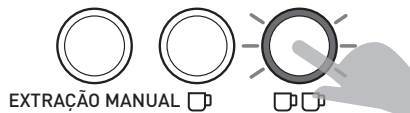
A configuração pré-determinada é:

- **Extração Suave** = BOTÃO DE UMA XÍCARA. A LUZ DE UMA XÍCARA se iluminará.



- Para selecionar uma configuração de pré-infusão pressione:

- **Distintivo** = BOTÃO DE DUAS XÍCARAS. A LUZ DE DUAS XÍCARAS se iluminará.



- **Constante** = BOTÃO DE EXTRAÇÃO MANUAL. A LUZ DE EXTRAÇÃO MANUAL se iluminará.



## • Confirmar as configurações de pré-infusão:

- Pressione o BOTÃO DE ACESO/APAGADO para memorizar sua seleção. A cafeteira emitirá um apito e sairá do modo personalizado.

- A cafeteira voltará ao modo de PRONTO.

segundos.

- A cafeteira emitirá um apito e as LUZES DE ACESO/APAGADO, assim como as 3 LUZES DOS BOTÕES DE EXTRAÇÃO, piscarão juntas.

- Todas as configurações pré-determinadas do espresso foram reestabelecidas.

- A cafeteira voltará ao modo de PRONTO.





# MANUTENÇÃO E LIMPEZA - CAFETEIRA PARA ESPRESSO

O processo de preparação do espresso implica na extração de óleos do café moído. Os depósitos de café moído e os óleos se acumulam com o tempo, afetando o sabor do café e o funcionamento da cafeteira para espresso. Purgar a água através do Portafiltro e do Tubo de Vapor, antes e depois de preparar cada café, é a forma mais fácil de manter limpa sua cafeteira para café espresso. (Consulte as INSTRUÇÕES DE USO PARA SUA CAFETEIRA PARA ESPRESSO nas páginas 9-12)

## Limçando os Acessórios e as Peças Removíveis

- Limpe as peças em água morna com um detergente suave, enxágue e seque.

**Nota:** Não utilize agentes de limpeza alcalinos, abrasivos ou esponjas metálicas, já que podem riscar a superfície das peças.

Peças aptas para uma lava-pratos automática:

- Jarra de Leite de Aço Inoxidável
- Bandeja de Gotejamento de Aço Inoxidável
- Cesta de Filtro de Uma Xícara de Aço Inoxidável
- Cesta de Filtro de Duas Xícaras de Aço Inoxidável

Peças aptas para ou lava-pratos automática na **GRADE SUPERIOR**:

- Abertura Cônica Superior Reforçada de Aço Inoxidável
- Recipiente de Moagem

## Peças inaptas para lava-pratos automática:

- Tanque de Água
- Portafiltro
- Funil para Grãos
- Bandeja de Gotejamento
- Prensador
- Ponta (parafuso) de Limpeza
- Escova de Limpeza

## Limçando a Placa de Aquecimento e Exterior

• **Quando seja necessário**, limpe a cafeteira com um pano suave e úmido e com um detergente suave. Seque.

**PRECAUÇÃO:** Para evitar danos ao aparelho, **NÃO** use agentes de limpeza alcalinos, abrasivos ou esponjas metálicas.

**ADVERTÊNCIA:** Não submerja a cafeteira na água.

## Limçando a Bandeja de Gotejamento e o Recipiente de Moagem

### • Quando seja necessário

Esvazie caso apareça o indicador vermelho de nível de água através da Grade; do contrário, a água transbordará.

**Nota:** Com o tempo, é normal que o interior da Bandeja de Gotejamento e o Recipiente de Moagem fiquem manchados pelos óleos ao moer o café.

### • Semanal

Limpe em água morna com um detergente suave, enxague e seque.

## Limpeza do Portafiltro e a Cesta de Filtro

### • Cada vez que a Use

Lave depois de cada uso enxaguando-os com água morna corrente.

### • Intervalos Regulares

Em água com morna com um detergente suave, enxague e seque.

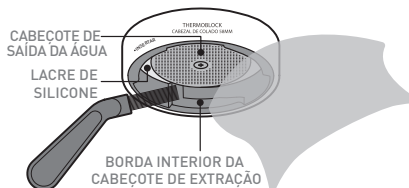
## Limpeza Cabeçote de Saída de Água e Cabeçote de Extração

### • Cada vez que a Use

Lave em água corrente antes de fazer um espresso. (Consulte as INSTRUÇÕES DE USO PARA SUA CAFETEIRA PARA ESPRESSO na página 9)

### • Semanal

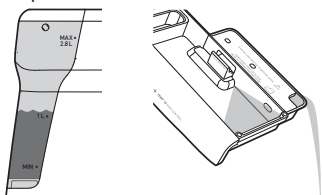
- Purgue a água através da Cabeçote de Extração pressionando o botão de UMA XÍCARA.
- Permita que a água corra até ficar retida.
- Com a Escova de Limpeza, elimine qualquer borra de café ao redor da borda interior da Cabeçote de Extração e do Lacre de Silicone. Limpe a Cabeçote de Saída de Água com um pano úmido.



# MANUTENÇÃO E LIMPEZA - CAFETEIRA PARA ESPRESSO

## Preparação para a Limpeza

- Certifique-se de que haja, ao menos, 1 litro de água no reservatório.
- Esvazie a Bandeja de Gotejamento e coloque-a de volta.



- A cafeteira está acesa e no modo de PRONTO.



## Lacre de Silicone da Cabeçote de Extração

Um Lacre de Silicone encontra-se na Cabeçote de Extração, o qual cria uma vedação contra a Cesta de Filtro no preparo de um espresso.

**Importante:** quando não usar a unidade, recomendamos que não deixe o Portafiltro inserido na Cabeçote de Extração, já que isso reduzirá a vida útil do Lacre.

Com o tempo, este Lacre perde sua elasticidade e pode requerer substituição. É possível que seja necessário substituí-lo, caso haja vazamento de café espresso líquido ao redor do Portafiltro durante a extração. Ou se o Portafiltro estiver solto, caso se encontre completamente rodado na posição central.

**Nota:** Comunique-se com Oster caso creia que seja necessário substituir o Lacre da Cabeçote de Extração. Não tente trocar o Lacre de Silicone sem antes consultar a Oster.

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA - CAFETEIRA PARA ESPRESSO

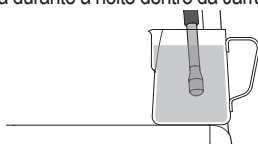
## Limpeza do Tubo de Vapor

### • Cada Vez que a Use

- Depois de espumar o leite, purgue o Tubo de Vapor girando o botão para ÁGUA QUENTE por apenas 1-2 segundos.
- Limpe o Tubo de Vapor com um pano úmido. (Consulte as INSTRUÇÕES DE USO PARA SUA CAFETEIRA PARA ESPRESSO na página 12)

### • Cada 2-3 Meses

- Deixe o Tubo de Vapor de molho com água morna durante a noite dentro da Jarra de Leite.

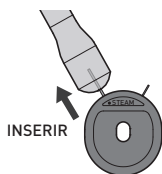


- Deixe correr água quente através do Tubo de Vapor durante 40 segundos.

### • Desobstruindo o Tubo de Vapor

Caso a ponta do Tubo de Vapor se obstrua com resíduos de leite:

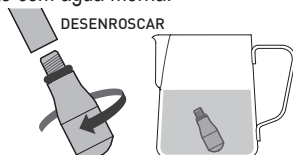
- Insira a Ponta de Limpeza "VAPOR" mais grossa no orifício do Tubo de Vapor e remova os resíduos.



- Deixe correr água quente através do Tubo de Vapor durante 40 segundos.

### • O Tubo de Vapor Permanece Obstruído:

- Desenrosque a ponta do Tubo de Vapor e deixe-a de molho toda a noite na Jarra de Leite com água morna.



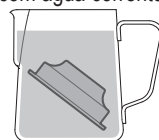
- Pela manhã, enxague a Jarra e a Ponta do Tubo de Vapor com água corrente.

- Use a Ponta de Limpeza "Vapor" mais grossa para limpar a Ponta do Tubo de Vapor.
- Certifique-se de que o anel elástico vermelho esteja presente e sem danos.
- Enrosque a Ponta do Tubo de Vapor no Braço do Tubo de Vapor.
- Deixe correr água quente através do Tubo de Vapor durante 40 segundos.

## Limpeza das Cestas de Filtro

### • Cada 2-3 meses

- Deixe a(s) Cesta(s) de Filtro de molho durante a noite na Jarra de Leite com água morna.
- Pela manhã, enxague a Jarra e a(s) Cesta(s) de Filtro com água corrente.



- Coloque a Cesta de Filtro no Portafiltro (sem café) e insira-o na Cabeçote de Extração.

- Pressione o BOTÃO DE UMA XÍCARA.
- Permita que a água escorra até se reter.

### • Desobstruindo as Cestas Filtro de Parede Dupla

Se a Cesta de Filtro de Parede Dupla se obstrui com o café moído:

- Insira a Ponta de Limpeza para "FILTRO" mais fina no orifício de saída e retire-a.



- Coloque a Cesta de Filtro no Portafiltro (sem café) e insira-o na Cabeçote de Extração.

- Pressione o BOTÃO DE UMA XÍCARA.
- Permita que a água escorra até se reter.
- Repita a operação se necessário.

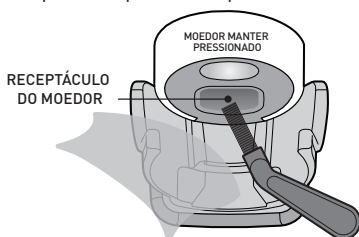
# MANUTENÇÃO E LIMPEZA – MOEDOR

As Aberturas Cônicas são utilizadas para moer os grãos de café a um tamanho adequado durante o processo de extração de café espresso. Com o tempo, os restos de café moído e óleos vão se acumulando, afetando o sabor do café espresso e o funcionamento do Moedor Integrado.

## Limpeza do Receptáculo e a Saída do Moedor

### • Semanal

Elimine os restos de café da Base e do Receptáculo do Moedor com a Escova de Limpeza. Limpe com um pano úmido e seque.



## Limpeza do Funil para Grãos

### • Cada 2-3 meses

Caso o Moedor seja usado com frequência (todos os dias), o Funil para Grãos de Café deve ser limpo para garantir o melhor rendimento do Moedor Integrado.

**PRECAUÇÃO:** Para evitar danos ao aparelho, NÃO use agentes de limpeza alcalinos, abrasivos ou esponjas metálicas.

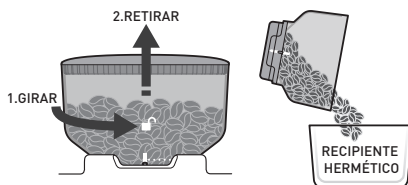
**ADVERTÊNCIA:** não submerja a cafeteira em água.

### • Preparação para a Limpeza

- Certifique-se de que a cafeteira esteja apagada e desconectada da tomada elétrica.
- Tome nota da Configuração atual do Moedor. Isso servirá de base para ajustar a Configuração do Moedor após a limpeza.

### • Retire e limpe o Funil para Grãos

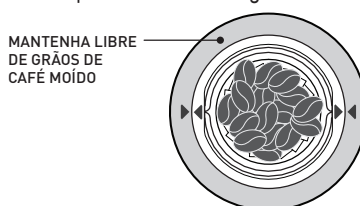
- Gire o Funil para Grãos completamente para a esquerda, para fechar as comportas do Funil e desbloquear o Funil para Grãos.
- Retire o Funil para Grãos do Colar do Moedor e guarde os grãos de café restantes em um recipiente hermético para conservar seu frescor.
- Lave o Funil para Grãos em água morna com sabão, enxague e seque. Deixe que o



Funil para Grãos repouse dos para permitir uma secagem de ar completa antes de devolvê-la ao seu lugar.

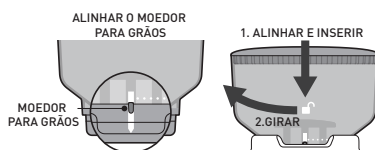
### • Voltando a Colocar o Funil para Grãos

- Certifique-se de que a área ao redor das Aberturas Cônicas esteja livre de grãos de café ou café moído antes de tentar retornar o Funil para Grãos a seu lugar.



**Nota:** Os grãos de café ou as moagens ficam retidos na parte superior das Aberturas Cônicas ou no Colar do Moedor. Caso isto ocorra, consulte a Seção de Manutenção e Limpeza, páginas 27-28.

- Volte a colocar o Funil para Grãos no Colar do Moedor e gire-o para a direita para fixá-lo em seu lugar. Abra as Comportas do Funil.
- Restabeleça a Configuração do Moedor que estava utilizando antes.



- Volte a encher o Funil para Grãos com grãos de café.

**Nota:** Após a limpeza, a Configuração de Moagem ideal pode ter mudado. Pode ser necessário ajustar a Configuração do Moedor. Use a informação fornecida nas páginas 14-15 para ajudá-lo a encontrar sua Configuração de Moagem ideal.

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA – MOEDOR

## Limpeza das Aberturas Cônicas, Colar do Moedor e Funil

### • 1-2 meses

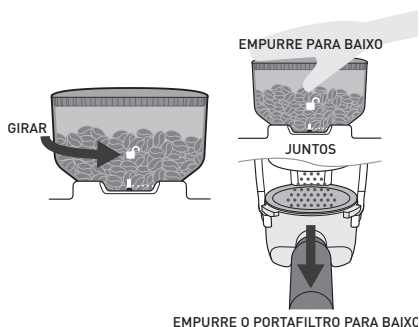
Si ou Moedor é usado com frequência (todos os dias), as Aberturas Cônicas devem ser limpas para garantir o melhor rendimento do Moedor Integrado. A limpeza regular permite às Aberturas Cônicas de fornecer resultados de moagem constantes, o qual é especialmente importante quando se moer grãos de café para espresso.

### • Moer o Excesso de Grãos de Café

- A cafeteira está acesa e em modo PRONTO.
- Tome nota da Configuração atual do Moedor. Desta maneira formará a base para ajustar a Configuração do Moedor após a limpeza.
- Insira a Cesta de Filtro de Duas Xícaras no Portafiltro.
- Insira o Portafiltro no Receptáculo do Moedor.

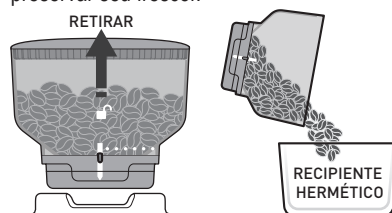


- Gire o Funil para Grãos completamente para a esquerda para fechar as comportas do Funil e desbloquear o Funil para Grãos. O Funil para Grãos se levantará um pouco.
- Coloque sua mão sobre o Funil para Grãos e empurre-o ligeiramente para baixo. Ao mesmo tempo, pressione a Cabeçote de Extração para ativar o Moedor. Continue moendo até que não saia mais café moído do Moedor.



- Retire o Portafiltro e elimine os grãos restantes, já que estes serão grossos demais para o café espresso.

- Retire o Funil para Grãos do Colar do Moedor e armazene os grãos de café restantes em um recipiente hermético para preservar seu frescor.



### • Preparação para a Limpeza

- Certifique-se de que a cafeteira esteja apagada e desconectada da corrente elétrica.

**PRECAUÇÃO:** deve-se ter cuidado ao limpar as Aberturas Cônicas do Moedor já que são afiadas.

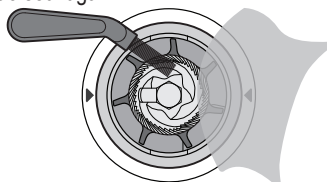
### • Limpeza da Abertura Cônica Superior

- Dobre as duas asas para cima e levante a Abertura Cônica Superior do Colar do Moedor.
- Lave a Abertura Cônica Superior em água morna com um detergente suave, enxague e seque.

**Nota:** Pontos e marcas na superfície das Aberturas Cônicas são parte do processo de endurecimento. Estas marcas não afetam O rendimento do Moedor ou o sabor do Espresso.

### • Limpeza do Colar do Moedor, da Abertura Cônica Inferior e o Compartimento do Moedor

- Utilize a escova de limpeza ou um Aspirador para remover completamente qualquer partícula de café das partes e superfície do Compartimento do Moedor. Pode-se usar um pano úmido para limpar o interior do Colar do Moedor.
- Permita que as peças sequem completamente ao ar livre antes de retorná-las ao seu lugar.

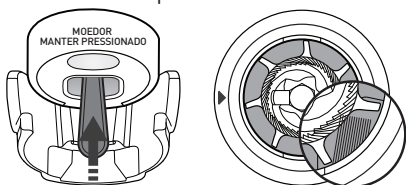


# MANUTENÇÃO E LIMPEZA – MOEDOR

**ADVERTÊNCIA:** Não coloque água ou qualquer outro líquido no Receptáculo do Moedor.

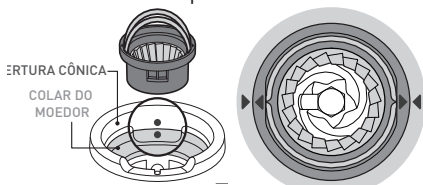
## • Limpeza do Duto do Moedor

- Introduza a Escova de Limpeza pelo orifício na parte inferior do Duto do Moedor para limpar e escovar as paredes internas.
- Caso o duto esteja limpo, as cerdas da Escova de Limpeza estarão visíveis no interior do Receptáculo do Moedor.



## • Colocando de volta a Abertura Cônica Superior

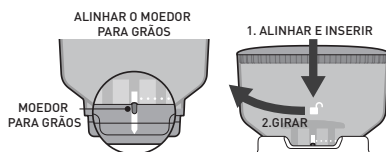
- Certifique-se que as flechas da Abertura Cônica Superior estejam alinhadas com as flechas do Colar do Moedor.
- Usando as duas asas, volte a colocar a Abertura Cônica Superior no Colar do Moedor.
- Uma vez que esteja corretamente instalada, a Abertura Cônica Superior estará alinhada no mesmo nível da superfície do Colar do Moedor.



- Coloque as asas planas, uma de cada lado.

## • Colocando de volta o Funil para Grãos

- Certifique-se que o Funil para Grãos esteja alinhado com as linhas verticais brancas da sua base.
- Alinhe e insira o Funil para Grãos no Colar do Moedor pressionando firmemente para baixo.
- Gire o Funil para Grãos para a direita para fixar o Funil em seu lugar e abri-lo.
- Restabeleça o tipo de moagem programado anteriormente à limpeza.
- Volte a encher o Funil para Grãos com grãos de café.



**Nota:** Após a limpeza, a Configuração de Moagem ideal pode ter mudado. Pode ser necessário ajustar a Configuração de Moagem. Para a Configuração de Moagem ideal consulte a informação proporcionada nas páginas 14- 15.

## Ajuste da Abertura Cônica Inferior

A Abertura Cônica foi feita em Aço Inoxidável reforçado para maior durabilidade. No entanto, após o uso prolongado, as Aberturas Cônicas podem necessitar ajustes a fim de compensar o desgaste.

Caso as moagens estejam muito grossas quando a Configuração do Moedor estiver abaixo de 2 e o espresso estiver sub extraído, provavelmente a Abertura Cônica Inferior necessitará ser ajustada.

Entre em contato com o Serviço de Atenção ao Cliente Oster (procure mais detalhes na página posterior) caso acredite que a Abertura Cônica Inferior necessite de ajustes.

**Importante:** Antes de entrar em contato com o Serviço de Atenção ao Cliente Oster, certifique-se de que os grãos utilizados são recém-tostados e que o funil superior está instalado corretamente. Caso o funil superior não esteja instalado corretamente, o moedor produzirá uma moagem grossa de café. Moer o excesso de grãos de café e limpe a câmara superior do moedor.

**Importante:** os grãos velhos de café, independentemente do ajuste do moedor, terão uma extração rápida e produzirão um espresso de extração baixa.

**Nota:** O Serviço de Atenção ao Cliente de Oster pode determinar se Calços de Ajuste do moedor inferior são necessários. Não tente agregar calços sem antes consultar o Serviço de Atenção ao Cliente Oster.

## CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO – CAFETEIRA PARA ESPRESSO

Após o uso contínuo, sua Cafeteira para Café Espresso pode desenvolver uma acumulação de depósitos minerais e, portanto, necessitará ser descalcificada ocasionalmente.

Recomende-se descalcificar sua Cafeteira para Espresso cada 4-6 meses, embora este período dependerá da dureza da água e a frequência de utilização da cafeteira.

### Solução para Descalcificar

A. Vinagre branco e água morna.

### Ciclo de Descalcificação

O ciclo de descalcificação dura aproximadamente 10 minutos.

**Importante:** Caso o Ciclo de Descalcificação não se complete ou seja interrompido, pouco importa a Etapa de Descalcificação, então, o Ciclo de Descalcificação necessitará ser reiniciado desde o princípio.

### Preparação para o Ciclo de Descalcificação

#### • Encha o Reservatório de Água com a Solução

A. Encha o Reservatório de Água com 1 litro de água morna.

ou

B. Em um Reservatório de Água vazio, adicione metade da tampa cheia de Oster Liquid Descaler. Encha o Reservatório de Água com 1 litro de água morna. Permita que a solução se misture completamente.

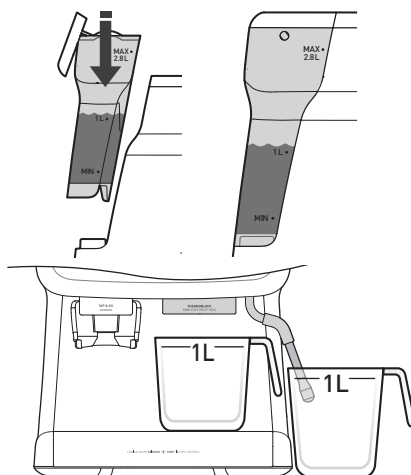
ou

C. Em um Reservatório de Água vazio, adicione 1/2 de sobremesa de vinagre branco. Encha o Reservatório de Água com 1 litro de água morna. Permita que a solução se misture completamente.

- Reinstale o Reservatório de Água em sua posição.

#### • Posicione os Reservatórios

- Coloque um recipiente de 1 litro na Cabeçote de Extração e outro recipiente de 1 litro sob o Tubo de Vapor.



#### • Verifique se está Ligado

Certifique-se de que:

- A tomada do aparelho esteja bem conectada à fonte elétrica e ligada.
- O Seletor esteja na posição vertical.
- A cafeteira esteja acesa e em estado PRONTO.



#### • Acessando o Ciclo de Descalcificação

- Mantenha os BOTÕES DE ACESO/APAGADO e DUAS XÍCARAS pressionados simultaneamente durante 4 segundos. A cafeteira emitirá um apito, e a combinação de luzes ACESO/APAGADO e VAPOR piscarão intermitentemente.

**PRESIONE Y MANTÉNGASE JUNTOS POR 4 SEGUNDOS**



# CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO – CAFETEIRA PARA ESPRESSO

**Nota:** A LUZ DE ACESO/APAGADO continuará piscando até a finalização do Ciclo de Descalcificação.

**Importante:** Caso o Passo 1 de Descalcificação não se inicie dentro de 1 minuto, após a inicialização do Ciclo de Descalcificação, a cafeteira sairá do Ciclo de Descalcificação e regressará ao modo de PRONTO.

**Importante:** O Ciclo de Descalcificação pode ser interrompido a qualquer momento pressionando o BOTÃO DE ACESO/ APAGADO.

## Paso 1. Inicie ou Ciclo de Descalcificação

- Gire o SELETOR até a posição de VAPOR.
- A LUZ DE VAPOR agora estará completamente iluminada.
- A bomba funcionará e a água quente sairá através da Cabeçote de Extração e o Tubo de Vapor. Durante um período de 2 minutos a Bomba fará diferentes ruídos.
- Uma vez a água quente tiver parado de correr através da Cabeçote de Extração e o Tubo de Vapor, este passo estará finalizado.
- A LUZ DE VAPOR deixará de se iluminar e a LUZ do SELETOR começará a piscar. Isto indicará que o aparelho terá terminado este passo.
- Gire o SELETOR para a posição vertical.
- A LUZ DO SELETOR estará então completamente iluminada.
- Avance para o Passo 2.

## Paso 2. Preparação para a Purga

**Importante:** São permitidos o máximo de 5 minutos para completar este passo antes que o Ciclo de Descalcificação se termine.

- O Tubo de Vapor e a Cabeçote de Extração deverão agora ser purgados com água limpa a fim de eliminar a solução de descalcificação.

## • Enxague o Reservatório de Água

- Retire o Reservatório de Água e enxágue-o completamente com água corrente. Verifique que todo resíduo de solução de descalcificação tenha sido removido.

## • Encha o Reservatório de Água

- Encha o Reservatório de Água até a marca de “1 Litro” com água fria da torneira e volte a inseri-lo na cafeteira.

## • Esvazie os Recipientes

- Esvazie a água dos recipientes e coloque-os de volta no lugar.
- Passe ao Passo 3.

## Passo 3. Comece a Purgar

- Gire o SELETOR para a posição de VAPOR.
- A LUZ DE VAPOR estará então completamente iluminada.
- A Bomba será iniciada e a água quente sairá através da Cabeçote de Extração e o Tubo de Vapor. Durante um período de 2 minutos a Bomba fará diferentes ruídos.
- Uma vez que a água quente tenha deixado de correr através da Cabeçote de Extração e do Tubo de Vapor, o Ciclo de Descalcificação terá sido completada.

## Ciclo de Descalcificação Completo

- Para indicar a finalização do Ciclo de Descalcificação a cafeteira emitirá um apito e a LUZ DE ACESO/APAGADO deixará de piscar.
- A LUZ DE VAPOR deixará de se iluminar e a LUZ do SELETOR começará a piscar indicando que o SELETOR deve retornar à posição vertical.
- Gire o SELETOR para a posição vertical.
- A cafeteira voltará ao modo de PRONTO.

## Limpeza do Ciclo de Descalcificação

- Esvazie a água dos recipientes e limpe-os.



# GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS – CAFETEIRA ESPRESSO

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
A manivela do Portafiltro está muito apertada para girar	A vedação de silicone da cabeçote é nova e necessita ajustes.	Continue utilizando-o. Esta vedação se acomodará durante as primeiras utilização e, então, será mais fácil de girar.
	Moagens em excesso sendo utilizadas.	Utilize menos moagens de café.
O Portafiltro está frouxo ou se solta durante a extração de espresso	O Portafiltro não está colocado corretamente ou não está apertado o suficiente.	Certifique-se de que as três linguetas do Portafiltro estão completamente inseridas na Cabeçote de Extração e viradas na posição central. Consulte o Guia de Preparação de Café, página 10.
	Não foi colocada uma Cesta de Filtro no Portafiltro.	Certifique-se de inserir uma Cesta de Filtro no Portafiltro antes de usar a Cabeçote de Extração.
	A vedação de Silicone da Cabeçote de Extração está danificada ou desgastada.	Consulte a Seção de Manutenção e Limpeza, página 24. Entre em contato com o Centro de Atenção ao Cliente Oster.
O café espresso escorre ou goteja por um lado da Cabeçote de Extração durante a extração	O café moído é muito fino.	Mude para uma Configuração de Moagem mais grossa.
	Utilizou-se demasiado café moído.	Coloque menos café moído.
	O café moído foi compactado com pressão excessiva.	Aplice menos pressão ao compactar o café.
	A borda superior da Cesta de Filtro não foi limpa dos restos de café moído.	Limpe ao redor da borda superior da Cesta de Filtro antes de inseri-la na Cabeçote de Extração. Consulte o Guia de Preparação de Café, página 10.
	A borda superior da Cabeçote de Extração ou a Vedação de Silicone da Cabeçote de Saída de Água está suja.	Limpe a borda superior do Cabeçote de Extração com a Escova de Limpeza e um pano úmido. Consulte a Seção de Manutenção e Limpeza, página 23.
	A vedação da Cabeçote de Extração está danificada ou desgastada.	Consulte a Seção de Manutenção e Limpeza, página 24. Comunique-se com o Centro de Atenção ao Cliente Oster.
O café espresso não está saindo	Não há água no Reservatório de Água.	Encha o Reservatório com água. Acione a água através da Cabeçote de Extração, pressione o BOTÃO DE UMA XÍCARA. Permita que a água corra.
	O café moído é muito fino.	Mude para uma Configuração de Moagem mais grossa.
	Utilizou-se café moído em demasia.	Coloque menos café moído.
	O café moído foi compactado com muita pressão.	Aplice menos pressão ao prensar o café.
	Uma dosagem personalizada está sendo utilizada.	Restabeleça as dosagens de café pré-determinadas. Consulte a Seção: Personalizável – Dosagens de Extração, páginas 19-20.

# GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS – CAFETEIRA ESPRESSO

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
O café espresso não está saindo	A cesta de filtro está obstruída.	Consulte a Seção de Manutenção e Limpeza, páginas 23-25.
	A Cabeçote de Extração está suja.	Veja Ciclo de Descalcificação, página 29-30.
	A Cabeçote de Extração está obstruída.	Efetue um Ciclo de Descalcificação. Veja Ciclo de Descalcificação, páginas 29-30.
O espresso sai em gotas (Demasiada Extração)	O café moído é muito fino.	Mude para uma Configuração de Moagem mais grossa.
	Foi utilizado café moído em excesso.	Coloque menos café moído.
	O café moído foi compactado com muita pressão.	Aplique menos pressão ao prensar o café.
	A Cafeteira para espresso tem uma acumulação de tártaro (calcificação).	Efetue um Ciclo de Descalcificação. Veja Ciclo de Descalcificação, páginas 29-30.
O Espresso não tem nenhum creme ou creme é ralo (Pouca Extração)	Os grãos de café estão velhos ou secos.	Use grãos de café recém-tostados. Veja Conselhos para Moer, página 13.
	O café moído é demasiado grosso.	Mude para uma Configuração de Moagem mais fina.
	Não se utilizou café moído suficiente.	Coloque mais café moído.
	O café moído não foi prensado o suficiente.	Preense mais firmemente.
O volume de Espresso é excessivo ou insuficiente.	Uma dosagem personalizada está sendo utilizada.	Restabeleça as dosagens de café pré-determinadas ou mude o volume de personalização. Consulte a Seção: Personalizável – Dosagens de Extração, página 21.
Espresso sai de forma desigual	Prensado desigual ou obstrução dos bocais do Portafiltro.	Certifique-se de que o café moído esteja compactado de forma homogênea e que nada esteja obstruindo os bocais do Portafiltro.
O café espresso tem gosto de queimado	Tipo de grãos de café utilizado.	Exprimente diferentes marcas de grãos de café.
	Usou-se a temperatura de extração personalizada.	Use a temperatura de extração pré-determinada de 92°C. Consulte a Seção Personalizável – Extração de Temperatura, página 21.
O café espresso está demasiado frio	Os grãos de café foram armazenados no refrigerador ou congelador.	Guarde os grãos de café em um recipiente seco e hermético, e coloque-o em um armário fresco e escuro.
	Usou-se a temperatura de extração personalizada.	Use a temperatura de extração pré-determinada de 92°C. Consulte a Seção Personalizável – Extração de Temperatura, página 21.

## GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS – CAFETEIRA ESPRESSO

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
O café espresso está frio demais	A xícara ou o copo está frio antes de servir o expreso.	Sirva água quente do Tubo de Vapor na xícara antes da extração de café espresso. Consulte o Guia de Preparação de Café, página 11.
	A Cabeçote de Extração ou o Portafiltro não foi aquecido antes do uso.	Mantenha o Portafiltro sob a Cabeçote de Extração e pressione o BOTÃO DE UMA XÍCARA. Permita que a água corra. Consulte o Guia de Preparação de Café, página 10.
A borra de café usada está molhada	Um pouco de café permanecerá na superfície da borra de café.	Repouse o Portafiltro sobre a Bandeja de Escoamento por 5 segundos a fim de permitir a dissipação da água antes de jogar a borra no lixo.
	Grãos de café moídos utilizados em excesso.	Coloque menos café moído.
O café com leite está frio demais	O leite pode não ter aquecido o suficiente.	Certifique-se de que o leite aqueça adequadamente durante o processo de texturização. Verifique também para que ele não aqueça em excesso ou ferva o leite. Consulte a Sugestão para Texturizado do Leite, páginas 15-16.
Não está saindo vapor do Tubo de Vapor	O bocal do Tubo de Vapor está obstruído.	Consulte a Seção de Manutenção e Limpeza, página 25.
	Não há água no Reservatório de Água.	Encha o Reservatório com Água. Faça escoar a água quente através do Tubo de Vapor para garantir que a água flua.
	A Cafeteira para espresso tem uma acumulação de tártaro.	Efetue um Ciclo de Descalcificação. Ver Ciclo de Descalcificação, páginas 29-30.
O Tubo de Vapor está fazendo ruído	A Ponta do Tubo de Vapor está inserida em profundidade excessiva.	Baixe a Jarra de Leite. Certifique-se de que a Ponta do Tubo de Vapor esteja colocada corretamente ao texturizar. Consulte a Sugestão para Texturização do Leite, páginas 15-16.
Não há suficiente espuma quando se texturiza o leite	O leite não é fresco.	Certifique-se de que o leite usado esteja fresco.
	A temperatura do leite está quente demais.	Certifique-se de começar a texturizar com leite que esteja ao redor de 4°C.
	O tipo de Jarra de Leite que se usa.	Para obter os melhores resultados de texturização, use uma Jarra de Leite de Aço Inoxidável refrigerada.
	O leite ferveu.	Comece novamente com leite fresco e frio. Aqueça a Jarra de Leite até que ela possa ser segurada por aproximadamente 3 segundos.

## GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS – CAFETEIRA ESPRESSO

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
Não há suficiente espuma quando se texturiza	O leite está fazendo bolhas ao invés de microespuma.	Certifique-se de que a Ponta do Tubo de Vapor esteja posicionada corretamente ao texturizar. Ao terminar, bata suavemente a Jarra contra o balcão para soltar as bolhas de ar retidas. Consulte a Seção de Sugestão para Texturização do Leite, páginas 15-16.
	O leite não está absorvendo ar suficiente.	Mantenha a Ponta do Tubo de Vapor logo abaixo da superfície do leite. Isto ajudará a introduzir ar no leite a fim de criar a microespuma.
A bomba faz um ruído anormal	Não há água no Reservatório.	Encha o reservatório com água. Permita que a cafeteira volte ao modo de PRONTO, caso esteja se resfriando após o vapor. Escorra a água através da Cabeçote de Extração e pressione o botão de UMA XÍCARA. Permita que a água corra.
	O Reservatório de Água não está colocado corretamente.	Coloque o reservatório de Água firmemente na parte posterior da unidade.
	O Tampão Vermelho da embalagem pode ainda estar inserido.	Retire o tampão vermelho que se encontra na base do reservatório de Água.
	Foram selecionadas novas Configurações de Pré-infusão.	Distintas Configurações de Pré-infusão produzem um ruído diferente ao se iniciar uma extração de espresso. Consulte Configurações personalizáveis de Pré-infusão, página 22.
Há água ao redor da área da Bandeja de Escoamento ou no balcão	A água está debordando da Bandeja de Escoamento.	Esvazie caso o Indicador de Nível de Água vermelho apareça através da Grade.
	A Bandeja de Escoamento não está instalada quando o Thermoblock se purga automaticamente.	Mantenha a Bandeja de Escoamento em seu lugar quando se esfrie à temperatura do espresso. A LUZ DE VAPOR pisca e a água se purga na Bandeja de Escoamento. Consulte o Guia de Preparação de Café, página 12.

# GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS – CAFETEIRA ESPRESSO

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
A configuração ideal de moagem está produzindo um espresso sub extraído.	As novas rebarbas estão se acomodando. Isto é normal durante as primeiras utilizações. Os grãos estão perdendo seu frescor.	Gire o funil de grãos no sentido horário em pequenos incrementos para um ajuste de moagem mais fino e para manter uma extração de espresso ideal. Para mais informação, veja as páginas 14-15.
	Não há suficiente café moído sendo utilizado.	Use mais café moído.
	As moagens de café não estão prensadas (compactadas) o suficiente.	Pressione mais firmemente. Veja a seção do Guia de Extração de Espresso, página 15.
A LUZ DO MOEDOR não se ilumina uma vez o botão ACESO/ APAGADO ativado.	O aparelho não está conectada à eletricidade.	Conecte o aparelho à uma tomada eléctrica e a ligue o mesmo.
	A Abertura Cônica Superior não está colocada corretamente e não está ativando a luz vermelha do pino de bloqueio.	Gire a Abertura Cônica no sentido horário para bloqueá-la em sua posição. Certifique-se de que a Abertura Cônica Superior esteja alinhada corretamente e que as duas asas estejam colocadas uma de cada lado. Consulte a Seção de Manutenção e Limpeza, página 28.
A LUZ DO MOEDOR pisca ao tentar moer os grãos de café.	As comportas do Funil estão fechadas ou não estão completamente abertas.	Gire o Funil para Grãos para a direita até um ajuste de moagem entre 30-0 para abrir as Comportas do Funil por completo. Consulte a seção Funil para Grãos Removível, página 8.
A LUZ DO MOEDOR está iluminada em vermelho	O motor do moedor encontra-se em modo de proteção contra um possível superaquecimento. O moedor foi utilizado por longos períodos em um curto espaço de tempo.	Não use o Moedor durante 5 minutos. A LUZ DO MOEDOR se iluminará em branco para indicar que sua utilização normal pode ser reiniciada.
Não há café moído saindo pela Saída do Moedor	Não há grãos de café no Funil para Grãos.	Encha o Funil para Grãos com grãos de café recém tostados.
	As comportas do Funil estão fechadas ou não estão completamente abertas.	Gire o Funil para Grãos para a direita até selecionar o ajuste de moagem de 30 para abrir por completo as Comportas do Funil. Consulte a seção Funil para Grãos Removível, página 8.
	O Compartimento do Moedor ou a Saída do Moedor está bloqueado.	O Moedor necessita limpeza. Consulte a Seção de Manutenção e Limpeza, páginas 26-28.
O café moído está saindo grosso, mesmo em uma configuração de moagem fina	A Configuração de Moagem não está correta.	Ajuste a Configuração de Moagem girando o Funil para Grãos. Veja as Sugestões para Moer e Extrair, páginas 13-14.
	A Abertura Cônica Superior não está colocada corretamente. Os grãos de café ou o café moído está preso ao redor e sob a Abertura Cônica Superior.	A Abertura Cônica Superior necessita de limpeza. Consulte a Seção de Manutenção e Limpeza, páginas 27-28.

## GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS – CAFETEIRA ESPRESSO


PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
O café moído está saindo grosso mesmo em uma configuração de moagem fina	A Abertura Cônica Inferior necessita ser ajustada.	Consulte a seção Ajuste da Abertura Cônica Inferior, página 28.
O Espresso está saindo sub extraído mesmo com uma moagem de café fino	Não há suficiente moagem de café sendo usada.	Adicione mais moagem de café.
	Os grãos de café são muito velhos.	Certifique-se de usar grãos recém tostados. Os grãos de café velhos, pouco importa o ajuste de moagem, terão uma extração rápida e produzirão um espresso de pouca extração.
	A Abertura Cônica Inferior necessita ser ajustada.	Consulte a seção Ajuste da Abertura Cônica Inferior, página 28.
A Configuração de Moagem não pode ser ajustada	O Funil para Grãos não está colocado corretamente.	Retire o Funil para Grãos e volte a colocá-lo no lugar. Consulte a seção Voltando a Colocar o Funil para Grãos, página 26.
	Os grãos de café ou o café moído está preso ao redor da Abertura Cônica Superior ou do Colar do Moedor.	Retire o Funil para Grãos e limpe os grãos de café soltos ou o café moído ao redor do Colar do Moedor. Use a Escova de Limpeza ou o Aspirador de acordo com a necessidade. Veja a seção Voltando a Colocar o Funil para Grãos, página 27.
O Funil para Grãos não fica bloqueado em sua posição	O Colar do Moedor não está alinhado com a Tampa Superior.	Certifique-se de que a flecha da Tampa Superior esteja alinhada com a flecha do Colar do Moedor. Consulte a seção Voltando a Colocar a Abertura Cônica Superior, página 28.
	Os grãos de café ou o café moído está preso ao redor e sob a Abertura Cônica Superior.	Retire o Funil para Grãos e a Abertura Cônica. Use a Escova de Limpeza ou o Aspirador, de acordo com a necessidade, para limpar os grãos de café soltos ou o café moído. Veja a seção Voltando a Colocar o Funil para Grãos, página 27.
	A Abertura Cônica Superior não está colocada corretamente.	Certifique-se de que a Abertura Cônica Superior esteja alinhada e que as duas asas estejam posicionadas uma a cada lado. Consulte a seção Voltando a Colocar a Abertura Cônica Superior, página 28.

## GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS – CAFETEIRA ESPRESSO

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
A Abertura Cônica Superior não se encaixa corretamente no Colar do Moedor	O Colar do Moedor não está alinhado com a Tampa Superior.	Certifique-se de que a flecha da Tampa Superior esteja alinhada com a flecha do Colar do Moedor. Consulte a seção Voltando a Colocar a Abertura Cônica Superior, página 28.
	Os grãos de café ou o café moído está ao redor e sob a Abertura Cônica Superior.	Retire a Abertura Cônica Superior e volte a colocar o Funil para Grãos. Mantenha o Funil para Grãos pressionado com a mão, mas não gire. Insira o Portafiltro no Moedor Integrado e pressione para baixo para ativar o Moedor. As moagens de café cairão na Saída do Moedor.
	A Abertura Cônica Superior não está colocada corretamente.	Certifique-se de que a Abertura Cônica Superior esteja alinhada corretamente e que as duas asas estejam posicionadas uma de cada lado. Consulte a seção Voltando a Colocar a Abertura Cônica Superior, página 28.

# OSTER'S SAFETY PRECAUTIONS

Oster is very safety conscious when designing and manufacturing consumer products, but it is essential that the product user also exercise care when using an electrical appliance. Listed below are precautions which are essential for the safe use of an electrical appliance:

- Always place the unit on a flat, level surface.
- Do not operate whilst placed in a cabinet.
- Do not operate without water in reservoir. Fill Water Reservoir with only clean and cold water. Observe the maximum filling volume is 2.8 litres.
- Check the Bean Hopper for the presence of foreign objects before using.
- Do not pour water or any other liquid into the Bean Hopper or Grinder.
- Do not attempt to re-grind ground coffee.
- Do not remove the Group Handle during the espresso pour or water flow as the unit is under pressure. Removing the Group Handle during either of these operations can lead to a scalding or injury.
-  Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- The Steam and Hot Water Wand becomes very hot during texturing milk and water flow. This may cause burns in case of contact, therefore avoid any direct contact with the Steam Wand.
- Do not allow the Power Cord to come into contact with the hot parts of the machine, including the Warming Plate & Steam Wand.
- Do not place hands directly under the steam, hot water or espresso pour as this can lead to a scalding or injury.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Even after use, the heating element surface is subject to residual heat after use.
- Always operate the Grinder with the Bean Hopper inserted in the Grinder.
- Always switch off and unplug at power outlet if there is any problem during the grinding or coffee making process.
- Do not place your hand in or near the Burrs while the Grinder is in operation.
- Always switch off and unplug at power outlet before touching any part of the Grinder that moves during use.
- Do not use an appliance for any purpose other than its intended use. Injury could occur from misuse.
- Read carefully and save all the instructions provided with an appliance.
- Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug - do not pull on the cord.
- Turn the power off and remove the plug when the appliance is not in use and before cleaning.
- Always use your appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) 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.

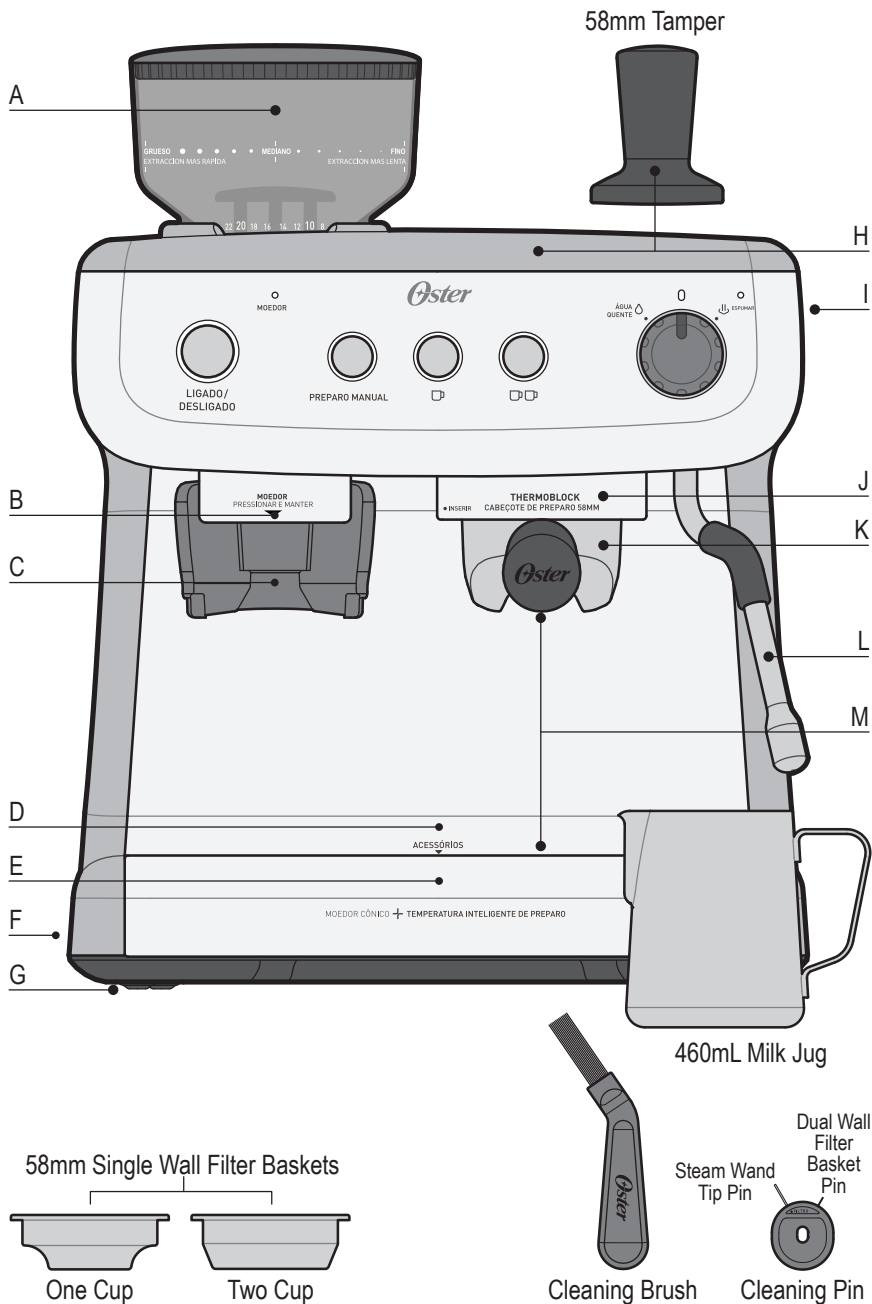


# OSTER'S SAFETY PRECAUTIONS

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Never leave an appliance unattended while in use.
- Do not place on top of any other appliance.
- Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric element or on a heated oven.
- Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or benchtop or touch any hot surface.
- Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or after the appliance has been damaged in any manner. If damage is suspected, return the appliance to the nearest Oster Appointed Service Centre for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- For additional protection, appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA;
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- 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.

If you have any concerns regarding the performance and use of your appliance, please visit the Oster Website or contact Oster Consumer Care - details are on the back page. Ensure the above safety precautions are understood.

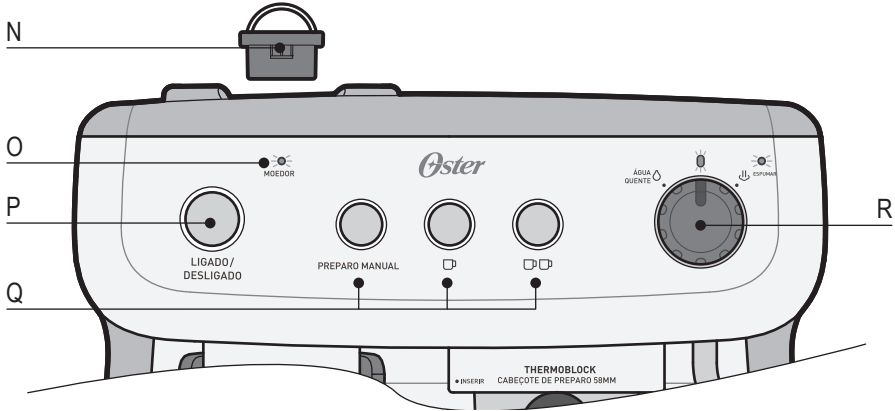
# FEATURES OF YOUR ESPRESSO MACHINE



# FEATURES OF YOUR ESPRESSO MACHINE

- A. **Removable Bean Hopper** - The removable 250g capacity Bean Hopper features 30 easily adjustable Grind Settings. Turn the Hopper from coarse to fine to adjust the Grind Setting & maximise the taste of your espresso.
- B. **Illuminated Grind Area** - LED illumination starts when grinding begins. The coffee grinds are illuminated as they are delivered directly into the Filter Basket. The light automatically fades when grinding is complete.
- C. **Tap & Go™ Grinding Cradle** - The unique Tap & Go™ Grinding Cradle holds the Group Handle to provide seamless one-touch on-demand grinding. This helps you to control the amount of coffee grinds straight into the Filter Basket.
- D. **Accessories Storage Home** - Area behind the Drip Tray, for storing the One & Two Cup Filter Baskets, Cleaning Brush & Cleaning Pin.
- E. **Removable Drip Tray, Grill & Grind Bin** - Includes a Water Level Indicator which floats through the Stainless Steel Grill to indicate when the tray is full of water & requires emptying.  
A removable Grind Bin for collecting overflowed coffee grinds, separate from the water, is located in the Drip Tray. Simply remove the Grind Bin & discard grinds as required.
- F. **Cord Storage** - Conveniently stow excess cord by pushing the cord inside the machine to keep benchtop tidy.
- G. **Non-slip Feet** - The non-slip silicone feet ensure that the Espresso Machine remains stable on the benchtop during use.
- H. **Warming Plate with Tamper Home** - Preheats cups & glasses which helps to retain the essential characteristics of true espresso aroma & a rich, sweet taste.  
Tamper home located on the top of the Warming Plate for convenient access & storage.
- I. **Removable 2.8L Water Reservoir** - Push back the lid & fill with cold water, or remove the Water Reservoir by opening the Lid, lifting upwards using the Handle located inside.
- J. **Group Head** - 58mm Commercial Size - The wider size allows more even extraction of the tamped coffee grinds.
- K. **Group Handle** - 58mm Commercial Size - The wider size ensures the coffee grinds are more evenly spread, and easier to tamp.
- L. **Steam & Hot Water Wand** - Ball joint movement with silicone cover, allows movement of the Steam Wand to desired position without burning fingers.
- M. **Extra Tall Cup Height** - A large 105mm space for extracting coffee directly into tall mugs & glasses.

# FEATURES OF YOUR ESPRESSO MACHINE



## N. Removable Top Burr

Easily removable by lifting the Burr handles when cleaning. (For more information, see pages 27-28)

## O. GRINDER Light

- Fully illuminated white when ready.
- Flashes whilst attempting to grind to indicate the Hopper Gates are not completely open.
- Fully illuminated red when Grinder Motor is in protection mode. (For more information, see page 35)

## P. ON/OFF Button & Light

Press button to turn on the machine. The ON/OFF LIGHT will illuminate & pulse to indicate it is heating up. The ON/OFF LIGHT stays fully illuminated when ready. The machine will automatically enter sleep mode after 20 minutes, the ON/OFF LIGHT will stop illuminating.

## Q. Espresso Extraction Buttons

### MANUAL SHOT Button

Allows for shot volumes in addition to one & two shot presets. Press button to start extraction, when desired pour volume is reached press button again to stop. Automatically stops after 200mL

## ONE CUP Button

Pours 1 shot of espresso - 30mL then automatically stops.

## TWO CUP Button

Pours 2 shots of espresso - 60mL then automatically stops.

## R. DIAL Features & Lights



### DIAL Light

Fully illuminated when ready.



Flashes when DIAL needs to be returned to the vertical position.



### Steam Light

Fully illuminated when ready to steam.



Flashes when warming up to steam temperature & when cooling down (purging water) to espresso temperature.



### STEAM

Use to heat & texture milk.



### HOT WATER

Pours 200mL then automatically stops. Use for long black coffee, hot drinks such as tea, instant soups and to warm cups prior to making espresso.

# MORE DETAILS ABOUT YOUR ESPRESSO MACHINE

## Temp° IQ Shot Control™

*Optimum temperature*



The Temp° IQ Shot Control™ is an exclusive technology developed by Oster for your Espresso Machine. This 3 way system delivers the accurate & stable water temperature that is needed for consistently great tasting coffee.

### • Thermoblock Technology

The Thermoblock ensures fast heat up, and precise water temperature for the best espresso extraction & milk steaming. Only the required amount of water is heated for speed and efficiency. The Thermoblock heats water so that espresso extracts at 92°C for the optimum extraction of oils from the tamped coffee grinds. Temperatures above or below will result in burnt/bitter or weak tasting espresso.

### • Advanced PID Controller

The PID monitors and controls the Thermoblock to ensure water is always delivered to tamped coffee grinds at the precise temperature needed.

### • Gentle Pre-infusion

Small amounts of water are gently introduced onto the tamped coffee grinds prior to the steady flow of water, for a richer flavoured espresso. (For different Pre-infusion profiles, see page 22)

## Café 58mm

### Group Head & Handle

*Extract the maximum amount of flavour*



The Group Head and the Group Handle are commercial sized, 58mm, just like local café.

- The wider size ensures the coffee grinds are more evenly spread in the Filter Baskets. The coffee grinds are easier to fill, tamp and remove after use.
- The 58mm Group Handle allows a more even extraction of the tamped coffee grinds, resulting in a true café tasting coffee.

## Tap&Go™

### Integrated Grinder

*Easy on-demand grinding experience*



### • Tap&Go™ Technology

The Tap&Go™ on-demand grinding technology developed by Oster delivers coffee grinds directly into the Group Handle with one touch. Simply push down on the Group Handle to activate the Grinder.

### • Conical Burr Grinder

The integrated Grinder offers all-in-one grinding experience. The hardened Stainless Steel Conical Burr achieves consistent grind particle sizes, which minimises heat transfer & reduces friction due to its gentle & slow rotation.

### • Bean Hopper

The 250g Hopper features anti-spill gates which prevents coffee beans from escaping onto the benchtop when removing. The on-board Grinder offers all-in-one grinding experience with Grinder integrated in the Espresso Machine.

## Auto Shot & Customisable

### Volumetric Control

*Right quantity of espresso in your cup*



- Auto Shot is the easiest way to create a great espresso. Press the ONE or TWO CUP BUTTONS to pour the right amount.
- All Extraction Buttons can be customised to deliver the shot volumes preferred. For more information, see pages 19-20.

## Customisable

### Extraction Temperature

*Temperature just like you want*



- The Espresso Machine allows water temperature to be changed from the recommended 92°C (in 2°C increments) to cater for personal preferences. (For more information, see page 21)

# BEFORE FIRST USE OF THE ESPRESSO MACHINE

## Step 1. Remove Packaging

- Ensure all packaging has been removed.
- Important:** Remove the red plug found at the base of the Water Reservoir.

## Step 2. Position Machine

- Ensure the machine is positioned onto a dry, stable, flat & horizontal benchtop.

## Step 3. Wash & Dry Parts

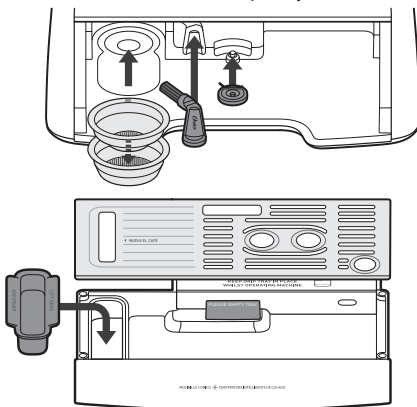
- Wash the parts listed below in warm water with a mild detergent:

Stainless Steel Milk Jug  
 Stainless Steel One Cup Filter Basket  
 Stainless Steel Two Cup Filter Basket  
 Hardened Stainless Steel Top Burr  
 Water Reservoir  
 Group Handle  
 Bean Hopper  
 Tamper

- Rinse & allow thorough air drying.

## Step 4. Place Accessories

- Accessories Storage Home behind the Drip Tray for the Cleaning Brush & Cleaning Pin. On the left is storage space for nesting One & Two Cup Filter Baskets.
- Insert the Grind Bin in the space provided on the left side of the Drip Tray.

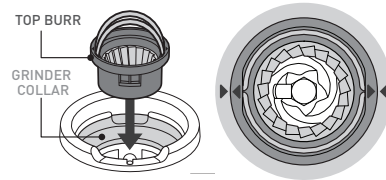


- Place the Tamper in the detail provided on the Warming Plate.

## Step 5. Insert Parts into the Grinder

### • Removable Top Burr

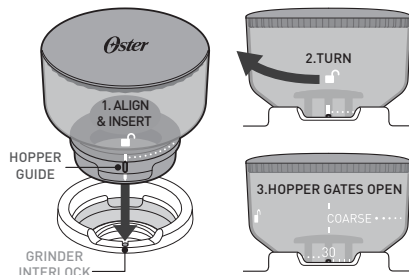
- Using the two handles insert the Top Burr into the Grinder Collar.
- The arrows on the Top Burr should align to arrows on the Grinder Collar.
- When correctly seated, the Top Burr will be flush with the surface of the Grinder Collar.



- Place handles flat, one on each side.

### • Removable Bean Hopper

1. Align the Hopper Guide with the red Grinder Interlock.
- a) Insert Bean Hopper into the Grinder Collar.
2. Lightly pushing down, turn the Bean Hopper in a clockwise direction to lock the Hopper into place.
3. This opens the Hopper Gates (to release coffee beans onto the Burrs). At Grind Setting 30, Hopper Gates are fully open.



- Continue to turn the Bean Hopper in a clockwise direction to set the Grind Setting.
- As a starting point for espresso extraction try Grind Setting 20. (Further Grind Setting adjustment might be required, see information on pages 13-14).
- Fill the Bean Hopper with freshly roasted coffee beans.

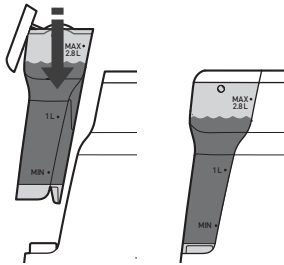
# BEFORE FIRST USE OF THE ESPRESSO MACHINE

## Step 6. Preparing to Prime Machine

**Important:** This priming step must be completed prior to first use.

### • Fill Water Reservoir

- Open the Lid and lift upwards using the Handle inside.
- Fill with cold water from the tap.
- Insert the Water Reservoir into position & close the Lid.



**Note:** Make sure that the Water Reservoir is clean & free of any debris, as any fine particles can block the water flow.

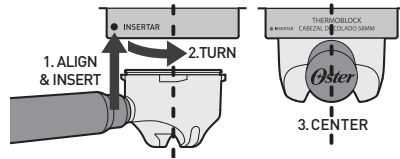
### • Power

- Ensure that the Steam & Hot Water DIAL is in the vertical position.
- Insert the Power Plug into a 220V AC power outlet & switch the power on.
- Press the ON/OFF BUTTON to turn on the machine.
- The ON/OFF LIGHT will illuminate & pulse to indicate the Thermoblock is heating up.
- The GRINDER LIGHT will be fully illuminated from turn on.
- When the ON/OFF, EXTRACTION BUTTONS & DIAL LIGHTS are all fully illuminated, the machine is in the READY state for EXTRACTION & DIAL features.



### • Insert Group Handle

- Insert the Two Cup Filter Basket in the Group Handle.
- Align the Group Handle with the 'INSERT' position located on the left of the Group Head.
- Insert the Group Handle flat against the Group Head, then turn the Group Handle right all the way to the centre position.



**Note:** Turning the Group Handle to the centre position might be tight for the first few uses.

## Step 7. Prime Espresso Machine

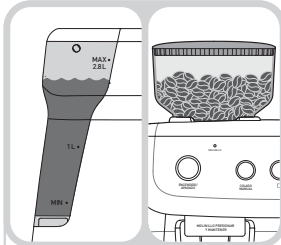
- Press the TWO CUP BUTTON & water should start flowing from the Group Head.
- Allow water to run through until it stops.
- The machine will return to the READY state.

**Note:** For the first few seconds the Pump will make a louder than usual noise as it begins pumping the water through.

- Position Steam Wand over the Drip Tray.
- Turn DIAL to HOT WATER.
- Allow water to run through for 20 sec.
- Return DIAL to vertical position.
- The machine will return to the READY state.
- Now the Espresso Machine should be thoroughly primed.
- Wash Group Handle & Filter Basket in warm water & dry before making your first coffee.
- If water is not flowing from the Group Head, repeat Step 7 one more time.
- If water is still not running through the Group Head, contact Oster Customer Care. Details are on the back page.

# ESPRESSO MACHINE COFFEE MAKING GUIDE

## 1. Check Water & Beans

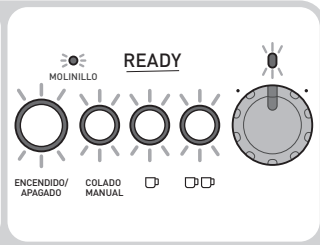


**Barista Tip:** For best espresso results, use filtered water & freshly roasted coffee beans.

## 2. Start Up

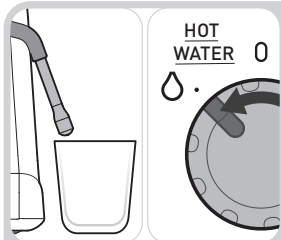


Press ON/OFF BUTTON, LIGHT pulses = heating up. GRINDER LIGHT fully illuminated = Grinder ready to use.

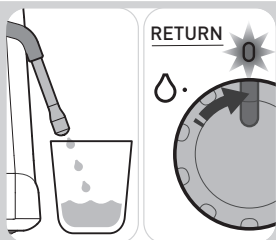


ON/OFF, EXTRACTION BUTTONS & DIAL LIGHTS all fully illuminated = Espresso Machine ready to use.

## 3. Warm Cup - by Hot Water

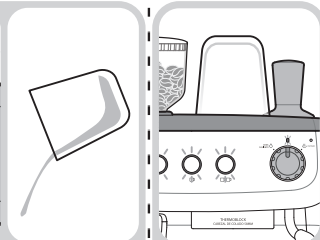


Place cup on benchtop and position Steam Wand. Turn DIAL to HOT WATER.



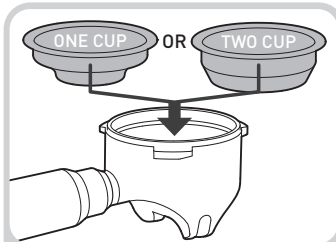
Quarter fill cup with hot water. Return DIAL to vertical position.

## OR by Warming Plate



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

## 4. Select Filter Baskets

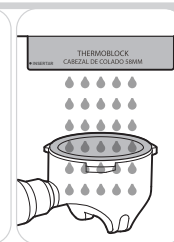


Select either:  
- One Cup Filter Basket.  
- Two Cup Filter Basket.

## 5. Warm Group Head, Handle & Filter Basket



Press ONE CUP BUTTON.



Hold Group Handle under Group Head while water flows.

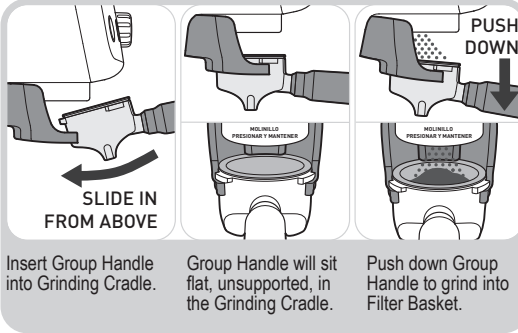


Wipe Filter Basket with a dry cloth.

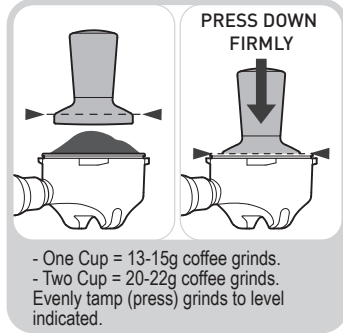


# ESPRESSO MACHINE COFFEE MAKING GUIDE

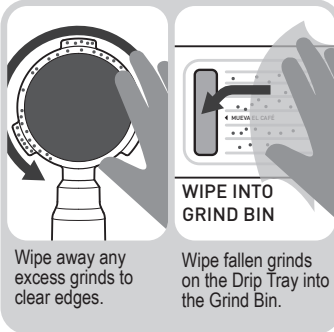
## 6. Dose Coffee Grinds



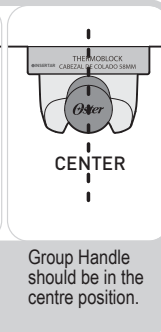
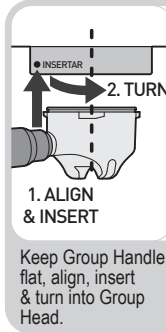
## 7. Tamp



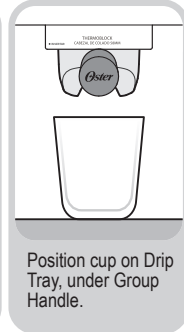
## 8. Wipe Excess Grinds



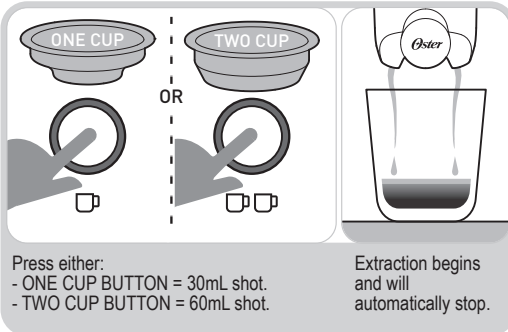
## 9. Insert Group Handle



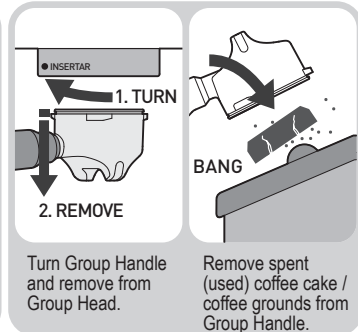
## 10. Position Cup



## 11. Espresso Extraction

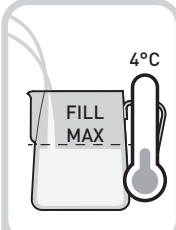


## 12. Remove Coffee Cake



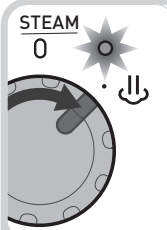
# ESPRESSO MACHINE COFFEE MAKING GUIDE

## 13. Prep Milk Jug

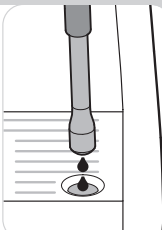


Fill Jug with cold milk just below the bottom of the spout.

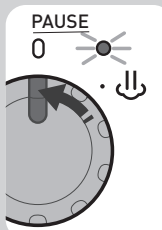
## 14. Before Texturing Milk



Turn DIAL to STEAM. STEAM LIGHT flashes = heating up.



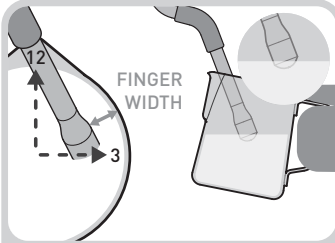
Some water may come out of the Steam Wand.



STEAM LIGHT is ON = steam ready. Pause steam by returning DIAL.

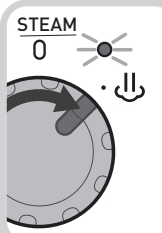
**Barista Tip:**  
For best milk texturing results, ensure steam has first heated up (STEAM LIGHT fully ON). You will hear the Pump start.

## 15. Position Steam Wand



Insert Steam Wand Arm at 12 o'clock. Tip at 3 o'clock, finger width from edge and just below the surface of the milk.

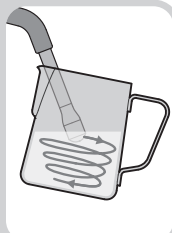
## 16. Start Texturing Milk



Turn DIAL back to STEAM position to start texturing milk.

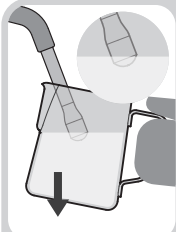


Texturing makes a smooth hissing noise.

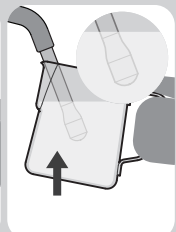


Check milk is moving in a whirlpool action.

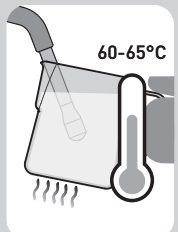
## 17. Milk Texturing



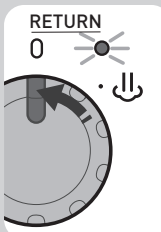
As milk level rises, lower Jug to keep Tip just below surface.



When desired microfoam achieved, immerse Steam Wand half way.



Move the pitcher in circular motion until desired amount of froth is reached.



Return DIAL to vertical position.



Remove Jug from Steam Wand.

# ESPRESSO MACHINE COFFEE MAKING GUIDE

## 18. Purge & Clean Steam Wand

**HOT WATER** 0

Turn DIAL to HOT WATER for 1-2 sec.

Milky water will come out of Steam Wand.

**RETURN** 0

Return DIAL to the vertical position.

Wipe Steam Wand & Tip with a damp cloth.

**Barista Tip:** To keep optimum Steam Wand performance, always purge & clean the Steam Wand after texturing milk.

## 19. Milk Finishing Touches

Tap Jug to release larger air bubbles.

Swirl Jug to blend milk and create a silky texture.

Pour milk in one steady motion into your cup of Espresso.

## 20. Thermoblock Auto Purge

0 **KEEP IN PLACE**

When cooling to espresso temperature, STEAM LIGHT flashes and water purges into Drip Tray. Keep Drip Tray in place.

## 21. Wash Parts

Wash parts with warm water.

## 22. Drip Tray Clean Up

**PLEASE EMPTY TRAY**

**GRIND BIN**

MOLINELLO CONICO + TEMPERATURA INTELLI

Remove Drip Tray Grill and separate Grind Bin from Drip Tray.

Empty coffee grinds and wash Grind Bin in warm water.

Empty water from Drip Tray and wash in warm water.

# TIPS FOR GRINDING & TAMPING

## 1. Coffee Beans

For optimum flavour & extraction:

- Buy freshly roasted coffee beans in small 250g batches to reduce the storage time.
- Use within two weeks of opening.
- Store coffee beans in a dry, airtight container. Place in a cool dark cupboard.

**Important:** Old coffee beans, no matter the Grind Setting, will have a fast extraction and will produce an under extracted tasting espresso.

## 2. Grind Setting

You may need to vary the Grind Setting when using different coffee beans and depending on bean freshness. The range of 30 Grind Settings allows for precision adjustment, controlling the grind size & ultimately the characteristics of the resulting extraction.

It may take several incremental adjustments before you reach your optimum Grind Setting. Dial in Grind Setting based on pour time & taste see Espresso Extraction Guide.

### Barista Tip:

After adjusting the Grind Setting it is important to purge (for 1-2 sec) a small amount of coffee grinds from the Grinder. This removes the coffee grinds of the previous Grind Setting; ensuring the next espresso extraction is made entirely of the coffee grinds from the new Grind Setting.

- Smaller number settings deliver finer coffee grinds & a slower extraction.
- Larger number settings deliver coarser coffee grinds & a faster extraction.



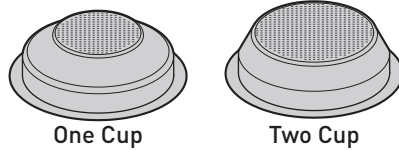
## 3. Filter Baskets

### • Single Wall Filter Baskets

They are the original style of the filter that is used when preparing espresso coffee. They do not contain the second wall, so the pressure is generated only by the grinding

of coffee and the force with which it is compressed when tamping. These work with freshly ground coffee grinds and are supplied with the Espresso Machine.

**Use:** More expert levels, can produce an improved experience and is used in coffee shops by professional baristas.

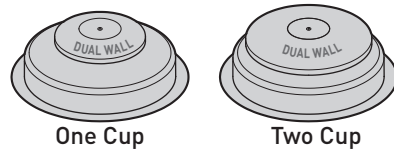


**Note:** Pre-ground coffee grinds are too coarse to use with Single Wall Filter Baskets.

### • Dual Wall Filter Baskets

They have a double wall with a small hole in which the extraction is forced. This creates a higher level of pressure during extraction. These work best with pre-ground coffee grinds, but can also be used for freshly ground coffee grinds.

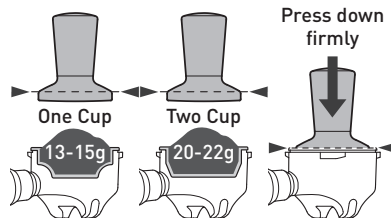
**Use:** More basic levels, beginners, and for domestic use.



## 4. Grind Dosage & Tamp Force

For best results, the amount of coffee grinds dosed should remain consistent.

**Note:** 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.



Remember practice makes perfect.  
Visit Oster Coffee Hub for online barista tutorials.

# TIPS FOR PERFECT ESPRESSO EXTRACTION

The way the espresso pours will tell you everything.

## 1. Extraction Time

Extraction time is a good indicator of the quality of the pour. The optimum time per shot varies between types & freshness of coffee beans. However, in general, the time should be between 20-30 seconds for both One & Two Cup shots.

## 2. Type of Extraction

### • Optimum Extraction

A quality pour has a steady flow with a consistency similar to that of warm honey. The resulting crema is dark golden. The sweetest flavours & oils have been extracted creating a rich tasting espresso.

### • Under Extraction

The pour is fast & light in colour, the resulting crema is thin with a creamy light brown colour which quickly dissipates. This occurs

when too little of the essential oils, flavours & colours from the coffee grinds have been extracted. This creates a sour tasting espresso.

### • Over Extraction

There may be no pour, or it may be slow & drip throughout the entire pour. The resulting crema is very dark. This occurs when too much of the essential oils, flavours & colours from the coffee grinds have been extracted. This creates a bitter tasting espresso.

## 3. Look for Colour Change

The optimum shot contains 3 elements:

**Heart:** At the base - starts out dark brown.




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

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



## 4. 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 <sup>^</sup>	Extraction too fast Under 15 sec	Steady-flow extraction 20-30 sec	Extraction too slow 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 <sup>^^</sup>	Too coarse Use a finer grind	Just right	Too fine Use a coarser grind
Dosage	Not enough grinds Use more grinds	One Cup = 13-15g Two Cup = 20-22g	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

<sup>^</sup> Ensure coffee beans or pre-ground grinds are fresh.

<sup>^^</sup> Old coffee beans no matter the Grind Setting will have a fast extraction and will produce an under extracted tasting espresso.

# TIPS FOR MILK TEXTURING

Milk texturing is the steaming of milk.

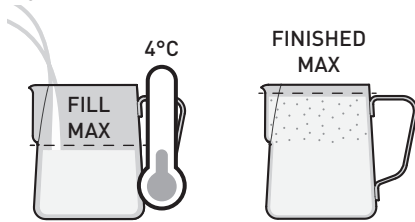
## Key Elements of Textured Milk

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

### 1. Fill Milk Jug

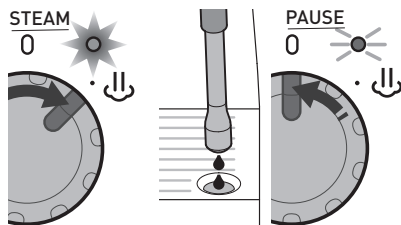
Add cold milk around 4°C into a chilled clean Stainless Steel Jug. Fill to the bottom of the spout.

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



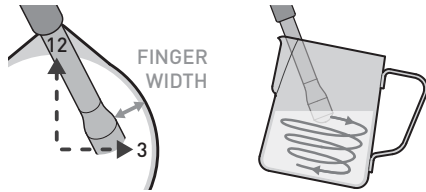
### 2. Steam Warm Up

Turn DIAL to STEAM. For best milk texturing results every time, allow steam to heat up. Steam is ready when STEAM LIGHT is fully ON. You will also hear the Pump start. Pause steam by returning DIAL to the vertical position.



### 3. Position

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.



### 4. Sound

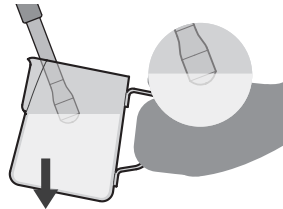
How air is introduced to the milk determines the consistency of the foam. If large gulps of air are added to the milk, the foam will have large bubbles. Introducing air to the milk in a controlled, gentle fashion indicated by a gentle hissing sound, will ensure the milk has fine aerated microfoam.

#### Barista Tip: Milk Texturing Sounds

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

### 5. 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.

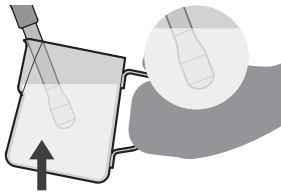
# TIPS FOR MILK TEXTURING

## 6. Amount of Foam

Create the amount of microfoam you want. Cappuccinos traditionally have more microfoam than flat whites. (See Coffee Styles to Try, pages 17-18)

## 7. 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.



## 8. 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

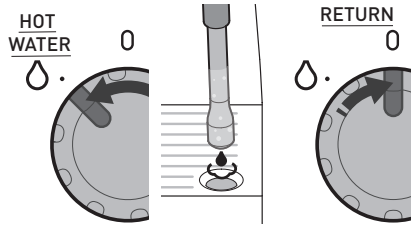
- Under - If not heated long enough, it will be warm with little texture.
- Optimum - See below table.
- Over - If heated for too long it will start to boil around 72°C and will have a burnt taste with all texture lost.

MILK	TEMPERATURE
Full & 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.

## 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 HOT WATER 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. Wipe Steam Wand

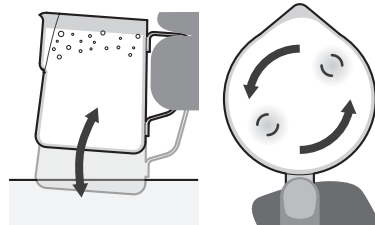
Wipe the Steam Wand Arm & Tip with a clean damp cloth to remove any milk residue.

## 11. 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 & a silky appearance.

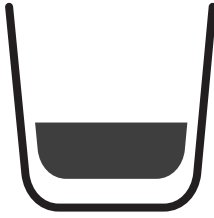
## 12. The Finishing Touches

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



Remember practice makes perfect.  
Visit Oster Coffee Hub for online barista tutorials.

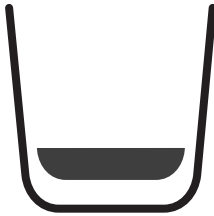
# COFFEE STYLES TO TRY



## Espresso (Short Black)

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

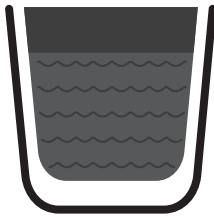
- Espresso glass (90mL)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)



## Ristretto

A ristretto is an extremely short espresso, distinguished by its intense flavour, aftertaste and its thin crema on top.

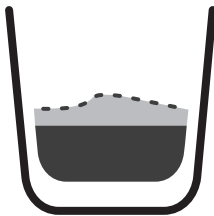
- Espresso cup (30mL)
- Half a single shot of espresso (15mL)



## Long Black (Americano)

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

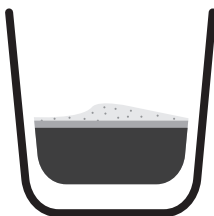
- Cup (190mL)
- Hot Water (to preference)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)



## Con Panna

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

- Cup (190mL)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)
- Lightly whipped cream - dusted cinnamon.



## Macchiato

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

- Espresso glass (90mL)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)
- Dash of cold or textured milk & small dollop of textured foam.



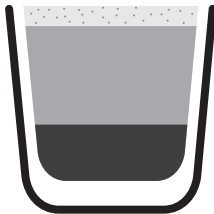
# COFFEE STYLES TO TRY



## Flat White

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

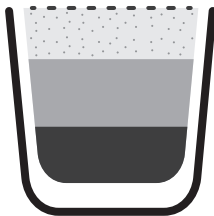
- Wide cup (190mL)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)
- Textured milk & foam.



## Latte

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

- Glass or Cup (220mL)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)
- Textured milk & foam.



## Cappuccino

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

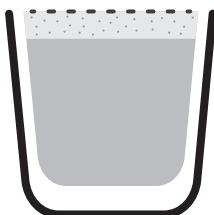
- Cup (190-240mL)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)
- $\frac{1}{3}$  Textured milk,  $\frac{1}{3}$  textured foam - dusted with chocolate.



## Mocha

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

- Cup or tall glass (190-240mL)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)
- Drinking chocolate (to preference)
- $\frac{1}{3}$  Textured milk,  $\frac{1}{3}$  textured foam.



## Babyccino

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

- Small cup (90mL)
- No shot of espresso
- Textured milk & textured foam - dusted with chocolate.

# CUSTOMISABLE - SHOT VOLUMES

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

- ONE CUP - Pours 1 shot of espresso = 30mL
- TWO CUP - Pours 2 shots of espresso = 60mL
- MANUAL SHOT - Pours 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.

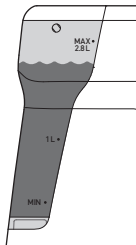
**Note:** Maximum allowed shot volumes:

- ONE CUP BUTTON 100mL
- TWO CUP BUTTON 200mL
- MANUAL SHOT BUTTON 400mL

## Preparing to Customise Shot Volume(s)

### • Check Water Reservoir

- Ensure there is enough water in the Reservoir.



### • Check Power

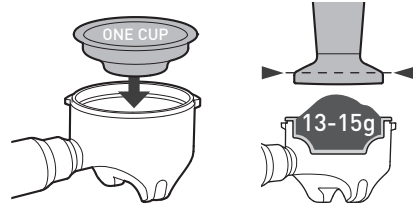
Ensure that:

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



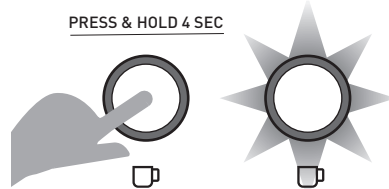
## Customise - One Cup Shot Volume

- Insert One Cup Filter Basket into the Group Handle.
- Dose with coffee grinds then tamp.



- Insert Group Handle into the Group Head.
- Press & hold the ONE CUP BUTTON for 4 seconds.
- The ONE CUP LIGHT will flash to indicate it is in custom mode.

PRESS & HOLD 4 SEC

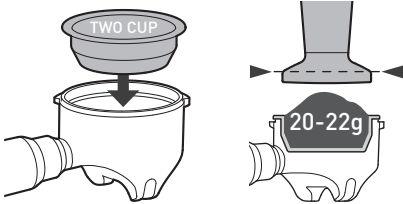


- Espresso will start to pour.
- When you reach your desired 1 shot volume, press the ONE CUP BUTTON.
- The espresso pour will stop.
- The machine will beep & the ONE CUP LIGHT will stop flashing.
- The new ONE CUP espresso shot volume has been saved.
- The machine will return to the READY state.

# CUSTOMISABLE - SHOT VOLUMES

## Customise - Two Cup Shot Volume

- Insert Two Cup Filter Basket into the Group Handle.
- Dose with coffee grinds then tamp.



- Insert Group Handle into the Group Head.
- Press & hold the TWO CUP BUTTON for 4 seconds.
- The TWO CUP LIGHT will flash to indicate it is custom mode.

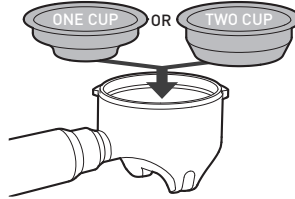
PRESS & HOLD 4 SEC



- Espresso will start to pour.
- When you reach your desired 2 shots volume, press the TWO CUP BUTTON.
- The espresso pour will stop.
- The machine will beep & the TWO CUP LIGHT will stop flashing.
- The new TWO CUP espresso shot volume has been saved.
- The machine will return to the READY state.

## Customise - Manual Shot Volume

- Insert your desired Filter Basket into the Group Handle.
- Dose with coffee grinds then tamp.



- Insert Group Handle into the Group Head.
- Press & hold the MANUAL SHOT BUTTON for 4 seconds.
- The MANUAL SHOT LIGHT will flash to indicate it is in custom mode.

PRESS & HOLD 4 SEC

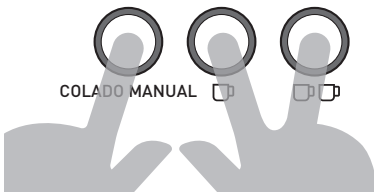


- Espresso will start to pour.
- When you reach your desired shot volume, press the MANUAL SHOT BUTTON.
- The espresso pour will stop.
- The machine will beep & the MANUAL SHOT LIGHT will stop flashing.
- The new MANUAL SHOT espresso volume has been saved.
- The machine will return to the READY state.

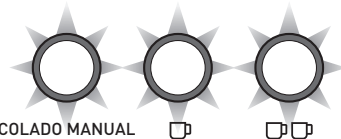
## Restore - All Default Shot Volumes

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

PRESS & HOLD TOGETHER 4 SEC



- The machine will beep and all 3 EXTRACTION BUTTON LIGHTS will flash together.



- The default espresso volumes have been restored.
- The machine will return to the READY state.

# CUSTOMISABLE - EXTRACTION TEMPERATURE

The Espresso Machine features PID, which monitors and controls the Thermoblock. The Thermoblock heats water so that espresso extracts at 92°C.

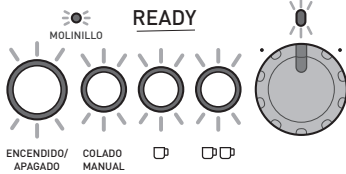
You can adjust the water temperature used for espresso extraction, in 2°C increments between 88°C - 96°C, to cater for different types of roasted coffee beans and for personal preference.

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

## • Check Power

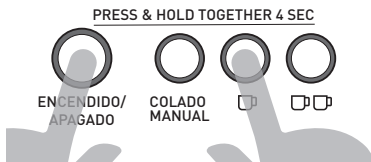
Ensure that:

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



## • Access Extraction Temperature Custom Mode

- Simultaneously press & hold the ON/OFF & ONE CUP BUTTONS for 4 seconds. The machine will beep and the ON/OFF LIGHT begins to flash.



**Note:** The ON/OFF LIGHT will continue to flash to indicate you are in a custom mode.

**Important:** If no buttons are pressed within 1 minute of entering a custom mode, the machine will exit and go back to the READY state.

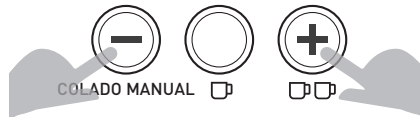
## • Adjusting Extraction Temperature

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

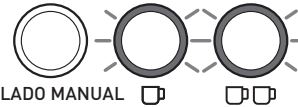
- 92°C = ONE CUP LIGHT illuminated.



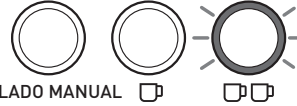
- To adjust extraction temperature press:
- MANUAL SHOT BUTTON = minus button.
- TWO CUP BUTTON = plus button.



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



- 96°C = TWO CUP LIGHT illuminated.



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



- 88°C = MANUAL SHOT LIGHT illuminated.



## • Confirm Extraction Temperature

- Press the ON/OFF BUTTON to save your selection. The machine will beep & exit the custom mode.
- The machine will return to the READY state.

# CUSTOMISABLE - EXTRACTION PRE-INFUSION PROFILE

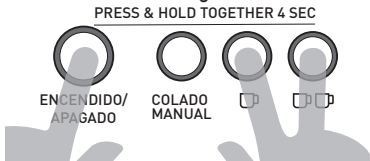
The Espresso Machine features PID, which controls the water flow during Pre-infusion. This helps achieve richer flavoured espresso.

You can select from three Pre-infusion Profiles to cater for personal preferences.

- **Gentle Shot Pre-infusion:** Small defined amounts of water are introduced into the tamped coffee grinds, gently adding moisture to bloom the coffee grinds in preparation for a steady water flow. This is the default profile setting.
- **Distinct Pre-infusion:** A single distinct dose of water is released into the tamped coffee grinds, followed by a brief rest period, then a steady water flow. For a more bright-tasting espresso.
- **Constant Pre-infusion:** Delivers a constant, steady water flow from start to finish.

## • Access Pre-infusion Custom Mode

- The machine is ON and in the READY state.
- Simultaneously press & hold the ON/OFF, ONE & TWO CUP BUTTONS for 4 seconds. The machine will beep and the ON/OFF LIGHT begins to flash.



## • Selecting Pre-infusion Profiles

The EXTRACTION LIGHT illuminated signals the Pre-infusion Profile selected.

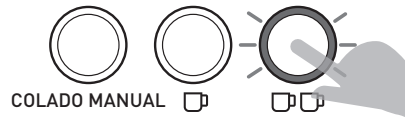
The default setting is:

- **Gentle Shot** = ONE CUP BUTTON.  
The ONE CUP LIGHT is illuminated.



- To select a Pre-infusion Profile press:

- **Distinct** = TWO CUP BUTTON.  
The TWO CUP LIGHT will illuminate.



- **Constant** = MANUAL SHOT BUTTON.  
The MANUAL SHOT LIGHT will illuminate.



## • Confirm Pre-infusion Profiles

- Press the ON/OFF BUTTON to save your selection. The machine will beep & exit the custom mode.
- The machine will return to the READY state.

# RESTORE ALL DEFAULT SETTINGS

You can easily reset all settings to the factory defaults.

## Restore All Default Settings

- The machine is on and in the READY state.
- Press & hold the ON/OFF & all 3 EXTRACTION BUTTONS at the same time for 4 seconds.



- The machine will beep and the ON/OFF, EXTRACTION BUTTONS & DIAL LIGHTS will all flash together three times.



- All default settings have been restored.
- The machine will return to the READY state.

# CARE & 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.  
(See Coffee Making Guide pages 9-12)

## Cleaning Accessories & Removable Parts

- 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

Dishwasher Safe TOP SHELF ONLY parts:

- Hardened Stainless Steel Top Burr
- Grind Bin

## NON Dishwasher Safe parts:

- Water Reservoir
- Group Handle
- 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.

**WARNING:** Do not immerse the machine in water.

## Cleaning Drip Tray & Grind Bin

### • When Required

Empty 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

Clean in warm water with a mild detergent, rinse & dry.

## Cleaning Group Handle & Filter Basket

### • Every Time

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

### • Regular Intervals

In warm soapy water using a mild detergent, rinse & dry.

## Cleaning Shower & Group Head

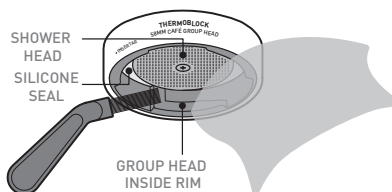
### • Every Time

Run water through before making an espresso.

(See Coffee Making Guide page 9)

### • Weekly

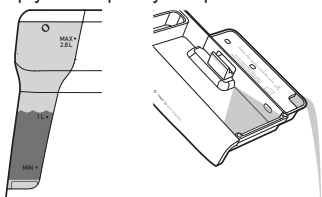
- Purge water through the Group head by pressing the ONE CUP BUTTON.
- Allow water to run through until it stops.
- With the Cleaning Brush remove any coffee grinds from around the Group Head inside rim and Silicone Seal. Wipe the Shower Head with a damp cloth.



# CARE & CLEANING - ESPRESSO MACHINE

## Preparing for Cleaning

- 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.



## Group Head Silicone Seal

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

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

Over time this Seal loses its elasticity and may require replacement. The seal may need replacing when watery espresso leaks from around the Group Handle during extraction, or if the Group Handle is loose when fully turned to the centre position.

**Note:** Contact Oster should you think that the Group Head Seal needs replacing. Do not attempt to change the Silicone Seal without first consulting Oster.

# CARE & CLEANING - ESPRESSO MACHINE

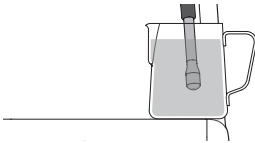
## Cleaning Steam Wand

### • Every time

- After texturing milk purge the Steam Wand by turning the DIAL to HOT WATER for just 1-2 seconds.
- Wipe the Steam Wand with a damp cloth. (See Coffee Making Guide page 12)

### • 2-3 Months

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

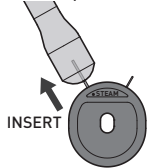


- Run Hot Water through the Steam Wand for 40 seconds.

### • Unblocking Steam Wand

If the Steam Wand Tip becomes clogged with milk residue:

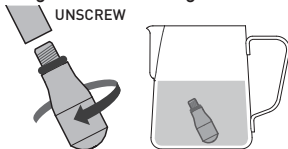
- Insert the thicker 'STEAM' Cleaning Pin up the Steam Wand Tip hole and remove.



- Run Hot Water through the Steam Wand for 40 seconds.

### • Steam Wand Remains Blocked:

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



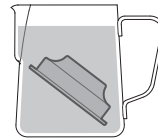
- In the morning rinse the Jug & Steam Wand Tip under running water.

- 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 Hot Water through the Steam Wand for 40 seconds.

## Cleaning Filter Baskets

### • 2-3 Months

- Soak the Filter Basket(s) overnight in the Milk Jug with warm water.

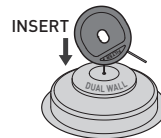


- In the morning rinse the Jug & Filter Basket(s) under running water.
- Place a Filter Basket into Group Handle (without coffee grinds) and insert into Group Head.
- Press the ONE CUP BUTTON.
- Allow water to run through until it stops.

### • Unblocking Dual Wall Filter Baskets

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

- Insert the thinner 'FILTER' Cleaning Pin in the exit hole and remove.



- Place Filter Basket into Group Handle (without coffee grinds) and insert into Group Head.
- Press the ONE CUP BUTTON.
- Allow water to run through until it stops.
- Repeat if needed.



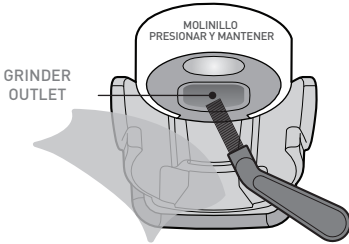
# CARE & CLEANING - GRINDER

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 & 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.

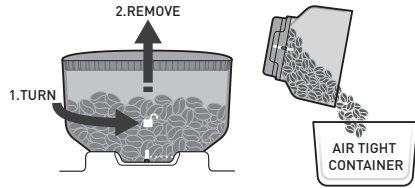
**WARNING:** Do not immerse the machine in water.

### • 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

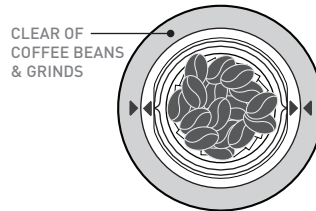
- Turn Bean Hopper fully anti-clockwise, to close the Hopper Gates and unlock the Bean Hopper.
- Remove the Bean Hopper from the Grinder Collar and store any remaining beans in an airtight container to preserve their freshness.



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

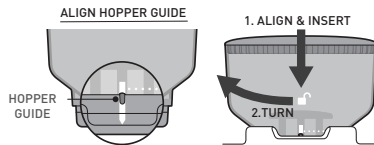
### • Replace Bean Hopper

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



**Note:** Coffee grinds caught under the Top Burr may prevent the Bean Hopper from seating correctly. If this happens grind off excess coffee beans, see page 27-28.

- 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.



- Reset to the Grind Setting noted prior to cleaning.

**Note:** After cleaning, the optimum Grind Setting may have changed. To find the optimum Grind Setting use the information on pages 14-15.

# CARE & CLEANING - GRINDER

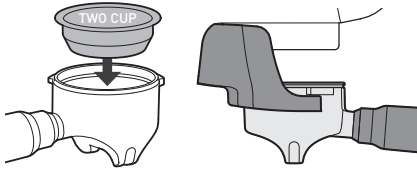
## Cleaning & Unblocking Grinder Burrs, Collar, Grind Chamber and Outlet

### • 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.

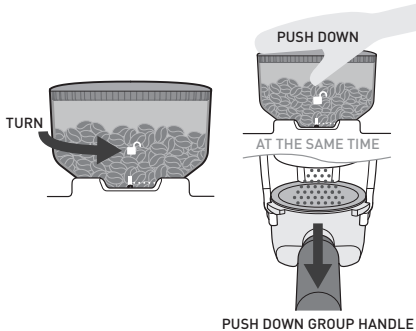
### • Grind Off Excess Coffee Beans

- 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 Group Handle.
- Insert Group Handle into Grinding Cradle.



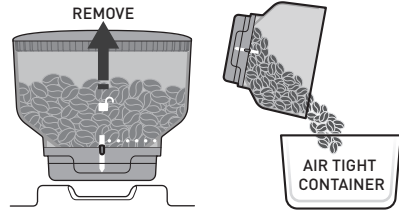
- Turn Bean Hopper fully anti-clockwise to close the Hopper Gates and unlock the Bean Hopper. The Bean Hopper will pop up slightly.
- Place your hand on top of the Bean Hopper and push down lightly.

At the same time push down the Group Handle to activate the Grinder. Continue grinding until no more coffee grinds are emitted from the Grinder.



- Remove the Group Handle and dispose of the waste grinds as these will be too coarse for espresso coffee.

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



### • Preparing to Clean

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

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

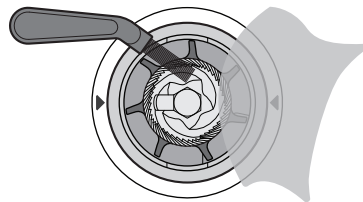
### • Cleaning Top Burr

- Fold the two handles up and lift the Top Burr from the Grinder Collar.
- Wash the Top Burr in warm soapy water with a mild detergent, rinse & dry.

**Note:** Spots & marks on the surface of the Burrs 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.

### • 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.

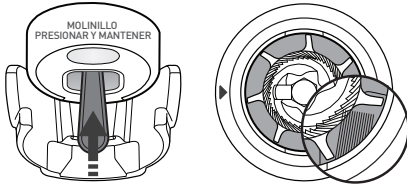


# CARE & CLEANING - GRINDER

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

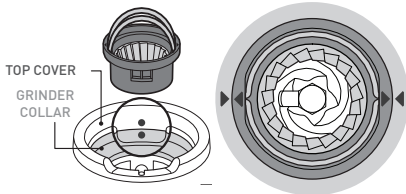
## • Cleaning & Unblocking Grind Outlet

- 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

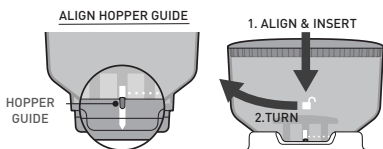
- Ensure the dot on the Top Cover aligns with the dot on the Grinder Collar.
- Using the two handles insert the Top Burr into the Grinder Collar.
- The arrows on the Top Burr should align to arrows on the Grinder Collar.
- When correctly seated, the Top Burr will be flush with the surface of the Grinder Collar.



- Place handles flat, one on each side.

## • Replace Bean Hopper

- 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.



- Reset to the Grinder Setting noted prior to cleaning.

- Refill the Bean Hopper with coffee beans.

**Note:** After cleaning, the optimum Grind Setting may have changed. To find the optimum Grind Setting use the information on pages 13-14.

## Adjusting Bottom Burr

The Conical Burrs are made of hardened Stainless Steel for extra-long life. However, after prolonged use, the Bottom Burr may require adjustment to compensate for wear.

If the coffee grinds are too coarse when the Grind Setting is below 2 and the espresso is consistently under extracted, the Bottom Burr may need adjusting.

Contact Oster (details are on the back page) should you think that the Bottom Burr needs adjustment.

**Important:** Prior to contacting Oster Customer Care, please ensure that you are using freshly roasted beans and that the Top Burr is seated correctly. If the Top Burr is not seated correctly the Grinder will produce coarse coffee grinds. Grind off excess coffee beans and clean the Top Burr & Grind Chamber.

**Important:** Old coffee beans, no matter the Grind Setting, will have a fast extraction and will produce an under extracted tasting espresso.

**Note:** Oster Customer Care may determine that Bottom Burr adjustment shims are required. Do not attempt to add shims without first consulting Oster.

# DESCALING CYCLE - ESPRESSO MACHINE

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

We recommend descaling your Espresso Machine every 4-6 months, although this period will depend on the hardness of water and frequency of use.

## Descaling Solution

A. 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

### • Fill Water Reservoir with Solution

A. Fill Water Reservoir with 1 Litre of warm water.

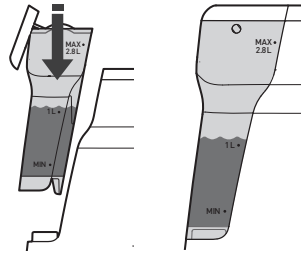
or

B. In an empty Water Reservoir add half a cap full of Oster Liquid Descaler. Fill Water Reservoir with 1 Litre of warm water. Allow solution to mix thoroughly.

or

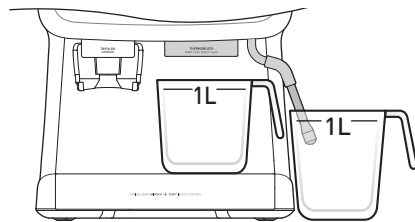
C. In an empty Water Reservoir add 1½ tablespoons of white vinegar. Fill Water Reservoir with 1 Litre of warm water. Allow solution to mix thoroughly.

- Insert the Water Reservoir into position.



### • Place Containers

-Place a 1 Litre container under Group Head and another 1 Litre container under the Steam Wand.



### • Check Power

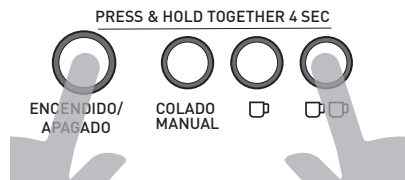
Ensure that:

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



### • Access the Descaling Cycle

- Simultaneously press & hold the ON/OFF & TWO CUP BUTTONS for 4 seconds. The machine will beep and a flashing light combination between the ON/OFF & STEAM LIGHTS begins.



# DESCALING CYCLE - ESPRESSO MACHINE

**Note:** The ON/OFF LIGHT will continue to flash until completion of the Descaling Cycle.

**Important:** If Descaling Step 1 is not started within 1 minute of entering the Descaling Cycle, the machine will exit the Descaling Cycle and go back to the READY state.

**Important:** The Descaling Cycle can be exited at any point by pressing the ON/OFF BUTTON.

## Step 1. Start Descaling Cycle

- Turn the DIAL to the STEAM position.
- The STEAM LIGHT will now be fully illuminated.
- The Pump will start and hot water will run from the Group Head & Steam Wand. Over a 2 minute period the Pump will make different noises.
- When hot water has stopped being released from the Group Head & Steam Wand, this step is finished.
- The STEAM LIGHT will stop being illuminated, and the DIAL LIGHT will now start to flash. This is to indicate the machine has finished this step.
- Turn the DIAL to the vertical position.
- The DIAL LIGHT will now be fully illuminated.
- Move to Step 2.

## Step 2. 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 have been removed.

## • Fill Water Reservoir

- Fill the Water Reservoir to the '1 Litre' line with cold water from the tap and insert onto the machine.

## • Empty Containers

- Empty water from the containers and replace.
- Move to Step 3.

## Step 3. Start Purge

- Turn the DIAL to the STEAM position.
- The STEAM LIGHT will now be fully illuminated.
- The Pump will start and hot water will run from the Group Head & Steam Wand. Over a 2 minute period the Pump will make different noises.
- When hot water has stopped being released from the Group Head & Steam Wand, the Descaling Cycle is complete.

## Descaling Cycle Complete

- To indicate the completion of the Descaling Cycle the machine will beep and the ON/OFF LIGHT will stop flashing.
- The STEAM LIGHT will stop being illuminated and the DIAL LIGHT will now start to flash to prompt the return of the DIAL to the vertical position.
- Turn the DIAL to the vertical position.
- The machine will return to the READY state.

## Descaling Cycle Clean Up

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

# TROUBLESHOOTING GUIDE - ESPRESSO MACHINE

PROBLEM	Possible Cause	What To Do
Group Handle 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.	Dose less coffee grinds.
Group Handle is loose or comes off during espresso extraction	Group Handle is not attached correctly or has not been tightened sufficiently.	Ensure all three tabs of the Group Handle are fully inserted into the Group Head and rotated to the centre position. See Coffee Making Guide, page 10.
	No Filter Basket inserted in the Group Handle.	Ensure a Filter Basket is inserted into the Group Handle before using in the Group Head.
	Group Head Silicone Seal is damaged or worn.	See Care & Cleaning, page 24. Contact Oster Customer Care.
Espresso squirts or trickles down the side of the Group Head during extraction	Coffee grind is too fine.	Change to a coarser Grind Setting.
	Too many coffee grinds used.	Dose 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, page 10.
	Group Head inside rim, Silicon Seal or Shower Head is dirty.	Clean the parts with the Cleaning Brush and damp cloth. See Care & Cleaning, page 23.
	Group Head Silicone Seal is damaged or worn.	See Care & Cleaning, page 24. Contact Oster Customer Care.
No espresso pours	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.	Dose less coffee grinds.
	Coffee grinds tamped too hard.	Apply less force during tamping.
	Custom shot volume being used.	Reset to the default shot volumes. See Customisable - Shot Volumes Temperature, pages 20-21.
	The Filter Basket is blocked.	See Care & Cleaning, page 25.
	Group Head is dirty.	See Descaling Cycle, page 29-30.
Group Head is blocked.	A Descaling Cycle is required. See Descaling Cycle, pages 29-30.	

# TROUBLESHOOTING GUIDE - ESPRESSO MACHINE

PROBLEM	Possible Cause	What To Do
Espresso pours out in drips (Over Extracted)	Coffee grinds are too fine.	Change to a coarser Grind Setting.
	Too many coffee grinds used.	Dose less coffee grinds.
	Coffee grinds tamped too hard.	Apply less force during tamping.
	Espresso Machine has scale build up.	A Descaling Cycle is required. See Descaling Cycle, pages 29-30.
Espresso does not have any crema, or crema is thin (Under Extracted)	Coffee beans are old or dry.	Use freshly roasted coffee beans. See Tips for Grinding, page 13.
	Coffee grinds too coarse.	Change to a finer Grind Setting.
	Not enough coffee grinds used.	Dose more coffee grinds.
Espresso shot volume too much or too little	Grinds not tamped (compacted) enough.	Tamp more firmly. See Espresso Extraction Guide section, page 14.
	Custom shot volumes being used.	Restore to default shot volumes or change your custom shot volume(s). See Customizable - Shot Volumes, page 21.
Espresso pours into cup unevenly	Uneven tamping.	Ensure coffee grinds are tamped evenly.
	Obstruction in the Group Head or Handle.	Check there is nothing obstructing the Group Head or Handle & clean.
Espresso tastes bitter	Type of coffee beans being used.	Try different brands of coffee beans.
	Custom extraction temperature being used.	Use the default 92°C extraction temperature. See Customisable - Extraction Temperature, page 21.
	Steam function has been used just before extracting espresso.	Allow time for water to purge the Thermoblock and cool down before extracting espresso. The STEAM LIGHT should have finished flashing.
Espresso is too cold	Coffee beans being stored in the fridge or freezer.	Store coffee beans in a dry, airtight container. Place in a cool dark cupboard.
	Custom extraction temperature being used.	Use the default 92°C extraction temperature. See Customisable - Extraction Temperature, page 21.
	Cup or glass was cold prior to espresso pour.	Pour hot water from the Steam Wand into the cup before extracting espresso. See Coffee Making Guide, page 11.
	Group Head or Handle not warmed before use.	Hold the Group Handle under the Group Head and press the ONE CUP BUTTON. Allow water to run through. See Coffee Making Guide, page 10.

# TROUBLESHOOTING GUIDE - ESPRESSO MACHINE

PROBLEM	Possible Cause	What To Do
Spent (used) coffee cake is wet	A little water will remain on top of the used coffee cake.	Rest Group Handle on the Drip Tray for 5 sec to allow the water to dissipate before disposing cake.
	Too many coffee grinds used.	Dose less coffee grinds.
Milky coffee is too cold	Milk may not be heated enough.	Ensure that milk is heated properly during texturing, but be sure not to heat too much and boil the milk. See Tip for Milk Texturing, page 16.
No steam from the Steam Wand	Steam Wand Tip is blocked.	See Care & Cleaning, page 25.
	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, pages 29-30.
Steam Wand making a screeching noise	Steam Wand Tip too deep.	Lower Milk Jug. Ensure the Steam Wand Tip is positioned correctly when texturing. See Tip for Milk Texturing, page 15.
Not enough foam when 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 till the Milk Jug can only be held for approximately 3 second, 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, page 16.
	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.



# TROUBLESHOOTING GUIDE - ESPRESSO MACHINE

PROBLEM	Possible Cause	What To Do
Pump makes an unusual noise	No water in the reservoir.	Fill reservoir with water. Let the machine return to the READY state if it is cooling down after steam. Prime water through the Group Head, press the ONE CUP BUTTON. Allow water to run through.
	Water Reservoir is not correctly positioned.	Insert the Water Reservoir into the back of the unit.
	Red Plug from the packaging may still be inserted.	Remove the red packaging plug found at the base of the Water Reservoir.
	New Pre-infusion Profiles has been selected.	Different Pre-infusion Profiles make different noise at the start of an espresso extraction. See Customisable - Pre-infusion Profiles, page 22.
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 Grill.
	Drip Tray not present when Thermoblock is auto purging.	Keep Drip Tray in place, when cooling to espresso temperature. The STEAM LIGHT flashes and water purges into Drip Tray. See Coffee Making Guide, page 12.

# TROUBLESHOOTING GUIDE - GRINDER

PROBLEM	Possible Cause	What To Do
Optimum Grind Setting is producing an under extracted espresso	New Burrs are bedding in. This is normal for the first few uses. Beans are losing freshness.	Turn the Bean Hopper clockwise in small increments to a finer Grind Setting to keep an optimum espresso extraction. Use the information on pages 14-15 to help.
	Not enough coffee grinds used.	Dose more coffee grinds.
	Grinds not tamped (compacted) enough.	Tamp more firmly. See Espresso Extraction Guide section, page 15.
GRINDER LIGHT does not illuminate after pressing ON/OFF BUTTON	The machine is not plugged into the power outlet.	Insert in the Power Plug into power outlet & switch on.
	The Bean Hopper is not seated correctly & not activating the red Interlock Pin.	Turn the Bean Hopper in a clockwise direction to lock into place. See Care & Cleaning, page 28.
GRINDER LIGHT flashes when trying to grind beans.	Hopper Gates are closed or not fully open.	Turn the Bean Hopper in a clockwise direction to a Grind Setting between 30-0 to fully open the Hopper Gates. See Removable Bean Hopper section, page 8.
GRINDER LIGHT illuminated red	Grinder Motor in protection mode to prevent overheating. Grinder has been used for long periods in a short space of time.	Leave the Grinder for 5 minutes. The GRINDER LIGHT will illuminate white to indicate normal use can be resumed.
No coffee grinds coming from the Grinder Outlet	No coffee beans in the Bean Hopper.	Fill the Bean Hopper with freshly roasted coffee beans.
	Hopper Gates are closed or not fully open.	Turn the Bean Hopper in a clockwise direction. At Grind Setting 30, Hopper Gates are fully open. See Removable Bean Hopper section, page 8.
	The Grind Chamber or Outlet is blocked.	Grinder needs cleaning. See Care & Cleaning, pages 26-28.
Coffee grinds are coarse when on a fine Grind Setting	Grind Setting not correct.	Adjust the Grind Settings by turning the Bean Hopper. See Tips for Grinding, & Extraction, pages 13-14.
	Top Burr not seated correctly. Coffee beans or grinds are caught around & under the Top Burr.	Top Burr needs cleaning. See Care & Cleaning, pages 27-28.
	Bottom Burrs needs adjusting.	See Adjusting the Bottom Burr section on, page 28.

## TROUBLESHOOTING GUIDE - GRINDER

PROBLEM	Possible Cause	What To Do
Espresso is under extracted even with a fine coffee grind	Not enough coffee grinds used.	Dose more coffee grinds.
	Beans are too old.	Please ensure that you are using freshly roasted beans. Old coffee beans, no matter the Grind Setting, will have a fast extraction and will produce an under extracted tasting espresso.
	Bottom Burrs needs adjusting.	See Adjusting the Bottom Burr section, page 28.
Grind Setting cannot be adjusted	The Bean Hopper is not seated correctly.	Remove the Bean Hopper & replace. See Replace Bean Hopper section, page 26.
	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. See Replace Bean Hopper section, page 27.
Bean Hopper cannot be locked into position	Grinder Collar not aligned to the Top Cover.	Ensure the dot on the Top Cover aligns with the dot on the Grinder Collar. See Replace Top Burr section, page 28.
	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. See Replace Bean Hopper section, page 27.
	The Top Burr is not seated correctly.	Make sure the Top Burr is correctly aligned and that the two handles are placed one on each side. See Replace Top Burr section, page 28.
Top Burr will not sit in the Grinder Collar correctly	Grinder Collar not aligned to the Top Cover.	Ensure the dot on the Top Cover aligns with the dot on the Grinder Collar. See Replace Top Burr section, page 28.
	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 Group Handle 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 two handles are placed one on each side. See Replace Top Burr section, page 28.



Características elétricas dos modelos da série: BVSTEM7300-XXX		
Electric characteristics of series models:		
Voltagem/Voltage	Frequência/Frequency	Potência/Power
127 V	60 Hz	1 600 W
220 V	60 Hz	1 350 W

XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.  
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

© 2019 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. Garantia limitada de um ano – por favor consulte os detalhes no encarte.

© 2019 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. One year limited warranty – please see insert for details.

[www.oster.com](http://www.oster.com)

Impresso na China

Printed in China

OSTERLATINO



P.N. 198820 Rev. D  
GCDS-OST-JC