

Oster®



MODELO
MODELS

BVSTEM7200

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CAFETERA COMPACTA DE ESPRESSO Y CAPPUCCINO

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL

COMPACT ESPRESSO & CAPPUCCINO MAKER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES

CAFETEIRA COMPACTA PARA ESPRESSO E CAPPUCCINO

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible Cause	What To Do
Espresso tastes burnt	Type of coffee being used.	Try different brands of coffee.
	Using steam function just before pouring an espresso shot.	Allow time for the thermoblock to purge steam and cool down before pouring a shot of espresso. The STEAM LIGHT should have finished flashing and the READY LIGHT should be fully illuminated.
Coffee is too cold	Milk may not be heated enough.	Ensure that milk is heated properly during frothing, but be sure not to heat too much and boil the milk. See Milk Frothing Section pages 15-18.
No steam from the Steam Wand	Steam Wand Tip is blocked.	See Care and Cleaning, pages 23-25.
	No water in the Water Reservoir.	Fill reservoir with water. Run Hot Water through the Steam Wand to ensure water flows.
Not enough froth when frothing	Milk may not be fresh.	Ensure the milk being used is fresh.
	Milk temperature is too warm.	Ensure you start frothing with milk that is around 39°F.
	Type of Pitcher being used.	For best frothing results use a chilled Stainless Steel Milk Pitcher.
	Milk has been boiled.	Start again with fresh, chilled milk. Heat till the Pitcher can only be held for approximately 3 second, 140-149°F.
	The milk is making bubbles rather than micro-foam.	Ensure the Steam Wand Tip is positioned correctly. It should be just below the surface of the milk. Tap the Pitcher on the benchtop when finished to release larger trapped air bubbles.
	Milk is not taking in enough air.	Keep the Steam Wand Tip just under the surface of the milk. This will help to introduce air to the milk to create micro-foam.
Pump makes an unusual noise	No water in reservoir.	Fill the Water Reservoir.
	Water Reservoir not correctly positioned.	Place the Water Reservoir firmly into the back of the unit.
	Red Plug from the packaging may still be inserted.	Remove the red Plug found at the base of the Water Reservoir.

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

English-28

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

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

Português -1

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

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

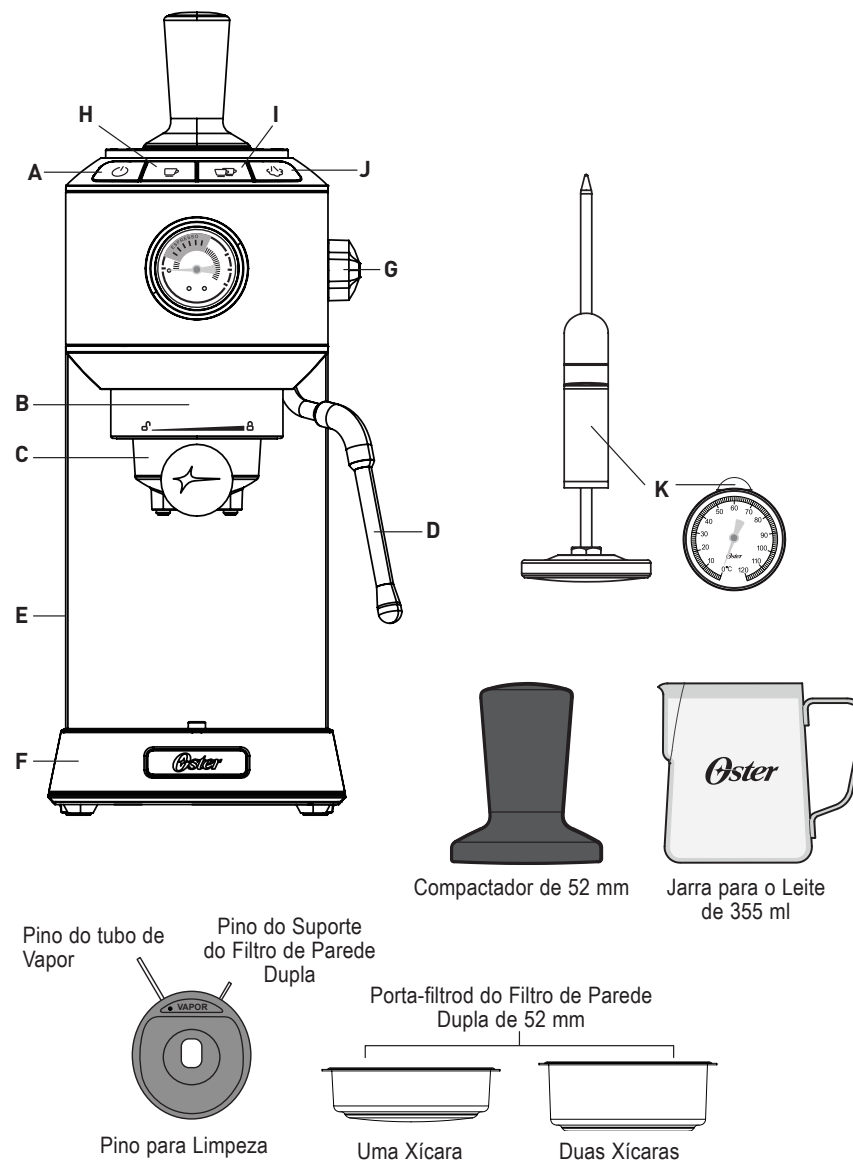
Este aparelho foi desenvolvido para ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:

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

Observações sobre o produto

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

DESCRIÇÃO DA CAFETEIRA



CARACTERÍSTICAS

A. Botão e Luz para Ligar/Desligar

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

B. Cabeçote de 52 mm

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

C. Porta-filtro de 52 mm

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

D. Tubo de Saída para Vapor e Água Quente

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

E. Tanque Removível de Água de 1 L

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

F. Grade Removível da Bandeja de Gotejamento

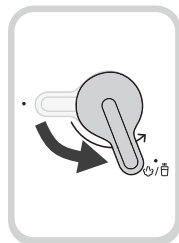
Inclui um Indicador do Nível de Água que flutua através da Grade indicando quando a bandeja está cheia e precisa ser esvaziada.

G. Botão

Botão do Vapor
Use para vapor e espumar leite.



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



H.1 Dose

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

I.2 Doses

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

J. Vapor

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

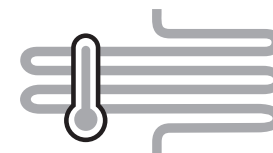
K. Termômetro

Português -4

CARACTERÍSTICAS

Sistema de Aquecimento Rápido Themoblock

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



Bomba Italiana de 15 Bares



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

Pré-Infusão

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

Sistema de Creme Italiano

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



Controle automático do volume da dose



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

Cabeçote e Porta-filtro de 52 mm



Português -5

ANTES DO PRIMEIRO USO

Passo 1. Retire as embalagens

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

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

Passo 2. Posicione o aparelho

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

Passo 3. Lave todos os acessórios

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

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

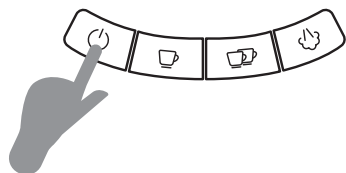
Importante: Os 4 acessórios abaixo não podem ser lavados na lava-louças.

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

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

•Potência

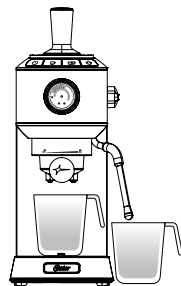
- Certifique-se de que o botão esteja na posição de desligado.
- Conecte o plugue na tomada com a voltagem correspondente à de seu aparelho e pressione o botão para ligar.
- Pressione o botão para Ligar/Desligar para ligar o aparelho.



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

Passo 4. Preparando o aparelho para usar pela primeira vez

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

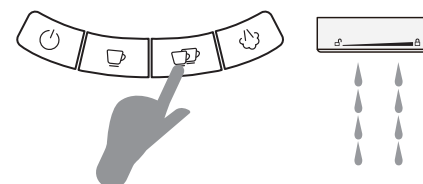


Português -6

ANTES DO PRIMEIRO USO

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

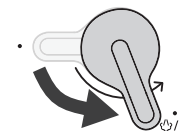
- Pressione o botão para 2 Xícaras e a água começará a sair pelo cabeçote da cafeteira.



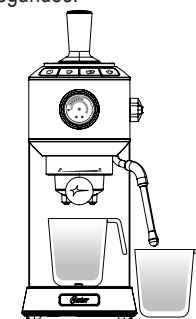
- Deixe a água sair até parar.



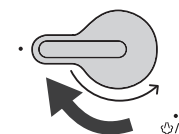
- Gire o botão para a posição de Água Quente.



- Deixe a água quente sair por 20 segundos.



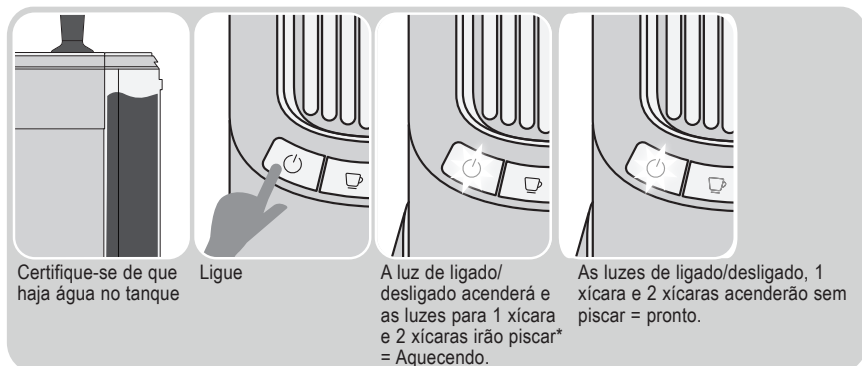
- Gire o botão de volta para a posição de desligado.



Português -7

GUÍA DE USO DE SUA CAFETEIRA PARA ESPRESSO

1. Iniciar

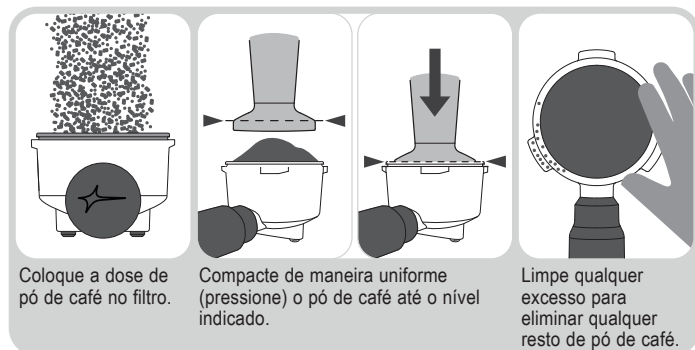


Observação: o nível da água deve chegar na marca da linha MIN no tanque de água.

2. Selecione o filtro



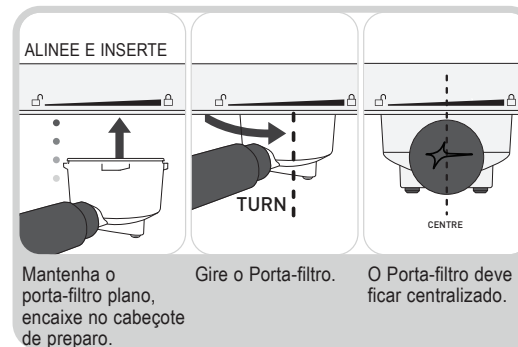
3. Dosando e compactando



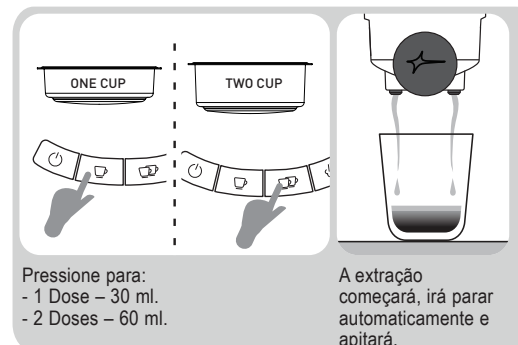
Português -8

GUIA PARA PREPARAR ESPRESSO

4. Encaixe o porta-filtro no cabeçote de preparo

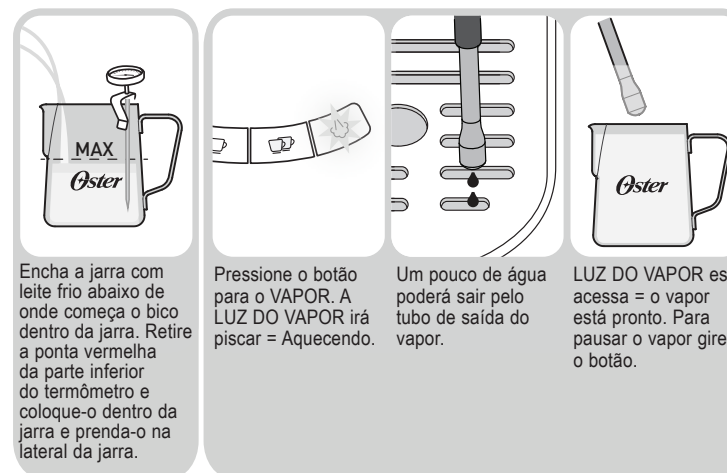


6. Extração



7. Preparando a jarra para o leite

8. Antes de espumar o leite



Dica Profissional: Para um melhor resultado ao espumar o leite, certifique-se primeiro que o vapor esteja quente (A LUZ DO VAPOR esteja acessa e sem piscar. Você irá ouvir a bomba).

Português -9

GUIA PARA PREPARAR ESPRESSO

9. Comece a espumar o leite



Coloque a ponta do tubo da saída do vapor logo abaixo da superfície do leite.

Posição do tubo:
- Braço - 12 horas.
- Ponta - 3 horas.

Gire o botão para a posição para VAPOR para começar a espumar o leite.

Quando estiver espumando o aparelho fará um ruído com um assobio suave.

Certifique-se de que o leite esteja formando um redemoinho.

10. Espumando o leite



Conforme o nível do leite sobe, abaixe a jarra para manter a ponta do tubo apenas um pouco abaixo da superfície do leite.

Quando tiver produzido a quantidade desejada de micro espuma, mergulhe o tubo até a metade da profundidade.

O leite estará pronto quando atingir a quantidade desejada de espuma e uma temperatura de 60-65°C ou quando a jarra estiver muito quente para tocar por mais do que 3 segundos.

Gire o botão de volta para a posição de desligado.

Retire a jarra do tudo de saída do vapor e retire o termômetro da jarra.

11. Toques finais no preparo do leite



Bata o fundo da jarra na bancada para liberar as bolhas maiores.

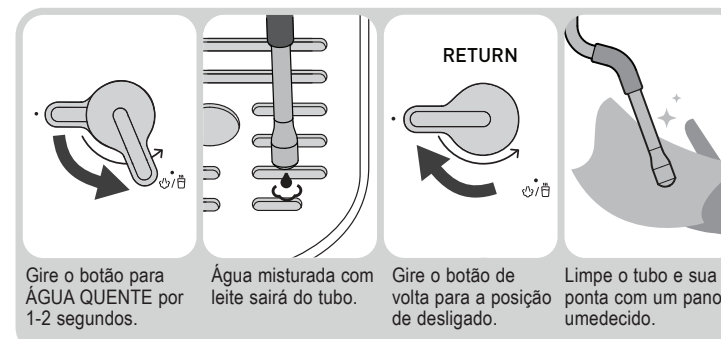
Movimente a jarra em uma ação circular para misturar o leite e criar uma textura sedosa.

Sirva o leite de forma contínua.

Português -10

GUIA PARA PREPARAR ESPRESSO

12. Purgue e limpe o tubo de vapor



Gire o botão para ÁGUA QUENTE por 1-2 segundos.

Água misturada com leite sairá do tubo.

Gire o botão de volta para a posição de desligado.

Limpe o tubo e sua ponta com um pano umedecido.

Dica Profissional:
Para manter um bom rendimento do tubo de vapor, purgue e limpe o tubo de vapor sempre depois que espumar o leite.

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

Importante: Para preparar café outra vez imediatamente após espumar/ texturizar o leite, o themoblock devem primeiro esfriar conforme os seguintes passos:

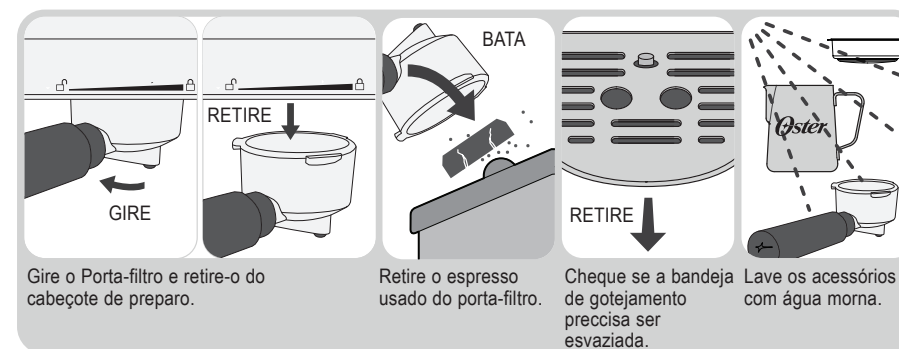


Pressione o botão para 1 ou 2 Xícaras ou para Vapor.

Coloque uma xícara embaixo do tubo de saída de vapor.

Gire o botão colocando na posição para ÁGUA QUENTE e deixe aberto até que a água quente comece a sair.

14. Limpeza das peças



Gire o Porta-filtro e retire-o do cabeçote de preparo.

Retire o espresso usado do porta-filtro.

Cheque se a bandeja de gotejamento precisa ser esvaziada.

Lave os acessórios com água morna.

Português -11

DICAS PARA PREPARAR UMA XÍCARA DE CAFÉ ESPRESSO PERFEITA

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

1. O tempo de extração

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

2. Leitura da pressão

• Baixa-Pressão Pré-Infusão

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

• Extração Ideal

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

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

• Extração Baixa

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

• Extração Excessiva

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

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

3. Fique atento à mudança de cor

O café espresso ideal contém 3 elementos:

Fundo: Na base - começa marrom escuro.

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

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



Português -12

DICAS PARA PREPARAR UMA XÍCARA DE CAFÉ ESPRESSO PERFEITA

4. Pó de café

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

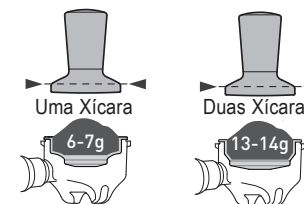
Importante: Certifique-se de que os grãos de café ou o pó estejam frescos. Pó ou grãos de café velhos, independente da moagem, não irão preparar um espresso saboroso.

5. Dosando a moagem

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

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

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



6. Força ao compactar

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

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

Pó de café moído na hora Força de Compactação 9-14 Kg Pó de Café Pré-Moído Força de Compactação 14-18 Kg

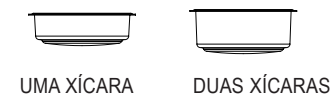


Observação: Isolar variações no tamanho da moagem e na força de compactação ajudará a sempre preparar um café com sabor consistente.

7. Filtros

• Filtros de Parede Dupla de 52 mm

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



UMA XÍCARA


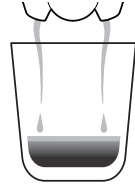




DUAS XÍCARAS

Português -13

DICAS PARA PREPARAR UMA XÍCARA DE CAFÉ ESPRESSO PERFEITA

Extração Baixa

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

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

Ao usar café em pó pré-moído e embalado, use filtros de parede dupla. Certifique-se de que os grãos de café ou o pó estejam frescos. Pó ou grãos de café velhos, independente da moagem, não irão preparar um espresso saboroso.

Espumar o leite é esquentar o leite no vapor.

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

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

DICAS PARA ESPUMAR O LEITE

Lembre-se a prática leva à perfeição.

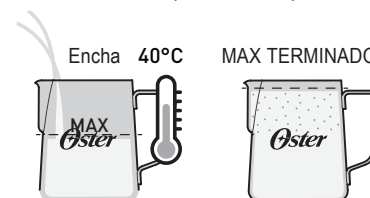
Elementos chave para o leite espumado

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

1. Encha a jarra de leite

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

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



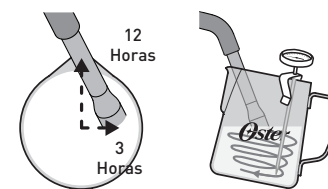
2. Aquecimento no vapor

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



3. Posição

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



DICAS PARA ESPUMAR O LEITE

4. Som

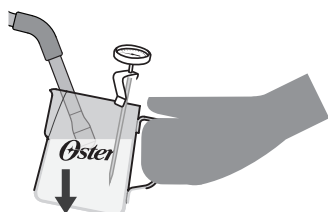
A forma como o ar é introduzido no leite determina a consistência da espuma. Se grandes quantidades de ar forem adicionadas ao leite, a espuma terá bolhas grandes. A introdução de ar no leite de forma controlada e suave, indicada por um som de um leve assobio, garantirá que a micro espuma se forme areando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

Dica Profissional: Sons ao espumar o leite

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

5. Mantendo a posição da ponta de vapor

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



6. Quantidade de Espuma

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

(Consulte os Tipos de Café Espresso na próxima página)

7. Dica de imersão

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



DICAS PARA ESPUMAR O LEITE

8. Temperatura Correta

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

Dica Profissional: Temperatura do Leite

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

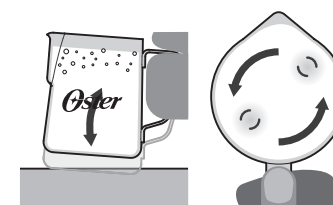
Leite	Temperatura
Integral e Desnatado	60-65°C
Amêndoa	55-65°C
Soja	55-60°C
Coco	65-70°C

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

9. Bata e Gire a Jarra

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

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



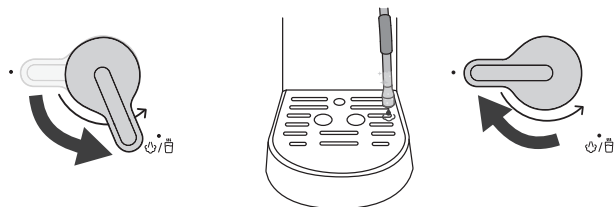
10. Limpando o tubo de saída do vapor

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



DICAS PARA ESPUMAR O LEITE

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



ESTILOS DE ESPRESSO PARA PROVAR



Espresso (Preto e Curto)

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

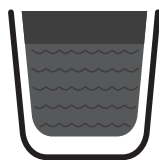
- Copo de café espresso (89 ml)
- Uma ou duas doses de espresso (30-60 ml)



Ristretto

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

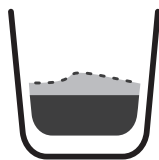
- Xícara de Espresso (30 ml)
- Metade de uma dose de café espresso (15 ml)



Americano

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

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



Con Panna

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

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

Português -18

ESTILOS DE ESPRESSO PARA PROVAR



Macchiato

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

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



Café Flat White

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

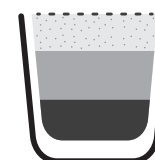
- Xícara larga (177 ml)
- Uma ou duas doses de espresso (30-60 ml)
- Leite espumado e espuma de leite.



Café Latte

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

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



Cappuccino

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

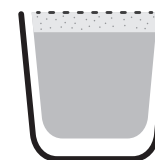
- Xícara (177-236 ml)
- Uma ou duas doses de espresso (30-60 ml)
- $\frac{1}{3}$ Leite espumado, $\frac{1}{3}$ espuma de leite - polvilhado com chocolate.



Café Mocha

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

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



Babyccino

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

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

Português -19

PROGRAMAÇÃO DO VOLUME DA DOSE

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

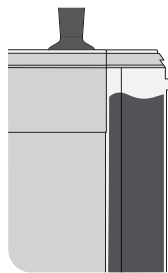
- 1 Dose - Prepara 1 Dose de Espresso - 30 ml
- 2 Dose - Prepara 2 Doses de Espresso - 60 ml

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

Preparando para Programar a Dose

• Cheque o Tanque de Água

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



• Potência

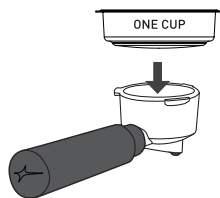
Certifique-se de que:

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

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

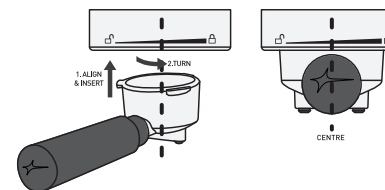
1 XÍCARA - programação do volume da dose

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



PROGRAMAÇÃO DO VOLUME DA DOSE

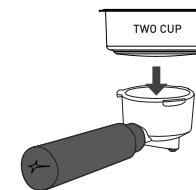
- Coloque o porta-filtro no cabeçote de preparo.



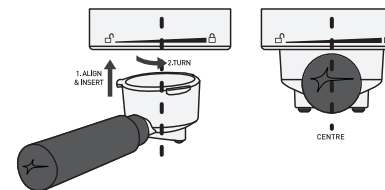
- Pressione o botão para 1 DOSE e mantenha-o pressionado por 3 segundos até que o aparelho apite.
 - Pressione novamente o botão para 1 DOSE.
 - O aparelho começará preparar espresso e o botão para 1 DOSE começará a piscar.
 - Quando atingir o volume desejado para 1, pressione novamente o botão para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

• 2 XÍCARAS - programação do volume da dose

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



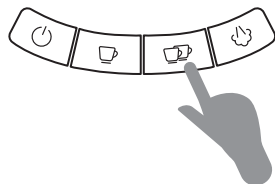
- Coloque o porta-filtro no cabeçote de preparo.



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

PROGRAMAÇÃO DO VOLUME DA DOSE

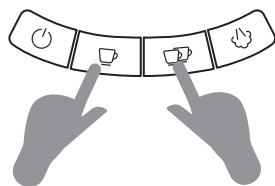
- Quando atingir o volume desejado para 2 doses, pressione novamente o botão para 2 DOSES.
- O novo volume para 2 doses estará programado.
- O modo de programação terá terminado e o aparelho retornará ao modo de pronto para usar.



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

• Restore default single shot & double shot volumes

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



MODO ECO

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

CUIDADO E LIMPEZA

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

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

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

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

Limpendo a Bandeja de Gotejamento

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

• Semanalmente

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

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

Limpeza da Plataforma de Aquecimento e do Exterior

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

Cuidado: Não mergulhe o aparelho na água.

Limpendo o Porta-Filtro e os Filtros

• Toda Vez

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

• Intervalos Regulares

Com água morna ensaboada com um detergente para louças.

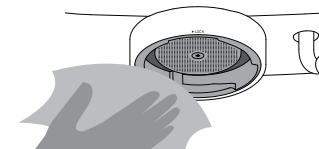
Limpendo o Cabeçote de Preparo

• Toda Vez

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

• Semanalmente

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



CUIDADO E LIMPEZA

Limpendo os Filtros

• 2-3 Meses

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

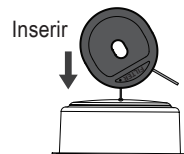


- Na manhã seguinte, lave a jarra e os filtros em uma torneira, certificando-se de que todos os resíduos tenham sido removidos.
- Coloque o filtro no porta-filtro (sem café), encaixe e trave o porta-filtro no cabeçote de preparo.
- Pressione o botão para 1 DOSE.
- Deixe a água ir passar pelo aparelho.

• Desbloqueando os Filtros

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

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



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

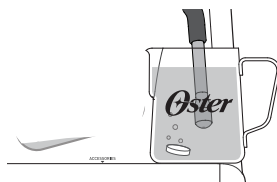
Limpendo o Tubo de Saída do Vapor

• Toda Vez

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

• 2-3 Meses

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



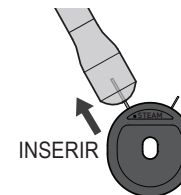
Português -24

CUIDADO E LIMPEZA

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

• Desbloqueando o Tudo de Saída do Vapor

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



• Tudo de Saída do Vapor Continua Bloqueado:

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



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

Junta de Borracha do Cabeçote de Preparo

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

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

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

Para modelos brasileiros:

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

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

Português -25

DESCALCIFICAÇÃO: CABEÇOTE E TUDO DE SAÍDA DO VAPOR

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

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

Solução para Descalcificar

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

Deixe a solução misturar bem.

• Coloque Recipientes

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

• Potência

Certifique-se de que:

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

• DESCALCIFICAÇÃO:

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

• Cancele o aviso para descalcificar

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

GUIA DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

Problema	Possível Causa	O Que Fazer
O porta-filtro sai do lugar durante o preparo de espresso.	O porta-filtro não foi encaixado corretamente ou não foi bem travado.	Certifique-se de que todas as três abas do Porta-filtro estejam totalmente inseridas no Cabeçote e giradas para a posição central. Consulte a Seção do Guia de Uso, página 9.
O espresso vaza para fora do cabeçote durante o preparo	A moagem do pó de café é muito fina.	Troque por um pó de café moído mais grosso.
Espresso escorre pela lateral do Porta-filtro	O pó de café foi compactado demais.	Compacte menos o pó de café.
	A borda superior do filtro contém pó de café.	Limpe ao redor da borda superior do filtro e limpe o cabeçote de preparo.
	O Cabeçote de preparo está sujo.	Limpe com um pano umedecido. Limpe a junta de vedação incluindo os cantos com uma escova para remover sujeiras.
	A junta de vedação de borracha do cabeçote está gasta ou danificada.	Contacte a Assistência Técnica Credenciada Oster®. Os detalhes estão incluídos na contracapa.
	O espresso não sai	Não há água no Tanque.
O café espresso está saindo em gotas (o café está sendo extraído demais)	O Cabeçote de preparo pode estar bloqueado.	Veja a seção sobre Descalcificação, páginas 26-27.
	Os filtros de parede dupla poderão estar bloqueados.	Use o Pino de Limpeza para desbloquear o Filtro.
	O pó de café é muito fino ou foi compactado demais.	Esvazie o Filtro e enxágue bem até que esteja bem limpo. Limpe o cabeçote com um pano. Encha o filtro novamente com pó de café e compacte.
O café espresso está saindo em gotas (o café está sendo extraído demais)	O pó de café é muito fino.	Troque por um pó de café moído mais grosso.
	O pó de café foi compactado demais.	Compacte menos o pó de café.
	O aparelho está com calcificação.	Veja a seção sobre Descalcificação, páginas 26-27.

GUIA DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

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

GUIA DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

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

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



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

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

CAFETERA COMPACTA DE ESPRESSO Y CAPPUCCINO
MODELOS: BVSTEM7200-013,
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
BLVD. MANUEL ÁVILA CAMACHO NO. 32 PISO 14, COL. LOMAS DE
CHAPULTEPEC III SECCIÓN, ALC. MIGUEL HIDALGO, C.P. 11000
CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO
ATENCIÓN AL CONSUMIDOR: 55 5366-0800 /800 506 1700

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

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

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

www.oster.com

OSTERLATINO / OSTERBRASIL



Impreso en China
Printed in China
Impresso na China

P.N. NWL0001463662
Slimline Coffeemaker_22SEPM1 (LA)-GCDS_SL