

# Oster®



MODELO  
MODEL


**BVSTEM7300**

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**CAFETERA AUTOMÁTICA PARA ESPRESSO**  
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

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

# PRECAUCIONES DE SEGURIDAD DE OSTER

Oster está muy consciente de la seguridad al diseñar y fabricar productos de consumo, pero es esencial que el usuario del producto también tenga cuidado al usar un artefacto eléctrico. A continuación se enumeran las precauciones indispensables para el uso seguro de un artefacto eléctrico:

- **ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO, LEA ATENTAMENTE Y GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES PROVISTAS CON SU ARTEFACTO.**
-  **NO** toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- Siempre apague la corriente del tomacorriente antes de colocar o retirar un enchufe. Retire agarrando el enchufe - no hale del cable.
- Apague la corriente y retire el enchufe cuando la unidad no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfrie antes de colocar o sacar piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
- Siempre use un tomacorriente con el mismo voltaje (A.C. solamente) que está indicado en el artefacto.
- Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso de este electrodoméstico.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el artefacto está en funcionamiento.
- Nunca deje un artefacto desatendido mientras está en funcionamiento.
- **NO** use un artefacto para ningún otro propósito que no sea el previsto.
- **NO** coloque esta cafetera sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, ni dentro de un horno caliente.
- **NO** coloque encima de ningún otro artefacto.
- **NO** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o que entre en contacto con superficies calientes.
- **NO** opere ningún artefacto eléctrico con un cable dañado o después de que el artefacto ha sido dañado de alguna manera. Si sospecha de algún daño, regrese el artefacto al Centro de Servicio Oster Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo.
- El uso de aditamentos no recomendados por el fabricante del producto puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- Para una protección adicional, Oster recomienda el uso de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente máxima de desconexión que no exceda 30mA en el circuito eléctrico que suministra energía a sus electrodomésticos.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
- Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto por separado.

- Este artefacto eléctrico ha sido diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares tales como: uso de los empleados en las áreas de la cocina en comercios, oficinas y otros ambientes laborales; casas de campo; por huéspedes en hoteles, moteles, hosterías y otro tipo de ambiente tipo hotelero.
- El Tubo de Vapor y Agua Caliente se calienta en extremo mientras fluye el agua y la leche texturizada. Esto puede causar quemaduras en caso de contacto, por lo tanto, evite cualquier contacto directo con el Tubo.
- No use la unidad dentro de un gabinete.
- Coloque siempre la unidad sobre una superficie plana y nivelada, para evitar interrumpir el flujo de aire por debajo del electrodoméstico.
- **NO** opere la unidad sin agua en el tanque. Asegúrese siempre de empujar bien el tanque de agua hasta el fondo de la unidad con la tapa cerrada y de llenarlo con agua arriba de la línea mínima o por encima de esta antes de encender el electrodoméstico. Llene el tanque sólo con agua limpia y fría. Asegúrese de que el volumen máximo de llenado sea de 2.8 L.
- **NO** saque el tanque de agua hasta que la unidad esté apagada.
- Verifique la presencia de objetos extraños en la Tolva para Granos antes de usar el artefacto.
- **NO** vierta agua ni ningún otro líquido en la Tolva para Granos ni en el Recipiente de Molienda.
- **NO** intente volver a moler el café que ya está molido.
- **NO** retire el Portafiltro durante el vertido de café espresso o mientras está fluyendo el agua, ya que la unidad está bajo presión. Retirar el portafiltro durante cualquiera de estas operaciones puede provocar quemaduras o lesiones. Debe tener precaución al sacar el Portafiltro ya que las piezas metálicas estarán calientes. Asegúrese de sujetarlo por el asa.
- **NO** coloque las manos directamente debajo del vapor, el agua caliente o el café espresso, ya que puede provocar quemaduras o lesiones.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el artefacto está en funcionamiento. Incluso después de su uso, la superficie del elemento calentador está sujeta a calor residual después de su uso.
- Siempre opere el Molinillo con la Tolva para Granos de Café insertada en el Molinillo.
- Siempre apague y desenchufe del tomacorriente antes de limpiar la Cafetera Espresso y el Molinillo Integrado.
- Siempre apague y desenchufe del tomacorriente si se presenta algún problema durante el proceso de molienda o de preparación del café.
- **NO** coloque las manos en las Fresas Cónicas ni cerca de ellas mientras el Molinillo esté en funcionamiento.
- Siempre apague y desenchufe del tomacorriente antes de tocar cualquier parte del Molinillo que se mueva mientras está en funcionamiento.
- **NO** permita que el cable de alimentación entre en contacto con las partes calientes de la cafetera, incluyendo la Placa de Calentamiento de la Taza y el Tubo de Vapor y Agua Caliente.
- **NO** use ningún artefacto para cualquier otro propósito que no sea el previsto. Podrían ocurrir lesiones por un uso inadecuado.

Si tiene dudas sobre el rendimiento y el uso de su electrodoméstico, visite el sitio web de Oster o comuníquese con Atención al Consumidor de Oster; los detalles se encuentran en la página posterior. Asegúrese de entender las precauciones de seguridad anteriores.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## **PRECAUCIÓN: PRESIÓN**

Con el fin de evitar posibles quemaduras corporales y otras lesiones asociadas con el vapor y el agua caliente, o daños a la unidad, nunca saque el tanque de agua ni el portafiltro mientras su Máquina Espresso Con Mollinillo esté colando café o espumando.

Verifique que las tres luces estén encendidas antes de sacar el portafiltro para hacer café nuevamente. Si necesita añadir más agua o leche a los tanques, cerciórese de que las tres luces estén encendidas y apague la unidad presionando el botón rojo que se encuentra al costado, colocándolo en la posición "O".

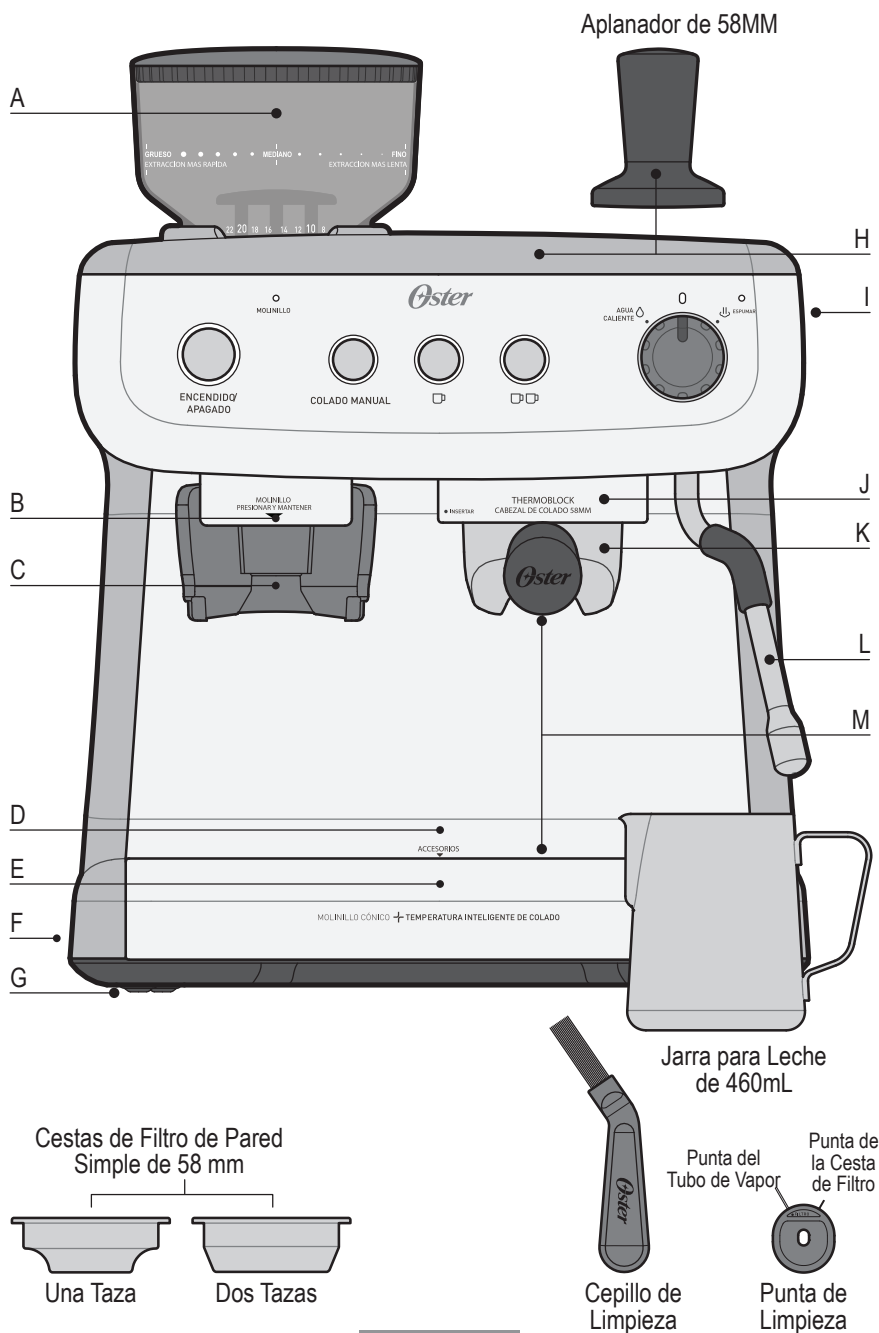
## **USO DEL CAFÉ MOLIDO ADECUADO PARA CAFETERAS DE ESPRESSO**

No utilice café molido tostado con azúcar (\*) ni granos de café tostados con azúcar ya que estos obstruirán el filtro y dañarán el electrodoméstico. Si se usa accidentalmente café molido tostado con azúcar, suspenda el uso de la unidad y llévela al centro de servicio más cercano para darle mantenimiento.

Recomendamos eliminar periódicamente los residuos minerales acumulados en la máquina para mantener su buen funcionamiento. Comuníquese con nuestros centros de servicio para conocer acerca de este proceso.

## **(\*) MOLIDO CON AZÚCAR**

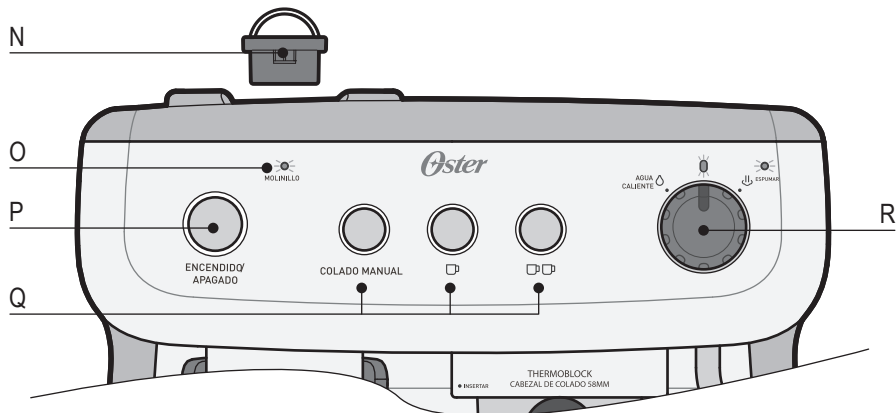
# CARACTERÍSTICAS DE SU MÁQUINA ESPRESSO



# CARACTERÍSTICAS DE SU MÁQUINA ESPRESSO OSTER®

- A. Tolva para Granos de Café Extraíble** - La Tolva para Granos de Café Extraíble con capacidad de 250 g cuenta con 30 configuraciones de molienda fácilmente ajustables. Convierta la tolva de grueso a fino para ajustar la configuración de molienda y maximizar el sabor de su espresso.
- B. Área de Molienda con Iluminación** - La iluminación LED comienza cuando se inicia el proceso de molienda. El área de café molido se ilumina a medida que el café es suministrado directamente en la cesta de filtro. La luz se desvanece automáticamente cuando se completa el proceso de molienda.
- C. Molinillo Integrado Presionar Y Mantener** - El exclusivo Molinillo Integrado Presionar Y Mantener sostiene el Portafiltro para proporcionar un molido continuo de acuerdo a su requerimiento con un solo toque. Esto le ayuda a controlar la cantidad de café molido directamente en la Cesta de Filtro.
- D. Compartimiento para Almacenar los Accesorios** - Cuenta con un área detrás de la Bandeja de Goteo, para guardar las Cestas de Filtro de Una y Dos tazas, el Cepillo de Limpieza y la Punta de Limpieza.
- E. Bandeja de Goteo, Rejilla y Recipiente de Molido Extraíbles** - Incluye un Indicador de Nivel de Agua que flota a través de la Rejilla de acero inoxidable para indicar cuándo la bandeja está llena de agua y requiere ser vaciada.  
El Recipiente de Molienda extraíble que recolecta el exceso de borra, separada del agua se encuentra en la Bandeja de Goteo. Simplemente retire el Recipiente de Molido y deseche la borra de café según sea necesario.
- F. Almacenamiento para el Cable** - Guarde convenientemente el exceso de cable empujando el cable dentro de la cafetera para mantener ordenado el mostrador.
- G. Patas Antideslizantes** - Las patas de silicona antideslizante garantizan que su Máquina Espresso va a permanecer estable en el mostrador durante su funcionamiento.
- H. Placa de Calentamiento con Compartimiento para el Apisonador** - El proceso de Precalentar las tazas y vasos ayudan a conservar las características esenciales del verdadero aroma a espresso y de un rico y dulce sabor.  
El compartimiento para el Apisonador se encuentra ubicado en la parte superior de la Placa de Calentamiento para un acceso y almacenamiento cómodo.
- I. Tanque de Agua Extraíble de 2.8L** - Empuje hacia atrás la tapa y llene con agua fría, o retire el Tanque de Agua abriendo la tapa, levantándola con el Mango ubicado en la parte interior.
- J. Cabezal de Colado** - Tamaño Comercial de 58 mm - Su tamaño amplio permite una extracción más pareja del café molido apisonado.
- K. Portafiltro** - Tamaño comercial de 58 mm - El tamaño más ancho asegura que el café molido esté más uniformemente extendido y sea más fácil de apisonar.
- L. Tubo de Vapor y Agua Caliente** - La movilidad de la rótula con cubierta de silicona permite mover el tubo a la posición deseada sin quemarse los dedos.
- M. Altura para Taza Extra Alta** - Amplio espacio de 105 mm para extraer el café directamente en tazas y vasos altos.

# CARACTERÍSTICAS DE SU MÁQUINA ESPRESSO OSTER®



## N. Fresa Cónica Superior Extraíble

Se puede retirar fácilmente levantando las asas de la Fresa Cónica cuando se limpia. Para obtener más información, consulte la página 29.

## O. Luz del MOLINILLO

Blanco completamente iluminado cuando está listo.

Parpadea y emite un pitido mientras intenta moler, indicando que las Compuertas de la Tolla no están completamente abiertas.

Totalmente iluminado en rojo cuando el Motor del Molinillo está en modo de protección. (Para obtener más información, consulte la página 37.)

## P. Botón de Encendido/Apagado y Luz

Presione el botón para encender la cafetera. La LUZ DE ENCENDIDO/APAGADO se iluminará y pulsará para indicar que se está calentando. La LUZ DE ENCENDIDO/APAGADO permanecerá completamente iluminada cuando esté lista. La cafetera entrará automáticamente en modo de reposo después de 20 minutos, la LUZ DE ENCENDIDO/APAGADO dejará de iluminarse.

## Q. Botones de Extracción de Espresso

### Botón de COLADO MANUAL INDIVIDUAL

Permite volúmenes de colado además de los pre-ajustes de una y dos coladas.

Presione el botón para iniciar la extracción, cuando se alcance el volumen de vertido deseado, presione el botón

nuevamente para detenerlo. Se detiene automáticamente después de 200 mL.

### Botón para 1 TAZA

Vierte 1 colada de café espresso - 30 mL y luego se detiene automáticamente.

### Botón para 2 TAZAS

Vierte 2 coladas de café espresso - 60 mL y luego se detiene automáticamente.

## R. DIAL y luces

### Luz del DIAL

Se torna totalmente iluminado cuando está listo. Parpadea cuando el DIAL debe regresar a la posición vertical.

### Luz del VAPOR

Se torna totalmente iluminado cuando está listo para vapor. Parpadea cuando se calienta a la temperatura de vapor y al enfriarse (purga de agua) a la temperatura del espresso.

### VAPOR

Se utiliza para calentar y texturizar la leche.

### AGUA CALIENTE

Vierte 200 mL y luego se detiene automáticamente. Use para café negro largo, bebidas calientes como el té, sopas instantáneas y para calentar las tazas antes de preparar café espresso.

# MÁS DETALLES SOBRE SU MÁQUINA ESPRESSO OSTER®

## Control Inteligente de Temperatura de Colado Oster®

*Temperatura óptima*

El Control Inteligente de Temperatura de Colado Oster es una tecnología exclusiva desarrollada por Oster para su Máquina Espresso. Este sistema de 3 vías ofrece la temperatura del agua precisa y estable que se necesita para lograr un café exquisito.

### • Tecnología Thermoblock

El Thermoblock garantiza un calentamiento rápido y una temperatura del agua precisa para obtener la mejor extracción de café expreso y leche vaporizada. Sólo la cantidad requerida de agua se calienta para obtener velocidad y eficiencia. El Thermoblock calienta el agua para que el espresso hierva a 92°C para una óptima extracción de los aceites del café molido apisonado. Las temperaturas superiores o inferiores darán como resultado un espresso quemado/amargo o de sabor débil.

### • Controlador PID Avanzado

El PID monitorea y controla el Thermoblock para garantizar que el suministro de agua sobre el café molido apisonado siempre esté a la temperatura precisa que se necesita.

### • Pre-infusión Suave

Pequeñas cantidades de agua se introducen suavemente en el café molido apisonado antes del flujo constante de agua, para obtener un espresso con sabor más rico. Para diferentes configuraciones de pre-infusión, consulte la página 24.)

## Cabezal de Colado y Portafiltro de 58mm

*Extrae la cantidad máxima de sabor*

El Cabezal de Colado y el Portafiltro cuentan con un tamaño comercial de 58 mm, al igual que el café local.

- Su tamaño más amplio garantiza que el café molido se distribuya de manera más uniforme en las Cestas de Filtro. El café molido es más fácil de llenar, apisonar y eliminar después de su uso.
- El portafiltro de 58mm permite una extracción más uniforme del café molido apisonado, lo que resulta en un verdadero y delicioso café.



## Molinillo Integrado Presionar Y Mantener

*Para una experiencia fácil de molienda disponible según su requerimiento.*



### • Tecnología Presionar Y Mantener

La tecnología de molienda Presionar Y Mantener disponible según su requerimiento desarrollada por Oster le brinda un café molido directamente en el Portafiltro con solo un toque. Simplemente presione hacia abajo el Portafiltro para activar el Molinillo.

### • Molinillo de Fresa Cónica

El Molinillo Integrado ofrece la experiencia de molienda todo en uno. La Fresa Cónica de Acero Inoxidable reforzado permite que el tamaño de las partículas de café molido sea consistente, lo que minimiza la transferencia de calor y reduce la fricción debido a su rotación suave y lenta.

### • Tolva para Granos de Café

La Tolva de 250 g cuenta con una compuerta anti-derrame que evita que los granos de café caigan en el mostrador al quitarla.

El Molinillo incorporado ofrece una experiencia de molienda todo en uno con el Molinillo integrado en la Cafetera Espresso.

## Colado Automático y Control Volumétrico Personalizable

*La cantidad adecuada de café espresso en su taza*



- La característica de Colado Automático es la forma más fácil de crear un excelente café espresso. Presione los BOTONES UNA o DOS TAZAS para verter la cantidad correcta.
- Todos los Botones de Extracción se pueden personalizar para entregar los volúmenes de coladas preferidos. Para obtener más información, consulte las páginas 21-22.

## Temperatura de Extracción Personalizable

*La temperatura tal y como usted la desea*



- La Máquina Espresso permite cambiar la temperatura del agua de los 92°C recomendados (en incrementos de 2°C) para satisfacer sus preferencias personales. (Para obtener más información, consulte la página 23.)



# ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ SU MÁQUINA ESPRESSO

## Paso 1. Retire el Embalaje

- Asegúrese de que todo el embalaje haya sido retirado.

**Importante:** Retire el tapón rojo que se encuentra en la base del Tanque de Agua.

## Paso 2. Posicione la Cafetera

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

## Paso 3. Lave y Seque las Piezas

- Lave las partes enumeradas a continuación con agua tibia y un detergente suave:
  - Jarra para Leche de Acero Inoxidable
  - Cesta de Filtro de Acero Inoxidable de Una Taza
  - Cesta de Filtro de Acero Inoxidable de Dos Tazas
  - Fresa Cónica Superior de Acero Inoxidable Reforzado
  - Depósito de Agua
  - Portafiltro
  - Tolva para Granos de Café
  - Apisonador
- Enjuague y seque completamente cada parte.

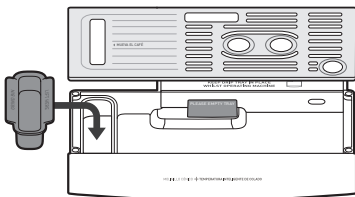
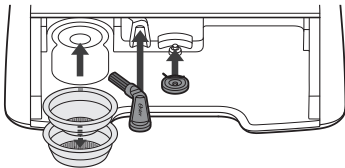
## Paso 4. Coloque los Accesorios

### • Compartimiento para Accesorios detrás de la Bandeja de Goteo:

- Cepillo de Limpieza y Punta de Limpieza.
- A la izquierda se encuentra un espacio de almacenamiento para guardar las Cestas de Filtro de Una y Dos Tazas.

### • Otros Accesorios:

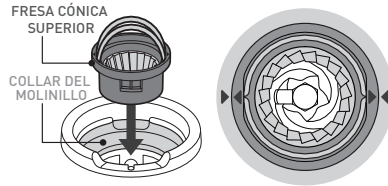
- Coloque la Bandeja de Moler en el espacio provisto en el lado izquierdo de la Bandeja de Goteo.
- Coloque el Apisonador en el espacio provisto en la Placa de Calentamiento.



## Paso 5. Coloque las Piezas en el Molinillo

### • Fresa Cónica Extraíble

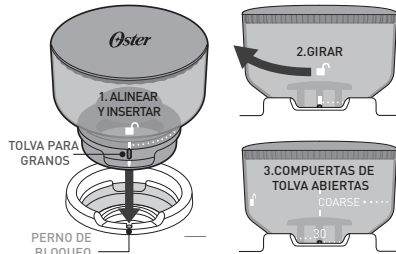
- Usando las dos asas, coloque la Fresa Cónica Superior en el Collar del Molinillo.
- Las flechas de la Fresa Cónica Superior deben alinearse con las flechas del Collar del Molinillo.
- Una vez que esté correctamente insertada, la Fresa Cónica Superior estará al ras con la superficie del Collar del Molinillo.



- Coloque las asas planas, una a cada lado.

### • Tolva para Granos de Café

1. Alinee la guía de la Tolva para Granos con el Perno de Bloqueo Rojo.
  - a) Coloque la Tolva para Granos en el Collar del Molinillo presionando ligeramente hacia abajo.
2. Gire la Tolva hacia la derecha para bloquearla en su lugar.
3. Esto abre las Compuertas de la Tolva (para liberar los granos de café en la Fresa Cónica). En la posición de molido 30, las Compuertas de la Tolva estarán completamente abiertas.



- Continúe girando la Tolva para Granos hacia la derecha para establecer el ajuste de Molienda.
- Para comenzar recomendamos la configuración de rutina 20. Consulte las páginas 15-16.
- Llene la Tolva con granos de café frescos.
- Coloque la Tapa de la Tolva en la Tolva para Granos de Café.

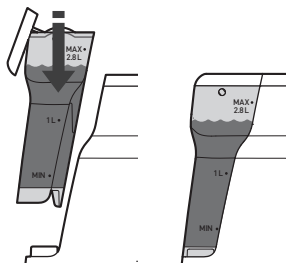
# ANTES DE USAR SU MÁQUINA ESPRESSO POR PRIMERA VEZ

## Paso 6. Prepare la Cafetera

**Importante:** Este paso debe completarse antes del primer uso.

### • Llene el Tanque de Agua

- Abra la tapa y levántela usando la manija interior.
- Rellene con agua fría del grifo.
- Vuelva a colocar el Tanque de Agua firmemente en su posición y cierre la Tapa.



**Nota:** Asegúrese de que el Tanque de Agua esté limpio y libre de residuos, ya que cualquier partícula fina puede bloquear el flujo de agua.

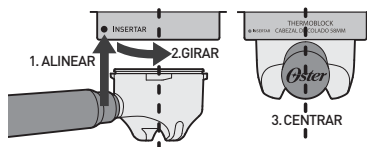
### • Encendido

- Asegúrese de que el DIAL de Vapor y Agua Caliente esté en posición vertical.
- Inserte el enchufe en un tomacorriente de 127V AC de Corriente Alterna y enciéndala.
- Presione el BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO para encender la cafetera.
- La LUZ DE ENCENDIDO/APAGADO se iluminará y pulsará para indicar que el Thermoblock se está calentando.
- La LUZ DEL MOLINILLO estará completamente iluminada desde el encendido.
- Cuando los BOTONES DE ENCENDIDO/APAGADO, BOTONES DE LA EXTRACCIÓN y las LUCES DEL DIAL están completamente iluminadas, la cafetera estará en modo de LISTO para las funciones de EXTRACCIÓN y DIAL.



### • Inserte el Portafiltro

- Coloque la Cesta de Filtro de Dos Tazas en el Portafiltro.
- Alinee el Portafiltro con la posición de 'INSERTAR' ubicada a la izquierda del Cabezal de Colado.
- Inserte el Portafiltro de forma que quede plano contra el Cabezal de Colado, luego gire el mango hacia la derecha hasta la posición central.



**Nota:** Al girar el mango a la posición central, podría quedar apretado durante los primeros usos.

## Paso 7. Bebe su Cafetera Espresso

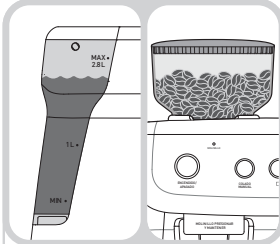
- Presione el BOTÓN DE DOS TAZAS y el agua debería comenzar a fluir desde el Cabezal de Colado.
- Permita que el agua corra hasta que se detenga.
- La cafetera volverá al modo de LISTO.
- Ahora su cafetera espresso deberá estar completamente cebada.

**Nota:** durante los primeros segundos, la Bomba emitirá un sonido más fuerte de lo normal a medida que comience a bombear el agua.

- Coloque la varilla de vapor sobre la bandeja de goteo.
- Gire DIAL hacia AGUA CALIENTE.
- Permita que el agua corra durante 20 segundos.
- Devuelva DIAL a la posición vertical.
- La cafetera volverá al modo de LISTO.
- Ahora su cafetera espresso deberá estar completamente cebada.
- Lave el Portafiltro y la Cesta de Filtro con agua tibia y seque antes de preparar su primer café.
- Si no fluye el agua desde el Cabezal de Colado, repita el paso 7 una vez más.
- Si aún no corre agua a través del Cabezal de Colado, comuníquese con el Servicio de Atención al Consumidor de Oster. Los detalles se encuentran en la página posterior.

# INSTRUCCIONES DE USO PARA SU MÁQUINA ESPRESSO

## 1. Revise el agua y los granos de café



**Consejo Recomendación:** Para obtener los mejores resultados en su café espresso, use agua filtrada y granos de café tostados frescos.

## 2. Enciéndala

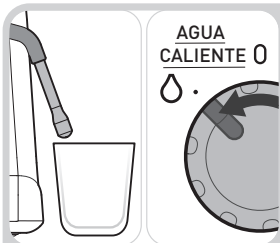


Presione el **BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO**, la luz pulsa = calentando. **LUZ DEL MOLINILLO** completamente iluminada = Molinillo listo para usar.

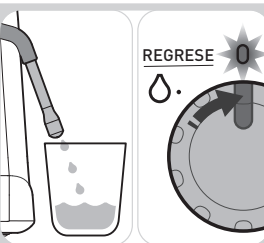


LOS **BOTONES DE ENCENDIDO/APAGADO, DE EXTRACCIÓN Y LAS LUCES DEL DIAL** todos completamente iluminados = Cafetera Espresso lista para usar.

## 3. Calentar la Taza con Agua Caliente

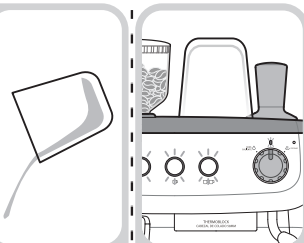


Coloque la taza sobre el mostrador y posicione el Tubo de Vapor. Gire el **DIAL** hacia **AGUA CALIENTE**.



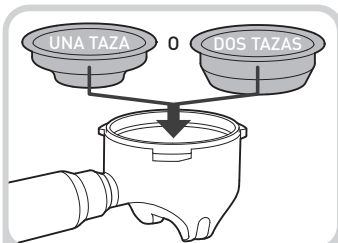
Llene un cuarto de la taza con agua caliente. Regrese el **DIAL** a la posición vertical.

## O Use Placa de Calentamiento



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

## 4. Seleccione las Cestas de Filtro



Seleccione cualquiera de las siguientes:  
- Cesta de Filtro de una taza.  
- Cesta de Filtro de dos tazas.

## 5. Calentar el Cabezal de Colado, Portafiltro y Cesta de Filtro



Presione el **BOTÓN PARA UNA TAZA**.



Sostenga el Portafiltro debajo del Cabezal de Colado mientras fluye el agua.



Limpie la Cesta de Filtro con un paño seco.

# INSTRUCCIONES DE USO PARA SU MÁQUINA ESPRESSO

## 6. Dosis de Café Molido

Inserte el Portafiltro en la Base del Molinillo.

El Portafiltro quedará en forma plana en la Base del Molinillo, sin soporte.

Empuje hacia abajo el Portafiltro para dosificar la Cesta de Filtro con el Café Molido.

## 7. Apisonador

- Una taza = 13-15 g de café molido.  
- Dos tazas = 20-22 g de café molido.  
Apisonar uniformemente (presionar) para rectificar al nivel indicado.

## 8. Limpie el Exceso de Café

Remueva cualquier exceso de café para limpiar el borde

DENTRO DEL RECIPIENTE DE CAFÉ MOLIDO

Mueva el café que haya caído en la Bandeja de Goteo hacia el Recipiente para Moler localizado.

## 9. Inserte el Portafiltro

1. ALINEAR

2. GIRAR

Mantenga el Portafiltro de forma que quede plano con el Cabezal de Colado, inserte y gire.

## 10. Posicione la Taza

El Portafiltro debe estar en la posición central.

Coloque la taza en la Bandeja de Goteo, debajo del Portafiltro.

## 11. Extracción del Café Espresso

UNA TAZA

DOS TAZAS

La extracción va a comenzar y se detendrá automáticamente.

## 12. Retire la borra del café

1. GIRAR

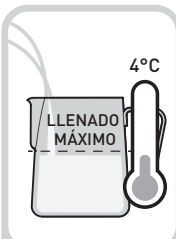
2. RETIRAR

GOLPEAR SUAVEMENTE

Remueva la borra del café (usado) del Cabezal de Colado.

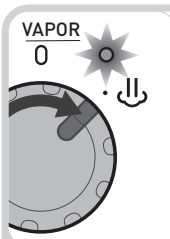
# INSTRUCCIONES DE USO PARA SU MÁQUINA ESPRESSO

## 13. Jarra de Preparación de la Leche

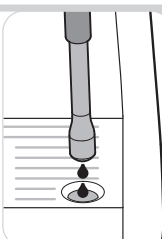


Llene la jarra con leche fría justo debajo de la parte inferior de la boquilla.

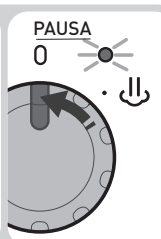
## 14. Antes de Texturizar la Leche



Gire el DIAL hacia VAPOR. LA LUZ DE VAPOR parpadea = calentando.



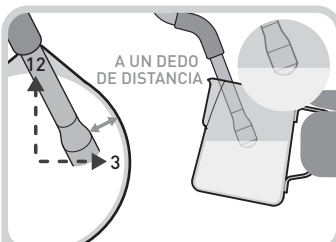
Puede salir un poco de agua del Tubo Vapor.



LA LUZ DE VAPOR está ENCENDIDA = vapor listo. Pausar el vapor volviendo a la posición de DIAL.

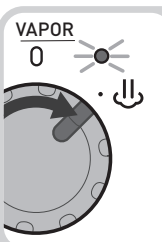
**Consejo:** Para obtener mejores resultados en texturizando la leche, asegúrese de que el vapor se haya calentado por primera vez (LUZ DE VAPOR completamente encendida). Escuchará que la Bomba arranca.

## 15. Posición del Tubo de Vapor



Inserte el Brazo del Tubo de Vapor como si estuviese en la posición de la hora 12 del reloj. Y su punta como si estuviese en la hora 3 del reloj, a un dedo de distancia del borde y justo debajo de la superficie de la leche.

## 16. Comenzar a Texturizar la Leche



Vuelva a colocar el DIAL en la posición de VAPOR para comenzar a texturizar la leche.

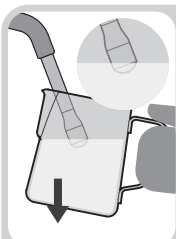


El texturizado hace un suave silbido.

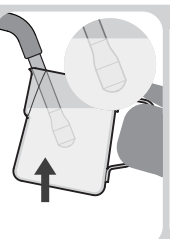


Compruebe que la leche se está moviendo en una acción de remolino.

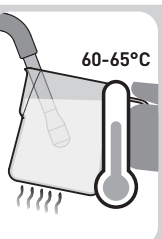
## 17. Texturizado de la leche



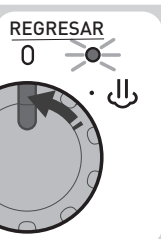
A medida que el nivel de leche sube, baje la jarra para mantener la punta justo debajo de la superficie.



Cuando se alcance la microespuma deseada, sumerja el Tubo de Vapor a la mitad.



Mueva la jarra en movimiento circular hasta alcanzar la cantidad deseada de espuma.




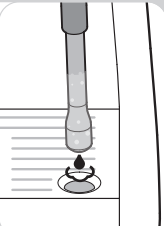


Regrese el DIAL a la posición vertical.



Retire la jarra del Tubo de Vapor.

# INSTRUCCIONES DE USO PARA SU MÁQUINA ESPRESSO

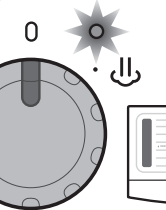

## 18. Purgar y limpiar el Tubo de Vapor

<p><b>AGUA CALIENTE</b> 0</p> 		<p><b>REGRESAR</b> 0</p> 		<p><b>Consejo:</b> Para mantener el rendimiento óptimo del Tubo de Vapor, siempre purgue y limpie el Tubo de Vapor después de texturizar la leche.</p>
<p>Gire el DIAL hacia AGUA CALIENTE durante 1-2 segundos.</p>	<p>El agua con residuos de leche saldrá del Tubo de Vapor.</p>	<p>Regrese el DIAL a la posición vertical.</p>	<p>Limpie el Tubo de Vapor y la Punta con un paño húmedo.</p>	

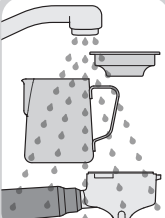
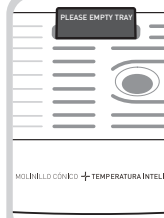

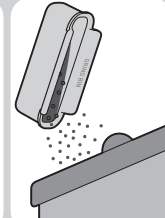
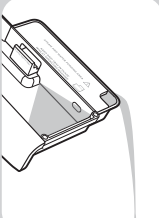
## 19. Toque Final para un Mejor Acabado de la Leche

		
<p>Dele un golpecito a la jarra para liberar las burbujas de aire más grandes.</p>	<p>Dele vuelta en forma de remolino a la Jarra para mezclar la leche y crear una textura sedosa.</p>	<p>Vierta la leche con un movimiento constante en su taza de espresso.</p>

## 20. Purga Automática Thermoblock

<p>0</p> 	<p><b>MANTENGA EN SU LUGAR</b></p> 
<p>Cuando se encuentra enfriando a la temperatura del espresso, la LUZ DE VAPOR parpadea y el agua se purga en la Bandeja de Goteo. Mantenga la Bandeja de Goteo en su lugar.</p>	

## 21. Lavado de las Piezas 22. Limpieza de la Bandeja de Goteo

	<p>PLEASE EMPTY TRAY</p> 	<p>RECIPIENTE DE MOLIENDA</p> 		
<p>Lave las partes con agua tibia.</p>	<p>Verifique si la Bandeja de Goteo necesita vaciarse.</p>	<p>Retire la Rejilla de la Bandeja de Goteo, separe el Recipiente de Molienda de la Bandeja de Goteo.</p>	<p>Vacíe el café molido y lave el Recipiente de Molienda con agua tibia.</p>	<p>Vacíe el agua de la Bandeja de Goteo y lávela en agua tibia.</p>

# CONSEJOS PARA MOLER Y APISONAR EL CAFÉ

## 1. Granos de café

Para un sabor y extracción óptimos:

- Compre granos de café recién tostados en pequeñas cantidades de 250 g para reducir el tiempo de almacenamiento.
- Utilice dentro de las dos semanas después de abierto el paquete.
- Guarde los granos de café en un recipiente seco y hermético y colóquelos en un armario fresco y oscuro.

**Importante:** los granos de café viejos, sin importar el ajuste de molienda, tendrán una extracción rápida y producirán un café espresso con menos sabor a extracto.

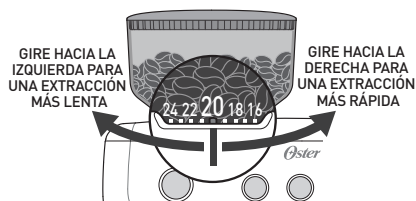
## 2. Configuración de Molienda

Es posible que deba variar la configuración de molienda cuando use diferentes granos de café y dependiendo de la frescura del grano. El rango de 30 configuraciones de molienda permite un ajuste preciso, controlando el tamaño de la molienda y, finalmente, las características de la extracción resultante. Puede tomar muchos intentos antes de llegar a su extracción ideal. El dial de Configuración de molienda es basada según el tiempo y el sabor de la colada. Consulte la Guía de extracción de espresso.

### Consejo:

Minutos después de la molienda, el café molido pierde sus aceites esenciales. Inmediatamente después de la molienda, extraiga la colada de café espresso para maximizar el sabor y el aroma.

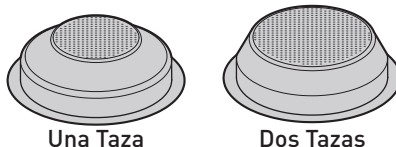
- Los ajustes de número más pequeños le brindan un café molido más fino y una extracción más lenta.
- Los ajustes de número más grandes le brindan un café molido más grueso y una extracción más rápida.



## 3. Cestas de Filtro

### • Cestas de Filtro de Pared Simple

Estas trabajan con café recién molido y se suministran con la máquina Espresso.



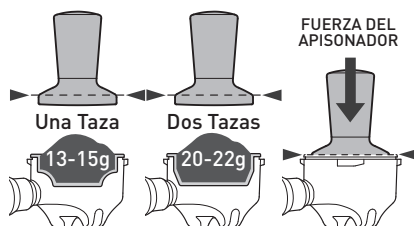
**Nota:** Las moliendas de café pre-molido son demasiado gruesas para usar con Cestas Filtro de Pared Individual.

## 4. Dosis de Molienda y Presión del Apisonado

Para obtener mejores resultados, la cantidad de café molido dosificado debe ser constante.

**Nota:** Es normal que la dosis correcta de café molido aparezca sobrellenado en la canasta del filtro antes de apisonar.

Apisone el café uniformemente (presione) al nivel indicado, con una fuerza firme de 10-15 kg.



Recuerde que la práctica hace al maestro.

Visite nuestro Centro de café para más información - Oster.com

# CONSEJOS PARA MOLER Y APISONAR EL CAFÉ A LA PERFECCIÓN

La manera en que vierte el espresso le dirá todo.

## 1. Tiempo de Extracción

El tiempo de extracción es un buen indicador de la calidad del vertido. El tiempo óptimo por colada varía entre los tipos y la frescura de los granos de café. Sin embargo, en general, el tiempo debe ser entre 20 seg a 30 seg para las coladas de Una y Dos Tazas.

## 2. Tipo de Extracción

### • Extracción Óptima

Un vertido de calidad tiene un flujo constante con una consistencia similar a la de la miel caliente.

La crema resultante es dorada oscura. Los sabores y aceites más dulces han sido extraídos creando un espresso rico en sabor.

### • Extracción Baja

El vertido es rápido y de color claro, la crema resultante es delgada con un color marrón claro cremoso que se disipa rápidamente. Esto ocurre cuando se han extraído muy

pocos aceites esenciales, sabores y colores del café molido. Esto crea un espresso de sabor ácido.

### • Extracción Excesiva

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

## 3. Busque el Cambio de Color

El colado óptimo contiene 3 elementos:

**Fondo:** en la base, comienza en marrón oscuro.

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

**Crema:** la capa en la parte superior del cuerpo - dorado oscuro.



## 4. Guía de Extracción

Utilice esta tabla como guía para mejorar la extracción de su espresso, para ajustarlo a su preferencia.

	EXTRACCIÓN BAJA	EXTRACCIÓN ÓPTIMA	EXTRACCIÓN EXCESIVA
Vertido <sup>A</sup>	Extracción de flujo rápido Menos de 15 segundos	Extracción de flujo constante 20 seg a 30 seg	Extracción de flujo lento Más de 35 segundos
Color	Marrón pálido Crema-marrón claro	Rico caramelo Crema dorado oscuro	Marrón muy oscuro Crema-marrón oscuro
Gusto	Agrio, Ácido, Aguado	Rico, Dulce y Vibrante	Amargo, Seco, Granulado
Tamaño de Molienda <sup>AA</sup>	Demasiado gruesa Use una molienda más fina	Perfecta	Demasiado fino Use una molienda más
Dosificación	No molió suficiente Utilice más molienda	Una taza = 13 g - 15 g Dos tazas = 20 g - 22 g	Demasiada molienda Utilice menos molienda
Apisonado	No usó suficiente fuerza de apisonamiento Apisone más firme	Fuerza de apisonamiento exacta de 10 kg a 15 kg de fuerza	Demasiada fuerza de apisonamiento Apisone más suave

<sup>A</sup> Asegúrese de que los granos de café o el café previamente molido estén frescos.

<sup>AA</sup> Los granos de café viejos, sin importar el ajuste de molienda, tendrán una extracción rápida y producirán un espresso con un sabor de extracción bajo.



# CONSEJOS PARA TEXTURIZAR LA LECHE

Texturizar la leche es vaporizar la leche.

## Elementos Claves para la Leche con Textura

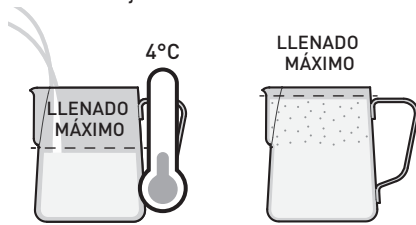
El vapor sólo calienta la leche. La leche también necesita airearse (agregarle aire) para crear la microespuma y debe mezclarse bien. La leche que ha sido texturizada correctamente tiene una microespuma gruesa y rica con un brillo sedoso. Se trata de alcanzar la temperatura correcta, el posicionamiento correcto del Tubo de Vapor y cuando mover la Jarra de la Leche.

### 1. Llène la Jarra de la Leche

Agregue leche fría alrededor de 4°C en una jarra de acero inoxidable limpia y fría.

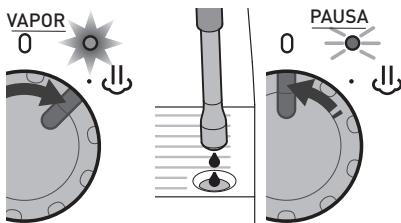
Llene hasta la parte inferior de la boquilla.

**Nota:** El volumen de leche aumentará o se “extenderá” durante la textura, así que no llene demasiado la jarra.



### 2. Preparación de Vapor

Gire el DIAL hacia VAPOR. Para obtener los mejores resultados de textura de la leche en todo momento, permita que el vapor se caliente. El Vapor está listo cuando la LUZ DE VAPOR está completamente encendida. También escuchará que la Bomba arranca. Pause el vapor volviendo a la posición de DIAL.



### 3. Posición

Apoye el Brazo del Tubo de Vapor en la boquilla de la jarra en la posición de la hora 12 del

reloj, colocando la punta del Tubo de Vapor en la leche en la posición de la hora 3 del reloj, a un dedo de distancia del borde de la jarra.

Mantenga la punta del Tubo de Vapor justo debajo de la superficie de la leche. Esto creará una acción de remolino.



### 4. Sonido

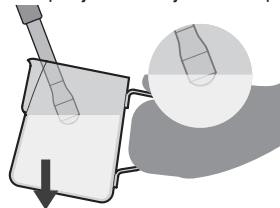
La forma como se introduce el aire en la leche determina la consistencia de la espuma. Si se agregan grandes cantidades de aire a la leche, la espuma tendrá burbujas grandes. La introducción de aire en la leche de una manera suave y controlada, indicada por un suave silbido, asegurará que la leche tenga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

**Consejo:** Sonidos de Texturización de la Leche

- Gorgoteo - la punta no está lo suficientemente metida, levante la Jarra.
- Sonido Suave - perfecto para café con leche.
- Chillido - La punta está demasiado adentro, baje la jarra.

### 5. Mantenga la posición de la Punta del Tubo de Vapor

A medida que el vapor calienta y texturiza la leche, la leche aumentará su volumen causando que el nivel de la leche en la jarra se levante. Cuando esto suceda, siga el nivel de la leche bajando la jarra, manteniendo la punta del Tubo de Vapor justo debajo de la superficie.



**Nota:** Se requerirán algunos ajustes en la técnica cuando se use leche no láctea.

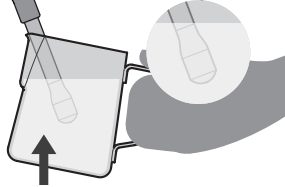
# CONSEJOS PARA TEXTURIZAR LA LECHE

## 6. Cantidad de Espuma

Cree la cantidad de microespuma que desee. Los capuchinos tradicionalmente tienen más microespuma que un flat white. (Consulte los Estilos de Café para Probar en la página siguiente)

## 7. Sumerja la Punta

Después de haber creado la cantidad de espuma deseada, sumerja el Tubo de Vapor a la mitad del nivel de leche. Esto calienta toda la leche y extrae leche en lugar de aire. Esto garantiza que la leche y la espuma se mezclen entre sí, haciéndola más densa y suave.



### Consejo: Temperatura de la Leche

- Poca - si no se calienta lo suficiente, estará tibia y con poca textura.
- Óptima - vea la tabla a continuación.
- Demasiada - Si se calienta durante demasiado tiempo comenzará a hervir alrededor de los 72°C y tendrá un sabor quemado con toda la textura perdida.

LECHE	TEMPERATURA
Completa y descremada	60 C° - 65 C°
Almendra	55 C° - 65 C°
Soya	55 C° - 60 C°
Coco	65 C° - 70 C°

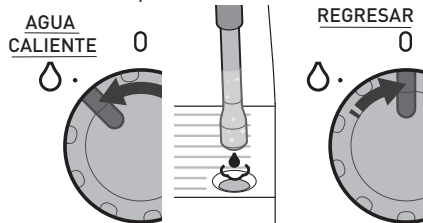
**Nota:** las recomendaciones anteriores pueden variar de una marca de leche a otra y según su preferencia de sabor.

## 9. Purgue el Tubo de Vapor

Cuando se ha alcanzado la temperatura correcta de la leche:

- Gire el DIAL a la posición vertical y retire la Jarra del Tubo de Vapor.
- Coloque la Jarra a un lado.
- Coloque el Tubo de Vapor sobre la Bandeja de Goteo.
- Gire el DIAL a la posición de AGUA CALIENTE por unos segundos, luego regrese el DIAL a la posición vertical.

Esto eliminará cualquier residuo de leche que haya sido succionado por el orificio de la Punta del Tubo de Vapor.

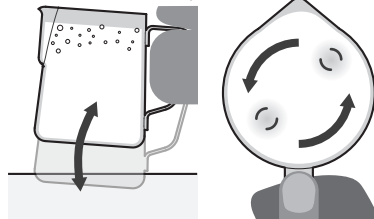


## 10. Limpie el Tubo de Vapor

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

## 11. Toque y Gire la Jarra

Golpee suavemente la Jarra contra el mostrador para ayudar a liberar las burbujas de aire más grandes que quedaron atrapadas. Darle vueltas en forma circular ayuda a que la leche y la espuma se combinen dando una consistencia uniforme y una apariencia sedosa.



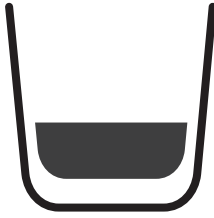
## 12. Toques Finales

Vierta de la Jarra de Leche en su taza en un solo movimiento constante.

Recuerde que la práctica hace al maestro.

Visite nuestro Centro de café para más información - Oster.com

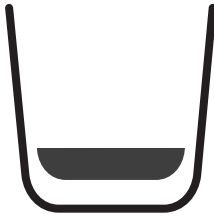
# DIFERENTES ESTILOS DE CAFÉ PARA PROBAR



## Espresso (Negro Corto)

Espresso es un café concentrado y fuerte con una capa estable de 'crema' en la parte superior. Un espresso es la base de todo el café.

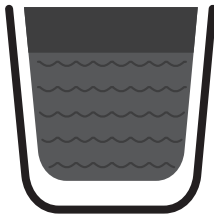
- Vaso de café expreso (90 ml)
- Colada individual o doble de espresso (30 ml-60 ml)



## Ristretto

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

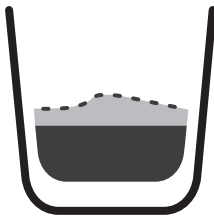
- Taza de café expreso (30 ml)
- Media taza de espresso (15 ml)



## Negro Largo (Americano)

Un espresso estándar con agua caliente agregada. El agua caliente se agrega primero para que se mantenga la "crema".

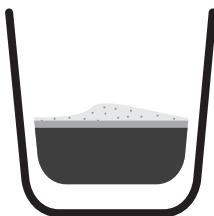
- Taza (190 ml)
- Agua Caliente (al gusto)
- Colada individual o doble de espresso (30 ml-60 ml)



## Con Panna

Moca, El café con crema (Con Panna en italiano), está compuesto por un espresso cubierto con crema ligeramente batida. También se puede espolvorear con canela o chocolate de taza.

- Taza (190 ml)
- Colada individual o doble de espresso (30 ml-60 ml)
- Crema ligeramente batida - canela espolvoreada.



## Macchiato

Macchiato, (manchado o marcado en italiano). Tradicionalmente se sirve como espresso estándar con una pizca de leche fría o con textura y una pequeña porción de espuma texturizada en el medio de la 'crema'.

- Vaso de café expreso (90 ml)
- Colada individual o doble de espresso (30 ml-60 ml)
- Una pizca de leche fría o con textura y una pequeña porción de espuma texturizada.

# DIFERENTES ESTILOS DE CAFÉ PARA PROBAR



## Flat White

Un espresso con leche con textura y una capa fina de espuma con leche texturizada en la parte superior. Una taza más ancha creará una capa delgada de espuma, la distinción del flat white.

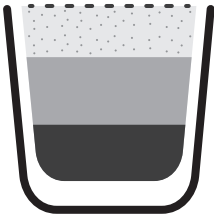
- Vaso ancho (190 ml)
- Colada única o doble de espresso (30 ml a 60 ml)
- Leche y espuma con textura.



## Latte

Un espresso con leche texturizada y una capa del ancho de un dedo de espuma con leche texturizada en la parte superior. Una taza más estrecha creará una capa más gruesa de espuma.

- Vaso o taza (220 ml)
- Colada individual o doble de espresso (30 ml a 60 ml)
- Leche y espuma texturizadas.



## Cappuccino

Un espresso con 1/3 de leche texturizada al vapor, cubierto con 1/3 de espuma cremosa y una espolvoreada con chocolate.

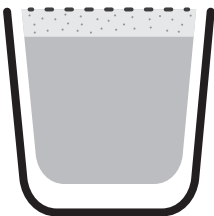
- Taza (190 mL - 240 mL)
- Colada individual o doble de espresso (30 ml-60 ml)
- 1/3 de leche texturizada, 1/3 de espuma texturizada - espolvoreada con chocolate.



## Moca

Preparado de manera similar a un capuchino pero con la adición de chocolate para beber. Simplemente mezcle el chocolate en el expreso antes de agregar la leche y espuma texturizada al vapor.

- Taza o vaso alto (190 mL - 240 mL)
- Colada individual o doble de espresso (30 ml-60 ml)
- Chocolate para beber (a su gusto)
- 1/3 de leche texturizada, 1/3 de espuma texturizada.



## Babyccino

Leche texturizada al vapor con una capa de leche espumosa. También se puede espolvorear con chocolate.

- Taza pequeña (90 ml)
- Sin colada de espresso
- Leche texturizada y espuma texturizada, espolvoreadas con chocolate.

# PERSONALIZABLE - VOLÚMENES DE COLADO

Su Máquina Espresso cuenta con un Control Volumétrico de Colado Automático.

Extrae la cantidad justa de espresso y luego se detiene automáticamente.

UNA TAZA - Vierte 1 colada de espresso = 30 ml

DOS TAZAS - Vierte 2 coladas de espresso = 60 ml

COLADO MANUAL - Cuela hasta = 200 ml

Puede ajustar los volúmenes de tomas predeterminados para adaptarlos a la forma en que le gusta su café.

**Nota:** Volúmenes máximos permitidos de colado:

BOTÓN DE UNA TAZA 100mL

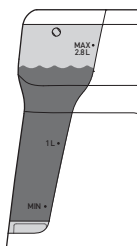
BOTÓN DE DOS TAZAS 200mL

BOTÓN DE COLADO MANUAL 400mL

## Preparación para Personalizar el Volumen de Coladas

### • Revise el Tanque de Agua

- Asegúrese de que haya suficiente agua en el Tanque.



### • Compruebe el Encendido

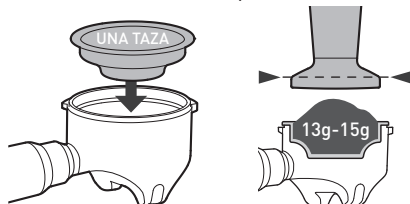
Asegurarse de que:

- El enchufe esté insertado en el tomacorriente.
- El DIAL esté en la posición vertical.
- La cafetera está encendida y en modo de LISTO.



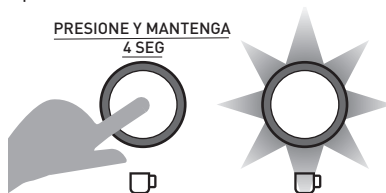
## Personalizar - Volumen de Colado para Una Taza

- Inserte una Cesta de Filtro de Una Taza en el Portafiltro.
- Llène con café molido, apisone.



- Inserte el Portafiltro en Cabezal de Colado.
- Mantenga presionado el BOTÓN DE UNA TAZA por 4 segundos.
- La LUZ DE UNA TAZA parpadeará durante el vertido para indicar que está en modo personalizado.

PRESIONE Y MANTENGA  
4 SEG

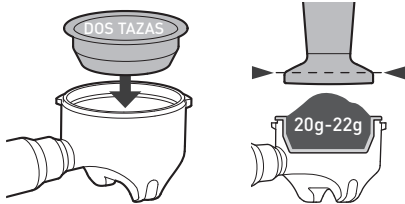


- El espresso comenzará a verter.
- Cuando alcance el volumen deseado de 1 colada, presione el BOTÓN DE UNA TAZA.
- El vertido de espresso se detendrá.
- La cafetera emitirá un pitido y la LUZ DE UNA TAZA dejará de parpadear.
- Se ha guardado el nuevo volumen de colado espresso para una UNA TAZA.
- La cafetera volverá al modo de LISTO.

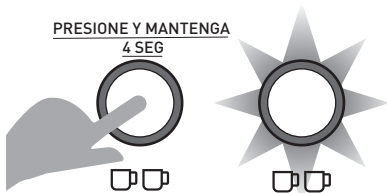
# PERSONALIZABLE - VOLÚMENES DE COLADO

## Personalizar - Volumen de Colado para Una Taza

- Inserte una Cesta de Filtro de Dos Tazas en el Portafiltro.
- Llene con café molido, apisonese.



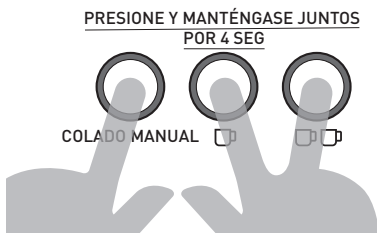
- Inserte el Portafiltro en Cabezal de Colado.
- Mantenga presionado el BOTÓN DE DOS TAZAS por 4 seg.
- La LUZ DE DOS TAZAS parpadeará durante el vertido para indicar que es un modo personalizado.
- El espresso comenzará a verter.



- Cuando alcance el volumen deseado de 1 colada, presione el BOTÓN DE UNA TAZA.
- El vertido de espresso se detendrá.
- La cafetera emitirá un pitido y la LUZ DE UNA TAZA dejará de parpadear.
- La nueva configuración de volumen de colada de UNA TAZA de espresso quedará grabada.
- La cafetera volverá al modo de LISTO.

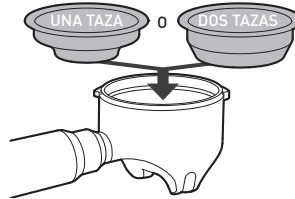
## Restaurar: todos los Volúmenes de Colado Predeterminados

- Mantenga presionados los 3 BOTONES DE EXTRACCIÓN al mismo tiempo durante 4 segundos.

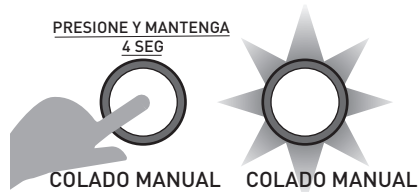


## Personalizar - Volumen de Colado Manual

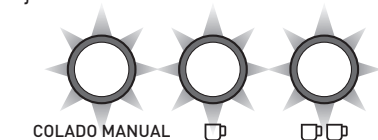
- Inserte su Cesta de Filtro deseada en el Portafiltro.
- Llene con café molido y apisonese.
- Inserte el Portafiltro en el Cabezal de Colado.



- Mantenga presionado el BOTÓN DE COLADO MANUAL durante 4 segundos.
- La LUZ DE COLADO MANUAL parpadeará durante el vertido para indicar que es un modo personalizado.



- EL espresso comenzará a verter.
- Cuando llegue al volumen de colado deseado, presione el BOTÓN DE COLADO MANUAL.
- El vertido de espresso se detendrá.
- La cafetera emitirá un pitido y la LUZ DE COLADO MANUAL dejará de parpadear.
- La nueva configuración de volumen de COLADO MANUAL de espresso quedará grabada.
- La cafetera volverá al modo de LISTO.
- La cafetera emitirá un pitido y las 3 LUCES DE BOTÓN DE EXTRACCIÓN parpadearán juntas.



- Los volúmenes predeterminados de espresso han sido restaurados.
- La cafetera volverá al modo de LISTO.

# PERSONALIZABLE – EXTRACCIÓN DE TEMPERATURA

La Máquina Espresso con característica PID monitorea y controla el Thermoblock. El Thermoblock calienta el agua para que el espresso hierva a 92°C para una extracción óptima de los aceites al moler el café apisonado.

Puede ajustar la temperatura del agua utilizada para la extracción de espresso, en incrementos de 2°C entre 88°C - 96°C, para satisfacer sus preferencias personales.

- las temperaturas más altas aumentan la amargura y disminuyen la acidez.
- las temperaturas más bajas disminuyen la amargura y aumentan la acidez.

## • Compruebe el Encendido

Asegúrese de que:

- El enchufe esté insertado en el tomacorriente.
- El DIAL esté en la posición vertical.
- La cafetera esté encendida y en modo de LISTO.

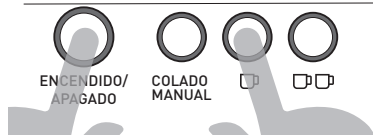


## • Acceda al Modo Personalizado de Temperatura de Extracción

- Mantenga presionados simultáneamente los BOTONES ENCENDIDO/APAGADO y de UNA TAZA durante 4 seg. La cafetera emitirá un pitido y la LUZ DE ENCENDIDO/APAGADO comenzará a parpadear.

**Nota:** La LUZ DE ENCENDIDO/APAGADO

PRESIONE Y MANTÉNGASE JUNTOS POR 4 SEGUNDOS



continuará parpadeando para indicar que se encuentra en un modo personalizado.

**Importante:** Si no se presiona ningún botón dentro de 1 min de haber ingresado a un modo personalizado, la máquina saldrá y volverá al estado LISTO.

## • Ajuste de temperatura de extracción

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

- 92°C = La LUZ DE UNA TAZA iluminada.



COLADO MANUAL ☐ ☐☐

- Para ajustar la temperatura de extracción, presione:

- El BOTÓN DE COLADO MANUAL = botón con el signo de menos.
- El BOTÓN DE DOS TAZAS = botón con el signo de más.

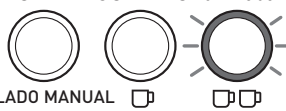


- 94°C = LUCES DE UNA Y DOS TAZAS iluminadas.



COLADO MANUAL ☐ ☐☐

- 96°C = LUZ DE DOS TAZAS iluminada.



COLADO MANUAL ☐ ☐☐

- 90°C = LUCES DE COLADO MANUAL Y DOS TAZAS iluminadas.



COLADO MANUAL ☐ ☐☐

- 88°C = LUZ DE COLADO MANUAL iluminada.



COLADO MANUAL ☐ ☐☐

## • Confirmar la Temperatura de Extracción

- Presione el BOTÓN de ENCENDIDO/APAGADO para guardar su selección. La cafetera emitirá un pitido y saldrá del modo personalizado.

-La cafetera volverá al modo de LISTO.

# PERSONALIZABLE – EXTRACCIÓN DE TEMPERATURA

Su Máquina Espresso con característica PID también controla el flujo de agua durante la pre-infusión. Esto ayuda a lograr un espresso con sabor más rico.

Puede seleccionar entre tres configuraciones de pre-infusión para satisfacer sus preferencias personales.

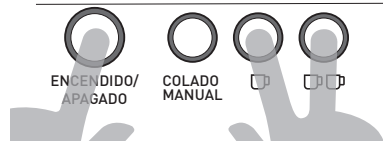
- **Pre-infusión Suave de Colado:** se introducen pequeñas cantidades determinadas de agua en el café molido apisonado, agregando suavemente humedad para abrir el sabor de las moliendas del café en preparación para un flujo constante de agua. Esta es la configuración predeterminada de la unidad.

- **Pre-infusión Distintiva:** se libera una dosis individual y definida de agua en las moliendas de café apisonado, seguida de un breve periodo de descanso y luego un flujo constante de agua.

- **Pre-infusión Constante:** Proporciona un flujo de agua constante de principio a fin.

• **Acceder al Modo Personalizado de Pre-infusión**

- La cafetera está encendida y en el modo de LISTO.
- Simultáneamente, presione y sostenga los BOTONES DE ENCENDIDO/APAGADO y de UNA Y DOS TAZAS por 4 segundos. La cafetera PRESIONE Y MANTÉNGASE JUNTOS POR 4 SEGUNDOS



emitirá un pitido y la LUZ DE ENCENDIDO/APAGADO comenzará a parpadear.

• **Selección de Configuración de Pre-infusión**

La LUZ DE EXTRACCIÓN iluminada señala la configuración de pre-infusión seleccionado.

La configuración predeterminada es:

- **Colado Suave** = BOTÓN DE UNA TAZA.

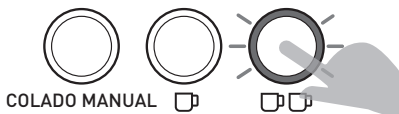
La LUZ DE UNA TAZA se iluminará.



- Para seleccionar una configuración de pre-infusión presione:

- **Distintivo** = BOTÓN DE DOS TAZAS.

La LUZ DE DOS TAZAS se iluminará.



- **Constante** = BOTÓN DE COLADO MANUAL.

La LUZ DE COLADO MANUAL se iluminará.



• **Confirmar las configuraciones de pre-infusión**

- Presione el BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO para guardar su selección. La cafetera emitirá un pitido y saldrá del modo personalizado.
- La cafetera volverá al modo de LISTO.

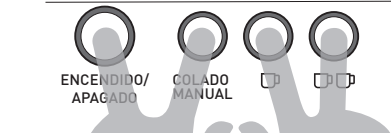
## RESTAURANDO TODAS LAS CONFIGURACIONES PREDETERMINADAS

Puede restablecer fácilmente todas las configuraciones a los valores predeterminados de fábrica.

**Restablece todas las configuraciones predeterminadas**

- La cafetera está encendida y en el modo de LISTO.

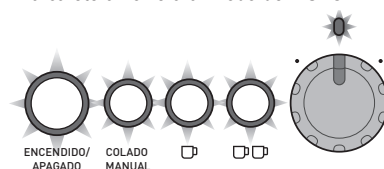
PRESIONE Y MANTÉNGASE JUNTOS POR 4 SEGUNDOS



- Mantenga presionado el botón de ENCENDIDO/APAGADO y los 3 BOTONES

DE EXTRACCIÓN al mismo tiempo durante 4 segundos.

- La cafetera emitirá un pitido y las LUCES DE ENCENDIDO/APAGADO así como las 3 LUCES DE LOS BOTONES DE EXTRACCIÓN parpadearán juntas.
- Todas las configuraciones predeterminadas del espresso han sido reestablecidas.
- La cafetera volverá al modo de LISTO.





# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA - MÁQUINA ESPRESSO

El proceso de preparación del espresso implica la extracción de aceites del café molido. Los depósitos de las moliendas y los aceites se acumulan con el tiempo, afectando el sabor del café y el funcionamiento de la cafetera espresso. Purgar el agua a través del Portafiltro y el Tubo de Vapor, antes y después de preparar cada café, es la forma más fácil de mantener limpia su máquina de café espresso. (Consulte los INSTRUCCIONES DE USO PARA SU MÁQUINA ESPRESSO en las páginas 11-14)

## Limpiando los Accesorios y las Piezas Extraíbles

- Limpie las piezas en agua tibia con un detergente suave, enjuague y seque.

**Nota:** No utilice agentes de limpieza alcalinos, abrasivos o esponjas metálicas, ya que pueden rayar las superficies de las piezas.

Piezas aptas para el lavaplatos automático:

- Jarra de Leche de Acero Inoxidable
- Bandeja de Goteo de Acero Inoxidable
- Cesta de Filtro de Una Taza de Acero Inoxidable
- Cesta de Filtro de Dos Tazas de Acero Inoxidable

Piezas aptas para el lavaplatos automático en la **REJILLA SUPERIOR:**

- Fresa Cónica Superior Reforzada de Acero Inoxidable
- Recipiente de Molienda

## Piezas NO aptas para el lavaplatos automático:

- Tanque de Agua
- Portafiltro
- Tolva para Granos
- Bandeja de Goteo
- Apisonador
- Punta (perno) de Limpieza
- Cepillo de Limpieza

## Limpiando la Placa de Calentamiento y el Exterior

### • Cuando sea necesario,

limpie la cafetera con un paño suave y húmedo con un detergente suave y seque.

**PRECAUCIÓN:** Para evitar daños al artefacto, no use agentes de limpieza alcalinos, abrasivos o esponjas metálicas.

**ADVERTENCIA:** no sumerja la cafetera en agua.

## Limpiando la Bandeja de Goteo y el Recipiente de Molienda

### • Cuando sea necesario

Vacíe si aparece el indicador rojo de nivel de agua a través de la Rejilla; de lo contrario, el agua se desbordará.

**Nota:** Con el tiempo, es normal que el interior de la Bandeja de Goteo y el Recipiente de Molienda se manchen con los aceites al moler el café.

### • Semanal

Limpie en agua tibia con un detergente suave, enjuague y seque.

## Limpeza del Portafiltro y la Cesta de Filtro

### • Cada Vez que la Use

Lave después de cada uso enjuagándolos con agua tibia debajo del grifo.

### • Intervalos Regulares

En agua jabonosa tibia usando un detergente suave, enjuague y seque.

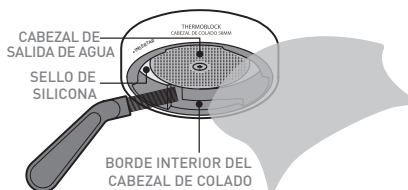
## Limpeza del Cabezal de Salida de Agua y Cabezal de Colado

### • Cada vez que la Use

Haga correr el agua antes de hacer un espresso. (Consulte los INSTRUCCIONES DE USO PARA SU MÁQUINA ESPRESSO en la página 11)

### • Semanal

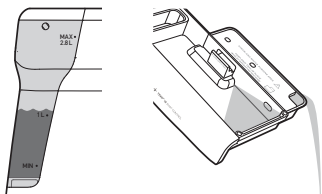
- Purgue el agua a través del Cabezal de Colado presionando el botón de UNA TAZA.
- Permita que el agua corra hasta que se detenga.
- Con el Cepillo de Limpieza, elimine cualquier borra de café alrededor del borde interior del Cabezal de Colado y el Sello de Silicona. Limpie el Cabezal de Salida de Agua con un paño húmedo.



# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA - MÁQUINA ESPRESSO

## Preparación para la Limpieza

- Asegúrese de que haya al menos 1 litro de agua en el Tanque.
- Vacíe la Bandeja de Goteo y vuélvala a colocar.



- La cafetera está encendida y en el modo de LISTO.



## Sello de silicona del Cabezal de Colado

Un Sello de Silicona se encuentra en el Cabezal de Colado creando un sello contra la Cesta de Filtro al preparar un expreso.

**Importante:** cuando no use la unidad, le recomendamos que no deje el Portafiltro insertado en el Cabezal de Colado, ya que esto reducirá la vida útil del Sello.

Con el tiempo, este Sello pierde su elasticidad y puede requerir reemplazo. Es posible que sea necesario reemplazar el Sello cuando haya fugas de café expreso líquido alrededor del Portafiltro durante la extracción. O si el Portafiltro está suelto cuando se encuentre completamente girado a la posición central.

**Nota:** Comuníquese con Oster si cree que es necesario reemplazar el Sello del Cabezal de Colado. No intente cambiar el Sello de Silicona sin antes consultar con Oster.

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA - MÁQUINA ESPRESSO

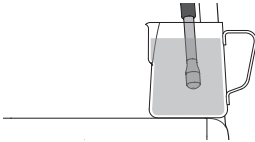
## Limpieza del Tubo de Vapor

### • Cada Vez que la Use

- Después de texturizar la leche, purgue el Tubo de Vapor girando la perilla hacia AGUA CALIENTE por sólo 1 seg - 2 seg.
- Limpie el Tubo de Vapor con un paño húmedo. (Consulte los INSTRUCCIONES DE USO PARA SU MÁQUINA ESPRESSO en la página 14)

### • Cada 2-3 Meses

- Deje remojando el Tubo de Vapor durante la noche en la Jarra de Leche con agua tibia.

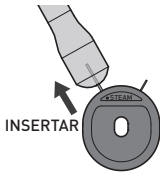


- Haga correr agua caliente a través del Tubo de Vapor durante 40 seg.

### • Desobstruyendo el Tubo de Vapor

Si la punta del Tubo de Vapor se obstruye con residuos de leche:

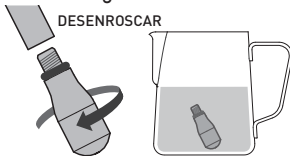
- Inserte La Punta de Limpieza 'VAPOR' más gruesa en el orificio del Tubo de Vapor y remueva los residuos.



- Haga correr agua caliente a través del Tubo de Vapor durante 40 seg.

### • El Tubo de Vapor Permanece Obstruido:

- Desenrosque la punta del Tubo de Vapor y déjela remojando toda la noche en la Jarra de Leche con agua tibia.



- Por la mañana, enjuague la Jarra y la Punta del Tubo de Vapor con agua corriente.

- Use la Punta de Limpieza "Vapor" más gruesa para limpiar la Punta del Tubo de Vapor.

- Asegúrese de que el anillo elástico rojo esté presente y sin daños.

- Enrosque la Punta del Tubo de Vapor en el Brazo del Tubo de Vapor.

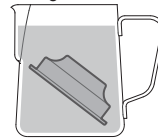
- Haga correr agua caliente a través del Tubo de Vapor durante 40 seg.

## Limpieza de las Cestas de Filtro

### • Cada 2-3 meses

- Remoje la(s) Cesta(s) de Filtro durante la noche en la Jarra de Leche con agua tibia.

- En la mañana, enjuague la Jarra y la(s) Cesta(s) de Filtro con agua corriente.



- Coloque la Cesta de Filtro en el Portafiltro (sin café) e inserte en el Cabezal de Colado.

- Presione el BOTÓN DE UNA TAZA.

- Permita que el agua corra hasta que se detenga.

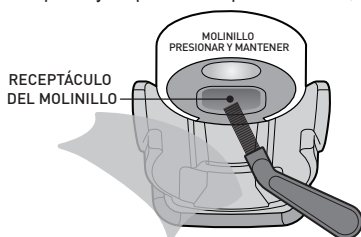
# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA – MOLINILLO

Las Fresas Cónicas se utilizan para moler los granos de café a un tamaño adecuado durante el proceso de extracción de café espresso. Con el tiempo los restos de café molido y aceites se van acumulando, afectando el sabor del café espresso y el funcionamiento del Molinillo Integrado.

## Limpieza del Receptáculo y la Salida del Molinillo

### • Semanal

Elimine los restos de café de la Base y el Receptáculo del Molinillo con el Cepillo de Limpieza y limpie con un paño húmedo, seque.



## Limpieza de la Tolva para Granos

### • Cada 2-3 meses

Si el Molinillo se usa con frecuencia (todos los días), la Tolva para Granos de Café debe limpiarse para garantizar el mejor rendimiento del Molinillo Integrado.

**PRECAUCIÓN:** Para evitar daños al artefacto, no use agentes de limpieza alcalinos, abrasivos o esponjas metálicas.

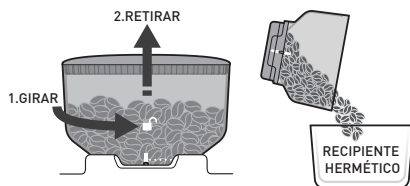
**ADVERTENCIA:** no sumerja la cafetera en agua.

### • Preparación para la Limpieza

- Asegúrese de que la cafetera esté apagada y desenchufada del tomacorriente.
- Tome nota de la Configuración actual del Molinillo. Esta le servirá de base para ajustar la Configuración del Molinillo después de la limpieza.

### • Retire y limpie la Tolva para Granos

- Gire la Tolva para Granos completamente hacia la izquierda, para cerrar las compuertas de la Tolva y desbloquear la Tolva para Granos.
- Retire la Tolva para Granos del Collar del Molinillo y guarde los granos de café restantes en un recipiente hermético para conservar su frescura.
- Lave la Tolva para Granos en agua jabonosa tibia, luego enjuague y seque. Deje que la

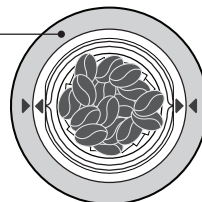


Tolva para Granos repose para permitir un secado exhaustivo del aire antes de volverla a colocar en su sitio.

### • Volviendo a Colocar la Tolva para Granos

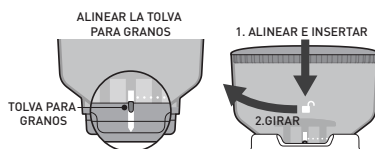
- Asegúrese de que el área alrededor de las Fresas Cónicas esté libre de granos de café o café molido antes de intentar volver a colocar la Tolva para Granos.

MANTENGA LIBRE DE GRANOS DE CAFÉ O CAFÉ MOLIDO



**Nota:** Los granos de café o las moliendas están atascados en la parte superior de las Fresas Cónicas o en el Collar del Molinillo. Si esto ocurre consulte la Sección de Mantenimiento y Limpieza, páginas 29-30.

- Vuelva a colocar la Tolva para Granos en el collar del Molinillo y gírela hacia la derecha para fijarla en su lugar y abra las Compuertas de la Tolva.
- Restablezca la Configuración del Molinillo que estaba utilizando antes.



- Vuelva a llenar la Tolva para Granos con granos de café.

**Nota:** Después de la limpieza, la Configuración de Molienda óptima puede haber cambiado. Puede que sea necesario ajustar la Configuración del Molinillo. Use la información suministrada en las páginas 15-16 para ayudarlo a encontrar su Configuración de Molienda óptima.

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA – MOLINILLO

## Limpieza de las Fresas Cónicas, el Collar del Molinillo y la Tolva

### • 1-2 meses

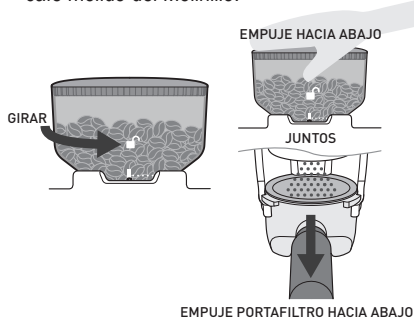
Si el Molinillo se usa con frecuencia (todos los días), las Fresas Cónicas deben limpiarse para garantizar el mejor rendimiento del Molinillo Integrado. La limpieza regular ayuda a las Fresas Cónicas a brindar resultados de molienda constantes, lo cual es especialmente importante cuando se muelen granos de café para espresso.

### • Moliendo el Exceso de Granos de Café

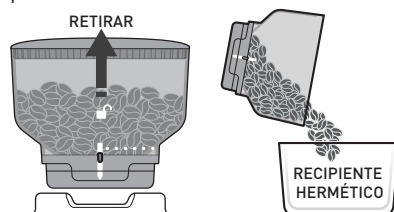
- La cafetera está encendida y en el modo de lo LISTO.
- Tome nota de la Configuración actual del Molinillo. De esta manera formará la base para ajustar la Configuración del Molinillo después de la limpieza.
- Inserte la Cesta de Filtro de Dos Tazas en el Portafiltro.
- Inserte el Portafiltro en el Receptáculo del Molinillo.



- Gire la Tolva para Granos completamente hacia la izquierda para cerrar las compuertas de la Tolva y desbloquear la Tolva para Granos. La Tolva para Granos se va a levantar un poco.
- Coloque su mano encima de la Tolva para Granos y empuje hacia abajo ligeramente, mientras presiona al mismo tiempo el Cabezal de Colado para activar el Molinillo. Continúe moliendo hasta que no salga más café molido del Molinillo.



- Retire el Portafiltro y elimine los granos restantes, ya que estos van a ser demasiado gruesos para el café espresso.
- Retire la Tolva para Granos del Collar del Molinillo y almacene los granos de café restantes en un recipiente hermético para preservar su frescura.



### • Preparación para la Limpieza

- Asegúrese de que la cafetera esté apagada y desenchufada del tomacorriente.

**PRECAUCIÓN:** se debe tener cuidado al limpiar las Fresas Cónicas del Molinillo debido a que están afiladas.

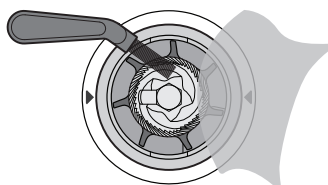
### • Limpieza de la Fresa Cónica Superior

- Doble las dos asas hacia arriba y levante la Fresa Cónica Superior del Collar del Molinillo.
- Lave la Fresa Cónica Superior en agua jabonosa tibia con un detergente suave, enjuague y seque.

**Nota:** Puntos y marcas en la superficie de las Fresas Cónicas son parte del proceso de endurecimiento. Estas marcas no afectan el rendimiento del Molinillo o el sabor del Espresso.

### • Limpieza del Collar del Molinillo, la Fresa Cónica Inferior y el Compartimiento del Molinillo

- Utilice el cepillo de limpieza o una Aspiradora para remover completamente las partes y la superficie del Compartimiento del Molinillo de cualquier partícula de café. Se puede usar un paño húmedo para limpiar el interior del Collar del Molinillo.
- Permita que las piezas se sequen al aire completamente antes de volverlas a colocar.

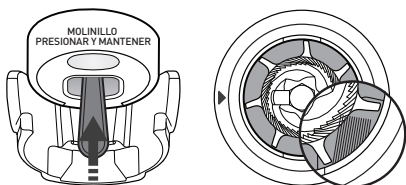


# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA – MOLINILLO

**ADVERTENCIA:** No vierta agua ni ningún otro líquido en el Receptáculo del Molinillo.

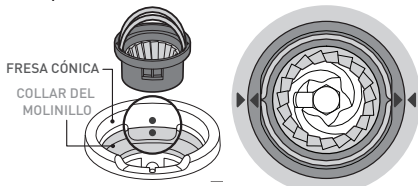
## • Limpieza del Conducto del Molinillo

- El Cepillo de Limpieza se puede utilizar para limpiar el Conducto del Molinillo introduciendo las cerdas en la salida desde abajo.
- Si el conducto está despejado, las cerdas estarán visibles dentro del Compartimiento del Molinillo desde arriba.

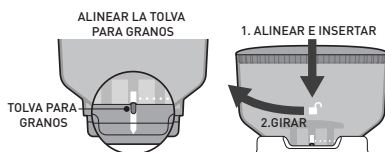


## • Volviendo a Colocar la Fresa Cónica Superior

- Usando las dos asas, vuelva a colocar la Fresa Cónica superior en el Collar del Molinillo.
- Las flechas de la Fresa Cónica Superior deben estar alineadas con las flechas del Collar del Molinillo.
- Una vez que esté correctamente asentada, la Fresa Cónica Superior estará al ras con la superficie del Collar del Molinillo.



- Coloque las asas planas, una a cada lado.
- **Volviendo a Colocar la Tolva para Granos**
  - Alinee la guía de la Tolva para Granos con el Perno de Bloqueo Rojo.
  - Coloque la Tolva para Granos en el Collar del Molinillo presionando ligeramente hacia abajo.
  - Gire la Tolva para Granos hacia la derecha para asegurar la Tolva en su lugar.
  - Vuelva a llenar la Tolva para Granos con granos de café.



**Nota:** Después de la limpieza, la Configuración de Molienda óptima puede haber cambiado. Puede que sea necesario ajustar la Configuración de Molienda. Utilice la información proporcionada en las páginas 15-16 para ayudarlo a encontrar su Configuración de Molienda óptima.

## Ajuste de la Fresa Cónica Inferior

La Fresa Cónica está hecha de Acero Inoxidable reforzado para una vida más larga. Sin embargo, después de un uso prolongado, las Fresas Cónicas pueden requerir ajustes para compensar el desgaste. Si el espresso se extrae consistentemente cuando la Configuración del Molinillo está por debajo de 2, entonces es posible que la Fresa Cónica Inferior deba ajustarse.

Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Oster (busque más detalles en la página posterior) si cree que la Fresa Cónica Inferior necesita un pequeño ajuste.

**Importante:** Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Oster, asegúrese de utilizar granos recién tostados y que la tolva superior esté asentada correctamente. Si la tolva superior no está asentada correctamente, el molinillo producirá molidos gruesos de café. Muela el exceso de granos de café y limpie la cámara superior del molinillo.

**Importante:** los granos de café viejos, sin importar el ajuste de molienda, tendrán una extracción rápida y producirán un espresso de extracción baja.

**Nota:** El servicio al cliente de Oster puede determinar que se requieren calzas de ajuste del molinillo inferior. No intente agregar calzas sin antes consultar al servicio al cliente Oster.

# CICLO DE DESCALCIFICACIÓN – MÁQUINA ESPRESSO

Después de un uso continuo, su máquina de café espresso puede desarrollar una acumulación de depósitos minerales y, por lo tanto, requiere ser descalcificada ocasionalmente.

Le recomendamos descalcificar su cafetera espresso cada 4-6 meses, aunque este período dependerá de la dureza del agua y la frecuencia con que la use.

## Solución para Descalcificar

A. Vinagre blanco y agua tibia.

## Ciclo de Descalcificación

El ciclo de descalcificación tarda aproximadamente 10 minutos en completarse.

**Importante:** Si el Ciclo de Descalcificación no se completa o se detiene a la mitad del proceso a través de cualquiera de los Pasos de Descalcificación, entonces deberá comenzar nuevamente el Ciclo de Descalcificación desde el principio.

## Preparación para el Ciclo de Descalcificación

### • Llene el Tanque de Agua con la Solución

A. Llene el Tanque de Agua con 1 litro de agua tibia.

o

B. En un Tanque de Agua vacío, agregue 1 ½ cucharadas de vinagre blanco. Llene el Tanque de Agua con 1 litro de agua tibia. Permita que la solución se mezcle completamente.

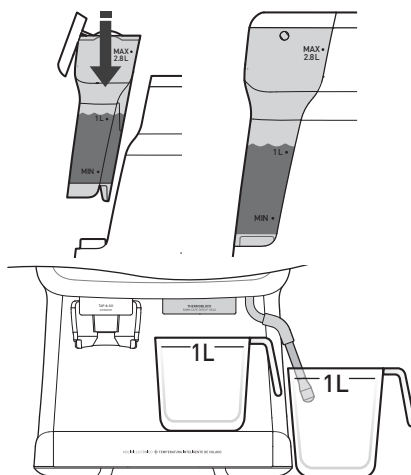
o

C. Coloque un recipiente de 1 litro en el Cabezal de Colado y otro recipiente de 1 litro debajo del Tubo de Vapor.

- Coloque el Tanque de Agua en su Posición.

### • Colocando los Recipientes

- Coloque un recipiente de 1 litro en el Cabezal de Colado y otro recipiente de 1 litro debajo del Tubo de Vapor.



### • Compruebe el Encendido

Asegúrese de que:

- El enchufe esté insertado en el tomacorriente.
- La perilla está en la posición vertical.
- La cafetera está encendida y en el estado LISTO.



### • Accediendo al Ciclo de Descalcificación

- Mantenga presionados simultáneamente los BOTONES DE ENCENDIDO/APAGADO y DOS TAZAS durante 4 segundos. La cafetera emitirá un pitido y comenzará una combinación de luz intermitente entre LAS LUCES DE ENCENDIDO/APAGADO Y VAPOR.

**PRESIONE Y MANTÉNGASE JUNTOS POR 4 SEGUNDOS**



# CICLO DE DESCALCIFICACIÓN – MÁQUINA ESPRESSO

**Nota:** La LUZ DE ENCENDIDO/APAGADO continuará parpadeando hasta que finalice el Ciclo de Descalcificación.

**Importante:** Si el Paso 1 de descalcificación no se inicia dentro de 1 minuto de haber ingresado al Ciclo de Descalcificación, la cafetera saldrá del Ciclo de Descalcificación y regresará al modo de LISTO.

**Importante:** El Ciclo de Descalcificación puede suspenderse en cualquier momento presionando el BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO.

## Paso 1. Inicie el Ciclo de Descalcificación

- Gire la perilla a la posición de VAPOR.
- La LUZ DE VAPOR ahora estará completamente iluminada.
- La bomba arrancará y agua caliente saldrá a través del Cabezal de Colado y el Tubo de Vapor. Durante un período de 2 minutos, la Bomba hará diferentes ruidos.
- Cuando el agua caliente haya dejado de correr a través del Cabezal de Colado y el Tubo de Vapor, este paso habrá finalizado.
- La LUZ DE VAPOR dejará de iluminarse, y la LUZ de la perilla comenzará a parpadear. Esto es para indicar que la máquina ha terminado este paso.
- Gire la perilla a la posición vertical.
- La LUZ de la perilla ahora estará completamente iluminada.
- Avanzar al Paso 2.

## Paso 2. Preparación para la Purga

**Importante:** hay un máximo de 5 minutos permitidos para completar este paso antes de que el Ciclo de Descalcificación se termine.

- El Tubo de Vapor y el Cabezal de Colado ahora deberán purgarse con agua limpia para eliminar la solución para descalcificar.

## • Enjuague el Tanque de Agua

- Retire el Tanque de Agua y enjuáguelo bien con agua corriente.

## • Llene el Tanque de Agua

- Llene el Tanque de Agua hasta la línea '1 litro' con agua del grifo a temperatura fría y colóquelo en la cafetera.

## • Vacíe los Recipientes

- Vacíe el agua de los recipientes y vuelva a colocarlos en su lugar.
- Avanzar al Paso 3.

## Paso 3. Comience a Purgar

- gire la perilla a la posición de VAPOR.
- La LUZ DE VAPOR ahora estará completamente iluminada.
- La Bomba arrancará y agua caliente saldrá a través del Cabezal de Colado y el Tubo de Vapor. Durante un período de 2 minutos, la Bomba hará diferentes ruidos.
- Cuando el agua caliente haya dejado de correr a través del Cabezal de Colado y el Tubo de Vapor, el Ciclo de Descalcificación habrá sido completado.

## Ciclo de Descalcificación Completo

- Para indicar la finalización del Ciclo de Descalcificación, la cafetera emitirá un pitido y la LUZ DE ENCENDIDO/APAGADO dejará de parpadear.
- La LUZ DE VAPOR dejará de estar iluminada y la LUZ de la perilla comenzará a parpadear indicando que la perilla debe regresar a la posición vertical.
- Gire la perilla a la posición vertical.
- La cafetera volverá al modo de LISTO.

## Limpieza del Ciclo de Descalcificación

- Vacíe el agua de los recipientes y límpielos.



# GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS - MÁQUINA ESPRESSO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	QUÉ HACER
La manija de grupo está muy apretada para girar en la cabeza	El sello de silicona del cabezal es nuevo y necesita ajustarse.	Continúe utilizándolo. Este sello se instalará durante los primeros usos y será más fácil de girar.
	Se están usando demasiadas moliendas de café.	Utilice menos molienda de café.
El Portafiltro se suelta o desprende durante la extracción de espresso	El Portafiltro no está colocado correctamente o no se ha apretado lo suficiente.	Asegúrese de que las tres pestañas del Portafiltro estén completamente insertadas en el Cabezal de Colado y giradas a la posición central. Consulte la Guía de Preparación de Café, página 10.
	No se colocó una Cesta de Filtro en el Portafiltro.	Asegúrese de insertar una Cesta de Filtro en el Portafiltro antes de usarla en el Cabezal de Colado.
	El Sello de Silicona del Cabezal de Colado está dañado o desgastado.	Consulte la Sección de Mantenimiento y Limpieza, página 24. Póngase en contacto con Atención al Consumidor de Oster.
El café espresso chorrea o gotea por un lado del Cabezal de Colado durante la extracción	El café molido es muy fino.	Cambie a una Configuración de Molienda más gruesa.
	Se utilizó demasiado café molido.	Coloque menos café molido.
	El café molido se apisonó con demasiada presión.	Aplique menos presión durante el apisonado.
	El borde superior de la Cesta de Filtro no ha sido limpiado de los restos de café molido.	Limpie alrededor del borde superior de la Cesta de Filtro antes de insertarlo en el Cabezal de Colado. Consulte la Guía de Preparación de Café, página 10.
	El borde superior del Cabezal de Colado, el Sello de Silicona o el Cabezal de Salida de Agua están sucios.	Limpie el borde superior del Cabezal de Colado con el Cepillo de Limpieza y un paño húmedo. Consulte la Sección de Mantenimiento y Limpieza, página 23.
	El Sello Silicona del Cabezal de Colado está dañado o desgastado.	Consulte la Sección de Mantenimiento y Limpieza, página 24. Comuníquese con Atención al Consumidor de Oster.
El café espresso no está saliendo	No hay agua en el Tanque de Agua.	Llene el Tanque con agua. Cebe el agua a través del Cabezal de Colado, presione el BOTÓN DE UNA TAZA. Permita que el agua corra.
	El café molido es muy fino.	Cambie a una Configuración de Molienda más gruesa.
	Se utilizó demasiado café molido.	Coloque menos café molido.
	El café molido se apisonó con mucha presión.	Aplique menos presión durante el apisonado.
	Se está utilizando el volumen de colado personalizado.	Restablezca los volúmenes de colado predeterminados. Consulte la Sección: Personalizable - Volúmenes de Colado, páginas 19-20.

# GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS - MÁQUINA ESPRESSO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	QUÉ HACER
El café espresso no está saliendo	La cesta de filtro está obstruida.	Consulte la Sección de Mantenimiento y Limpieza, páginas 23-25.
	El Cabezal de Colado está sucio.	Ver Ciclo de Descalcificación, página 29-30.
	El Cabezal de Colado está obstruido.	Se requiere un ciclo de descalcificación. Ver Ciclo de Descalcificación, páginas 29-30.
El espresso se vierte en gotas (Demasiada Extracción)	El café molido es muy fino.	Cambie a una Configuración de Molienda más gruesa.
	Se utilizó demasiado café molido.	Coloque menos café molido.
	El café molido se apisonó con mucha presión.	Aplique menos presión durante el apisonado.
	La Cafetera Espresso tiene una acumulación de sarro (calcificación).	Se requiere un ciclo de descalcificación. Ver Ciclo de Descalcificación, páginas 29-30.
Espresso no tiene ninguna Crema (Poca Extracción)	Los granos de café están viejos o secos.	Use granos de café recién tostados. Ver Consejos para Moler, página 13.
	El café molido es demasiado grueso.	Cambie a una Configuración de Molienda más fina.
	No se utilizó suficiente café molido.	Coloque más café molido.
	El café molido no se apisonó (compactó) lo suficiente.	Apisono más firmemente.
Las moliendas de café usadas están mojadas.	Un poco de agua permanecerá encima de las moliendas de café usadas.	Coloque la manija en la bandeja de goteo por 5 segundos para permitir que el agua se disipe antes de tirar las moliendas.
	Demasiadas moliendas de café siendo utilizadas.	Dosificar menos café molido.
Relleno de taza desigual	Apisonamiento desigual u obstrucción de las boquillas del Portafiltro.	Asegúrese de que el café molido esté bien compactado y verifique que no haya nada obstruyendo las boquillas del Portafiltro.
El café espresso sabe a quemado	Tipo de granos de café utilizados.	Pruebe diferentes marcas de granos de café.
	Se usó la temperatura de extracción personalizada.	Use la temperatura de extracción predeterminada de 92°C. Consulte la Sección Personalizable – Extracción de Temperatura, página 21.
El café espresso está demasiado frío	Los granos de café se almacenan en la nevera o el congelador.	Guarde los granos de café en un recipiente seco hermético y colóquelos en un armario fresco y oscuro.
	Se usó la temperatura de extracción personalizada.	Use la temperatura de extracción predeterminada de 92°C. Consulte la Sección Personalizable – Extracción de Temperatura, página 21.

# GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS - MÁQUINA ESPRESSO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	QUÉ HACER
El café espresso está demasiado frío	La taza o el vaso estaban fríos antes de verter el expreso.	Vierta agua caliente del Tubo de Vapor en la taza antes de la extracción de café espresso. Consulte la Guía de Preparación de Café, página 11.
	EL Cabezal de Colado o el Portafiltro no se calentaron antes del uso.	Mantenga el Portafiltro debajo del Cabezal de Colado y presione el BOTÓN DE UNA TAZA. Permita que el agua corra. Consulte la Guía de Preparación de Café, página 10.
La borra de café gastada (usada) está mojada	Se utilizó demasiado café molido.	Coloque menos café molido.
El café con leche está demasiado frío	La leche puede no se calentó lo suficiente.	Asegúrese de que la leche se caliente adecuadamente durante el proceso de texturizado, pero asegúrese de no calentarla demasiado ni hervir la leche. Consulte la Sugerencia para el Texturizado de la Leche, páginas 15-16.
No está saliendo vapor del Tubo de Vapor	La boquilla del Tubo de Vapor está obstruida.	Consulte la Sección de Mantenimiento y Limpieza, página 25.
	No hay agua en el Tanque de Agua.	Llene el tanque con agua. Haga correr agua caliente a través del Tubo de Vapor para asegurar que fluya el agua.
	La Cafetera Espresso tiene una acumulación de sarro.	Se requiere un ciclo de descalcificación. Ver Ciclo de Descalcificación, páginas 29-30.
El Tubo de Vapor está haciendo un chirrido	La Punta del Tubo de Vapor está demasiado metida.	Baje la Jarra de Leche. Asegúrese de que la Punta del Tubo de Vapor esté colocado correctamente al texturizar. Consulte la Sugerencia para el Texturizado de Leche, páginas 15-16.
No hay suficiente espuma cuando se texturiza	La leche no está fresca.	Asegúrese de que la leche que se usa esté fresca.
	La temperatura de la leche es demasiado cálida.	Asegúrese de comenzar a texturizar con leche que esté a alrededor de los 4°C.
	El tipo de Jarra de Leche que se usa.	Para obtener los mejores resultados de texturización, use una Jarra de Leche de Acero Inoxidable refrigerada.
	La leche hirvió	Comience nuevamente con leche fresca y fría. Caliente hasta que la Jarra de Leche solo pueda sostenerse durante aproximadamente 3 segundos, 60-65°C.

# GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS - MÁQUINA ESPRESSO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	QUÉ HACER
No hay suficiente espuma cuando se texturiza	La leche está haciendo burbujas en lugar de la microespuma.	Asegúrese de que la Punta del Tubo de Vapor esté colocada correctamente al texturizar. Golpee suavemente la Jarra en el mostrador cuando termine de soltar las burbujas de aire atrapadas. Consulte la Sección de Sugerencia para el Texturizado de la Leche, páginas 15-16.
	La leche no está absorbiendo suficiente aire.	Mantenga la Punta del Tubo de Vapor justo debajo de la superficie de la leche. Esto ayudará a introducir aire en la leche para crear microespuma.
La bomba hace un ruido inusual	No hay agua en el tanque.	Llene el tanque con agua. Permita que la cafetera vuelva al modo de LISTO si se está enfriando después del vapor. Ceba el agua a través del Cabezal de Colado, presione el botón de UNA TAZA. Permita que el agua corra.
	El Tanque de Agua no está colocado correctamente.	Coloque el Tanque de Agua firmemente en la parte posterior de la unidad.
	El Tapón Rojo del empaque aún puede estar insertado.	Retire el tapón rojo que se encuentra en la base del Tanque de Agua.
	Se han seleccionado nuevas Configuraciones de Pre-infusión.	Distintos Configuraciones de Pre-infusión producen un ruido diferente al iniciar una extracción de espresso. Consulte Configuraciones personalizables de Pre-infusión, página 22.
Hay agua alrededor del área de la Bandeja de Goteo o en el mostrador	El agua que se está desbordando de la Bandeja de Goteo.	Vacíe si aparece el Indicador rojo de Nivel de Agua a través de la Rejilla.
	La Bandeja de Goteo no está colocada cuando el Thermoblock se purga automáticamente.	Mantenga la Bandeja de Goteo en su lugar, cuando se enfríe a la temperatura del espresso. La LUZ DE VAPOR parpadea y el agua se purga en la Bandeja de Goteo. Consulte la Guía de Preparación de Café, página 12.

# GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS - MOLINILLO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	QUÉ HACER
La configuración óptima de molienda está produciendo un espresso subextraído.	Las nuevas rebabas se están instalando. Esto es normal para los primeros usos. Los frijoles están perdiendo frescura.	Gire la tolva de granos en el sentido de las agujas del reloj en pequeños incrementos a un ajuste de molienda más fino para mantener una extracción de espresso ideal. Para más ayuda, vea la información en las páginas 14-15.
	No hay suficiente café molido siendo utilizado.	Use más café molido.
	Las moliendas de café no apionadas (compactada) lo suficiente.	Presione más firmemente. Vea la sección de la Guía de extracción de espresso, página 15.
No puedo bloquear la Tolva para granos en su posición	Los granos de café o las moliendas están atascados en la parte superior de las Fresas Cónicas o en el Collar del Molinillo.	Retire la Tolva para Granos y quite los granos de café sueltos de alrededor de la Fresa Cónica Superior y el Collar del Molinillo. Use el Cepillo de Limpieza según sea necesario. Consulte la Sección de Mantenimiento y Limpieza, páginas 27-28.
	La Fresa Cónica Superior no está colocada correctamente.	Asegúrese de que la Fresa Cónica Superior esté alineada correctamente y que las dos asas estén colocadas una a cada lado. Consulte la Sección de Mantenimiento y Limpieza, página 28.
La Fresa Cónica Superior no se asienta correctamente en el Collar del Molinillo	Moliendas gruesas están atrapadas en el Collar del Molinillo.	Retire la Fresa Cónica Superior y vuelva a colocar la Tolva para Granos, presiónela hacia abajo con la mano, no la gire. Inserte el Portafiltro en el Receptáculo del Molinillo y presione para activar el Molinillo. Quedará libre de trozos de café.
La LUZ DEL MOLINILLO está iluminada en rojo	Su Máquina Espresso cuenta con una protección para el motor del Molinillo. Se ha utilizado durante largos períodos en poco tiempo.	No use el Molinillo durante 5 minutos. La LUZ DEL MOLINILLO se iluminará en blanco para indicar que se puede reanudar el uso normal.
No hay café molido proveniente de la Salida del Molinillo	No hay granos de café en la Tolva para Granos.	Llene la Tolva para Granos con granos de café recién tostados.
	Las compuertas de la Tolva están cerradas o no están completamente abiertas.	Gire la Tolva para Granos hacia la derecha hasta seleccionar entre un ajuste de molido de 30-0 para abrir por completo las Compuertas de la Tolva. Consulte la sección Tolva para Granos Removible, página 8.
	El Compartimiento del Molinillo o la Salida están bloqueados.	El Molinillo necesita limpieza. Consulte la Sección de Mantenimiento y Limpieza, páginas 26-28.
El café molido está saliendo grueso cuando se encuentra en una configuración de molienda fina	La Configuración de Molienda no es correcta.	Ajuste la Configuración de Molienda girando la Tolva para Granos. Vea las Sugerencias para Moler y Extraer, páginas 13-14.
	La Fresa Cónica Superior no está colocada correctamente. Los granos de café o el café molido están atascados alrededor y debajo de la Fresa Cónica Superior.	La Fresa Cónica Superior necesita limpieza. Consulte la Sección de Mantenimiento y limpieza, páginas 27-28.

# GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS - MOLINILLO


PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	QUÉ HACER
El café molido está saliendo grueso cuando se encuentra en una configuración de molienda fina	La Fresa Cónica Inferior necesita ser ajustada.	Consulte la sección Ajuste de la Fresa Cónica Inferior, página 28.
El Espresso está saliendo con poca extracción incluso con una molienda de café fina	No hay suficientes moliendas de café usadas.	Agregue más moliendas de café.
	Los granos de café son muy viejos.	Por favor, asegúrese de usar granos recién tostados. Los granos de café viejos, sin importar el ajuste de molienda, tendrán una extracción rápida y producirán un espresso con poca extracción.
	La Fresa Cónica Inferior necesita ser ajustada.	Consulte la sección Ajuste de la Fresa Cónica Inferior, página 28.
La Configuración de Molienda no se puede ajustar	La Tolva para Granos no está colocada correctamente.	Retire la Tolva para Granos y vuélvala a colocar. Consulte la sección Volviendo a Colocar la Tolva para Granos, página 26.
	Los granos de café o el café molido están atrapados alrededor de la Fresa Cónica Superior o del Collar del Molinillo.	Retire la Tolva para Granos y limpie los granos de café sueltos o el café molido de alrededor del Collar del Molinillo. Use el Cepillo de Limpieza o la Aspiradora según sea necesario. Ver la sección Volviendo a Colocar la Tolva para Granos, página 27.
La Tolva para Granos no se puede bloquear en su posición	El Collar del Molinillo no está alineado con la Tapa Superior.	Asegúrese de que la flecha de la Tapa Superior se alinee con la flecha del Collar del Molinillo. Consulte la sección Volviendo a Colocar la Fresa Cónica Superior, página 28.
	Los granos de café o el café molido están atrapados en la Fresa Cónica Superior o del Collar del Molinillo.	Retire la Tolva para Granos y limpie los granos de café sueltos o el café molido de alrededor del Collar del Molinillo. Use el Cepillo de Limpieza o la Aspiradora según sea necesario. Ver la sección Volviendo a Colocar la Tolva para Granos, página 27.
	La Fresa Cónica Superior no está colocada correctamente.	Asegúrese de que la Fresa Cónica Superior esté alineada correctamente y que las dos asas estén colocadas una a cada lado. Consulte la sección Volviendo a Colocar la Fresa Cónica Superior, página 28.

## GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS - MOLINILLO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	QUÉ HACER
La Fresa Cónica Superior no encaja correctamente en el Collar del Molinillo	El Collar del Molinillo no está alineado con la Tapa Superior.	Asegúrese de que la flecha de la Tapa Superior se alinee con la flecha del Collar del Molinillo. Consulte la sección Volviendo a Colocar la Fresa Cónica Superior, página 28.
	Los granos de café o el café molido se quedan atrapados alrededor y debajo de la Fresa Cónica Superior.	Retire la Fresa Cónica Superior y vuelva a colocar la Tolva para Granos. Mantenga presionada la Tolva para Granos con la mano, no gire. Inserte el Portafiltro en el Molinillo Integrado y presione hacia abajo para activar el Molinillo. Las moliendas de café caerán en la Salida del Molinillo.
	La Fresa Cónica Superior no está colocada correctamente.	Asegúrese de que la Fresa Cónica Superior esté alineada correctamente y que las dos asas estén colocadas una a cada lado. Consulte la sección Volviendo a Colocar la Fresa Cónica 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.

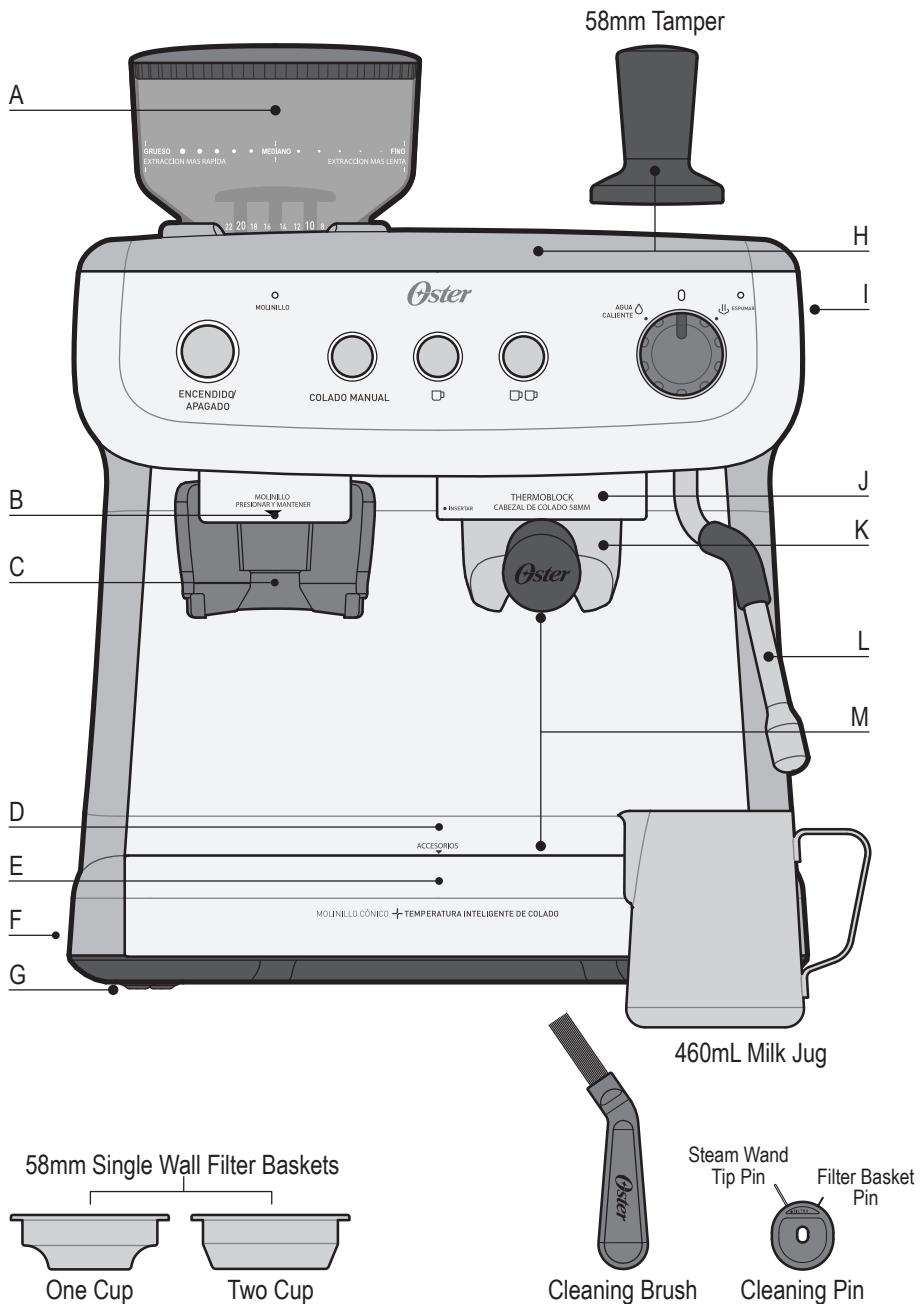


# OSTER'S SAFETY PRECAUTIONS

- 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 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.

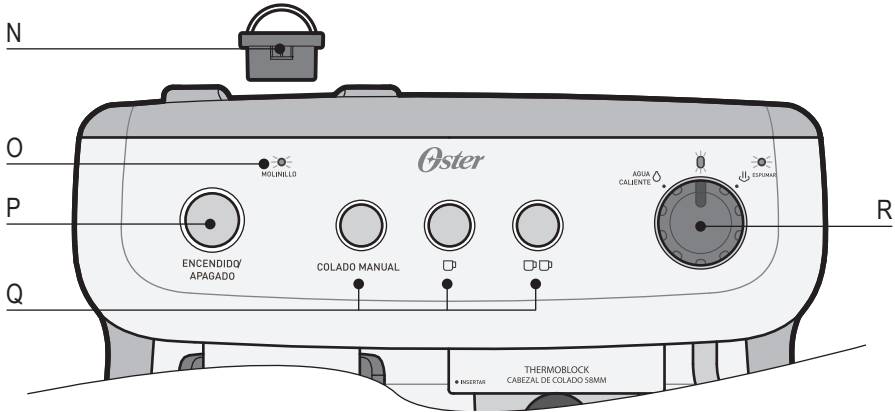
# FEATURES OF YOUR ESPRESSO MACHINE



# 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

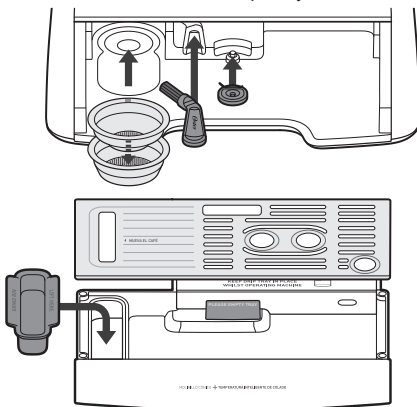
- Wash the parts listed below in warm water with a mild detergent:

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.

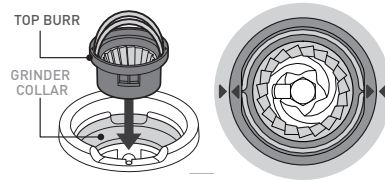


- Place the Tamper in the detail provided on the Warming Plate.

## Step 5. Insert Parts into the Grinder

### • Removable Top Burr

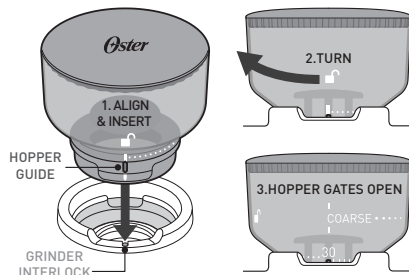
- Using the two handles insert the Top Burr into the Grinder Collar.
- The arrows on the Top Burr should align to arrows on the Grinder Collar.
- When correctly seated, the Top Burr will be flush with the surface of the Grinder Collar.



- 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.

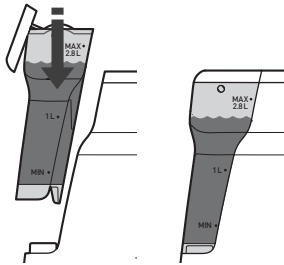
# BEFORE FIRST USE OF THE ESPRESSO MACHINE

## 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.

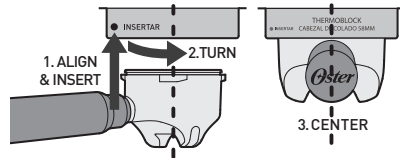
### • Power

- Ensure that the Steam & Hot Water DIAL is in the vertical position.
- Insert the Power Plug into a 127V 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

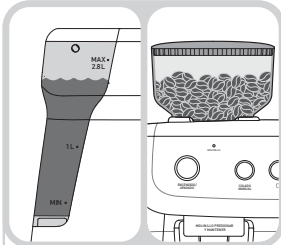
- Press the TWO CUP BUTTON & water should start flowing from the Group Head.
- Allow water to run through until it stops.
- The machine will return to the READY state.

**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



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

## 2. Start Up

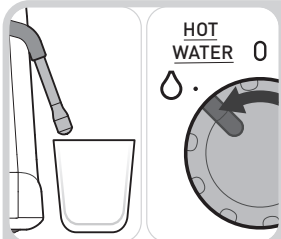


Press ON/OFF BUTTON, LIGHT pulses = heating up. GRINDER LIGHT fully illuminated = Grinder ready to use.

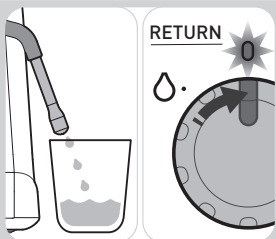


ON/OFF, EXTRACTION BUTTONS & DIAL LIGHTS all fully illuminated = Espresso Machine ready to use.

## 3. Warm Cup - by Hot Water

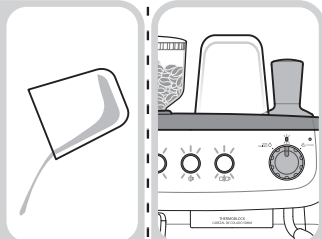


Place cup on benchtop and position Steam Wand. Turn DIAL to HOT WATER.



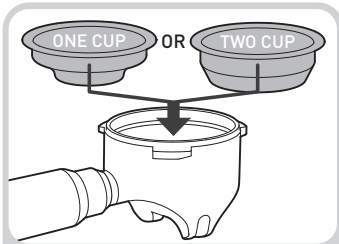
Quarter fill cup with hot water. Return DIAL to vertical position.

## OR by Warming Plate



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

## 4. Select Filter Baskets

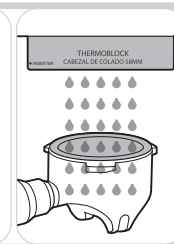


Select either:  
- One Cup Filter Basket.  
- Two Cup Filter Basket.

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



Press ONE CUP BUTTON.



Hold Group Handle under Group Head while water flows.

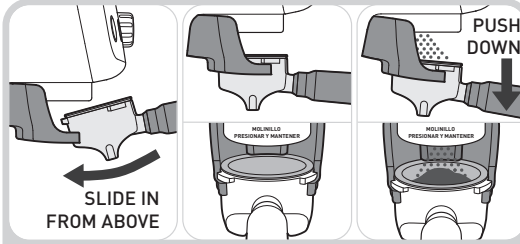


Wipe Filter Basket with a dry cloth.



# ESPRESSO MACHINE COFFEE MAKING GUIDE

## 6. Dose Coffee Grinds

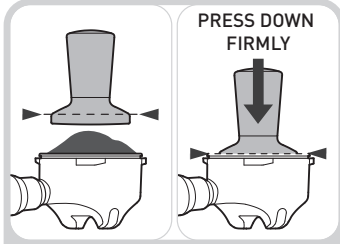


Insert Group Handle into Grinding Cradle.

Group Handle will sit flat, unsupported, in the Grinding Cradle.

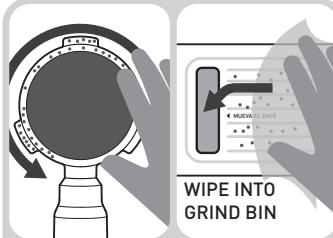
Push down Group Handle to grind into Filter Basket.

## 7. Tamp



- One Cup = 13-15g coffee grinds.  
- Two Cup = 20-22g coffee grinds.  
Evenly tamp (press) grinds to level indicated.

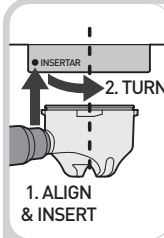
## 8. Wipe Excess Grinds



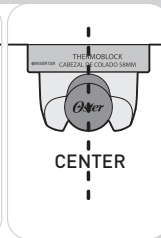
Wipe away any excess grinds to clear edges.

Wipe fallen grinds on the Drip Tray into the Grind Bin.

## 9. Insert Group Handle

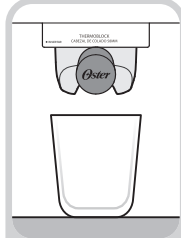


Keep Group Handle flat, align, insert & turn into Group Head.



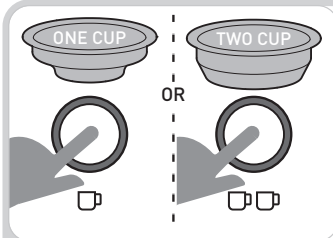
Group Handle should be in the centre position.

## 10. Position Cup

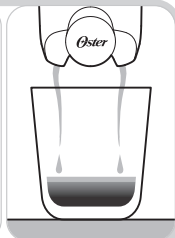


Position cup on Drip Tray, under Group Handle.

## 11. Espresso Extraction

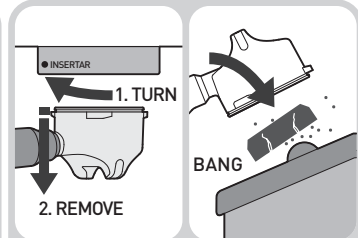


Press either:  
- ONE CUP BUTTON = 30mL shot.  
- TWO CUP BUTTON = 60mL shot.



Extraction begins and will automatically stop.

## 12. Remove Coffee Cake

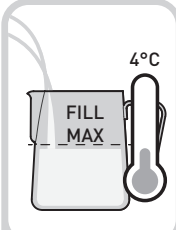


Turn Group Handle and remove from Group Head.

Remove spent (used) coffee cake / coffee grounds from Group Handle.

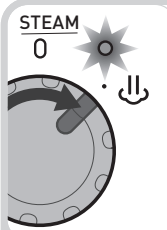
# ESPRESSO MACHINE COFFEE MAKING GUIDE

## 13. Prep Milk Jug

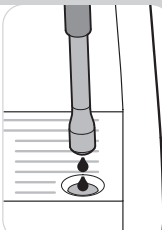


Fill Jug with cold milk just below the bottom of the spout.

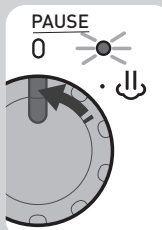
## 14. Before Texturing Milk



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



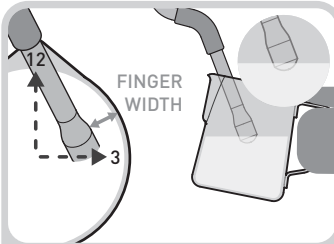
Some water may come out of the Steam Wand.



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

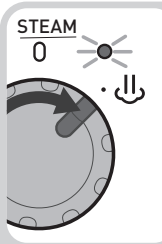
Tip: For best milk texturing results, ensure steam has first heated up (STEAM LIGHT fully ON). You will hear the Pump start.

## 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.

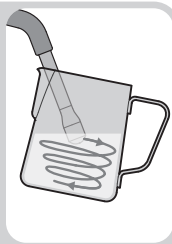
## 16. Start Texturing Milk



Turn DIAL back to STEAM position to start texturing milk.

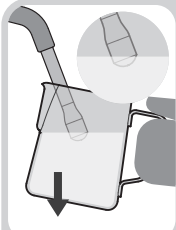


Texturing makes a smooth hissing noise.



Check milk is moving in a whirlpool action.

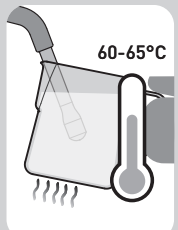
## 17. Milk Texturing



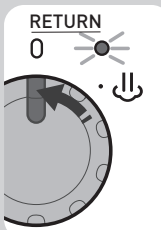
As milk level rises, lower Jug to keep Tip just below surface.



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.

**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**

MOLINO LLO CÓNICO + TEMPERATURA INTEL

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.

### 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.

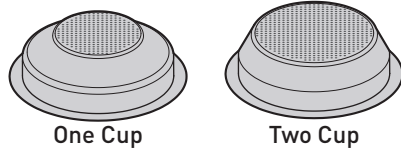
- Smaller number settings deliver finer coffee grinds & a slower extraction.
- Larger number settings deliver coarser coffee grinds & a faster extraction.



## 3. Filter Baskets

### • Single Wall Filter Baskets

These work with freshly ground coffee grinds and are supplied with the Espresso Machine.



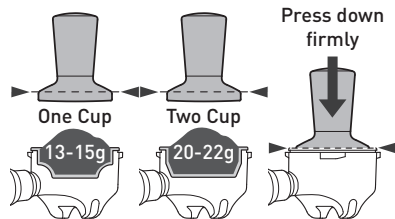
**Note:** Pre-ground coffee grinds are too coarse to use with Single Wall Filter Baskets.

## 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 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.

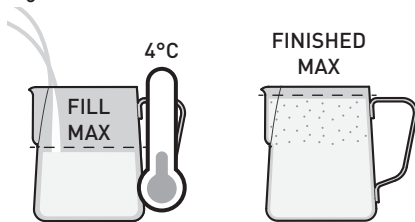
## Key Elements of Textured Milk

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

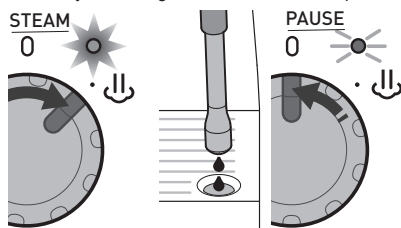
Add cold milk around 4°C into a chilled clean Stainless Steel Jug. Fill to the bottom of the spout.

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



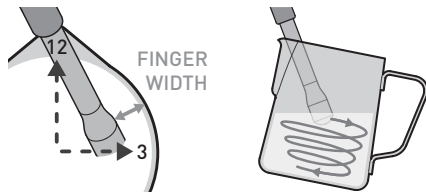
### 2. Steam Warm Up

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

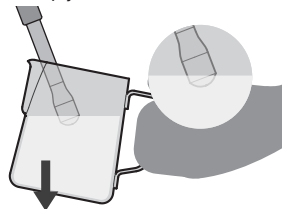
How air is introduced to the milk determines the consistency of the foam. If large gulps of air are added to the milk, the foam will have large bubbles. Introducing air to the milk in a controlled, gentle fashion indicated by a gentle hissing sound, will ensure the milk has fine aerated microfoam.

**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.

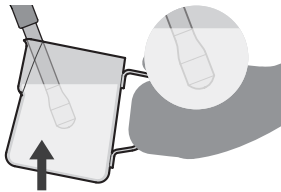
# TIPS FOR MILK TEXTURING

## 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.

**Tip:** Milk Temperature

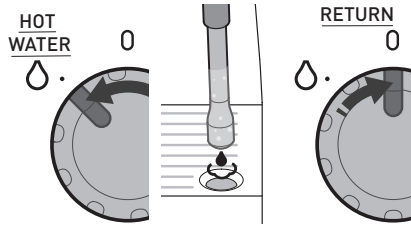
- Under - If not heated long enough, it will be warm with little texture.
- Optimum - See below table.
- Over - If heated for too long it will start to boil around 72°C and will have a burnt taste with all texture lost.

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

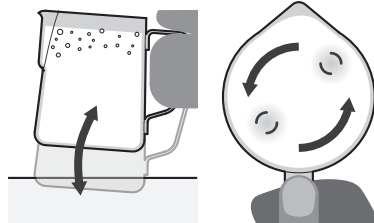
Wipe the Steam Wand Arm & Tip with a clean damp cloth to remove any milk residue.

## 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.

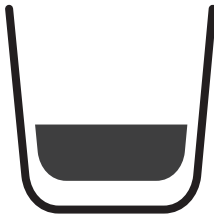
## 12. The Finishing Touches

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



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

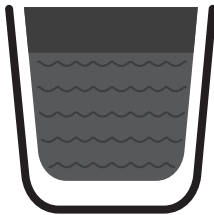
- Espresso glass (90mL)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)



## Ristretto

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

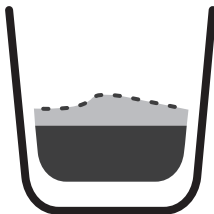
- Espresso cup (30mL)
- Half a single shot of espresso (15mL)



## Long Black (Americano)

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

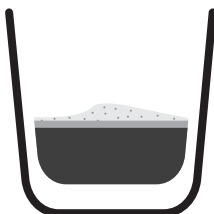
- Cup (190mL)
- Hot Water (to preference)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)



## 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.



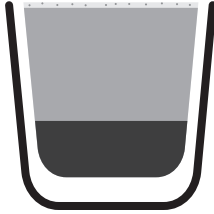
## Macchiato

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.



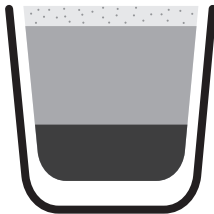
# COFFEE STYLES TO TRY



## 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.

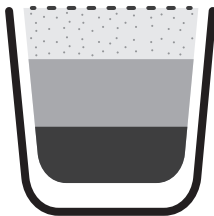
- Wide cup (190mL)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)
- Textured milk & foam.



## 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.

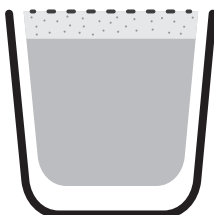
- Cup (190-240mL)
- Single or double shot of espresso (30mL-60mL)
- $\frac{1}{3}$  Textured milk,  $\frac{1}{3}$  textured foam - dusted with chocolate.



## 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.

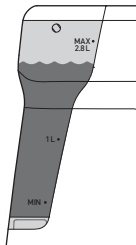
**Note:** Maximum allowed shot volumes:

- 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

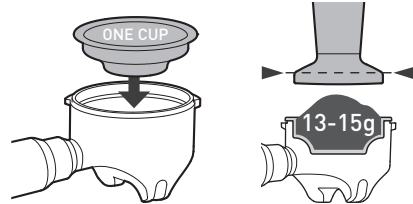
Ensure that:

- 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.



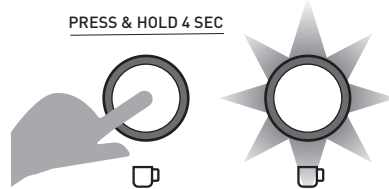
## Customise - One Cup Shot Volume

- 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

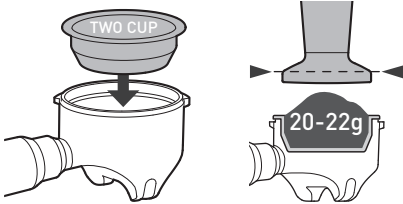


- Espresso will start to pour.
- When you reach your desired 1 shot volume, press the ONE CUP BUTTON.
- The espresso pour will stop.
- The machine will beep & the ONE CUP LIGHT will stop flashing.
- The new ONE CUP espresso shot volume has been saved.
- The machine will return to the READY state.

# 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.

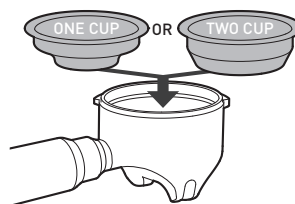
PRESS & HOLD 4 SEC



- 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.

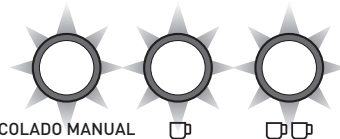
## Restore - All Default Shot Volumes

- 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

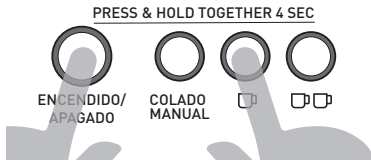
Ensure that:

- 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.



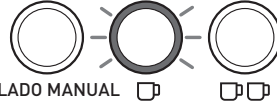
**Note:** The ON/OFF LIGHT will continue to flash to indicate you are in a custom mode.

**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.

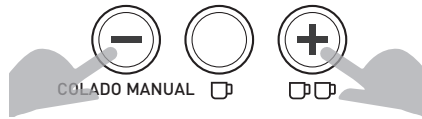
## • Adjusting Extraction Temperature

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

- 92°C = ONE CUP LIGHT illuminated.



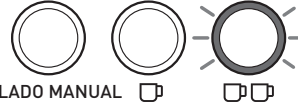
- To adjust extraction temperature press:
- MANUAL SHOT BUTTON = minus button.
- TWO CUP BUTTON = plus button.



- 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

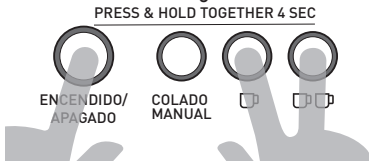
The Espresso Machine features PID, which controls the water flow during Pre-infusion. This helps achieve richer flavoured espresso.

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

- **Gentle 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** = ONE CUP BUTTON.

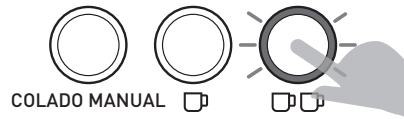
The ONE CUP LIGHT is illuminated.



- 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

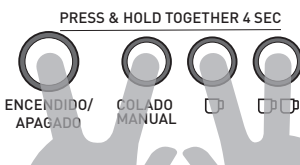
- Press the ON/OFF BUTTON to save your selection. The machine will beep & exit the custom mode.
- The machine will return to the READY state.

# 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

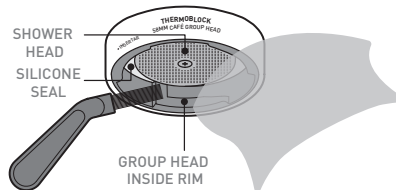
### • Every Time

Run water through before making an espresso.

(See Coffee Making Guide page 9)

### • Weekly

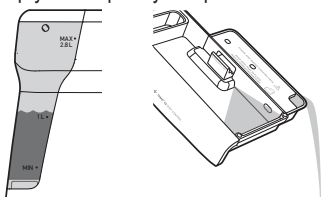
- Purge water through the Group head by pressing the ONE CUP BUTTON.
- Allow water to run through until it stops.
- With the Cleaning Brush remove any coffee grinds from around the Group Head inside rim and Silicone Seal. Wipe the Shower Head with a damp cloth.



# 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

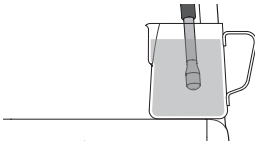
## Cleaning Steam Wand

### • 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.

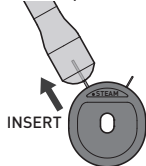


- Run Hot Water through the Steam Wand for 40 seconds.

### • Unblocking Steam Wand

If the Steam Wand Tip becomes clogged with milk residue:

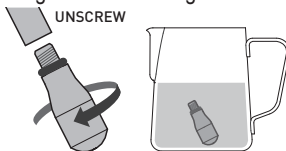
- Insert the thicker 'STEAM' Cleaning Pin up the Steam Wand Tip hole and remove.



- 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.

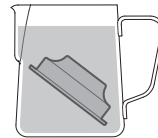
- Screw the Steam Wand Tip back into the Steam Wand Arm.

- 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.



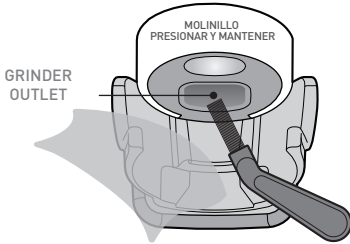
# CARE & CLEANING - GRINDER

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.

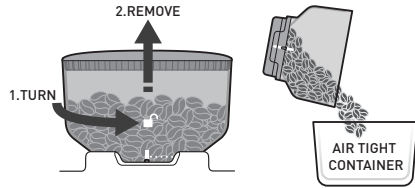
**WARNING:** Do not immerse the machine in water.

### • 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

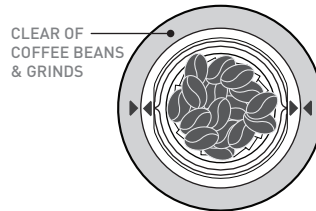
- Turn Bean Hopper fully anti-clockwise, to close the Hopper Gates and unlock the Bean Hopper.
- Remove the Bean Hopper from the Grinder Collar and store any remaining beans in an airtight container to preserve their freshness.



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

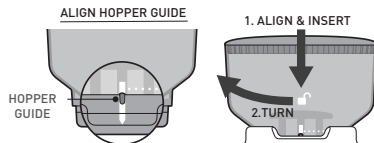
### • Replace Bean Hopper

- 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 13-14.

# CARE & CLEANING - GRINDER

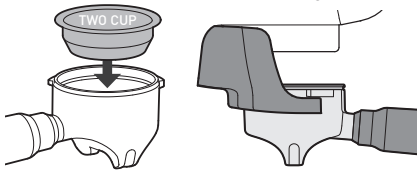
## Cleaning & Unblocking Grinder Burrs, Collar, Grind Chamber and Outlet

### • 1-2 Months

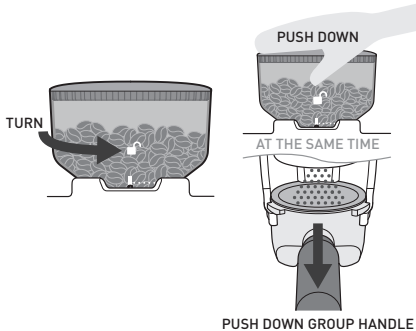
If the Grinder is used frequently (everyday), the Burrs need to be cleaned to ensure best performance of the integrated Grinder. Regular cleaning helps the Burrs achieve consistent grinding results, which is especially important when grinding coffee beans for espresso.

### • Grind Off Excess Coffee Beans

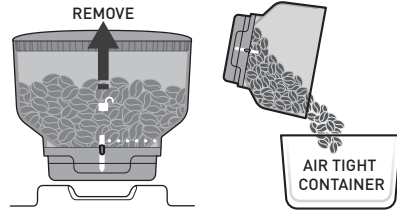
- The machine is on and in the READY state.
- Make note of the current Grind Setting (to use as the starting point after cleaning).
- Insert Two Cup Filter Basket into the Group Handle.
- Insert Group Handle into Grinding Cradle.



- 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.

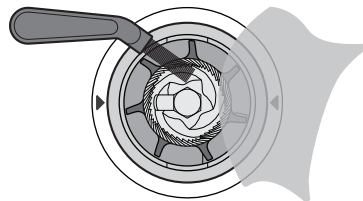
### • Cleaning Top Burr

- 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.

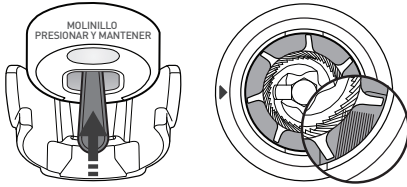


# CARE & CLEANING - GRINDER

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

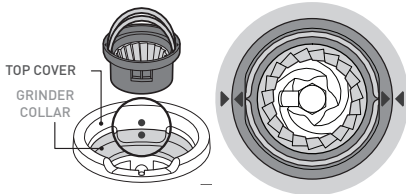
## • Cleaning & Unblocking Grind Outlet

- 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

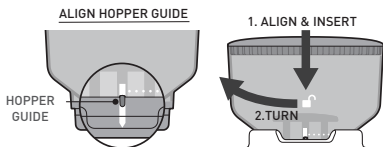
- Ensure the dot on the Top Cover aligns with the dot on the Grinder Collar.
- Using the two handles insert the Top Burr into the Grinder Collar.
- The arrows on the Top Burr should align to arrows on the Grinder Collar.
- When correctly seated, the Top Burr will be flush with the surface of the Grinder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

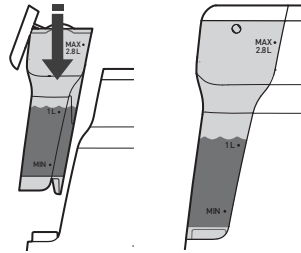
or

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

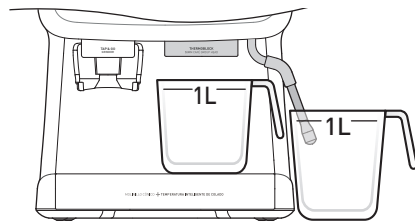
C. In an empty Water Reservoir add 1½ tablespoons of white vinegar. Fill Water Reservoir with 1 Litre of warm water. Allow solution to mix thoroughly.

- 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

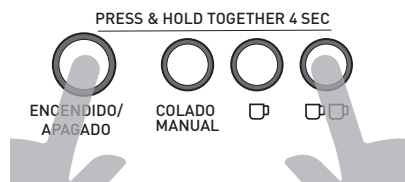
Ensure that:

- 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.
Grinds not tamped (compacted) enough.	Tamp more firmly. See Espresso Extraction Guide section, page 14.	
	Espresso shot volume too much or too little	Custom shot volumes being used.
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 eléctricas de los modelos de la serie: BVSTEM7300-XXX  
Electric characteristics of series models:

Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
127 V	60 Hz	1 600 W
220 V	50 Hz	1 380 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.  
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

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

CAFETERA AUTOMÁTICA PARA ESPRESSO OSTER  
**MODELOS: BVSTEM7300-013**  
**IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.**  
AV. JUÁREZ NO. 40-201,  
COLONIA EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,  
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,  
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800  
PAÍS DE ORIGEN: CHINA  
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.  
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS  
60 Hz 127 V $\surd$  1 600 W



© 2019 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto. Sunbeam Products Inc. es una subsidiaria de Newell Brands Inc.

© 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. Sunbeam Products Inc. is a subsidiary of Newell Brands Inc.

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

Impreso en China

Printed in China

OSTERLATINO



P.N. 194868 Rev. D  
GCDS-OST-JC