

Oster®



MODELO
MODEL

BVSTEM7400

MANUAL DE INSTRUÇÕES
CAFETEIRA PARA ESPRESSO PERFECT BREW MÁXIMA
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

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

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

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

estranhos no recipiente de grãos de café.

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

Para modelos capazes de utilizar cápsulas seladas:

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

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

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

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

Observações sobre o produto

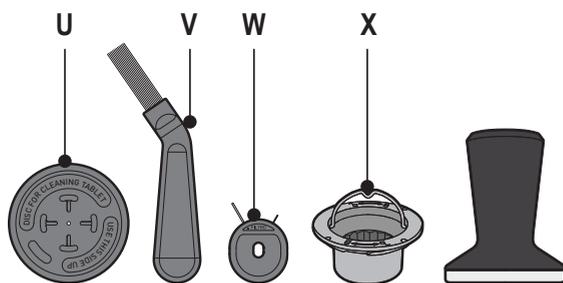
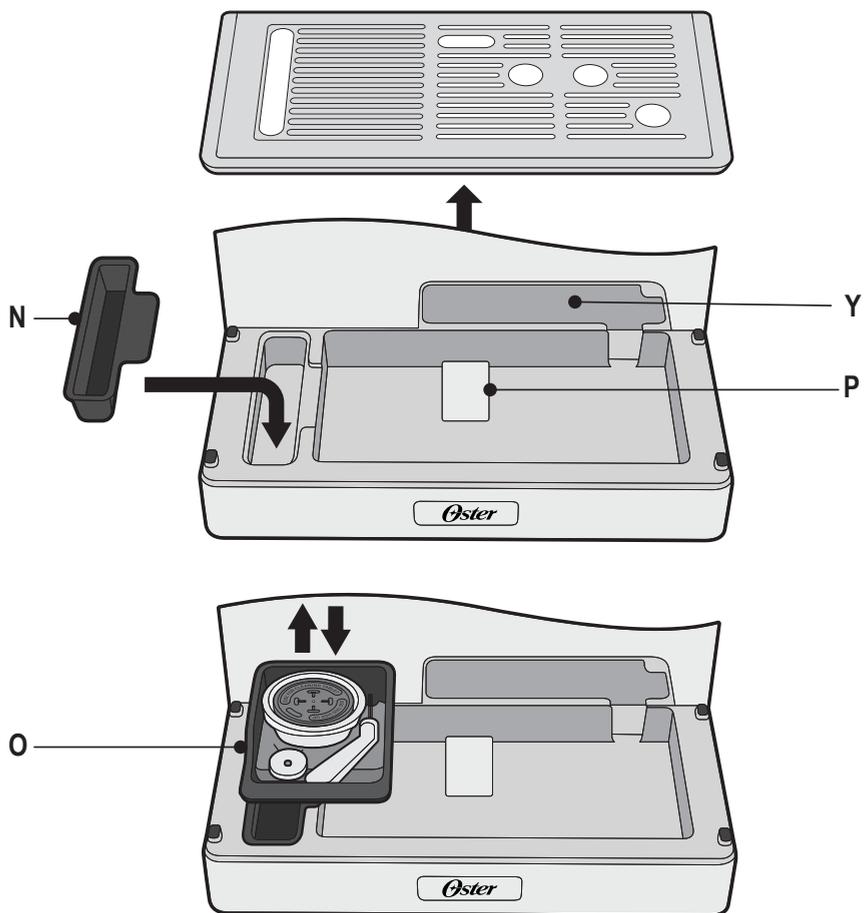
1. Coloque em uma superfície plana e nivelada para evitar que o fluxo de ar embaixo do mesmo seja interrompido.
2. NÃO use o aparelho com o tanque de água vazio.
3. Mantenha a área acima do aparelho livre durante o uso, pois o mesmo irá liberar vapor.

CARACTERÍSTICAS DE SUA CAFETEIRA PARA ESPRESSO PERFECT BREW MÁXIMA



Português - 3

CARACTERÍSTICAS DE SUA CAFETEIRA PARA ESPRESSO PERFECT BREW MÁXIMA



Português - 4

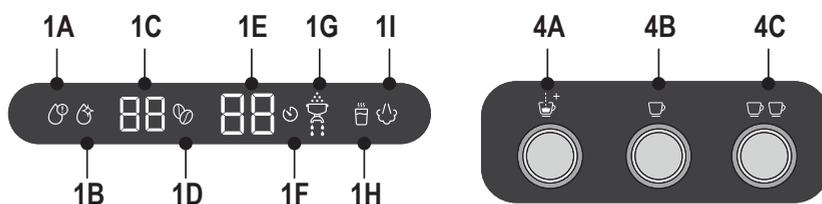
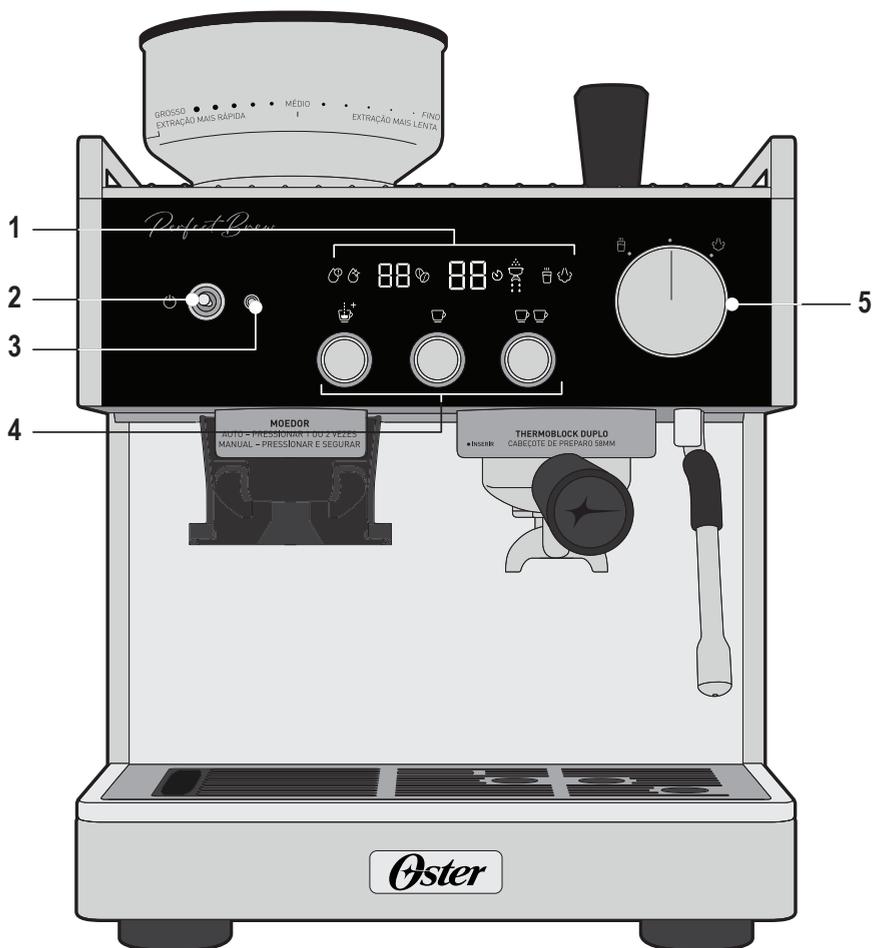
CARACTERÍSTICAS DE SUA CAFETEIRA PARA ESPRESSO PERFECT BREW MÁXIMA

- A. Funil removível para Grãos de Café
- B. Área de Moagem com Iluminação
- C. Moedor cônico com dosagem automática e 30 opções de ajuste da moagem
- D. Tanque de Água Removível com Capacidade para 2,8 L
- E. Bandeja de Gotejamento, Grade e Recipiente do pó de café moído removíveis
- F. Área para guardar o fio
- G. Plataforma de Aquecimento da Xícara com Compartimento para o Compactador
- H. Barra superior de alumínio fundido
- I. Dispensador de água quente
- J. Conjunto do cabeçote de tamanho comercial de 58 mm
- K. Porta-filtro de tamanho comercial de 58 mm
- L. Tubo de saída do vapor
- M. Pés antiderrapantes
- N. Recipiente coletor de café moído removível
- O. Bandeja para guardar os acessórios
- P. Indicador da bandeja coletora 'cheia'
- Q. Cartucho do filtro de água
- R. Suporte do filtro
- S. Jarra para o leite
- T. - Filtros de parede simples para 1 e 2 xícaras: Para café moído na hora
- Filtros pressurizados (de paredes duplas) para 1 e 2 xícaras: Esses filtros ressaltam a crema do seu café ao usar café pré-moído ou mais velho. As paredes duplas aumentam a pressão no conjunto do cabeçote de preparo durante o processo de extração
- U. Disco de limpeza de silicone
- V. Escova para limpeza (encaixa dentro da bandeja para armazenamento dos acessórios (O))
- W. Pino para limpeza (encaixa dentro da bandeja para armazenamento dos acessórios (O))
- X. Rebarba superior removível
- Y. Bandeja de gotejamento com tampa (para coletar a água que sai do aparelho para reduzir a pressão)
- Z. Termômetro para o leite

OBSERVAÇÃO: Isto não é uma alça e não deve ser usado para levantar ou mover o aparelho

Importante: Quando não estiver em uso, recomendamos não deixar o Porta-filtro encaixado no cabeçote de preparo, pois isso reduzirá a vida útil do anel de vedação de silicone.

CARACTERÍSTICAS DE SUA CAFETEIRA PARA ESPRESSO PERFECT BREW MÁXIMA



Português - 6

CARACTERÍSTICAS DE SUA CAFETEIRA PARA ESPRESSO PERFECT BREW MÁXIMA

- 1. Visor de LED**
(ícones da esquerda para a direita).
 - 1A. Alerta do nível de água baixa**
Acende para avisar quando for necessário colocar água do tanque e pisca para indicar que o aparelho está sem água.
 - 1B. Ícone de Limpeza**
Acende para avisar que é necessário acionar o ciclo de limpeza.
 - 1C. Posição do Ajuste da Moagem**
Indica o ajuste da moagem conforme o funil dos grãos de café for girado.
 - 1D. Ícone da moagem**
Acende quando o funil dos grãos de café estiver encaixado em seu lugar.
 - 1E. Timer da Extração**
Conta em intervalos de um segundo durante a extração do café certificando-se que o aparelho atinja o tempo perfeito para o preparo do espresso.
 - 1F. Ícone do Timer**
Acende durante a extração.
 - 1G. Ícone do Porta-filtro**
Acende para indicar as funções de moagem ou preparo do café.
 - 1H. Ícone da Água Quente**
Acende quando água quente estiver sendo dispensada.
 - 1I. Ícone do Vapor**
Acende quando o vapor estiver sendo dispensado.
 - 2. Alavanca para Ligar/Desligar**
Empurre a alavanca para baixo para ligar ou desligar o aparelho.
 - 3. Indicador de Ligado**
Acende para indicar que o aparelho está ligado e pisca para indicar que o aparelho está aquecendo.
 - 4. Botões para Extração do Café Espresso**
As luzes indicadoras acenderão quando o botão selecionado for pressionado e as outras luzes se apagarão.
 - 4A. Botão para Preparo Manual**
Pressione para iniciar e parar o preparo manual do café espresso.
 - 4B. Botão para UMA XÍCARA**
Pressione para preparar apenas uma dose perfeita de espresso.
 - 4C. Botão para DUAS XÍCARAS**
Pressione para preparar uma dose dupla perfeita de espresso.
 - 5. Botão Giratório para Selecionar Água Quente e Vapor**
Gire para selecionar a função desejada.
-
- Observação:** O aparelho pode dispensar vapor ao mesmo tempo que estiver preparando espresso, mas não poderá dispensar água quente.
-

Antes de usar pela primeira vez

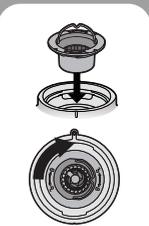
Use a informação abaixo para ajudá-lo na primeira vez que for usar o aparelho.

1. Lave e seque as peças



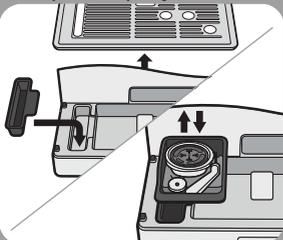
Lave a jarra para o leite, os filtros, o porta-filtro, o funil para os grãos de café, a rebarba superior, o compactador e o tanque de água em água morna com detergente suave. Enxágue e deixe secar.

2. Encaixe a rebarba superior



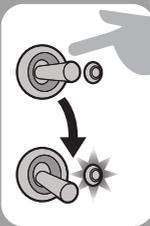
Use a alça para encaixar a rebarba superior, girando-a no sentido horário até travar.

3. Bandeja de gotejamento e Compartimento para guardar acessórios



Monte a bandeja de gotejamento e o compartimento para guardar acessórios colocando-os em seus lugares.

4. Iniciar



Ligue na tomada. Abaixar a alavanca para ligar para baixo. A alavanca irá voltar para o centro. A luz indicadora irá piscar durante o aquecimento.

5. Coloque e Encaixe o Funil



Encaixe e gire o funil para definir a configuração de moagem. Como ponto de partida, tente a configuração de moagem 15.

Observação: Para ajustes adicionais da configuração de moagem, consulte o Guia de extração.

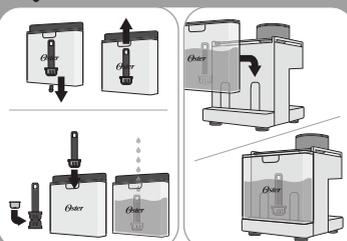


AJUSTE DE MOLIDO MOLIENDA



Encha com grãos de café torrados.

6. Retire o Tampão Vermelho, e encaixe o Tanque de Água

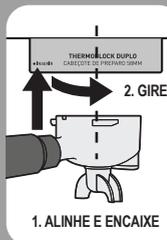


Retire o tampão vermelho na parte inferior do tanque de água e descarte-o. Coloque o filtro de carvão no suporte e coloque-o no tanque. Encha o tanque com água e instale-o em seu lugar.

7. Prepare o aparelho

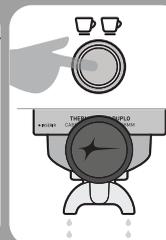


Insira o filtro de 2 xícaras no porta-filtro.

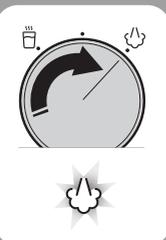


1. ALINHE E ENCAIXE

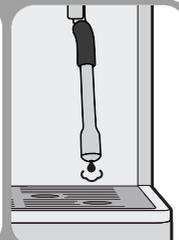
Encaixe o porta-filtro no cabeçote de preparo e gire-o para o centro.



Pressione o botão para duas xícaras. Deixe a água sair até parar.



Gire o botão para Vapor e deixe sair vapor por 20 segundos.

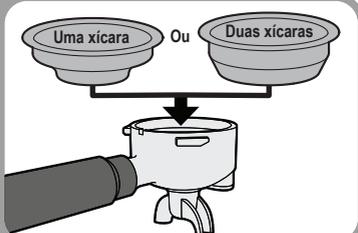


Observação: Girar o porta-filtro pode ser um pouco duro nas primeiras vezes que for usar.

Guia rápido para preparar o café

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

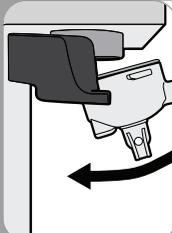
1. Seleção de filtro



Seleção:

- 1 Xícara (espresso curto) filtro
- 2 Xícaras (espresso duplo) filtro

2. Encaixe o porta-filtro



Encaixe o porta-filtro na base do moedor.



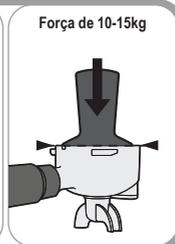
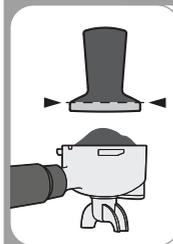
O porta-filtro deve ficar assentado plano, sozinho na base do moedor.

3. Ação do moedor



Toque duas vezes para baixo no Porta-filtro para selecionar uma dose dupla ou toque uma vez para uma única dose (toque novamente para cancelar). O moedor começará a funcionar automaticamente e parará quando a quantidade correta de pó de café for dispensada. Para dispensar o pó manualmente, empurre para baixo e segure.

4. Compacte



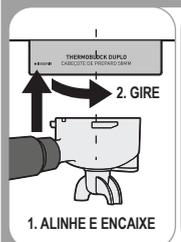
O ideal para uma xícara é 13g de pó de café
O ideal para duas xícaras é 19,5g de pó de café
Compacte (pressione) uniformemente o pó de café moído até o nível indicado.

5. Limpe a borda

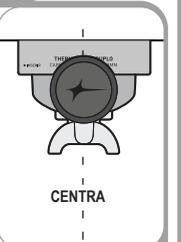


Limpe o excesso de pó de café das bordas.

6. Encaixe o Porta-filtro

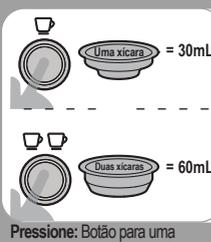


Mantenha o porta-filtro plano, alinhe, encaixe e gire-o para a direita.

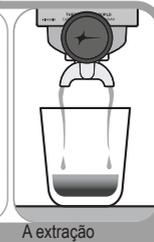


O porta-filtro deve ficar na posição central.

7. Extraia o Espresso



Pressione: Botão para uma xícara ou botão para duas xícaras. Pressionando o botão uma segunda vez interromperá o preparo. Pressione o botão manual para dispensar água de forma contínua.

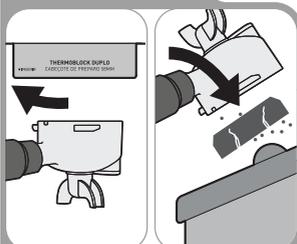


A extração começa e para automaticamente.

Guia rápido para preparar o café

Observação: O sistema de aquecimento com tecnologia Dual Thermoblock e duas bombas permite preparar café expresso e espuma de leite ao mesmo tempo.

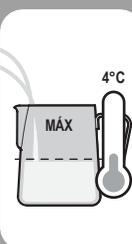
8. Retire o café



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

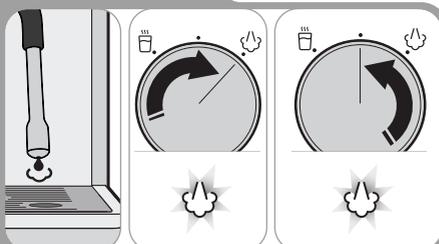
Retire a borra de café usado do porta-filtro.

9. Prepare o Leite



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

10. Antes de Texturizar



Certifique-se de que o tubo esteja apontando para baixo pois uma pequena quantidade de água poderá sair por ele.

Gire o botão de vapor, o ícone irá acender e o vapor irá começar a sair imediatamente.

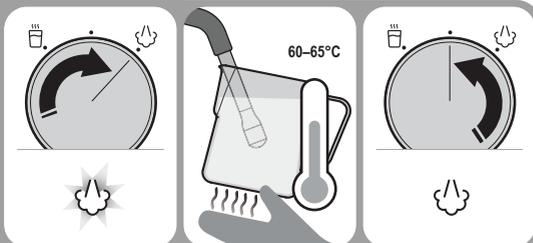
Gire o botão de volta para a posição vertical para parar o vapor. O aparelho estará sempre pronto para gerar vapor devido ao sistema de aquecimento duplo thermoblock.

11. Posicione o tubo de vapor



Insira o tubo de vapor na posição das 12 horas, apoiando o braço no bico da jarra de leite. A ponta do tubo deve ficar na posição de 3 horas, e a um dedo da borda do jarro de leite. A ponta do tubo de vapor deve ficar posicionada logo abaixo da superfície do leite.

12. Leite

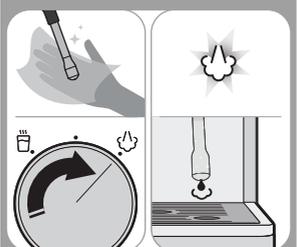


Quando você está na posição indicada no passo anterior, gire o botão de volta para posição de VAPOR para começar a texturizar leite.

O leite estará pronto quando a base da jarra de leite estiver muito quente tocar por mais do que 3 segundos.

Gire o botão de volta para vertical posição.

13. Limpar o Tubo de Vapor



Limpe o tubo e a ponta do tubo de vapor com um pano úmido. Gire o botão para VAPOR por 1-2 segundos. Gire o botão de volta para a posição vertical.

14. Opcional: Adicione Água Quente se precisar



Gire o botão para ÁGUA QUENTE, a água começará a sair pela torneira de água quente. Gire o botão de volta para a vertical para parar de sair a água.

15. Sirva



Despeje o leite em um movimento constante.

16. Limpe



Lave as peças com água morna.

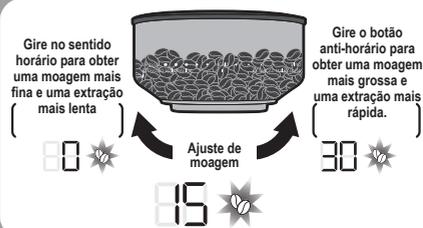
Guia de Extração de Café Espresso

Este guia irá ajudá-lo a melhorar a extração do café espresso para preparar um café bem saboroso.

	Extração Inferior	Ideal	Extração Demais
Fluxo[^]	Extração muito rápida Fluxo em menos de 15 seg.	Extração com fluxo constante Fluxo de 20-30 seg.	Extração muito lenta Fluxo por mais que 35 seg.
Cor	Marrom pálido Crema – Marrom claro	Caramelo intenso Crema – Dourada escura	Marrom bem escuro Crema – marrom Escuro
Sabor	Azedo, ácido, aguado	Encorpado, doce e saboroso	Amargo, seco e granulado
Moagem^{^^}	Muito grosso Use uma moagem mais fina	No ponto certo	Muito fina Use uma moagem mais grossa
Dosagem	Não tem pó de café moído o suficiente Use mais pó de café	Uma xícara = ideal 13g Duas xícaras – ideal 19.5g	Muito pó de café moído Use menos pó de café moído
Compactação	Não foi compactado com muita força Compacte com mais firmeza	Força na medida certa 10-15Kg de força	Compactado com força demais Compacte mais levemente

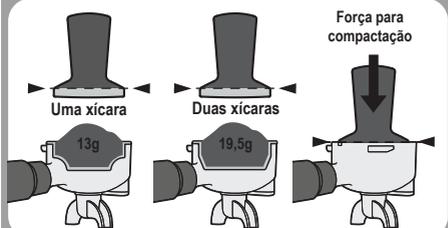
[^] Certifique-se de que os grãos de café estejam frescos.
^{^^} Grãos de café velhos, independentemente da configuração de moagem, terão uma extração rápida e produzirão um café expresso com sabor com extração inferior.

Ajuste o Moedor para Melhorar a Extração



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

Dosagem consistente de moagem e força de compactação



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

GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível Causa	O que fazer
O café moído saiu grosso mesmo quando está no ajuste para moagem de café fino	Configuração de moagem incorreta.	Ajuste a configuração da moagem girando o funil de grãos de café. Veja as dicas para moagem e extração.
	O acessório superior do moedor não foi colocado corretamente. Os grãos de café ou o café moído ficaram presos ao redor e abaixo do acessório superior do moedor.	O acessório superior do moedor e a área onde fica o moedor precisam ser limpas antes de instalar.
	A calibração do moedor precisa ser reconfigurada.	Ver Reconfiguração do Moedor.
A configuração de moagem não pode ser ajustada	O funil dos grãos de café não foi colocado corretamente.	Retire o funil dos grãos de café e coloque-o novamente.
	Os grãos de café ou o café moído ficaram presos ao redor do acessório superior do moedor ou no aro do moedor.	Retire o funil dos grãos de café e o acessório superior do moedor. Use a escova de limpeza ou o aspirador de pó conforme for necessário para limpar os grãos de café soltos ou o pó de café moído.
O funil dos grãos de café não trava em sua posição	O aro do moedor não está alinhado com a tampa superior.	Certifique-se de que as marcações na tampa superior e no moedor estejam alinhadas.
	Os grãos de café ou o café moído ficaram presos no acessório superior do moedor ou no aro do moedor.	Retire o funil dos grãos de café e o acessório superior do moedor. Use a escova de limpeza ou o aspirador de pó conforme for necessário para limpar os grãos de café soltos ou o pó de café moído.
	O acessório superior do moedor não foi colocado corretamente.	Certifique-se de que o acessório superior do moedor esteja corretamente alinhado e que a sua alça esteja dobrada para baixo.
O acessório superior do moedor não está assentado corretamente no colar do moedor	Os grãos de café ou o café moído ficaram presos ao redor e abaixo do acessório superior do moedor.	Retire o acessório superior do moedor e o funil dos grãos de café. Segure o funil dos grãos de café com a mão, sem girar. Insira o porta-filtro na base de moagem e empurre para baixo para acionar o moedor. O café moído cairá pelos orifícios de saída do moedor.
	O acessório superior do moedor não foi colocado corretamente.	Certifique-se de que o acessório superior do moedor esteja corretamente alinhado e que a sua alça esteja dobrada para baixo.
O moedor apresenta pequenas manchas e marcas	Fazem parte do processo de endurecimento (para uma durabilidade prolongada). Estas marcas não afetam o desempenho do moedor nem o sabor do espresso.	Nenhuma ação é necessária.

GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível Causa	O que fazer
A cafeteira está desligando sozinha	A cafeteira para café espresso entrará no modo espera após 20 minutos para economizar energia.	Mova o interruptor para ligar/ desligar para baixo para reativar o aparelho.
O moedor não está funcionando após moer uma grande quantidade e o ícone de moagem está piscando	Seu moedor superaqueceu.	Aguarde 6 minutos, assim que o ciclo de resfriamento automático terminar, o aparelho estará pronto para ser usado novamente.
O aparelho emite um sinal sonoro e o ícone do moedor pisca quando tenta usar o moedor	O ícone está piscando rapidamente e apitando 3 vezes - o moedor superaqueceu.	Aguarde 6 minutos, assim que o ciclo de resfriamento automático terminar, o aparelho estará pronto para ser usado novamente.
	O ícone está piscando mais lentamente e apitando por 3 segundos - o funil dos grãos de café não está instalado corretamente.	Instale o funil dos grãos de café corretamente.
Não é possível servir café espresso e água quente ao mesmo tempo	Inicialmente, a maneira como funciona o aquecedor de Thermoblock duplo possibilita servir simultaneamente café espresso ou água quente, ao mesmo tempo que o vapor.	Termine de preparar seu espresso antes de servir água quente.
Nem todas as luzes acendem quando o aparelho está ligado	Inicialmente quando o aparelho for ligado entrará em um modo de aquecimento, durante esse período a luz indicadora de ligado ficará piscando.	Espere até que o aparelho aqueça, a luz indicadora de ligado irá parar de piscar e o visor acenderá.
A quantidade dispensada de café moído é excessiva ou insuficiente	As configurações de fábrica do moedor não correspondem às suas preferências pessoais.	O moedor pode ser interrompido a qualquer momento durante o processo de moagem, batendo uma vez para baixo na alça do porta-filtro, caso estiver saindo café moído em excesso.
		Se a quantidade de café moído for insuficiente, a quantidade de café moído no porta-filtro poderá ser completada pressionando a alça do porta-filtro para baixo para acionar o moedor manualmente. Solte a alça quando a quantidade de café moído estiver correta.
	Uma dose dupla foi selecionada ao invés de uma dose curta.	O volume de café moído que sai do moedor pode ser personalizado conforme desejar; consulte a seção 'Ajustando o preparo do seu café espresso'. Certifique-se de que '1' apareça na posição de configuração de moagem (1C).

DICAS PARA MOAGEM, COMPACTAÇÃO E PREPARO

Calibragem

Configurar a Cafeteira para Espresso Perfect Brew Máxima para fazer um café espresso perfeito é algo que poderá não acontecer no primeiro uso.

Quando você conseguir preparar um espresso em 25-30 segundos é porque você conseguiu identificar a configuração correta para o moedor especificamente para aquele aparelho e grãos de café.

Os baristas realizam um processo chamado calibragem e é realizado sempre que uma variável é alterada, como a utilização de um novo tipo de grão de café, o que é geralmente realizada no início de cada dia.

O processo de calibragem não é complicado, no entanto, podem ser necessárias várias interações para identificar a configuração de moagem ideal e o espresso perfeito.

Existem 3 variáveis principais para controlar ao calibrar seu aparelho:

1. Quantidade de café moído - Sua Cafeteira para Espresso Perfect Brew Máxima garantirá que o café permaneça consistente entre um café espresso e outro, pois dosará automaticamente a quantidade correta de café moído para a dose selecionada.
2. Força de compactação – os melhores resultados são atingidos através da compactação manual, mas é necessário um pouco de prática para aplicar sempre a mesma força. Tente usar uma balança de cozinha, pressionando para aplicar uma força de 10 a 15 kg.
3. Tamanho pó de café moído – esta é a variável que ajustaremos ao calibrar.

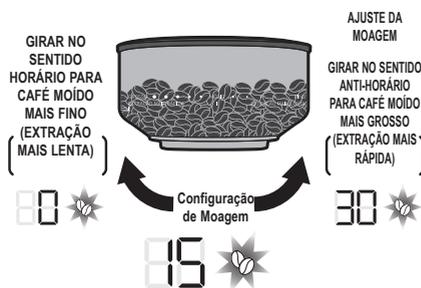
Faça o seu espresso conforme ilustrado no guia, começando com uma moagem de 15.

O tempo de extração deve oscilar entre 25 e 30 segundos para preparar uma dose dupla.

Se a extração levar mais tempo é porque o pó de café moído está muito fino. Se a extração levar menos tempo é porque o pó de café moído está muito grosso. Ajuste a configuração da moagem

conforme for necessário.

Quando você consegue preparar um espresso em 25-30 segundos é porque você conseguiu identificar a configuração correta para o moedor especificamente para aquele aparelho e grãos de café.



Exemplos de otimização da calibragem do espresso

Exemplo 1. Moendo para um espresso duplo. A extração termina de dispensar em 15 segundos. A água passa com muita facilidade através do pó de café moído e o café sai com uma extração insuficiente e com uma cor clara.

- Reduza o tamanho da moagem para um ajuste mais fino e compacte com a mesma pressão. Quando o tempo de extração for entre 25 e 30 segundos a extração do espresso terá sido ideal.

Exemplo 2. Moendo para um espresso duplo. A extração termina de dispensar em 45 segundos. A água passa com dificuldade pelo pó de café moído e o café pinga lentamente pela saída do porta-filtro. O café terá extraído demais e terá uma cor muito escura.

- Reduza o tamanho da moagem para um ajuste mais grosso e compacte com a mesma pressão. Quando o tempo de extração for entre 25 e 30 segundos a extração do espresso terá sido ideal.

DICAS PARA O PREPARO

Água Quente

Se quiser preparar um café espresso mais longo, você pode adicionar água quente extra usando a torneira de água quente (I). Gire o botão no sentido anti-horário para abrir o fluxo de água quente.



O ícone da água quente aparecerá e a água irá sair. Para parar o fluxo de água gire o botão de volta para a posição vertical

OBSERVAÇÃO: O sistema de aquecedores duplo da Cafeteira para Espresso Perfect Brew Máxima possibilita usar simultaneamente o vapor para o leite e a torneira de água quente.

OBSERVAÇÃO:

A Cafeteira para Espresso Perfect Brew Máxima monitora o nível de água no tanque e possui dois níveis de alerta:



Alerta de nível de água baixa - a Cafeteira para Espresso Perfect Brew Máxima emitirá um bipe e o alerta de nível de água baixo acenderá.

- Isso indica que o nível da água no tanque caiu abaixo do nível necessário para preparar mais um café espresso. Se o alerta ocorrer no meio do preparo do café, haverá água suficiente para terminar de preparar, basta reabastecer antes da próxima vez que for usar.

Alerta de tanque vazio - quando a água acabar, a Cafeteira para Espresso PERFECT BREW MÁXIMA emitirá três bipes e exibirá ' - ' no visor. Dependendo da função que estiver sendo usada;



O ícone do porta-filtro irá piscar,



O ícone de água quente piscará



Ou o ícone do vapor piscará.

- Isso significa que sua Cafeteira para Espresso Perfect Brew Máxima ficou sem água e precisa ser reabastecida imediatamente. Depois de reabastecida com água, certifique-se de que o botão esteja na posição vertical, em seguida será necessário pressionar o botão para preparar uma dose curta, dupla ou manual para que o aparelho encha seu sistema interno com água antes que o ícone que estará piscando se apague.

Filtragem da Água

O sistema de filtragem de água de carvão ajuda a melhorar o sabor do café ao reduzir as impurezas.

- Quando for trocar o filtro de água, ajuste o botão do calendário para marcar o mês em que o filtro foi trocado para servir como um lembrete.
- Recomenda-se o filtro seja trocado mensalmente, para garantir o sabor ideal do seu café.

DICAS PARA TEXTURIZAR O LEITE

OBSERVAÇÃO: Os aquecedores e bombas duplas da Cafeteira para Espresso Perfect Brew Máxima possibilitam espumar o leite e preparar café espresso ou usar a água quente ao mesmo tempo.

A texturização do leite é o processo de aquecer e espumar o leite.

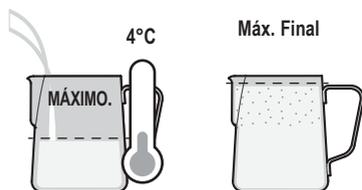
Elementos chave para texturizar o leite

O leite texturizado corretamente fica com uma micro espuma espessa, homogênea e com brilho sedoso. A texturização do leite inclui o aquecimento e o processo de espumar o leite com o vapor. Os elementos essenciais na texturização do leite incluem o posicionamento do tubo de vapor, quando ajustar a posição da jarra de leite e atingir a temperatura correta. Siga os passos abaixo para ajudá-lo a criar uma micro espuma estilo profissional.

1. Enchendo a jarra de leite

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

OBSERVAÇÃO: O volume de leite aumentará durante a texturização, portanto é importante não encher a jarra demais.

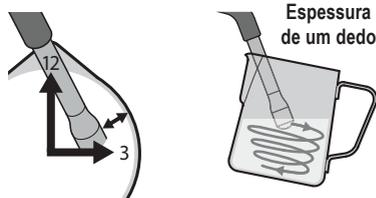


OBSERVAÇÃO: O sistema de aquecimento com tecnologia Thermoblock dupla e duas bombas do aparelho Oster possibilita usar o vapor quando for necessário sem ter que esperar por um período de pré aquecimento.

2. Posicionando a jarra

Coloque o tubo de saída do vapor no bico da jarra na posição equivalente à posição de um ponteiro de relógio para 12 horas, com a ponta do tubo de saída do vapor mergulhada no leite na posição equivalente à posição de um ponteiro de relógio para 3 horas e a um dedo de distância da borda da jarra. Mantenha a ponta do tubo de saída do vapor apenas um pouco abaixo da superfície do leite.

Gire o botão de volta à sua posição para iniciar a texturização. Isso formará um redemoinho dentro da jarra.



3. Som

A forma como o ar entra no leite irá determinar a consistência da espuma. Se forem adicionados grandes golpes de ar ao leite, a espuma terá grandes bolhas.

Um som de assobio suave indica que o ar está entrando no leite de maneira controlada e suave, garantindo a formação de uma micro espuma fina e arejada.

Dica de barista: Sons da texturização do leite

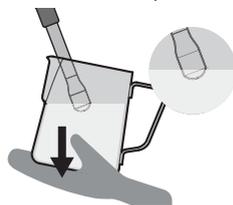
Soa como se estivesse borbulhando - A profundidade da ponta do tubo não é suficiente, levante a jarra.

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

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

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

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



DICAS PARA TEXTURIZAR O LEITE

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

5. Quantidade de espuma

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

6. Submergindo a ponta

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



7. Temperatura correta

Um sinal de que a temperatura correta do leite foi atingida é quando a base da jarra de leite só pode ser tocada confortavelmente por aproximadamente 3 segundos.

Dica de barista: Temperatura do leite

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

Ideal - Veja a tabela abaixo.

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

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

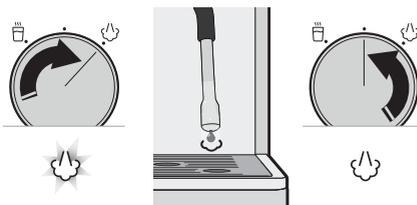
OBSERVAÇÃO: As recomendações acima podem variar dependendo da marca do leite e de sua preferência.

8. Limpe o tubo de vapor

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

9. Limpando o tubo de vapor

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

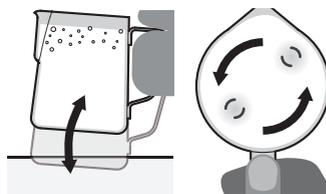


10. Bata e gire a jarra

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

11. Os toques finais

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



FINALIZANDO O SEU ESPRESSO

Personalizado - Volumes das doses

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

Ele extrai a quantidade certa de café expresso e para automaticamente.

 Serve 1 dose de café expresso.

 Serve 2 doses de café expresso.

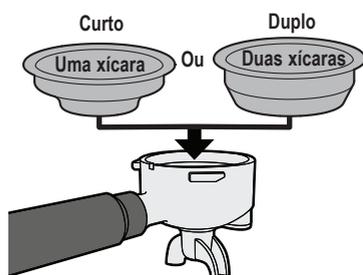
 Despeja água por 99 segundos.

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

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

Personalize – Volume da dose curta ou dupla

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



- Encaixe o porta-filtro no filtro de preparo.



- Pressione e mantenha pressionado o **BOTÃO** para dose dupla por 3 segundos.

- Os ícones dos botões para dose curta e dupla piscarão indicando que o aparelho está no modo para preparo personalizado.

- **PRESSIONE** o botão do volume da dose que você deseja personalizar (curto ou duplo), o outro botão se apagará.

- **PRESSIONE** e **MANTENHA PRESSIONADO** o botão selecionado e o fluxo de espresso começará a sair pelo porta-filtro e o **TIMER DA EXTRAÇÃO** começará a contar.

- Quando atingir o volume desejado da dose, solte o botão selecionado para interromper o fluxo. O aparelho irá parar de preparar o café expresso.

- O aparelho emitirá um bipe e a **LUZ** irá parar de piscar.

- O novo volume selecionado para essa dose de café expresso ficará gravada.



- Pressione o botão para preparo manual e o aparelho voltará ao estado de **PRONTO**.

FINALIZANDO O SEU ESPRESSO

Personalizável - Temperatura de extração

A temperatura pode ser ajustada em incrementos de 2 graus Celsius:

Você pode selecionar entre três perfis de pré-infusão para atender às suas preferências.

• Ajuste da temperatura de extração

- A partir do estado READY (pronto), pressione e mantenha pressionado o BOTÃO MANUAL por 3 segundos. A luz do BOTÃO MANUAL emitirá um bipe e a luz começará a pulsar.

A temperatura predefinida atual será exibida.

Observação: A LUZ MANUAL continuará a pulsar para indicar que você está em um modo personalizado.

A temperatura pode ser ajustada em 2°C incrementais:

- Pressione o botão de xícara duplo para aumentar a temperatura.
- Pressione o botão de uma xícara para diminuir a temperatura.
- O Timer de extração exibirá a temperatura correspondente.
- Para salvar a temperatura selecionada pressione o BOTÃO MANUAL.

Personalizável - Configurações de pré-infusão

Você poderá escolher uma das 3 configurações de pré-infusão e personalizá-las.



- **Pré-infusão suave:** Uma pequena quantidade de água é introduzida no pó de café moído compactado, adicionando umidade de forma suave para preparar o café moído antes do iniciar o fluxo constante de água. Para um espresso com sabor balanceado. Esta é a configuração de perfil predefinida pelo aparelho.



- **Pré-infusão diferenciada:** Uma única dose de água é liberada no pó de café moído compactado, seguida por um período breve de descanso e, em seguida, um fluxo constante de água. Para um café espresso com um sabor mais penetrante.



- **Pré-infusão constante:** Inclui um fluxo de água contínuo e constante do início ao fim. Para um café espresso com sabor mais intenso.

Acesso ao modo personalizado de pré-infusão

- A Cafeteria para Café Espresso Perfect Brew Máxima está LIGADA e PRONTA.
- Pressione e mantenha pressionado o botão para uma xícara por 3 segundos. O aparelho emitirá um bipe e o indicador de função para uma xícara começarão a piscar.



FINALIZANDO O SEU ESPRESSO

- O perfil de pré-infusão atual aparecerá no visor.

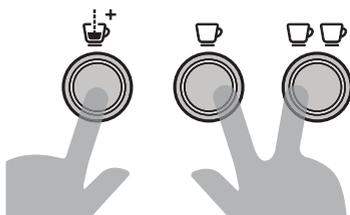
- As configurações pré-programadas podem ser trocadas pressionando o botão para espresso curto.



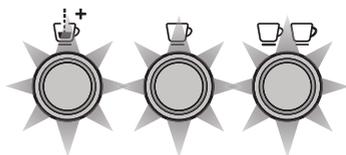
- Para gravar o perfil selecionado pressione o **BOTÃO DA FUNÇÃO MANUAL**.

Reconfigurando os ajustes de preparo de fábrica

- Pressione e mantenha pressionado os 3 **BOTÕES DAS FUNÇÕES DE EXTRAÇÃO** simultaneamente por 3 segundos.



- A Cafeteira para Espresso Perfect Brew Máxima emitirá um sinal sonoro e as 3 **LUZES DOS BOTÕES DAS FUNÇÕES DE EXTRAÇÃO** piscarão simultaneamente.



- Os volumes predefinidos de café espresso terão sido reconfigurados.

- A Cafeteira para Espresso Perfect Brew Máxima está pronta para ser usada.

Personalizável – Ajustes de tempo do moedor

Por vários motivos, como a alteração do tipo de grão de café, pode ser que você queira ajustar as configurações de fábrica para a quantidade de café preparada para cada dose. Ajustar o moedor da maneira que segue irá alterar simultaneamente os 30 ajustes do moedor de café, aumentando ou diminuindo proporcionalmente o tempo de funcionamento do moedor.

OBSERVAÇÃO: Se você quiser adicionar uma pequena quantidade de pó de café adicional à sua dose de espresso, você não precisa ajustar suas configurações conforme descrito abaixo, você pode simplesmente encher um pouco mais com pó de café moído em seu porta-filtro usando a função de moagem manual no moedor (pressione a alça do porta-filtro para baixo e segure).

- Quando o aparelho estiver **PRONTO**, pressione e mantenha pressionados simultaneamente os botões para preparar espresso curto e duplo, e ao mesmo tempo pressione para baixo a alça do porta-filtro por 3 segundos.



FINALIZANDO O SEU ESPRESSO

- A máquina emitirá um sinal sonoro e o ícone de moagem irá piscar, e aparecerá uma das seguintes opções no visor:

- a. Se esta for a primeira vez que a Cafeteira para Espresso Perfect Brew Máxima estiver sendo ajustada em uma configuração que não seja a de fábrica, o Timer de Extração (9) indicará '0'.



- b. Se a Cafeteira para Espresso Perfect Brew Máxima tiver sido previamente ajustada pelas configurações de fábrica, esse valor será exibido. Os números de -9 a 9 representam nominalmente uma faixa de ajuste possível para o moedor. Ajustar o número mais em direção a -9 diminuirá o volume de pó de café moído distribuído para todas as configurações de moagem (0-30), e aumentar o número mais em direção a 9 aumentará o volume de pó de café moído distribuído para todas as configurações de moagem (0-30).



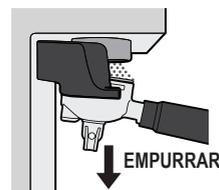
- Quando o ajuste correto for efetuado, pressione o botão para a função manual, a Cafeteira para Espresso Perfect Brew Máxima emitirá um sinal sonoro e os tempos ajustados serão gravados.

Personalizável – Recalibração do Moedor

À medida que as rebarbas do seu moedor se desgastarem, o espaço entre as rebarbas aumentarão um pouco, o que fará com que o tamanho do pó de café moído também aumente um pouco, isso poderá fazer com que seu café espresso não seja extraído suficientemente. Se isso se tornar um problema, talvez seja necessário você recalibrar seu moedor. Para fazer isso:



- Quando o aparelho estiver pronto para ser usado, pressione e mantenha pressionado o botão da função para preparo manual por 3 segundos e ao mesmo tempo pressione a alça do porta-filtro para baixo.

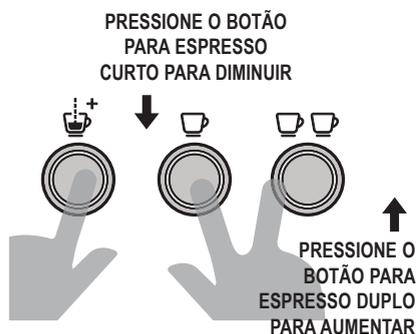


- O aparelho emitirá um sinal sonoro e o ícone de moagem começará a piscar, e o ajuste atual da configuração de moagem aparecerá no visor.



FINALIZANDO O SEU ESPRESSO

- Então a configuração de moagem pode ser ajustada. Use o botão para preparar um espresso duplo para aumentar a configuração de moagem ou o botão para preparar um espresso curto para diminuir.

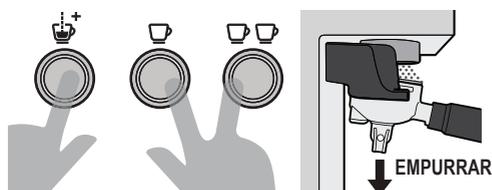


- Pressione o botão para preparo manual para gravar a nova configuração. O aparelho emitirá um sinal sonoro e retornará ao seu estado normal.

Exemplo; se você estava sempre acostumado a preparar seu café usando o ajuste 13 para a moagem, mas agora acha que o aparelho não está extraíndo o espresso o suficiente usando esta seleção, talvez seja necessário selecionar o ajuste 12 ou 11. Como as rebarbas não são ajustadas durante este processo, isso recalibra o aparelho e registra o ajuste perdido devido ao desgaste da rebarba

Redefinir – configurações de moagem de fábrica

- Pressione e mantenha pressionado os 3 BOTÕES DAS FUNÇÕES DE EXTRAÇÃO, empurrando simultaneamente para baixo a alça do porta-filtro por 3 segundos.



- O aparelho emitirá um sinal sonoro, os 3 ÍCONES DAS LUZES DOS BOTÕES DAS FUNÇÃO DE EXTRAÇÃO e o ícone de moagem piscarão simultaneamente.



- Os volumes predefinidos de café espresso terão sido reconfigurados.
- O aparelho estará pronto para ser usado.

CUIDADOS E LIMPEZA – CAFETEIRA PARA ESPRESSO

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

A maneira mais fácil de manter cafeteira para café espresso sempre limpa é purgar água (limpar) através do cabeçote e do tubo de saída do vapor, antes e depois de todas as vezes que for preparar café.

Limpeza dos acessórios e das peças removíveis

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

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

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

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

Acessórios e peças que podem ser lavadas APENAS NA PRATELEIRA SUPERIOR da lava-louças:

- Rebarba superior de aço inoxidável
- Recipiente do café moído removível

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

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

Limpeza da placa de aquecimento e do exterior

• Quando for necessário

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

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

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

• Quando for necessário

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

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

• Semanalmente

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

• Toda vez que usar

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

• Em intervalos regulares

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

• Toda vez que usar

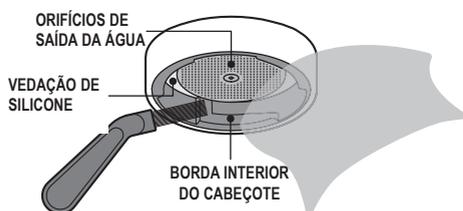
- Deixe correr água antes de fazer um espresso.

• Semanalmente

- Despeje água (limpe) através do cabeçote pressionando o BOTÃO PARA UMA XÍCARA.
- Deixe a água correr até parar.

CUIDADOS E LIMPEZA – CAFETEIRA PARA ESPRESSO

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



Pastilha para a limpeza

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

Ciclo de limpeza

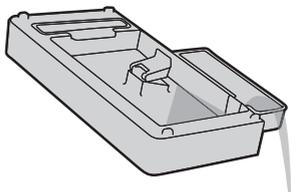


A LUZ INDICADORA DA FUNÇÃO DE LIMPEZA acenderá para indicar quando for necessário executar um ciclo de limpeza.

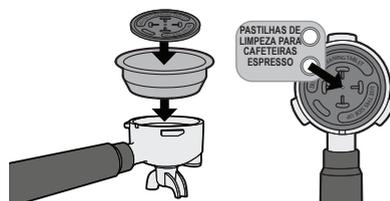
O ciclo de limpeza leva aproximadamente 7 minutos para ser concluído.

• Preparando para o ciclo de limpeza

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



- O aparelho está ligado e pronto para ser usado.
- Coloque o filtro para duas xícaras e o disco de limpeza no porta-filtro.
- Coloque uma pastilha de limpeza no meio do disco de limpeza na área designada para a pastilha.



- Coloque o porta-filtro no cabeçote de preparo.

• Iniciar o ciclo de limpeza

- Pressione e mantenha pressionado simultaneamente os botões das funções para preparo MANUAL e para DUAS XÍCARAS por 3 segundos. A Cafeteira para Café Espresso Perfect Brew Máxima emitirá 3 sinais sonoros e o Ciclo de Limpeza será iniciado.



OBSERVAÇÃO: Encaixe o porta-filtro no cabeçote de preparo. O Ciclo de Limpeza pode ser encerrado a qualquer momento pressionando o BOTÃO PARA A FUNÇÃO DE PREPARO MANUAL.



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

CUIDADOS E LIMPEZA – CAFETEIRA PARA ESPRESSO

- A água será despejada para a bandeja de gotejamento e pequenas quantidades de água serão derramadas pelos orifícios do porta-filtro.

• Ciclo de limpeza concluído



- A Cafeteira para Café Espresso Perfect Brew Máxima emitirá um sinal sonoro e a LUZ INDICADORA DA FUNÇÃO DE LIMPEZA irá parar de piscar.

- A Cafeteira para Café Espresso Perfect Brew Máxima já estará pronta para ser usada novamente.

- Retire o porta-filtro do cabeçote. Certifique-se de que a pastilha tenha se dissolvido.

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

• Limpeza após o ciclo de limpeza

- Limpar com água o cabeçote de preparo pressionando o BOTÃO PARA PREPARAR UMA XÍCARA e a água começará a fluir.

- Deixe a água correr até parar.

- Lave a bandeja de gotejamento, o porta-filtro e o disco de limpeza em água morna com detergente neutro, enxágue e seque.

Limpeza do tubo de saída do vapor

• Toda vez que usar

- Limpe o tubo de saída do vapor com um pano úmido. (Consulte o Guia de Preparo do café, página 13).

- Depois de texturizar o leite, lave com água o tubo de saída do vapor girando o botão para a posição de ÁGUA QUENTE por apenas 1-2 segundos.

• 2-3 meses

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



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

- Limpe o tubo de saída do vapor com um pano úmido certificando-se de que não tenha ficado nenhum vestígio da solução de limpeza da pastilha.

- Deixe sair vapor através do tubo por 40 segundos.

• Desentupindo o tubo de saída do vapor

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

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



- Deixe sair vapor através do tubo por 40 segundos.

• O tubo de saída do vapor permanece entupido:

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

CUIDADOS E LIMPEZA – CAFETEIRA PARA ESPRESSO



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

Limpeza dos filtros

• 2-3 meses

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



- Na manhã seguinte, enxágue a jarra e os filtros na água da torneira, certificando-se de que não tenha ficado nenhum vestígio da solução de limpeza da pastilha.

- Coloque um filtro no porta-filtro (sem pó de café moído) e encaixe no cabeçote de preparo.

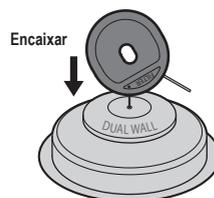
- Pressione o **BOTÃO PARA UMA XÍCARA**.

- Deixe a água correr até parar.

• Desbloqueando o filtro de parede dupla

Se o filtro de parede dupla (se incluído) ficar entupido com pó de café moído:

- Insira o pino de limpeza 'FILTRO' mais fino no orifício de saída e retire-o.



- Coloque um filtro no porta-filtro (sem pó de café moído) e encaixe no cabeçote de preparo.

- Pressione o **BOTÃO PARA UMA XÍCARA**.

- Deixe a água passar

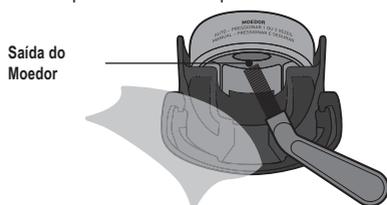
CUIDADO E LIMPEZA – MOEDOR

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

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

• Semanalmente

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



Limpendo o funil para os grãos de café

• 2-3 meses

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

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

AVISO: Não mergulhe o aparelho na água.

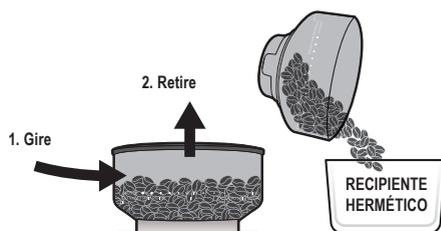
• Preparando para limpar o funil para os grãos de café

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

• Retire e limpe o funil para os grãos de café

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

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

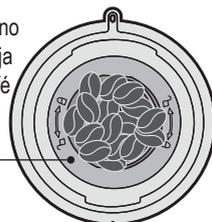


- Lave o funil para os grãos de café em água morna com detergente neutro, depois enxágue e seque. Deixe o funil para os grãos de café secar ao ar livre antes de colocá-lo de volta.

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

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

LIVRE DE
GRÃOS E PÓ DE
CAFÉ MOÍDO

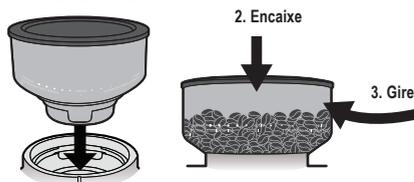


OBSERVAÇÃO: Grãos de café e pó de café moído presos embaixo da rebarba superior podem impedir que ela seja encaixada corretamente e conseqüentemente o funil para os grãos de café também não encaixará corretamente. Consulte "Limpeza da rebarba superior" para obter instruções sobre como esvaziar o moedor.

- Certifique-se de que a guia do funil para os grãos de café esteja alinhada com as linhas brancas verticais na base de encaixe do moedor no aparelho.
- Alinhe e encaixe o funil para os grãos de café em sua base no moedor do aparelho empurrando firmemente para baixo e girando no sentido horário para travá-lo em seu lugar e em seguida abra a guia do funil.

CUIDADO E LIMPEZA – MOEDOR

1. GUIA DE ALINHAMENTO DO FUNIL



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

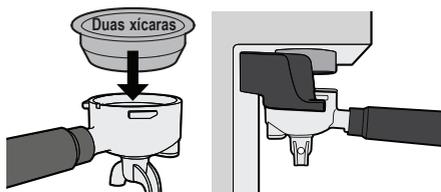
Limpeza e desbloqueio das rebarbas, base de encaixe do funil, câmara de moagem e saída do moedor

• 1-2 meses

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

• Moa o excesso de grãos de café

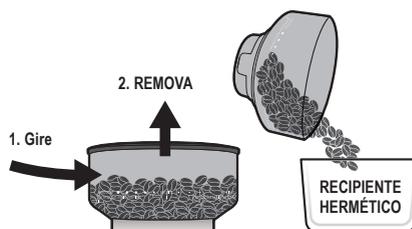
- A máquina está ligada e pronta para ser usada.
- Anote o ajuste de moagem usado (para usar como ponto de partida após a limpeza).
- Coloque o filtro de para espresso duplo no porta-filtro.
- Coloque o porta-filtro no encaixe do porta-filtro no moedor.



- Gire o funil para os grãos de café totalmente no sentido anti-horário, para fechar a saída dos grãos de café do funil e destrave-o. O funil para os grãos de café irá se elevar um pouco.
- Retire o porta-filtro e descarte os resíduos de pó de café moído pois estarão muito grossos para o

café espresso.

- Retire o funil para os grãos de café de sua base de encaixe e guarde os grãos restantes em um recipiente hermético para preservá-los frescos.
- Encaixe o funil para os grãos de café de volta em sua base no moedor e gire-o para a posição 30. Empurre o porta-filtro para baixo para ativar o moedor e mantenha assim até que os grãos restantes estejam moídos e caiam no porta-filtro (você ouvirá o som da mudança do motor).
- Gire e retire o funil para os grãos de café novamente.
- Retire o porta-filtro e descarte os resíduos de pó de café moído pois estarão muito grossos para o café espresso.



• Preparando para a limpeza

- Desligue o aparelho e desconecte-o da tomada.

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

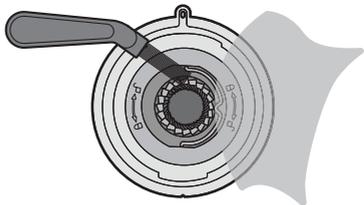
• Limpeza da rebarba superior

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

CUIDADO E LIMPEZA – MOEDOR

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

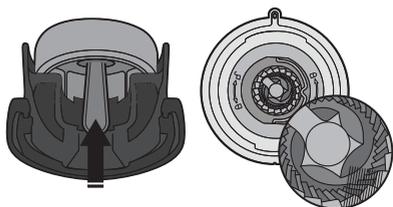
- Use a escova de limpeza ou um aspirador de pó para limpar completamente o pó de café moído das peças e superfícies da câmara de moagem. Use um pano úmido para limpar o interior da base de encaixe da rebarba.
- Deixe secar ao ar livre.



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

• Limpando e destravando a saída do pó de café moído

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

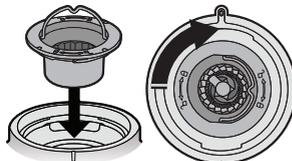


• Coloque a rebarba superior de volta em seu lugar

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

- Gire a rebarba superior aproximadamente 30 graus no sentido horário para travá-la; a rebarba deve encaixar em sua posição.

- Quando assentada corretamente, a rebarba superior ficará nivelada com a superfície de sua base no moedor.



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

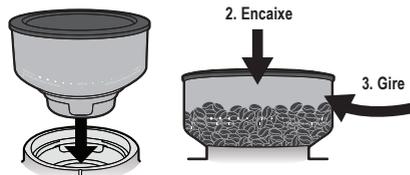
- Certifique-se de que a guia do funil para os grãos de café esteja alinhada e que a aba na base do funil esteja localizada no recorte na parte traseira do aparelho.

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

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

- Encha o funil com grãos de café.

1. GUIA DE ALINHAR O FUNIL



Observação: Recomendamos expressamente que não sejam usados grãos de café tipo "Torrefacto" em sua Cafeteira para Café Espresso PERFECT BREW MÁXIMA. Devido ao alto teor de açúcar, o conjunto de rebarbas do moedor irão entupir rapidamente.

CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO – CAFETEIRA PARA CAFÉ ESPRESSO

Após uso contínuo, sua Cafeteira para Café Espresso Perfect Brew Máxima poderá acumular depósitos minerais e, portanto, necessitará descalcificação de tempos em tempos.

Recomendamos a descalcificação de sua Cafeteira para Café Espresso Perfect Brew Máxima a cada 4-6 meses, embora este período pode variar dependendo da qualidade da água de sua região e da frequência de uso do aparelho.

Solução de descalcificação

Você tem 2 opções:

A. Pastilhas descalcificantes para cafeteiras para café espresso

ou

B. Vinagre branco e água morna.

Ciclo de descalcificação

O ciclo de descalcificação leva aproximadamente 10 minutos para ser concluído.

Importante: Se o ciclo de descalcificação não for concluído ou for interrompido no meio do processo, será necessário repetir o processo desde o início.

Preparando para o ciclo de descalcificação

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

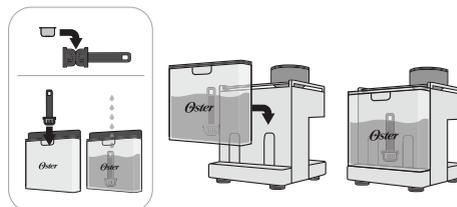
• Encha o tanque de água com a solução

A. Encha o tanque de água com 1 litro de água morna. Adicione uma pastilha para descalcificação. Deixe a pastilha dissolver completamente.

ou

B. Em um tanque de água vazio adicione 1/2 colher de sopa de vinagre branco. Encha o tanque de água com 1 litro de água morna. Deixe a solução misturar bem.

- Coloque o tanque de água em sua posição.



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



• Verifique se o aparelho está ligado na tomada

Garanta que:

- O plugue do aparelho esteja ligado na tomada e que o aparelho esteja ligado.
- O botão giratório deve estar na posição vertical.
- A Cafeteira para Café Espresso Perfect Brew Máxima está LIGADA e PRONTA.

• Acessando o ciclo de descalcificação



Pressione e mantenha pressionado simultaneamente os botões para preparo manual e de uma xícara por 3 segundos. A Cafeteira para Café Espresso Perfect Brew Máxima emitirá 3 sinais sonoros e o ciclo de limpeza irá iniciar.



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

CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO – CAFETEIRA PARA CAFÉ ESPRESSO



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

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

- Gire o botão giratório para a posição VAPOR.



- A LUZ INDICADORA DE VAPOR ficará acesa.

- A bomba começará a funcionar e a água quente sairá do cabeçote de preparo e do tubo de vapor. Durante um período pré-definido a bomba emitirá diferentes ruídos.

- Quando a água quente parar de sair do cabeçote de preparo e do tubo de vapor, esta etapa estará concluída.

- Para indicar que o aparelho concluiu este passo, o aparelho emitirá um sinal sonoro e a LUZ INDICADORA DE VAPOR começará a piscar.

- Gire o botão para a posição vertical e a luz indicadora de vapor se apagará.



- O ícone de descalcificação continuará a piscar.

Vá para o Passo 2.

Passo 2. Ciclo de descalcificação da torneira de água quente

Gire o **BOTÃO** para a posição de **ÁGUA QUENTE**.

- A LUZ DA FUNÇÃO ÁGUA QUENTE acenderá.

- A bomba começará a funcionar e a água quente sairá da torneira de água quente. Durante um período pré-definido a bomba emitirá diferentes ruídos.

- Quando a água quente parar de sair da torneira de água quente, esta etapa estará concluída.

- Para indicar que o aparelho concluiu este passo, o aparelho emitirá um sinal sonoro e a LUZ INDICADORA DE ÁGUA QUENTE começará piscando.

- Gire o botão para a posição vertical e a luz indicadora de água quente se apagará.



- O ícone de descalcificação continuará a piscar.

Vá para a Passo 3.

Passo 3. Preparando para purgar

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

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

• Enxágue o tanque de água

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

• Encha o tanque com água

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

• Esvazie os recipientes

- Esvazie a água dos recipientes e coloque-os de volta embaixo do cabeçote de preparo e do tubo de vapor. Vá para o Passo 4.

Passo 4. Começar a limpar

- Gire o botão para a posição VAPOR.

CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO – CAFETEIRA PARA CAFÉ ESPRESSO



- A LUZ INDICADORA DE VAPOR acenderá.

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

- Após 2 minutos, a água irá parar de sair e a luz indicadora de vapor começará a piscar.



- A LUZ DA FUNÇÃO ÁGUA QUENTE acenderá.

- Gire o BOTÃO para a posição de ÁGUA QUENTE.

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

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

- Coloque o botão de volta na posição vertical.

- O ciclo de descalcificação estará concluído.

Ciclo de descalcificação concluído.

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

Limpeza após o ciclo de descalcificação

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

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

Para modelos brasileiros:

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid. Avoid spilling water on the connector.
4. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
6. Unplug from outlet when either the appliance or display clock (if provided) is not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an Authorized Service Center for examination, repair or adjustment. Do not attempt to replace or splice a damaged cord.
8. The use of an accessory not recommended by the appliance manufacturer for use with this appliance may result in fire, electric shock or injury to persons.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet (for appliances with detachable cords). To disconnect, turn any control to the off position, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
14. **WARNING:** To avoid the risk of injury, never open or disengage the brew chamber (portafilter) during the brew cycle. Always properly engage the filter holder to the locking mechanism. Failure to do so may disengage the filter holder during the brew cycle and cause injuries.
15. Models with coffee grinders: Check hopper for presence of foreign objects before using.
16. The heating base and heating element is subject to residual heat following a brewing cycle. Do not touch heating base or heating element immediately after a brewing cycle. Allow to cool before handling.
17. Do not place the appliance in a cabinet when in use. hopper for presence of foreign objects before using.

For models capable of using sealed capsules:

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

PRODUCT NOTICES

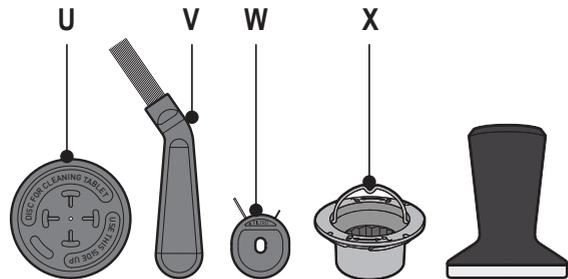
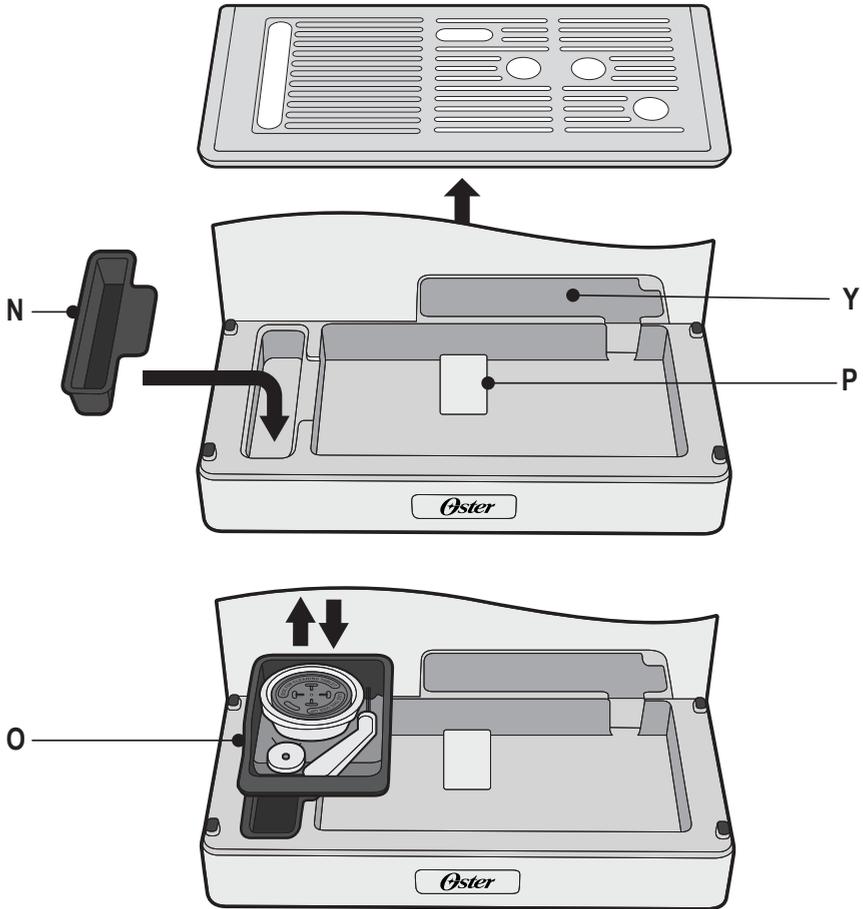
1. Place the appliance on a hard, flat, level surface to avoid interruption of airflow underneath the espresso maker.
2. Do not operate the appliance with an empty water tank.
3. Keep the area above the appliance clear during use, as hot steam will escape the appliance.

FEATURES OF YOUR PERFECT BREW MÁXIMA ESPRESSO MAKER



English - 3

FEATURES OF YOUR PERFECT BREW MÁXIMA ESPRESSO MAKER



English - 4

FEATURES OF YOUR PERFECT BREW MÁXIMA ESPRESSO MAKER

A. Removable Bean Hopper

B. Illuminated Grind Area

C. Conical burr grinder with automatic dosing and 30 grind settings

D. Removable 2.8 L Water Reservoir

E. Removable Drip Tray, Grill & Grind Bin

F. Cord Storage

G. Warming Plate with Tamper Home

H. Cast Aluminium Top Bar

Note: This is not a handle and should not be used to lift or to move the unit

I. Hot Water Tap

J. 58mm Commercial Size Group Head

K. 58mm Commercial Size Portafilter

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

L. Steam Wand

M. Non-slip Feet

N. Removable Grinds Bin

O. Accessories Storage Tray

P. Drip Tray 'full' indicator

Q. Water Filter Cartridge

R. Filter Holder

S. Milk Jug

T. - 1 and 2 simple filters: For freshly ground coffee grinds

- 1 and 2 pressurized (double wall) filters: These filters enhance the crema of your coffee when using pre-ground or older coffee. The double walls increase the pressure inside the group head during the extraction process

U. Silicon cleaning disc

V. Cleaning brush (fitted inside Accessory Storage Tray (O))

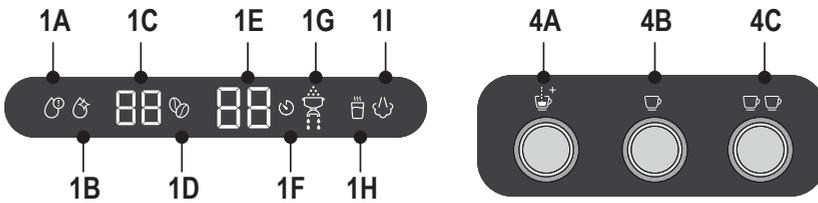
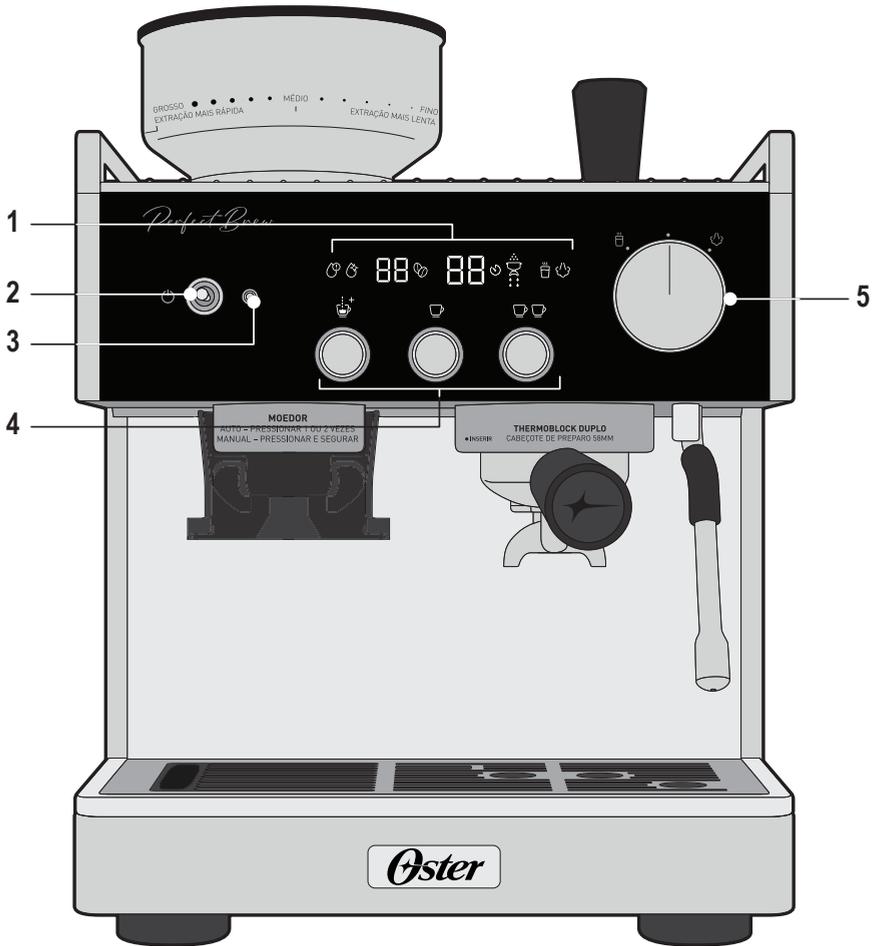
W. Cleaning Pin (fitted inside Accessory Storage Tray (O))

X. Removable Top Burr

Y. Drip tray with cover (for water that comes out of the machine to relieve pressure)

Z. Milk Thermometer

FEATURES OF YOUR PERFECT BREW MÁXIMA ESPRESSO MAKER



FEATURES OF YOUR PERFECT BREW MÁXIMA ESPRESSO MAKER

1. LED Display

(Icons displayed left to right).



1A. Low Water Alert

Illuminates when the water in the reservoir needs topping up and flashes when the unit has run out of water.



1B. Clean Icon

Illuminates when the cleaning cycle needs to be performed.



1C. Grind Setting Position

Indicates the grind size selected when rotating the bean hopper.



1D. Grind Icon

Illuminates whenever the bean hopper is installed.



1E. Extraction Timer

Counts in one second intervals whilst your espresso is brewing to allow timing of the perfect espresso.



1F. Timer Icon

Illuminates during extraction.



1G. Portafilter Icon

Illuminates to show the unit is performing grind or brewing functions.



1H. Hot Water Icon

Illuminates when Hot Water is being dispensed.



1I. Steam Icon

Illuminates when steam is being dispensed.

2. Power on Toggle Switch

Push down to turn espresso machine on and off.

3. Power on Indicator

Illuminates whenever the unit is turned on, illumination will pulse during heat-up.

4. Espresso Extraction Buttons

Indicator lights will brighten when chosen button is pressed, and the other lights will go out.



4A. Manual Shot Button

Press to start and stop the manual dose of your espresso.



4B. ONE CUP Button

Press for a perfectly dosed single espresso shot.



4C. TWO CUP Button

Press for a perfectly dosed double espresso shot.

5. Hot Water and Steam Selection Dial

Rotate to select the appropriate function.

Note: You can steam at the same time as brewing an espresso, but not dispense hot water.

Before First Use

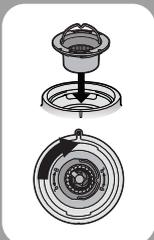
Use below information to help with the first time set up.

1. Wash & Dry Parts



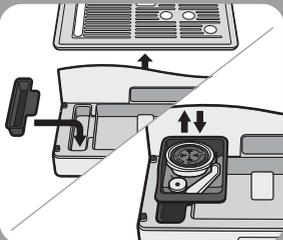
Wash the Milk Jug, Filter Baskets, Portafilter, Bean Hopper, Top Burr, Tamper and Water Reservoir in warm water with a mild detergent. Rinse and allow thorough air drying.

2. Insert Top Burr



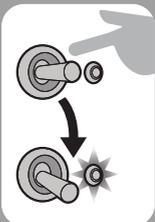
Use the handle to insert Top Burr, rotating clockwise to lock.

3. Drip Tray & Accessories Storage Tray



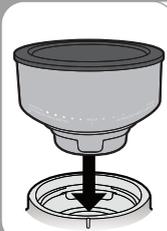
Assembly of drip tray and accessory tray into position.

4. Start Up



Plug in at socket. Flick power switch downwards, the switch will return to centre. Indicator light will pulse during heat up.

5. Insert & Set Bean Hopper



Insert & turn Hopper to set Grind Setting. As a starting point try Grind Setting 15.



GRIND SETTING
15

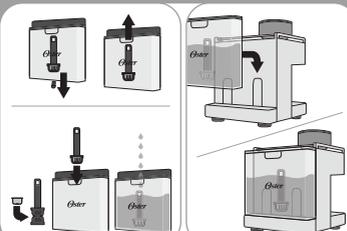


FRESH

Fill with roasted coffee beans.

Note: For further Grind Setting adjustment see Extraction Guide.

6. Remove Red Plug, and set up Water Reservoir



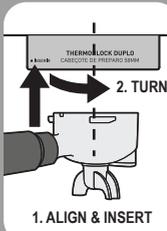
Remove the red plug at the bottom of the water reservoir and safely discard. Place the charcoal filter into the holder and insert it into the reservoir. Fill reservoir with water and install.

7. Prime Machine



TWO CUP

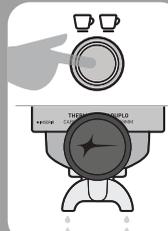
Insert Two Cup Filter Basket into Portafilter.



THE RED LOCK DUPLO GARBEOTE DE VEREMOS SEMA

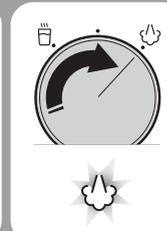
2. TURN

1. ALIGN & INSERT

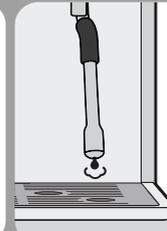


THE RED LOCK DUPLO GARBEOTE DE VEREMOS SEMA

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



Turn DIAL to STEAM and run for 20 sec.



Note: Turning Portafilter might be tight for first few uses.

English - 8

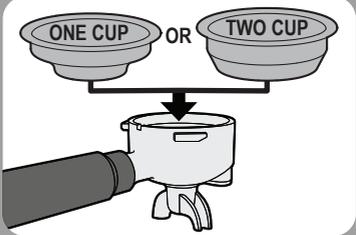
BVSTEM7400_23PEM1_PORT/ENG.indd 8

2023/11/28 10:50

Quick Coffee Making Guide

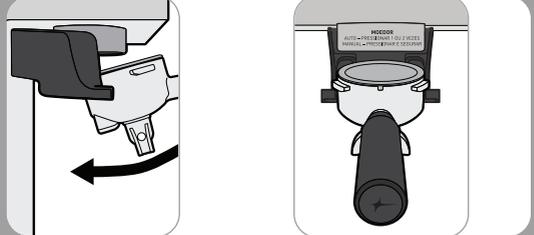
Use below guide to help you make your first cup of coffee.

1. Select Filter Basket



Select either:
 - 1 Cup (Single Shot) Filter Basket
 - 2 Cup (Double Shot) Filter Basket

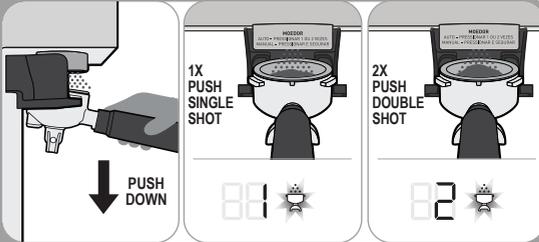
2. Insert Portafilter



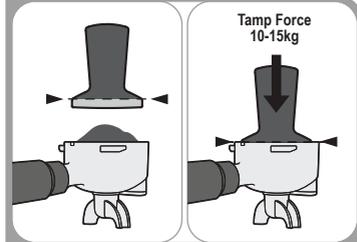
Insert Portafilter into Grinding Cradle.

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

3. Activating the Grinder



Tap twice downwards on the Portafilter to select a double shot, or tap once for a single shot (tap again to cancel). The grinder will start automatically and stop once the correct amount of grounds have been dispensed. To manually dispense grounds push downwards and hold.



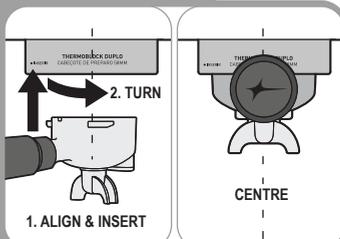
One cup target is 13g of coffee grounds
 Two cup target is 19.5g of coffee grounds
 Evenly tamp (press) grinds to level indicated.

5. Wipe Edge



Wipe away any excess coffee grounds to clear edges.

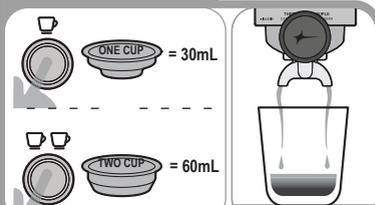
6. Insert Portafilter



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

Portafilter should be in the centre position.

7. Espresso Extraction



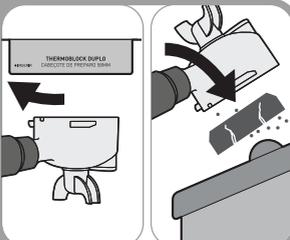
Press either: One Cup Button or Two Cup Button. Pressing the button a second time will stop dispense. Press the manual button for continuous water dispense.

Extraction begins and will automatically stop.

Quick Coffee Making Guide

Note: The heating system with dual Thermoblock technology and two pumps allows you to prepare espresso and froth milk at the same time.

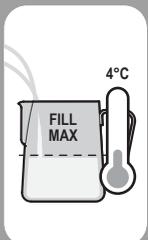
8. Remove Coffee Cake



Turn Portafilter and remove from Group Head.

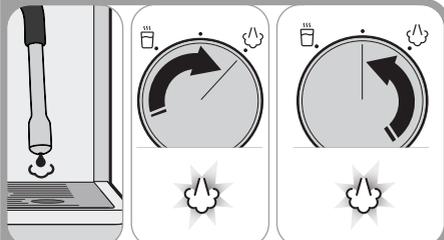
Remove spent (used) coffee cake from Portafilter.

9. Prep Milk Jug



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

10. Before Texturing Milk

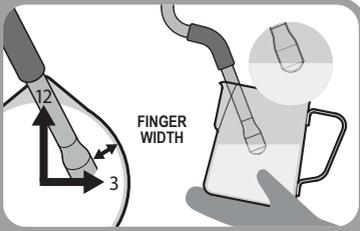


Ensure the wand is pointing down as a small amount of water may come out.

Turn dial to steam, the icon will illuminate, and steam will dispense immediately.

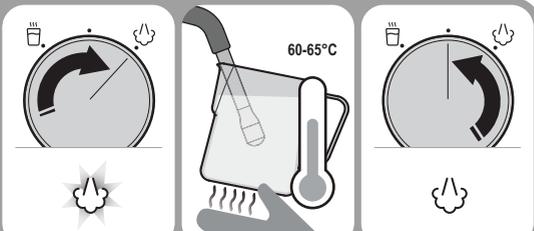
Return DIAL to vertical position to stop steam. The unit is always ready to produce steam due to the dual thermoblock heating system.

11. Position Steam Wand



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

12. Milk Texturing

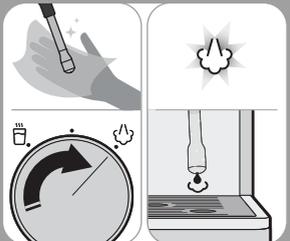


When you are in position, turn DIAL back to STEAM position to start texturing milk.

The milk is ready when Milk Jug base is too hot to touch for 3 secs.

Return DIAL to vertical position.

13. Purge & Clean Steam Wand

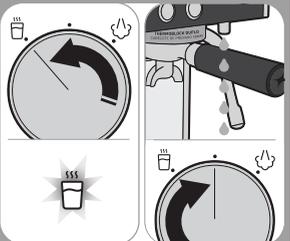


Wipe Steam Wand & Tip with a damp cloth.

Turn dial to STEAM for 1-2secs.

Return DIAL to vertical position.

Optional: Add Hot Water if required



Turn dial to HOT WATER, water will be dispensed from the hot water tap.

Return DIAL to vertical to stop dispense.

15. Pour Milk



Pour milk in one steady motion.

16. Clean Up



Wash parts with warm water.

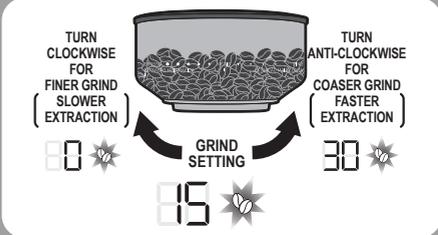
Espresso Extraction Guide

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

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

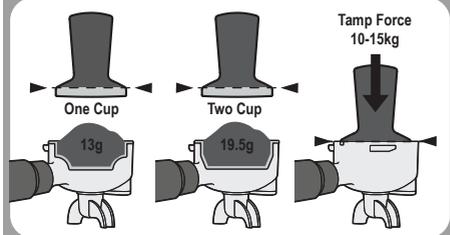
[^] Ensure coffee beans are fresh.
^{^^} Old coffee beans no matter the Grind Setting will have a fast extraction and will produce an under extracted tasting espresso.

Adjust Grind to Improve Extraction



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

Consistent Grind Dosage & Tamp Force



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

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	Possible cause	What to do
Portafilter is tight to turn in the Group Head	The Group Head Silicone Seal is new and needs bedding in.	Keep using. This Seal will bed in during the first few uses and become easier to turn.
	Too many coffee grinds used.	Fill with less coffee grinds.
Portafilter is loose or comes off during espresso extraction	Portafilter is not attached correctly or has not been tightened sufficiently.	Ensure all three tabs of the Portafilter are fully inserted into the Group Head and rotated to the centre position.
	No Filter Basket inserted in the Portafilter.	Ensure a Filter Basket is inserted into the Portafilter before using in the Group Head.
Espresso squirts or trickles down the side of the Group Head during extraction	Coffee grind is too fine and is stopping the flow of water through the grounds.	Change grinder to a coarser Grind Setting.
	Too many coffee grinds used.	Fill with less coffee grinds.
	Coffee grinds tamped too hard.	Apply less force during tamping.
	Top edge of Filter Basket has not been cleaned of loose coffee grinds.	Wipe around top edge of the Filter Basket before inserting into Group Head. See Coffee Making Guide.
	Group Head inside rim, Silicon Seal or Shower Head is dirty.	Clean the parts with the Cleaning Brush and damp cloth.
	Group Head Silicone Seal is damaged or worn.	Contact Oster Customer Care.
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.
	Cup or glass was cold prior to espresso pour.	Pour hot water from the Hot Water Tap into the cup before extracting espresso.
	Group Head or Portafilter not warmed before use.	Hold the Portafilter under the Group Head and press the ONE CUP BUTTON. Allow water to run through.

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	Possible cause	What to do
Not enough foam when texturing	Steam wand tip is wrongly positioned in milk jug.	Ensure the Steam Wand Tip is positioned correctly (just below milk surface) when texturing. See Tip for Milk Texturing.
	Milk is not fresh.	Ensure the milk being used is fresh.
	Milk temperature is too warm.	Ensure you start texturing with milk that is around 4°C.
	Type of Milk Jug being used.	For best texturing results use a chilled Stainless Steel Milk Jug.
	Milk has been boiled.	Start again with fresh, chilled milk. Heat 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.
	Milk is not taking in enough air.	Keep the Steam Wand Tip just under the surface of the milk.
Optimum Grind Setting is producing an under extracted espresso	New Burrs are bedding in. This is normal for the first few uses.	Turn the Bean Hopper clockwise in small increments to a finer Grind.
	Beans are losing freshness.	Adjust grind setting to obtain an optimum extraction.
	Not enough coffee grinds used.	Fill with more coffee grinds.
	Grinds not tamped (compacted) enough.	Tamp more firmly. See Espresso Extraction Guide section.
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 is not fully installed and gates are not fully open.	Turn the Bean Hopper in a clockwise direction. At Grind Setting 30, Hopper Gates are then fully open.
	The Grind Chamber or Outlet is blocked.	Grinder needs cleaning. See Care & Cleaning.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	Possible cause	What to do
Coffee grinds are coarse when on a fine Grind Setting	Grind Setting not correct.	Adjust the Grind Settings by turning the Bean Hopper. See Tips for Grinding, & Extraction.
	Top Burr not seated correctly. Coffee beans or grinds are caught around & under the Top Burr.	Top burr needs removing and the areas cleaning, before reinstalling.
	Grinder Calibration needs resetting.	See Grinder Recalibration.
Grind Setting cannot be adjusted	The Bean Hopper is not seated correctly.	Remove the Bean Hopper & reinstall.
	Coffee beans or grinds are caught around the Top Burr or Grinder Collar.	Remove the Bean Hopper & Top Burr. Use the Cleaning Brush or Vacuum Cleaner as necessary to clear loose coffee beans or grinds.
Bean Hopper cannot be locked into position	Grinder Collar not aligned to the Top Cover.	Ensure markings on Top Cover and Grinder are lined up.
	Coffee beans or grinds are caught in the Top Burr or Grinder Collar.	Remove the Bean Hopper & Top Burr. Use the Cleaning Brush or Vacuum Cleaner as necessary to clear loose coffee beans or grinds.
	The Top Burr is not seated correctly.	Make sure the Top Burr is correctly aligned and that the handle is folded down.
Top Burr does not sit in the Grinder Collar correctly	Coffee beans or grinds are caught around & under the Top Burr.	Remove the Top Burr and replace the Bean Hopper. Hold the Bean Hopper down with your hand, do not turn. Insert the Portafilter into the Grinding Cradle and push down to activate the Grinder. The coffee grinds will fall out the Grind Outlet.
	The Top Burr is not seated correctly.	Make sure the Top Burr is correctly aligned and that the handle is folded down.
Grinder burrs have small spots and marks	These are part of the hardening process (for extra-long life). These marks do not affect the performance of the Grinder or the taste of the espresso.	No action needed.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	Possible cause	What to do
Espresso Machine turns itself off	Your Espresso machine will go into Standby mode after 20 minutes to conserve power.	Flick on/off power switch downwards to reactivate your machine.
Grinder will not operate after a large amount of grinding, and grind icon is flashing	Your grinder has overheated.	Wait for 6 minutes, once the auto-cool down cycle has finished your machine will be ready to use again.
Machine beeps and Grinder Icon flashes when trying to use the grinder	Rapid icon flashing, and 3 beeps - grinder has overheated.	Wait for 6 minutes, once the auto-cool down cycle has finished your machine will be ready to use again.
	Slower icon flashing and beeping for 3 seconds- bean hopper is not correctly installed.	Correctly install the Bean Hopper.
Not possible to pour espresso and dispense hot water at the same time	Initially the dual thermoblock heater functionality allows simultaneous dispense of either espresso or hot water, at the same time as steam.	Finish brewing your espresso before adding hot water.
Not all lights illuminate when the unit is switched on	When switched on initially the unit will enter a warm-up mode, during this time the power-on light will pulse.	Wait until the unit is warmed up, the power light will stop pulsing, and the display will illuminate.
Dispensed quantity of grinds is too much or too little	The factory grinder settings do not match your personal preferences.	The grinder can be stopped at any time during the grinding process by tapping once downwards on the portafilter handle if over dispensing.
		If the grind dispense amount is too small, the quantity of grinds in the portafilter can be topped up by pushing down on the portafilter handle to manually activate the grinder. Release the handle when grind amount is correct.
		The grinder dispense volume can be customised to your requirements, see 'Fine tuning your espresso' section.
	A double grind shot was selected instead of a single.	Ensure that '1' is displayed on the Grind Setting Position (1C).

TIPS FOR GRINDING, TAMPING & BREWING

'Dialling In'

Setting up your Perfect Brew Máxima Espresso Maker to make perfect Espresso is something that you are unlikely to get right first time. Baristas perform an operation called 'dialling in' and this is performed whenever a variable is changed, such as a new bag of beans are used, and is often performed at the start of each day.

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

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

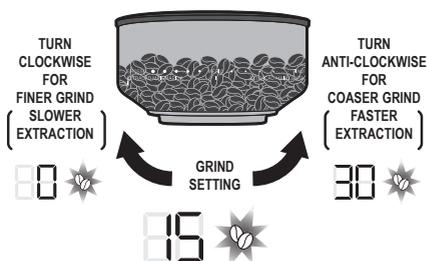
1. Amount of coffee grounds - Your Perfect Brew Máxima Espresso Maker will ensure this remains consistent espresso to espresso as it will automatically doses the correct amount of grounds for the selected shot size.
2. Tamp force – best results can be achieved using a manual tamp, but a little practise is necessary to apply the same force every time. Try using your kitchen scales, pushing down to reliably apply 10-15kg force.
3. Coffee grind size – this is the variable we will adjust when 'dialling in'.

Make your espresso as shown in the pictorial guide, starting with a grind size of 15.

When extracting you should aim for an extraction time between 25-30s for a double shot.

If the extraction takes longer the grind is too fine. If the extraction is shorter then the grind is too coarse. Adjust the grind size up or down as needed.

When you brew an espresso in 25-30s, then you have identified the correct grinder setting for specific machine and beans.



Espresso dialling in optimisation examples

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

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

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

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

TIPS FOR BREWING

Hot Water

If wanting to make a long espresso based drink, you can add extra hot water using the Hot Water Tap (I). Water flow is activated by turning the dial anti clockwise.



The Hot water icon will be displayed, and water will flow. To stop the water flow simply return the dial back to the vertical position.

Note: Due to the fact the Perfect Brew Máxima Espresso Maker is fitted with twin heaters, it is possible to Steam milk and dispense hot water simultaneously.

Low Water and Empty tank alerts

Your Perfect Brew Máxima Espresso Maker monitors the water level in the reservoir and has two levels of alert:



Low Water level alert – your Perfect Brew Máxima Espresso Maker will beep once and the low water alert will be illuminated.

- This indicates that the water level in the reservoir has dropped below what will be needed for subsequent brews. If the alert happens midway through making your coffee, there will be plenty of water for your needs, just refill before next use.

Empty Tank Alert – when it runs out of water your PERFECT BREW MÁXIMA Espresso Maker will beep three times and will display '-'. Depending on the operation being performed either the;



Portafilter icon will flash,



Hot water icon will flash,



or Steam icon will flash.

- This means your Perfect Brew Máxima Espresso Maker has run out of water and immediately needs refilling. Once refilled ensure the dial is positioned vertically, then either the single, double or manual brew button will then need pressing to allow the unit to charge its internal system with water before the flashing icon will go out.

Water Filtration

The Charcoal water filtration system helps make coffee taste better by reducing impurities.

- When replacing the water filter, the calendar dial can be set to the month the filter was changed as a reminder.
- It is recommended that the filter is replaced every month, to ensure the taste of your coffee is optimized.

TIPS FOR MILK TEXTURING

Note: Due to the dual heaters and pumps in your Perfect Brew Máxima Espresso Maker Machine, frothing the milk can be performed at the same time as brewing your espresso, or at the same time as dispensing hot water.

Milk texturing is the steaming of milk.

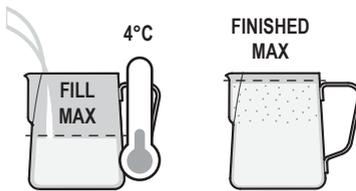
Key Elements of Textured Milk

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.

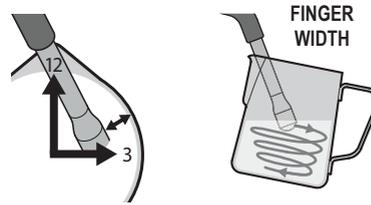
Note: The volume of milk will increase or 'stretch' during texturing, so don't overfill the Jug.



Note: Due to the heating system with dual Thermoblock technology and two pumps on your Oster unit there is no steam warm-up period, steam is available on demand.

2. Position the Jug

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



3. Sound

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

Barista Tip: Milk Texturing Sounds

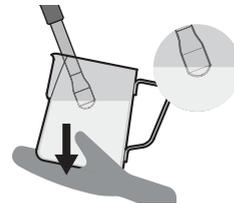
Gurgling - Tip not deep enough, raise the Jug.

Smooth Hissing - Just right for latte.

Screeching - Tip too deep, lower Jug.

4. Keeping Steam Tip Position

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



TIPS FOR MILK TEXTURING

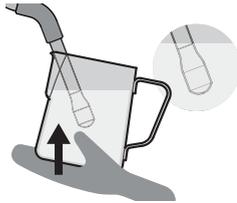
Note: Some adjustments to technique will be required when using non-dairy milk.

5. Amount of Foam

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

6. Immerse Tip

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



7. Correct Temperature

Use the milk thermometer to measure the milk temperature

Barista Tip: Milk Temperature

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

Optimum - See below table.

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

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

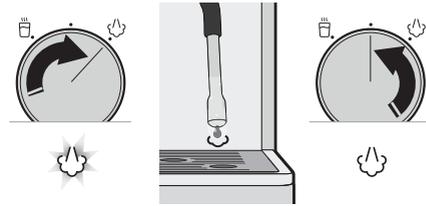
Note: Above recommendations might vary from one milk brand to another and depending on your taste preference.

8. Wipe Steam Wand

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

9. Purging the Steam Wand

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

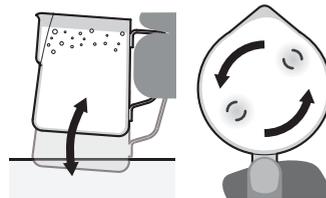


10. Tap & Swirl the Jug

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

11. The Finishing Touches

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



FINE TUNING YOUR ESPRESSO

Customisable - Shot Volumes

The Perfect Brew Máxima Espresso Maker features Auto Shot Volumetric Control.

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



Pours 1 shot of espresso.



Pours 2 shots of espresso.



Pours water for 99 seconds.

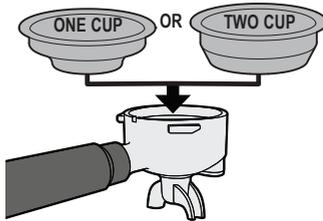
At any point during espresso extraction you can stop the pour by pressing the same button again.

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

Customise – Single or Double Cup Shot Volume

- Insert appropriate Filter Basket into the Portafilter.

- Fill with coffee grinds then tamp.



- Insert Portafilter into the Group Head.



- Press & hold the Double shot BUTTON for 3 seconds.

- The Single and Double shot button icons will pulse to indicate it is in custom mode.

- PRESS the button for the shot volume you wish to customise (single or double), the other button will extinguish.

- PRESS and HOLD the selected button and Espresso will start to pour and the EXTRACTION TIMER will begin counting.

- When you reach your desired shot volume, release the selected button to stop flow. The espresso pour will stop.

- The machine will beep & the LIGHT will stop flashing.

- The new espresso shot volume has been saved.



- Press the Manual Brew Button and the machine will return to the READY state.

FINE TUNING YOUR ESPRESSO

Customisable - Extraction Temperature

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

• Adjusting Extraction Temperature



- Starting from the READY state, press & hold the MANUAL BUTTON for 3 seconds. The MANUAL BUTTON light will beep and the light begins to pulse.

The current programmed preset temperature will be displayed.

Note: The MANUAL LIGHT will continue to pulse to indicate you are in a custom mode.

The temperature can be adjusted in 2 degrees C increments:



- Press the double shot button to increase temperature.



- Press the single shot button to decrease temperature.

- The Extraction Timer will display the corresponding temperature.



- To save the selected temperature press the MANUAL BUTTON.

Customisable - Extraction Pre-Infusion Profile

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. For a balanced tasting espresso. 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. For a more sharp tasting espresso.

Access Pre-infusion Custom Mode

- The Perfect Brew Máxima Espresso Maker is ON and in the READY state.



- Press and hold the single shot button for 3 seconds. The machine will beep and the single shot indicator will begin to pulse.

FINE TUNING YOUR ESPRESSO

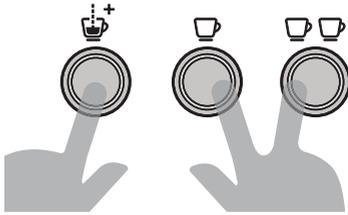
- The current pre-infusion profile will be displayed.
- The preprogrammed settings can be scrolled through by pressing the single shot button.



- To save the selected profile press the MANUAL BUTTON.

Restore – factory brew settings

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



- The Perfect Brew Máxima Espresso Maker will beep and all 3 EXTRACTION BUTTON LIGHTS will flash together.



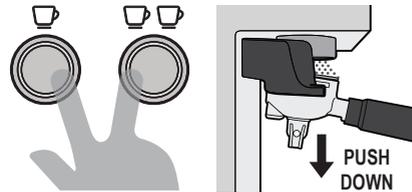
- The default espresso volumes have been restored.
- The Perfect Brew Máxima Espresso Maker machine will return to the READY state.

Customisable – Grinder Time Adjustments

Due to a number of reasons, such as a changing your type of coffee bean, it may be that you want to adjust the factory settings for the amount of coffee dispensed for each dose. Adjusting the grinder in the following manner will change all 30 grinder position settings at the same time, increasing or decreasing how long the grinder operates for by the same amount proportionally.

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

- Starting from the READY state, press and hold the single and double shot brew buttons at the same time whilst simultaneously pushing down on the portafilter handle. for 3 seconds.



FINE TUNING YOUR ESPRESSO

- The machine will beep and the grind icon will pulse, and one of the following options will be displayed:

- a. If this is the first time the Perfect Brew Máxima Espresso Maker machine is being adjusted away from factory settings then the Extraction Timer (9) will display '0'.



- b. If the Perfect Brew Máxima Espresso Maker machine has previously been adjusted from factory settings, then that figure will be displayed instead. The numbers -9 to 9 nominally represent a range of adjustment possible for the grinder. Adjusting the number further towards -9 will decrease the volume of coffee grounds being dispensed for all grind settings (0-30), and increasing the number further towards 9 will increase the volume of coffee grounds being dispensed for all grind settings (0-30).



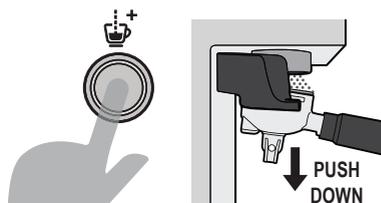
- Once the correct adjustment has been made press the manual button, the Perfect Brew Máxima Espresso Maker machine will beep once, and the adjusted timings will be saved.

Customisable – Grinder Recalibration

As the burrs on your grinder wear, the gap between the burrs will increase slightly, this will cause the size of your grounds to increase slightly, which could cause your espresso to under extract. If this becomes an issue you may wish to recalibrate your grinder. To do this:



- Starting from the READY state, press and hold the manual brew button for 3 seconds whilst pushing down on the portafilter handle at the same time.

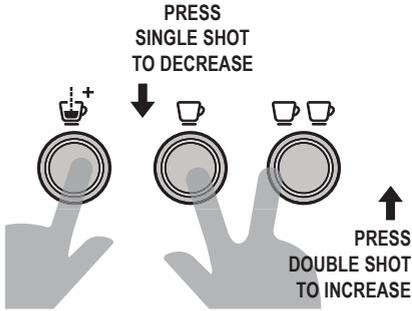


- The machine will beep and the grind icon will begin to pulse, and the current Grind setting position will be shown on the display.



FINE TUNING YOUR ESPRESSO

- The grind setting can then be adjusted. Use the double shot button to increase the Grind setting, or the single shot button to decrease.

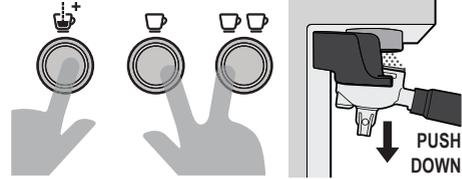


- Press the manual brew button to save the new setting. The unit will beep once and return to the steady state condition.

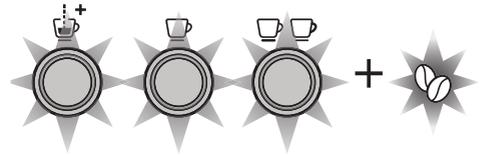
Example; if you always used to make your coffee at grind size 13, but now believe the machine is under extracting at this position, you may want to change to setting 12 or 11. As the burrs are not adjusted during this process, this recalibrates the unit and dials out the adjustment lost due to burr wear

Restore – factory grind settings

- Press and hold all 3 EXTRACTION BUTTONS, simultaneously pushing downwards on the portafilter handle at the same time for 3 seconds.



- The machine will beep and all 3 EXTRACTION BUTTON LIGHT ICONS and the grind icon will flash together.



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

CARE AND CLEANING – ESPRESSO MACHINE

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

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

Cleaning Accessories & Removable Parts

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

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

Dishwasher Safe parts:

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

Dishwasher Safe TOP SHELF ONLY parts:

- Hardened Stainless Steel Top Burr
- Grind Bin

NON Dishwasher Safe parts:

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

Cleaning Warming Plate & Exterior

• When Required

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

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

Cleaning Drip Tray & Grind Bin

• When Required

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

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

• Weekly

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

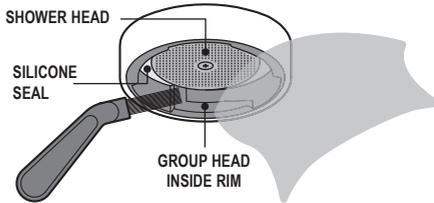
- Run water through before making an espresso.

• Weekly

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

CARE AND CLEANING – ESPRESSO MACHINE

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



Cleaning Tablet

Cleaning tablets are perfect for removing coffee oil build up to prolong the life of your coffee machine. Espresso Machine Cleaning Tablets can be purchased online.

Cleaning Cycle

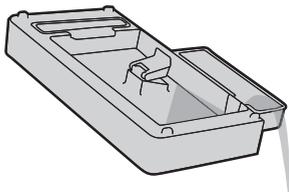


The CLEAN LIGHT will illuminate to indicate a Cleaning Cycle is required.

The Cleaning Cycle takes approximately 7 minutes to complete.

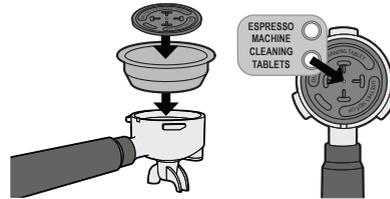
• Preparing for Cleaning Cycle

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



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

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



- Insert Portafilter into the Group Head.

• Start the Cleaning Cycle



- Simultaneously press & hold the MANUAL and DOUBLE SHOT BREW BUTTONS for 3 seconds. The Perfect Brew Máxima Espresso Maker will beep 3 times and the Cleaning Cycle will start.

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



- The CLEAN LIGHT will pulse during the cleaning cycle.

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

• Cleaning Cycle Complete



- The Perfect Brew Máxima Espresso Maker will beep and the CLEAN LIGHT will stop pulsing.

- The Perfect Brew Máxima Espresso Maker will return to the READY state.

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

CARE AND CLEANING – ESPRESSO MACHINE

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

• Cleaning Cycle Clean Up

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

Cleaning Steam Wand

• Every time

- Wipe the Steam Wand with a damp cloth. (See Coffee Making Guide page 13).
- After texturing milk purge the Steam Wand by turning the DIAL to HOT WATER for just 1-2 seconds.

• 2-3 Months

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

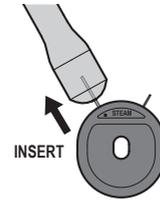


- In the morning remove the Jug and rinse ensuring that all traces of the solution have been removed.
- Wipe Steam Wand with a damp cloth ensuring that all traces of the cleaning tablet have been removed.
- Run Steam through the Steam Wand for 40 seconds.

• Unblocking Steam Wand

If the Steam Wand Tip becomes clogged with milk residue:

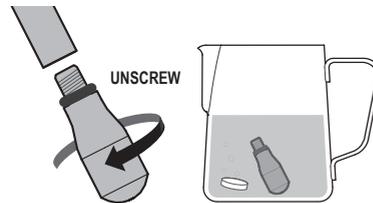
- Insert the thicker 'STEAM' Cleaning Pin up the Steam Wand Tip hole and remove.



- Run Steam through the Steam Wand for 40 seconds.

• Steam Wand Remains Blocked:

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



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

CARE AND CLEANING – ESPRESSO MACHINE

Cleaning Filter Baskets

• 2-3 Months

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

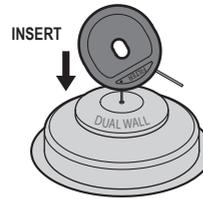


- In the morning rinse the Jug & Filter Basket(s) under running water ensuring all traces of the cleaning tablet have been removed.
- Place a Filter Basket into Portafilter (without coffee grinds) and insert into Group Head.
- Press the ONE CUP BUTTON.
- Allow water to run through until it stops.

• Unblocking Dual Wall Filter Baskets

If the Dual Wall Filter Basket (if supplied) becomes clogged with coffee grinds:

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



- Place Filter Basket into Portafilter (without coffee grinds) and insert into Group Head.
- Press the ONE CUP BUTTON.
- Allow water to run through

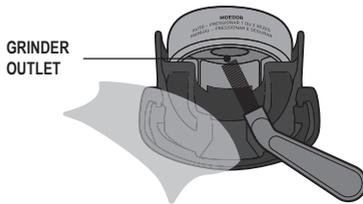
CARE AND CLEANING – GRINDER

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

Cleaning Grinding Cradle & Grind Outlet

• Weekly

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



Cleaning the Bean Hopper

• 2-3 Months

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

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

CAUTION: Do not immerse the machine in water.

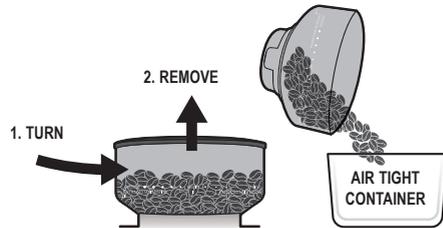
• Preparing to Clean Bean Hopper

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

• Remove and Clean Bean Hopper

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

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

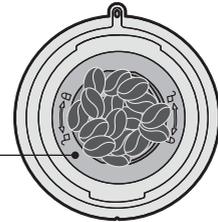


- Wash the Bean Hopper in warm soapy water, then rinse & dry. Let the Bean Hopper stand to allow thorough air drying before replacing.

• Replace Bean Hopper

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

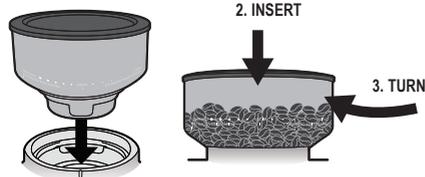
CLEAR OF
COFFEE BEANS
& GRINDS



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

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

1. ALIGN HOPPER GUIDE



CARE AND CLEANING – GRINDER

- Reset to the Grind Setting noted prior to cleaning.

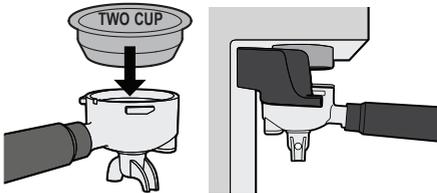
Cleaning & Unblocking Grinder Burrs, Collar, Grind Chamber and Outlet

• 1-2 Months

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

• Grind Off Excess Coffee Beans

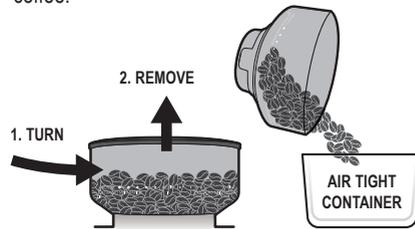
- The machine is on and in the READY state.
- Make note of the current Grind Setting (to use as the starting point after cleaning).
- Insert Two Cup Filter Basket into the Portafilter.
- Insert Portafilter into Grinding Cradle.



- Turn Bean Hopper fully anti-clockwise to close the Hopper Gates and unlock the Bean Hopper. The Bean Hopper will pop up slightly.
- Remove the Portafilter 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.

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

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



• 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

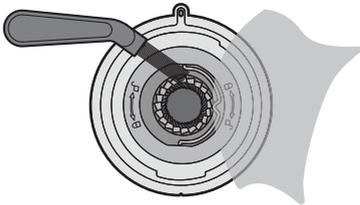
- Rotate to unlock and lift the Top Burr from the Grinder Collar using the handle.
- Wash the Top Burr in warm soapy water with a mild detergent, rinse & dry.

CARE AND CLEANING – GRINDER

• Cleaning & Unblocking Bottom Burr and Grind Chamber

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

- Allow thorough air drying.

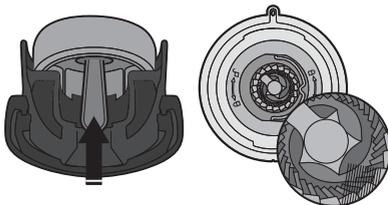


CAUTION: Do not pour water or any other liquid into the Grind Chamber.

• Cleaning & Unblocking Grind Outlet

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

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



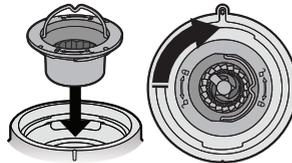
• Replace Top Burr

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

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

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

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



Replace Bean Hopper

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

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

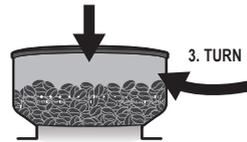
- Reset to the Grinder Setting noted prior to cleaning.

- Refill the Bean Hopper with coffee beans.

1. ALIGN HOPPER GUIDE



2. INSERT



3. TURN

Note: We strongly advise not to use Torrefacto style coffee beans in your PERFECT BREW MAXIMA Espresso Maker. Due to the high sugar content, the burr grinder assembly will quickly clog.

DESCALING CYCLE – ESPRESSO MACHINE

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

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

Descaling Solution

You have 2 options:

A. Espresso Machine Descaling Tablets.

or

B. White vinegar & warm water.

Descaling Cycle

The Descaling Cycle takes approximately 10 minutes to complete.

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

Preparing for Descaling Cycle

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

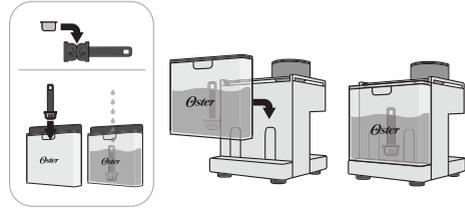
• Fill Water Reservoir with Solution

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

or

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

- Insert the Water Reservoir into position.



- Place a 1 Litre container under the group head and the hot water tap.



• Check Power

Ensure that:

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

• Access the Descaling Cycle



Simultaneously press & hold the Manual Brew and Single shot brew buttons for 3 seconds. The Perfect Brew Máxima Espresso Maker machine will beep 3 times and the clean/descale icon will begin to pulse.



- The descale icon will Pulse throughout the duration of the Descaling cycle.

DESCALING CYCLE – ESPRESSO MACHINE



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

Step 1. Descaling Cycle of Portafilter and steam wand

- 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 pre-defined period the Pump will make different noises.

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

- To indicate the machine has finished this step the machine will beep, the STEAM LIGHT will now start to flash.

- Turn the DIAL to the vertical position, and the Steam light will extinguish.



- The Descale icon will continue to pulse.

Move to Step 2.

Step 2. Descaling Cycle of Hot water tap

Turn the DIAL to the HOT WATER position.

- The HOT WATER LIGHT will now be fully illuminated.

- The Pump will start and hot water will run from the Hot Water tap. Over a pre-defined period the Pump will make different noises.

- When hot water has stopped being released from the Hot water tap, this step is finished.

- To indicate the machine has finished this step the machine will beep, the HOT WATER LIGHT will now start to flash.

- Turn the DIAL to the vertical position, and the hot water light will extinguish



- The Descale icon will continue to pulse.

Move to Step 3.

Step 3. Preparing for Purge

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

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

• Rinse Water Reservoir

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

• Fill Water Reservoir

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

• Empty Containers

- Empty water from the containers and replace.

Move to Step 4.

Step 4. Start Purge

- Turn the DIAL to the STEAM position.

DESCALING CYCLE – ESPRESSO MACHINE



- The STEAM LIGHT will now be fully illuminated.

- The Pump will start and hot water will run from the Group Head & Steam Wand.
- After 2 minutes water will stop pumping and the steam light will flash.
- Return the dial to the vertical position.



- The HOT WATER LIGHT will now be fully illuminated.

- Turn the DIAL to the HOT WATER position.
- The Pump will start and hot water will run from the HOT WATER TAP.
- After 2 minutes water will stop pumping and the HOT WATER TAP will flash.
- Return the dial to the vertical position.
- The Descaling Cycle is complete.

Descaling Cycle Complete

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

Descaling Cycle Clean Up

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

For models sold in Brazil:

To dispose of your home appliances or electronic products and their packaging in an environmentally friendly way, find a collection location closest to you on the ABREE website: <http://abree.org.br>.

We have partnered with ABREE to manage the reverse logistics for product and packaging disposal.



Características eléctricas / Electric characteristics			
Modelo / Model	Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
BVSTEM7400-017	127 V \sim	60 Hz	1 700 W
BVSTEM7400-057	220 V \sim	60 Hz	2 000 W

© 2024 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Um ano de garantia limitada - consulte o certificado de garantia para maiores detalhes.

© 2024 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
One year limited warranty – please see insert for details.

www.oster.com.br

Impresso na China

Printed in China

OSTER® BRASIL



P.N. NWL0001595629 Rev.A
BVSTEM7400_23PEM1 (LA)_GCDS-LD