

Oster®



MODELO
MODEL

BVSTEM7400

MANUAL DE INSTRUCCIONES
CAFETERA PARA ESPRESSO PERFECT BREW MÁXIMA
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utiliza aparatos eléctricos, siempre se debe seguir medidas básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua u otro líquido. Evite derramar agua sobre el conector.
4. Este artefacto no está diseñado para que lo utilicen niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se usa cualquier artefacto cerca de niños, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción sobre el uso del artefacto por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto. Mantenga la unidad y su cable fuera del alcance de los niños.
5. La limpieza y el mantenimiento de este artefacto no deben ser realizados por niños sin supervisión.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando el artefacto o el reloj de pantalla (si se incluye) no estén en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarlo o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
7. No opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado o después de presentar un fallo en su funcionamiento o si ha sido dañado de manera alguna. No intente reemplazar o cortar un cable dañado. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
9. No utilice el aparato al aire libre ni con fines comerciales.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
12. Siempre conecte primero el enchufe a la unidad, luego enchufe el cable al tomacorriente de la pared (para electrodomésticos con cables desmontables). Para desconectar, gire cualquier control a la posición de apagado, luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
13. No utilice el artefacto para otro uso que no sea el previsto. El mal uso puede causar lesiones. Utilice siempre la unidad sobre una superficie seca, estable y nivelada.
14. **ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de lesiones, nunca abra ni desconecte el compartimiento de preparación (portafiltro) durante el ciclo de preparación. Enganche siempre correctamente el portafiltro en el mecanismo de bloqueo. Si no lo hace, el portafiltro puede desengancharse durante el ciclo de preparación y causar lesiones.
15. Modelos con molinillos de café: Revise el depósito de granos para la presencia de otros artículos antes de usarlo.

16. La base calefactora y la resistencia pueden permanecer calientes después del ciclo de preparación. No toque la base calefactora, ni la resistencia inmediatamente después de que el aparato haya terminado el ciclo de preparación. Espere a que el aparato se enfríe.
17. No coloque el aparato dentro de ningún tipo de armario mientras esté en uso.

Para modelos capaces de utilizar cápsulas selladas:

18. Las agujas afiladas en la tapa superior y en la parte inferior del portacápsulas utilizadas para perforar las cápsulas pueden causar lesiones. Mantenga las manos alejadas de las agujas afiladas y tenga cuidado al usar, limpiar o manipular el portacápsulas.
19. Utilice únicamente cápsulas destinadas a este aparato. Si la cápsula no encaja, no fuerce la cápsula en el aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

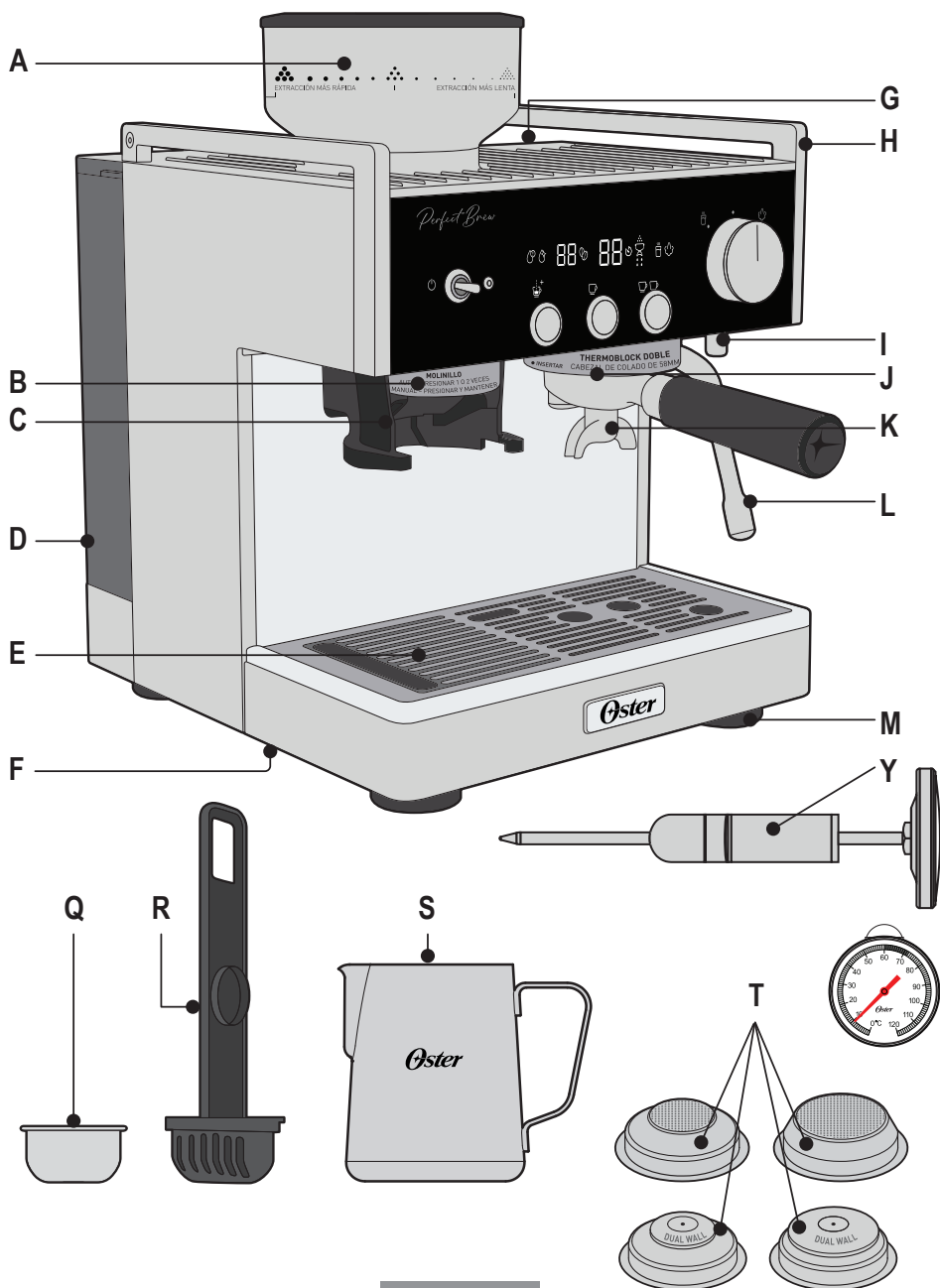
Este aparato fue desarrollado para uso doméstico y otros lugares similares como:

- Cocinas para empleados de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
- Sitios o fincas;
- Huéspedes de hoteles, moteles y otros ambientes similares a una residencia;
- Entornos como posadas.

AVISOS DE PRODUCTO

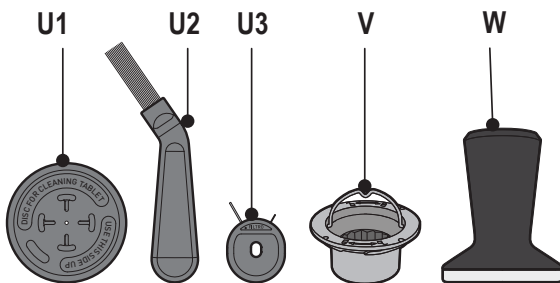
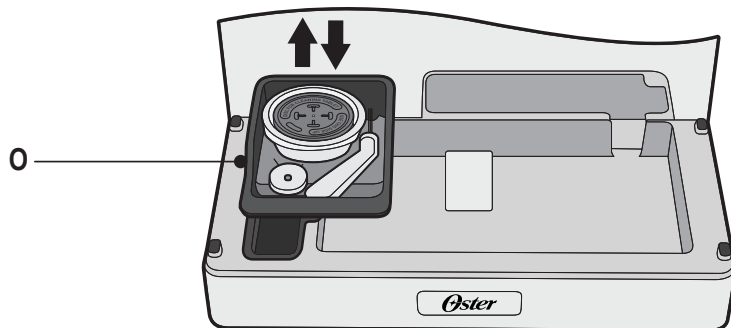
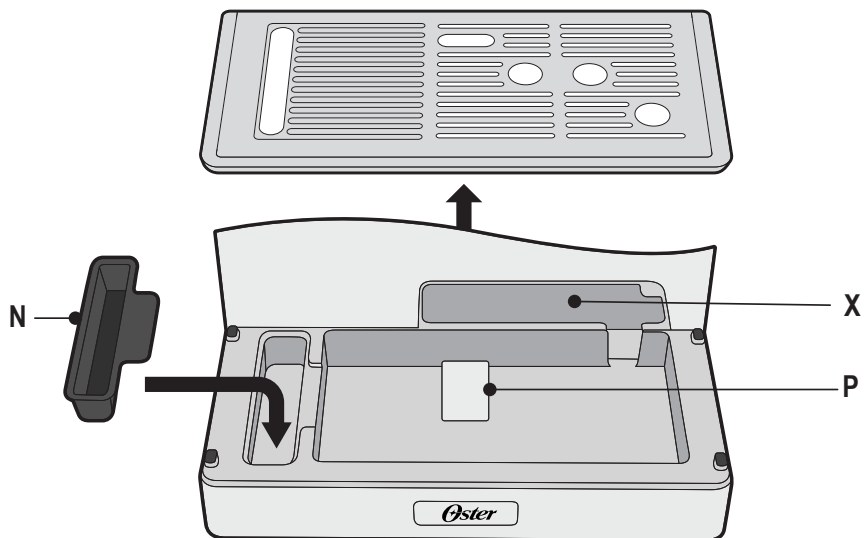
1. Coloque la cafetera sobre una superficie plana, dura y nivelada para evitar la interrupción del flujo de aire debajo de la cafetera espresso.
2. No utilice la cafetera con el tanque de agua vacío.
3. Mantenga despejada el área sobre la cafetera durante el uso, ya que el vapor caliente escapará de la cafetera.

FUNCIONES DE TU CAFETERA ESPRESSO PERFECT BREW MÁXIMA



Español - 3

FUNCIONES DE TU CAFETERA ESPRESSO PERFECT BREW MÁXIMA



Español - 4

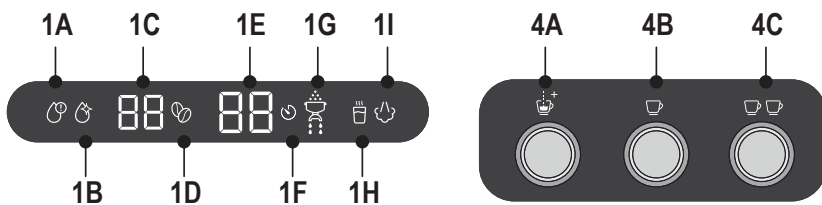
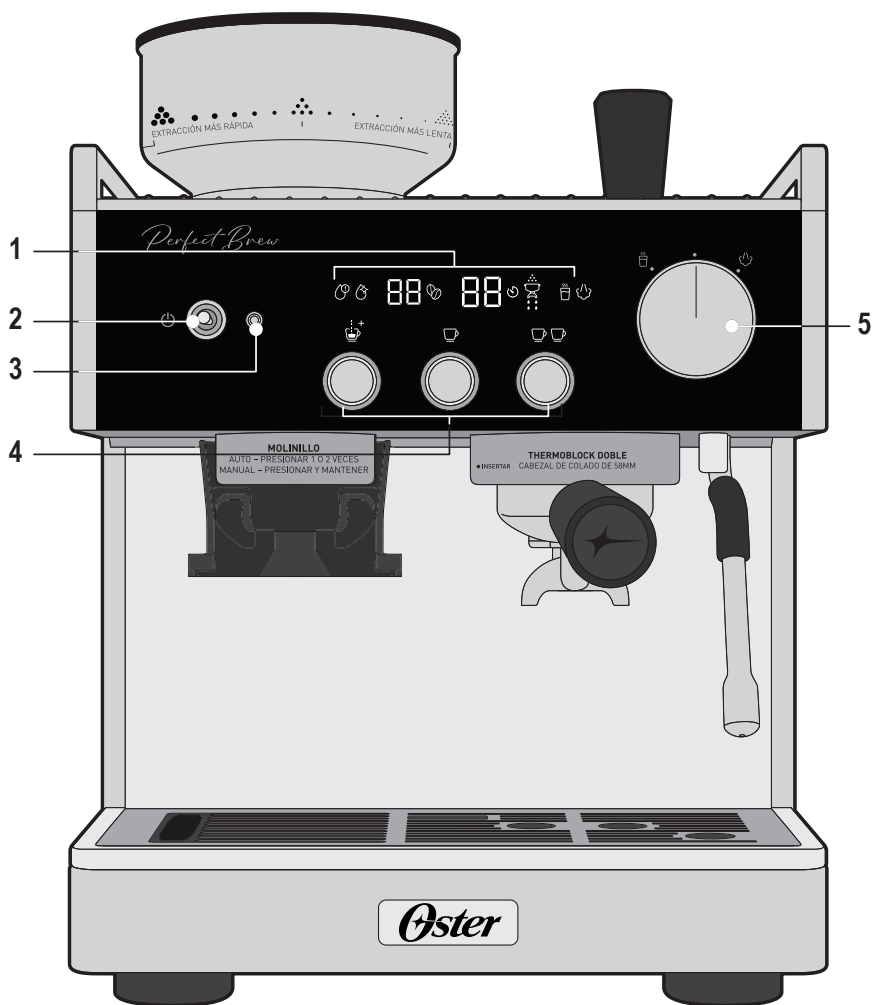
FUNCIONES DE TU CAFETERA ESPRESSO PERFECT BREW MÁXIMA

- A. Tolva para café en grano extraíble
- B. Área de molienda iluminada
- C. Molinillo cónico de muelas con dosificación automática y 30 configuraciones de molienda
- D. Depósito de agua extraíble de 2,8 L
- E. Bandeja de goteo, rejilla y recipiente de molienda extraíbles
- F. Almacenamiento del cable
- G. Placa calefactora con espacio para el aplanador
- H. Barra superior de aluminio fundido
- I. Salida de agua caliente
- J. Cabezal de colado de tamaño comercial de 58 mm
- K. Portafiltro comercial de 58 mm
- L. Potente tubo de vapor de acero inoxidable
- M. Patas antideslizantes
- N. Recipiente de molienda extraíble
- O. Bandeja para guardar accesorios
- P. Indicador de “lleno” de la bandeja de goteo
- Q. Cartucho de filtro de agua
- R. Soporte de filtro de agua
- S. Jarra de leche con capacidad de 460 mL (15 oz)
- T. - Filtros sencillos de 1 y 2 tazas: Para café recién molido
- Filtros presurizados de 1 y 2 tazas: Las paredes dobles aumentan la presión dentro del portafiltro durante el proceso de extracción. Estos filtros mejoran la crema de su café cuando usa café premolido o añejo. Por lo general son recomendados para aquellos que recién comienzan a aprender el arte de hacer espresso.
- U. Accesorios de limpieza
 - U1. Disco de limpieza de silicona
 - U2. Cepillo de limpieza (dentro de la bandeja de almacenamiento de accesorios (O))
 - U3. Pin de limpieza (dentro de la bandeja de almacenamiento de accesorios (O))
- V. Muela superior extraíble
- W. Aplanador de café
- X. Bandeja de goteo con tapa (para el agua que sale de la máquina para aliviar la presión)
- Y. Termómetro de leche

Nota: Esto no es un asa y no debe utilizarse para levantar ni mover el aparato.

Importante: Cuando no se utilice, recomendamos no dejar el portafiltro en el cabezal de colado, ya que esto reducirá la vida útil de la junta de silicona.

FUNCIONES DE TU CAFETERA ESPRESSO PERFECT BREW MÁXIMA



Español - 6

FUNCIONES DE TU CAFETERA ESPRESSO PERFECT BREW MÁXIMA

1. Pantalla LED

(iconos mostrados de izquierda a derecha).



1A. Alerta de bajo nivel de agua

Se ilumina cuando hay que rellenar el depósito de agua y parpadea cuando la máquina se ha quedado sin agua.



1B. Icono de limpieza

Se ilumina cuando hay que realizar el ciclo de limpieza.



1C. Posición de ajuste de molienda

Indica el tamaño de molienda seleccionado al girar la tolva para café en grano.



1D. Icono de molienda

Se ilumina cuando la tolva para café en grano está instalada.



1E. Temporizador de extracción

Cuenta en intervalos de un segundo mientras se prepara el espresso para programar el espresso perfecto.



1F. Icono del temporizador

Se ilumina durante la extracción.



1G. Icono del portafiltro

Se ilumina para indicar que la unidad está realizando funciones de molienda o de preparación del café.



1H. Icono de agua caliente

Se ilumina cuando se está dispensando agua caliente.



1I. Icono de vapor

Se ilumina cuando se está dispensando vapor.

2. Interruptor de encendido

Presiona hacia abajo para encender y apagar la cafetera espresso.

3. Indicador de encendido

Se ilumina cuando se enciende la unidad, la iluminación parpadeará durante el calentamiento.

4. Botones de extracción de espresso

Los tres iconos se iluminarán cuando la cafetera esté lista para realizar una selección. Cuando se presiona el botón, el ícono permanecerá iluminado y los demás iconos se apagarán.



4A. Botón de dosificación manual

Pulsa para iniciar y detener la dosificación manual de tu espresso.



4B. Botón para una taza

Pulsa para obtener una taza de espresso perfectamente dosificada.



4C. Botón para dos tazas

Pulsa este botón para obtener dos tazas de espresso perfectamente dosificadas.

5. Selector de agua caliente y vapor

Gíralo para seleccionar la función adecuada.

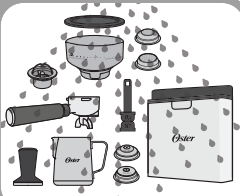
Nota: Puedes vaporizar al mismo tiempo que preparas un espresso, pero no dispensar agua caliente.

Antes del primer uso

Utiliza la siguiente información como ayuda para el primer uso.

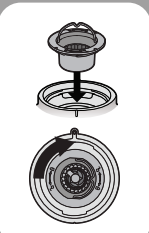
Nota: Retira el tapón rojo del depósito de agua antes de usar.

1. Lava y seca las piezas



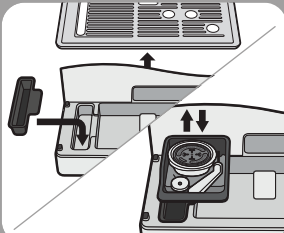
Lava la jarra de leche, los filtros, el portafiltro, la tolva para café en grano, la muela superior, el aplanador y el depósito de agua en agua tibia con un detergente suave. Aclara y deja secar.

2. Inserta la muela superior



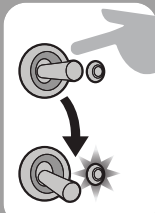
Utiliza el asa para insertar la muela superior y gírala en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla.

3. Bandeja de goteo y bandeja de almacenamiento de accesorios



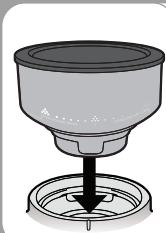
Montaje de la bandeja recogegotas y la bandeja de accesorios en su posición.

4. Enciende la máquina



Enchufa la máquina a la toma. Presiona el interruptor de encendido hacia abajo, el interruptor volverá al centro. La luz indicadora parpadeará durante el calentamiento.

5. Inserta y coloca la tolva para café en grano



Inserta y gira la tolva para fijar el ajuste de molienda. Como punto de partida, prueba con el ajuste de molienda 15.



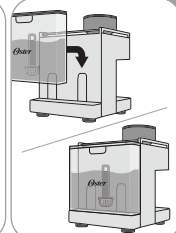
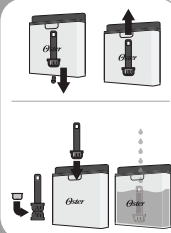
AJUSTE DE MOLIDO MOLIENDA



Rellena con granos de café tostados.

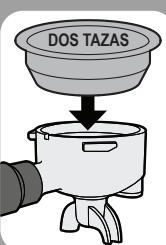
Nota: Para más información sobre el ajuste de molienda, consulta la Guía de extracción.

6. Retira el tapón rojo y coloca el depósito de agua

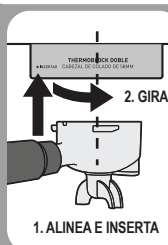


Retira el tapón rojo de la parte inferior del depósito de agua y deséchalo de forma segura. Coloca el cartucho de filtro de agua en el soporte e introdúcelo en el depósito. Llena el depósito con agua e instálalo.

7. Ceba la máquina

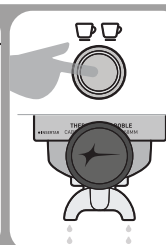


Inserta el filtro de 2 tazas en el portafiltro.



1. ALINEA E INSERTA

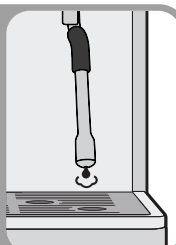
Inserta el portafiltro en el cabezal de colado y gíralo hacia el centro.



Presiona el BOTÓN DE DOS TAZAS. Deja correr el agua hasta que se detenga.



Gira la perilla a VAPOR y déjalo funcionar durante 20 segundos.

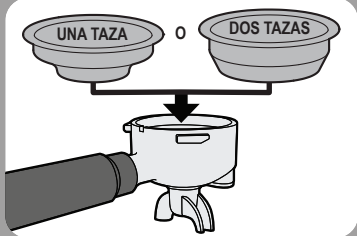


Nota: Al girarlo, el portafiltro puede estar apretado durante los primeros usos.

Guía rápida para hacer café

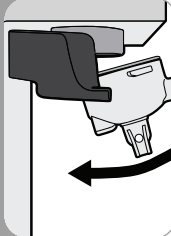
Utiliza la siguiente guía para preparar tu primera taza de café.

1. Selección del filtro

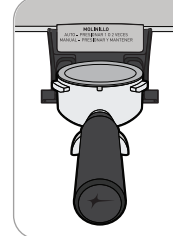


Selecciona:
- Filtro de una taza
- Filtro de dos tazas

2. Inserta el portafiltro

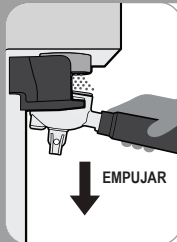


Inserta el portafiltro en el soporte de molinillo.

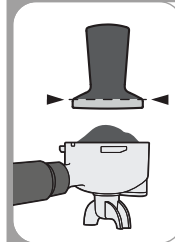


El portafiltro se colocará plano, sin soporte, en el soporte de molinillo.

3. Activación del molinillo

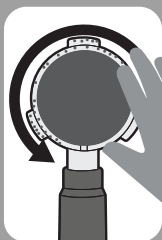


Presiona dos veces hacia abajo en el portafiltro para seleccionar un doble, o una vez para un monodosis (pulsas de nuevo para cancelar). El molinillo empezará a funcionar automáticamente y se detendrá cuando se haya dispensado la cantidad correcta de café. Para dispensar manualmente el café, presiona hacia abajo y mantén presionado.



Una dosis equivale a 13 g de café en polvo
Dos dosis equivalen a 19,5 g de café en polvo
Presiones con el aplanador uniformemente hasta el nivel indicado.

5. Limpia el borde

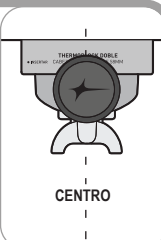


Limpia el exceso de posos de café para despejar los bordes.

6. Inserta el portafiltro

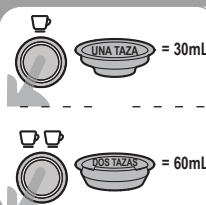


Mantén el portafiltro plano, alinéalo, insértalo y gira el asa hacia la derecha.

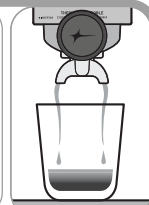


El portafiltro debe estar en la posición central.

7. Extracción de café espresso



Presiona: Botón de una taza o botón de dos tazas. Presionando el botón por segunda vez se detendrá la dosificación. Presiona el botón manual para dispensar agua de forma continua.

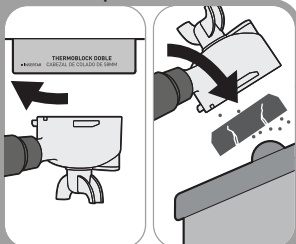


La extracción comienza y se detendrá automáticamente.

Guía rápida para hacer café

Nota: El sistema de calentamiento con tecnología Thermoblock doble y dos bombas de presión te permite preparar espresso y espumar leche al mismo tiempo.

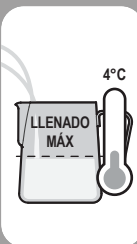
8. Retira el disco de café usado compactado



Gira el portafiltro y retíralo del cabezal de colado

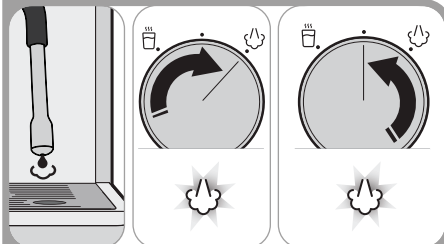
Retira el disco de café compactado (usado) del portafiltro.

9. Prepara la jarra de leche



Llena la jarra con leche fría justo por debajo del final de la boquilla.

10. Antes de texturizar la leche

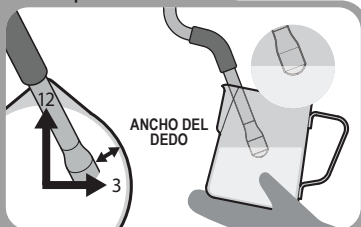


Asegúrate de que el tubo de vapor apunta hacia abajo, ya que puede salir una pequeña cantidad de agua.

Gira la perilla hasta la posición de vapor, el icono se ilumina y el vapor se dispensa inmediatamente.

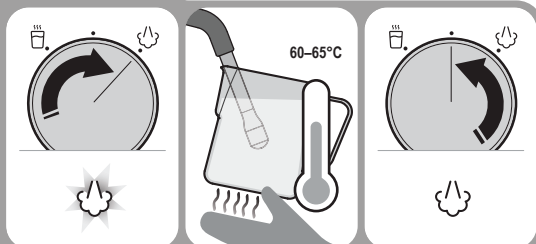
Pon de nuevo la perilla en posición vertical para detener el vapor. La unidad siempre está lista para producir vapor gracias al sistema de calentamiento.

11. Posicionamiento del tubo de vapor



Inserta el brazo del tubo de vapor en la posición de las 12 en punto, apoyando el brazo en la boquilla de la jarra de leche. La punta del tubo de vapor debe estar en la posición de las 3 en punto, a un dedo de distancia del borde de la jarra de leche. La punta del tubo de vapor debe quedar justo por debajo de la superficie de la leche.

12. Texturizado de la leche

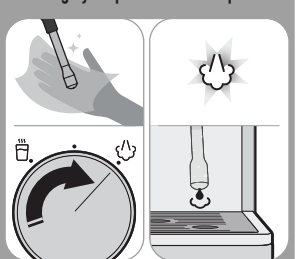


Cuando esté en posición, gira la perilla de nuevo a VAPOR para empezar a texturizar la leche.

La leche está lista cuando la base de la jarra de leche está demasiado caliente al tacto durante 3 segundos.

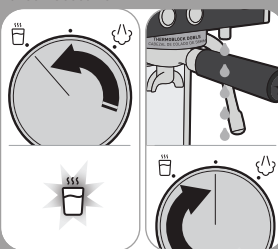
Vuelve a colocar la perilla en posición vertical.

13. Purga y limpia el tubo de vapor



Limpia el tubo de vapor y la punta con un paño húmedo. Gira la perilla a VAPOR durante 1-2 segundos. Vuelve a colocar la perilla en posición vertical.

Opcional: Añadir agua caliente si es necesario



Gira la perilla a AGUA CALIENTE, saldrá agua por la salida de agua caliente. Vuelve a colocar la perilla en posición vertical para detener la dosificación.

15. Vierte la leche



Vierte la leche con un movimiento constante.

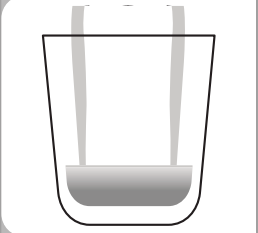
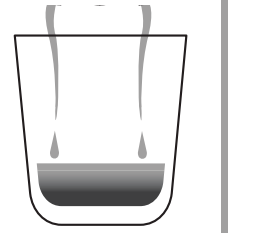

16. Limpieza



Lava las piezas con agua tibia.

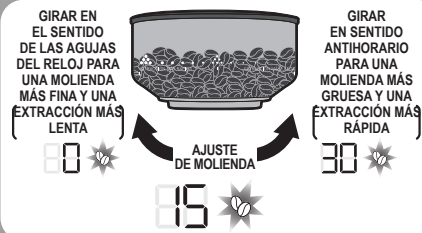
Guía de extracción del espresso

Esta guía te ayudará a mejorar la extracción del café espresso, para conseguir siempre un café de excelente sabor.

	Subextraído	Extracción óptima	Sobreextraído
			
Extracción [^]	Extracción demasiado rápida Se extrae en menos de 15 segundos	Extracción en flujo continuo Se extrae en 20-30 segundos	Extracción demasiado lenta Se extrae en más de 35 segundos
Color	Marrón claro Crema-marrón claro	Caramelo intenso Crema-dorado oscuro	Marrón muy oscuro Crema-marrón oscuro
Sabor	Amargo, ácido, acuoso	Intenso, dulce, vibrante	Amargo, seco, granuloso
Tamaño de la molienda ^{^^}	Demasiado grueso Usa una molienda más fina	Perfecto	Demasiado fino Usa una molienda más gruesa
Dosificación	Molienda insuficiente Utiliza más molienda	Una taza = objetivo 13g Dos tazas = objetivo 19,5g	Demasiada molienda Utiliza menos molienda
Prensador	Fuerza de prensado insuficiente Prensa más firmemente	Fuerza de prensado adecuada 10-15kg de fuerza	Demasiada fuerza de prensado Prensa más ligeramente

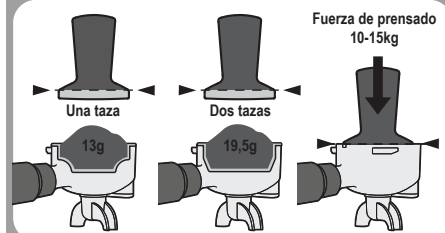
[^] Asegúrate de que los granos de café sean frescos.
^{^^} Los granos de café pasados y secos, sea cual sea el ajuste de molido, tendrán una extracción rápida y producirán un espresso de sabor subextraído.

Ajustar la molienda para mejorar la extracción



Las muelas nuevas se van asentando durante los primeros usos. El ajuste de molienda puede requerir ajustes graduales antes de alcanzar la extracción óptima de espresso.

Dosificación de la molienda y fuerza de prensado uniformes



Es normal que la dosis correcta de café molido aparezca sobrecargada en el filtro antes del prensado. Prensa uniformemente el café hasta el nivel indicado.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
El portafiltro está demasiado apretado para girar en el cabezal de colado	La junta de silicona del cabezal de colado es nueva y necesita ser ajustada.	Sigue usándolo. Esta junta se asentará durante los primeros usos y será más fácil de girar.
	Demasiado café molido.	Rellenar con menos café.
El portafiltro está suelto o se sale durante la extracción del espresso	El portafiltro no está colocado correctamente o no se ha apretado lo suficiente.	Asegúrate de que las tres lengüetas del portafiltro estén bien insertadas en el cabezal de colado y giradas hasta la posición central.
	No se ha introducido el filtro en el portafiltro.	Asegúrate de insertar un filtro en el portafiltro antes de utilizarlo en el cabezal de colado.
El espresso chorrea o gotea por el lateral del cabezal de colado durante la extracción	La molienda es demasiado fina e impide el paso del agua a través de los posos.	Cambia el molinillo a un ajuste de molienda más grueso.
	Demasiado café molido.	Rellenar con menos café.
	Café molido demasiado prensado.	Aplica menos fuerza al prensado.
	El borde superior del filtro no se ha limpiado de café.	Limpia alrededor del borde superior del filtro antes de insertarlo en el cabezal de colado. Consulta la Guía de preparación del café.
	El borde interior del cabezal de colado, la junta de silicona o el cabezal de ducha están sucios.	Limpia las piezas con el cepillo de limpieza y un paño húmedo.
	La junta de silicona del cabezal de colado está dañada o desgastada.	Contacta con el servicio de atención al cliente de Oster.
El espresso sale demasiado frío	Café en grano guardado en frigorífico o en el congelador.	Guarda el café en grano en un recipiente seco y hermético. Consérvalo en un armario al abrigo de la luz y el calor.
	Se está utilizando una temperatura de extracción personalizada.	Utiliza la temperatura de extracción predeterminada de 92°C. Consulta Personalizable - Temperatura de extracción.
	La taza o el vaso estaban fríos antes de servir el espresso.	Vierte agua de la salida de agua caliente en la taza antes de extraer el espresso.
	El cabezal de colado o el portafiltro no se han calentado antes de su uso.	Sujeta el portafiltro bajo el cabezal de colado y presiona el BOTÓN DE UNA TAZA. Deja correr el agua.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
El espresso no sale o sale en gotas (sobreextraído)	No hay agua en el depósito de agua.	Llena el depósito con agua. Llena de agua por el cabezal de colado, presiona el BOTÓN DE UNA TAZA . Deja correr el agua.
	La molienda es demasiado fina.	Cambia a un ajuste de molienda más grueso.
	Demasiado café molido.	Rellenar con menos café.
	Café molido demasiado prensado (compactado).	Aplica menos fuerza al prensado.
	Se está utilizando el volumen de dosificación personalizado.	Restablece a los volúmenes de dosificación predeterminados.
	El filtro está bloqueado.	Consulta Cuidado y limpieza.
	El cabezal de colado está sucio. Cabezal de colado bloqueado.	Se requiere un ciclo de limpieza. Consulta Ciclo de limpieza. Se requiere un ciclo de descalcificación. Consulta Ciclo de descalcificación.
El espresso no tiene crema, o la crema es fina (subextraído)	Los granos de café son viejos o están rancios.	Utiliza granos de café recién tostados.
	Café molido demasiado grueso.	Cambia a un ajuste de molienda más fino.
	No se utiliza suficiente café molido.	Rellenar con más café molido.
	El café no está suficientemente prensado (compactado).	Prénsalo con más firmeza. Consulta la sección Guía de extracción de espresso.
Volumen de espresso demasiado grande o demasiado pequeño	Se utilizan volúmenes de dosificación personalizados.	Restaura a los volúmenes de dosificación predeterminados o cambia tus volúmenes de dosificación personalizados. Consulta Personalizable - Volúmenes de dosificación.
El espresso sabe amargo	Tipo de café en grano utilizado.	Prueba diferentes marcas de café en grano.
	El espresso ha sido sobreextraído.	Consulta los problemas anteriores en esta tabla.
El café prensado usado está húmedo	Aparece con un poco de agua en la parte superior del café prensado usado.	Apoya el portafiltro sobre la bandeja de goteo durante 5 segundos para que el agua se disipe antes de tirar el disco de café prensado usado.
	Demasiado café molido.	Rellenar con menos café.
	Se utilizan los filtros de doble pared.	Los filtros de pared doble mantendrán el café más húmedo que las de filtro de una pared.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
El espresso se vierte en la taza de forma irregular	Prensado desigual.	Asegúrate de prensar uniformemente el café molido.
	Obstrucción en el cabezal de colado o en el portafiltro.	Comprueba que no haya nada que obstruya el cabezal de colado o el portafiltro y límpialos.
La bomba hace un ruido raro	No hay agua en el depósito y la bomba está "seca".	Llena el depósito con agua y presiona después el botón de una taza para cebar la unidad antes de preparar el espresso. El ruido de la bomba disminuirá una vez que el agua fluya por el sistema.
	El depósito de agua no está colocado correctamente.	Inserta el depósito de agua en la parte posterior de la unidad y presiona el botón de una taza para preparar la unidad antes de preparar el espresso.
	Puede que el tapón rojo del embalaje siga insertado (la alerta de bajo nivel de agua se iluminará).	Retira el tapón rojo del embalaje que se encuentra en la base del depósito de agua.
	Se ha seleccionado Nuevos perfiles de preinfusión.	Los distintos perfiles de preinfusión hacen ruidos diferentes al inicio de la extracción de un espresso.
Agua alrededor de la zona de la bandeja de goteo o en la encimera	Desbordamiento de agua de la bandeja de goteo.	Vacia si aparece el indicador rojo de nivel de agua a través de la rejilla de la bandeja de goteo de acero inoxidable.
	Falta la bandeja de goteo, o no está bien insertada cuando el Thermoblock está auto purgándose.	Mantén siempre la bandeja de goteo en su sitio durante la preparación del espresso, ya que en determinadas circunstancias normales de funcionamiento se purgará una pequeña cantidad de agua en la misma.
El café con leche sale demasiado frío	Puede que la leche no se haya calentado lo suficiente.	Asegúrate de que la leche se caliente correctamente durante la texturización. Consulta Sugerencias para texturizar la leche.
No sale vapor del tubo de vapor	La punta del tubo de vapor está bloqueada.	Consulta Cuidado y limpieza para ver los métodos de limpieza.
	No hay agua en el depósito de agua.	Llena el depósito con agua. Deja correr el agua caliente por el tubo de vapor para asegurarte de que fluye agua.
	La cafetera espresso tiene incrustaciones.	Se requiere un ciclo de descalcificación. Consulta Ciclo de descalcificación.
El tubo de vapor hace un ruido chirriante	Punta del tubo de vapor demasiado dentro.	Baja la jarra de leche. Asegúrate de que la punta del tubo de vapor está colocada correctamente (justo por debajo de la superficie de la leche) al texturizar. Consulta Sugerencias para texturizar la leche.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
Poca espuma al texturizar	La punta del tubo de vapor está mal colocada en la jarra de leche.	Asegúrate de que la punta del tubo de vapor está colocado correctamente (justo por debajo de la superficie de la leche) al texturizar. Consulta Sugerencias para texturizar la leche.
	La leche no es fresca.	Asegúrate de que la leche utilizada es fresca.
	La leche está demasiado caliente.	Asegúrate de empezar a texturizar con leche a unos 4°C.
	Tipo de jarra de leche utilizada.	Para obtener los mejores resultados de texturizado, utiliza una jarra de leche de acero inoxidable fría.
	La leche se ha hervido.	Comienza de nuevo con leche fresca y fría. Calienta hasta que puedas sujetar la jarra de leche sólo unos 3 segundos, 60-65°C.
	La leche hace burbujas en lugar de microespuma.	Asegúrate de que la punta del tubo de vapor esté bien colocada al texturizar. Da un golpecito con la jarra contra la encimera al terminar para liberar las burbujas de aire atrapadas. Consulta Sugerencias para texturizar la leche.
	La leche no toma suficiente aire.	Mantén la punta del tubo de vapor justo bajo la superficie de la leche.
El ajuste de molido óptimo produce un espresso subextraído	Las muelas nuevas se van asentando. Esto es normal durante los primeros usos.	Gira la tolva para café en grano en el sentido de las agujas del reloj en pequeños incrementos para obtener una molienda más fina.
	Los granos de café pierden frescura.	Ajusta la molienda para obtener una extracción óptima.
	No se utiliza suficiente café molido.	Rellenar con más café molido.
	El café no está suficientemente prensado (compactado).	Prénsalo con más firmeza. Consulta la sección Guía de extracción de espresso.
No sale café molido por la salida del molinillo	No hay granos de café en la tolva para café en grano.	Llena la tolva para café en grano con granos de café recién tostados.
	La tolva no está bien instalada y las tapas no están totalmente abiertas.	Gira la tolva para café en grano en el sentido de las agujas del reloj. En la posición de molienda 30, las tapas de la tolva se abren completamente.
	La cámara de molienda o la salida están bloqueadas.	El molinillo necesita limpieza. Consulta Cuidado y limpieza.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
El café molido es grueso cuando está en el ajuste de molido fino	Ajuste de molienda incorrecto.	Ajusta la configuración de molido girando la tolva para café en grano. Consulta Consejos para la molienda y la extracción.
	Muela superior mal asentada. El café en grano o molido queda atrapado alrededor y debajo de la muela superior.	Es necesario quitar la rejilla superior y limpiar las zonas, antes de volver a instalarla.
	Es necesario calibrar el molinillo.	Consulta Recalibrado del molinillo.
No se puede ajustar el nivel de molienda	La tolva para café en grano no está asentada correctamente.	Retira la tolva para café en grano y vuelve a instalarla.
	El café en grano o molido queda atrapado alrededor de la muela superior o de la boca del molinillo.	Retira la tolva para café en grano y la rejilla superior. Utiliza el cepillo de limpieza o el aspirador según sea necesario para eliminar los granos de café o el café molido suelto.
La tolva para café en grano no se puede bloquear en su posición	La boca del molinillo no está alineada con la tapa superior.	Asegúrate de que las marcas de la tapa superior y del molinillo están alineadas.
	El café en grano o molido queda atrapado en la rejilla superior o en la boca del molinillo.	Retira la tolva para café en grano y la rejilla superior. Utiliza el cepillo de limpieza o el aspirador según sea necesario para eliminar los granos de café o el café molido suelto.
	La muela superior no está asentada correctamente.	Asegúrate de que la rejilla superior está correctamente alineada y de que el mango esté plegado hacia abajo.
La muela superior no se asienta correctamente en la boca del molinillo	El café en grano o molido queda atrapado alrededor y debajo de la muela superior.	Retira la muela superior y vuelve a colocar la tolva para café en grano. Sujeta la tolva para café en grano con la mano, no la gires. Inserta el portafiltro en el soporte de molienda y presiona hacia abajo para activar el molinillo. Los granos de café caerán por la salida de molido.
	La muela superior no está asentada correctamente.	Asegúrate de que la rejilla superior está correctamente alineada y de que el mango esté plegado hacia abajo.
Las muelas del molinillo tienen pequeñas manchas y marcas	Estas forman parte del proceso de templado (para una mayor durabilidad). Estas marcas no afectan al rendimiento del molinillo ni al sabor del espresso.	No es necesaria ninguna acción.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
La cafetera espresso se apaga sola	La cafetera espresso pasará al modo de espera después de 20 minutos para ahorrar energía.	Pulsa el interruptor de encendido/apagado hacia abajo para reactivar la máquina.
El molinillo no funciona después de moler mucho café y el icono de molienda parpadea	El molinillo se ha sobrecalentado.	Espera 6 minutos. Una vez finalizado el ciclo de enfriamiento automático, la máquina estará lista para ser utilizada de nuevo.
La máquina emite un pitido y el icono del molinillo parpadea al intentar utilizarlo	Parpadeo rápido del icono y 3 pitidos: el molinillo se ha sobrecalentado.	Espera 6 minutos. Una vez finalizado el ciclo de enfriamiento automático, la máquina estará lista para ser utilizada de nuevo.
	El icono parpadea más lento y emite un pitido durante 3 segundos: la tolva para café en grano no está bien instalada.	Instala correctamente la tolva para café en grano.
No es posible dispensar espresso y agua caliente al mismo tiempo	Inicialmente el sistema de calentamiento con tecnología Thermoblock doble y dos bombas permite dispensar a la vez café espresso o agua caliente y vapor.	Termina de preparar el espresso antes de añadir el agua caliente.
No todas las luces se encienden al encender el aparato	Cuando se enciende inicialmente la unidad entrará en un modo de calentamiento, durante este tiempo la luz de encendido parpadeará.	Espera hasta que la unidad se caliente, la luz de encendido deje de parpadear y la pantalla se ilumine.
La cantidad de molienda dispensada es excesiva o insuficiente	Los ajustes de fábrica del molinillo no coinciden con sus preferencias personales.	El molinillo puede detenerse en cualquier momento durante el proceso de molido dando un golpecito hacia abajo en el asa del portafiltro en caso de sobredosisificación.
		Si la cantidad de café molido dispensada es demasiado pequeña, puede aumentarse la cantidad de café molido en el portafiltro presionando hacia abajo el asa del portafiltro para activar manualmente el molinillo. Suelta el asa cuando la cantidad de molido sea la correcta.
		El volumen de suministro del molinillo puede personalizarse según necesidades, consulta la sección "Cómo optimizar tu espresso".
	Se seleccionó un doble tiro de molienda en lugar de uno simple.	Asegúrate de que aparezca "1" en la posición de ajuste de molido (1C).

SUGERENCIAS PARA LA MOLIENDA, EL PRENSADO Y LA PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Calibrado

Configurar la Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima para preparar un espresso perfecto es algo que difícilmente conseguirás a la primera vez. Los baristas realizan una operación denominada "calibración" que se lleva a cabo cada vez que se modifica una variable, como utilizar una nueva bolsa de café en grano, y que a menudo se realiza al comienzo de cada jornada.

El proceso de ajuste no es complicado, pero pueden ser necesarias varias repeticiones para encontrar la molienda óptima y el espresso perfecto.

Hay 3 variables clave que controlar al calibrar la máquina:

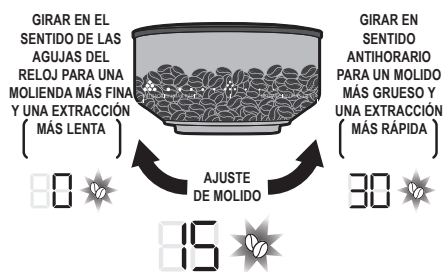
1. Cantidad de café: tu Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima se asegurará de que esto se mantenga constante espresso a espresso, ya que dosificará automáticamente la cantidad correcta para la taza seleccionada.
2. Fuerza del prensado: se obtienen los mejores resultados con un prensado manual, pero es necesario un poco de práctica para aplicar siempre la misma fuerza. Prueba a utilizar una báscula de cocina, presionando para aplicar una fuerza de 10-15 kg.
3. Tamaño de molido del café: esta es la variable que ajustaremos al "calibrar".

Prepara tu espresso como se indica en la guía ilustrada, empezando con un tamaño de molido 15.

El tiempo de extracción debe oscilar entre 25 y 30 segundos para una dosis doble.

Si la extracción lleva más tiempo, la molienda es demasiado fina. Si la extracción es más corta, la molienda es demasiado gruesa. Aumenta o disminuye el tamaño de la molienda según sea necesario.

Cuando prepares un espresso en 25-30 segundos, habrás identificado el ajuste correcto de molido para la máquina y los granos específicos.



Ejemplos de optimización de la calibración del espresso

Ejemplo 1. Molienda de un espresso doble.

La extracción termina de dispensarse en 15 s. El agua fluye con demasiada facilidad a través del café molido, y el café estará subextraído y tendrá un color claro.

- Reduce el tamaño de la molienda a un ajuste más fino y prensa con la misma presión. Cuando el café se dispense en 25- 30s el espresso estará perfectamente tirado.

Ejemplo 2. Molienda de un espresso doble.

La extracción termina de dispensarse en 45 s. El agua atraviesa con dificultad el café y éste gotea lentamente del portafiltro. El café estará sobreextraído y tendrá un color muy oscuro.

- Aumenta el tamaño de la molienda a un ajuste más grueso y prensa con la misma presión. Cuando el café se dispense en 25 - 30s el espresso estará perfectamente tirado.

SUGERENCIAS PARA LA PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Agua caliente

Si deseas preparar una bebida larga a base de espresso, puedes añadir agua caliente adicional utilizando la salida de agua caliente (H). El caudal de agua se activa girando la perilla en sentido antihorario.



Aparecerá el icono de agua caliente y saldrá agua. Para detener el flujo de agua, basta con volver a colocar el dial en posición vertical.

Nota: Gracias al sistema de calentamiento con tecnología Thermoblock doble y dos bombas, es posible espumar leche y dispensar agua caliente a la vez.

Alertas de depósito vacío o con poca agua

Tu Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima controla el nivel de agua en el depósito y tiene dos niveles de alerta:



Alerta de nivel bajo de agua: tu Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima emitirá un pitido y se iluminará la alerta de nivel bajo de agua.

- Esto indica que el nivel de agua en el depósito ha descendido por debajo de lo que se necesitará para las siguientes extracciones. Si la alerta se produce a mitad de la preparación del café, habrá agua de sobra para tus necesidades, sólo tienes que rellenar antes del siguiente uso.

Alerta de depósito vacío: cuando se quede sin agua, tu Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima emitirá tres pitidos y mostrará "-". Dependiendo de la operación que se esté realizando, el;



El icono del portafiltro parpadeará,



El icono de agua caliente parpadeará,



o el icono de vapor parpadeará.

- Esto significa que la Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima se ha quedado sin agua y hay que rellenarla inmediatamente. Una vez rellenada, asegúrate de que la perilla esté en posición vertical y pulsa el botón de extracción simple, doble o manual para que la unidad cargue su sistema interno con agua antes de que el icono parpadeante se apague.

Filtración del agua

El sistema de filtración del agua por carbón vegetal ayuda a que el café sepa mejor reduciendo las impurezas.

- Cuando se cambie el filtro del agua, la perilla del calendario puede ajustarse al mes en que se cambió el filtro como recordatorio.

- Se recomienda sustituir el filtro cada mes para optimizar el sabor del café.

SUGERENCIAS PARA TEXTURIZAR LA LECHE

Nota: Al integrar dos calentadores y dos bombas la Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima, puede espumar leche al mismo tiempo que el espresso, o dispensar a la vez agua caliente.

Texturizar la leche es vaporizarla.

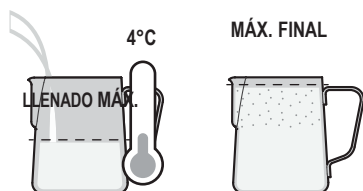
Elementos clave de la leche texturizada

La leche que se ha texturizado correctamente tiene una microespuma espesa y rica con un brillo sedoso. El texturizado consiste en calentar y airear la leche con vapor. Son fundamentales aspectos como la colocación del tubo de vapor, cuándo ajustar la posición de la jarra de leche, y alcanzar la temperatura correcta. Sigue los pasos que se indican a continuación para crear microespuma para café.

1. Llena la jarra de leche

Echa leche fría a unos 4°C en una jarra de acero inoxidable limpia y fría. Llena hasta el borde inferior de la boquilla.

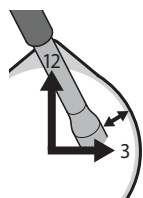
Nota: El volumen de leche aumentará o se "estirará" durante el texturizado, así que no llenes demasiado la jarra.



Nota: Gracias al sistema de calentamiento, no hay periodo de calentamiento del vapor, sino que éste está disponible a demanda.

2. Coloca la jarra

Introduce el brazo del tubo de vapor en la boquilla de la jarra en la posición de las 12 en punto, con la punta del tubo de vapor en la leche en la posición de las 3 en punto, a un dedo de distancia del borde de la jarra. Mantén la punta del tubo de vapor justo debajo de la superficie de la leche. Gira la perilla de nuevo para empezar a texturizar. Debe crearse un remolino en la jarra.



3. Sonido

La forma de introducir el aire en la leche determina la consistencia de la espuma. Si se incorpora mucho aire a la leche, la espuma tendrá burbujas demasiado grandes. Al introducir el aire en la leche de forma controlada y suave, indicado por un suave silbido, se garantiza que la leche tenga una fina microespuma aireada.

Consejo de barista: Sonidos de texturización de la leche

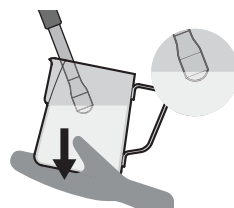
Gorgoteo - Punta no lo suficientemente profunda, sube la Jarra.

Silbido suave - Correcto para café con leche.

Chirrido - Punta demasiado profunda, baja la Jarra.

4. Mantén la posición de la punta del tubo de vapor

A medida que el vapor calienta y texturiza la leche, aumenta su volumen, subiendo el nivel de la leche en la jarra. Mientras esto ocurre, sigue el nivel de la leche bajando la jarra, manteniendo la punta del tubo de vapor justo por debajo de la superficie de la superficie.



SUGERENCIAS PARA TEXTURIZAR LA LECHE

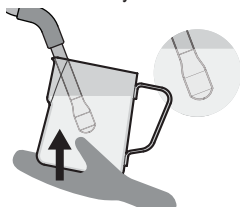
Nota: Si se utiliza una bebida no láctea, será necesario realizar algunos ajustes en la técnica.

5. Cantidad de espuma

Crea la cantidad de microespuma que desees. Tradicionalmente, los capuchinos tienen más microespuma que los flat whites.

6. Sumerge la punta

Después de crear la cantidad de espuma deseada, sumerge el tubo de vapor hasta la mitad en la leche. Así se calienta toda la leche de forma homogénea y la hace subir en lugar de aire. De este modo, la leche y la espuma se mezclan, lo que la hace más densa y suave.



7. Temperatura correcta

Una indicación de que se ha alcanzado la temperatura correcta de la leche es cuando la base de la jarra sólo se puede tocar cómodamente durante unos 3 segundos sin quemarse.

Consejo de barista: Temperatura de la leche

Baja - Si no se calienta lo suficiente, estará tibia y con poca textura.

Óptima - Consulta la tabla siguiente.

Alta - Si se calienta durante demasiado tiempo, empezará a hervir a unos 72°C y tendrá un sabor a quemado, perdiendo toda la textura.

Leche	Temperatura
Entera y desnatada	60-65°C
Almendra	55-65°C
Soja	55-60°C
Coco	65-70°C

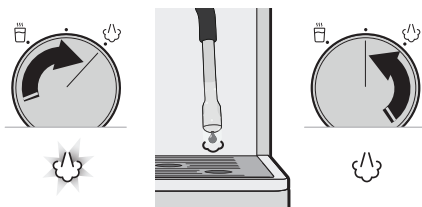
Nota: Las recomendaciones anteriores pueden variar de una marca de leche a otra y en función de tus preferencias gustativas.

8. Limpia el tubo de vapor

Limpia el brazo y la punta del tubo de vapor con un paño limpio y húmedo para eliminar cualquier resto de leche.

9. Purgado del tubo de vapor

Cuando se haya alcanzado la temperatura correcta de la leche, gira la perilla a la posición vertical y retira la jarra del tubo de vapor. Coloca la jarra de leche a un lado. Coloca el tubo de vapor sobre la bandeja de goteo. Gira la perilla hasta la posición durante unos segundos y vuelve a colocarlo en posición vertical. Esto eliminará la leche que haya sido aspirada por la punta del tubo de vapor.

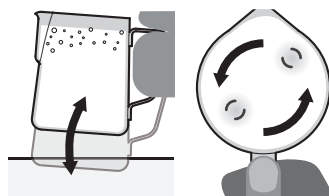


10. Dale un golpecito y gira la jarra

Un pequeño golpecito de la jarra sobre la mesa ayuda a liberar las burbujas de aire más grandes. Al girarla, la leche y la espuma se combinan para obtener una consistencia uniforme y un aspecto sedoso.

11. El toque final

Vierte la leche de la jarra en la taza con un movimiento constante.



CÓMO OPTIMIZAR TU ESPRESSO


Personalizable - Volúmenes de disparo

La Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima cuenta con Control Volumétrico de Disparo Automático.

Extrae la cantidad justa de espresso y se detiene automáticamente.

 Extrae 1 taza de espresso.

 Extrae 2 tazas de espresso.

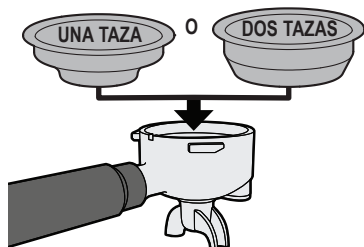
 Vierte agua durante 99 segundos.

En cualquier momento durante la extracción del espresso, puedes detener la extracción pulsando de nuevo el mismo botón.


Puedes ajustar los volúmenes de extracción predeterminados a tu gusto particular del café.

Personalizar - Una o dos tazas

- Introduce el filtro adecuada en el portafiltro.
- Rellena con café molido y prénsalo.



- Inserta el portafiltro en el cabezal de colado.

 - Mantén pulsado el BOTÓN de doble disparo durante 3 segundos.

- Los iconos de los botones de una dosis o dos parpadearán para indicar que está en modo personalizado.


- PULSA el botón del volumen de disparo que desees personalizar (simple o doble), el otro botón se apagará.

- MANTÉN PRESIONADO el botón seleccionado y comenzará a extraerse el espresso. El TEMPORIZADOR DE EXTRACCIÓN comienza a contar.

- Cuando alcances el volumen de disparo deseado, suelta el botón seleccionado para detener el flujo. Se detendrá la extracción del expreso.

- La máquina emitirá un pitido y la LUZ dejará de parpadear.

- Se ha guardado el nuevo volumen de espresso.

 - Pulsa el botón de preparación manual y la máquina volverá al estado LISTO.

CÓMO OPTIMIZAR TU ESPRESSO

Personalizable - Temperatura de la extracción

Puedes ajustar la temperatura del agua utilizada para la extracción del espresso, en incrementos de 2°C, para adaptarse a los diferentes tipos de granos de café tostados y a las preferencias personales.

• Ajuste de la temperatura de extracción



- Partiendo del estado LISTO, mantén pulsado el BOTÓN MANUAL durante 3 segundos. La luz del BOTÓN MANUAL emitirá un pitido y la luz comenzará a parpadear.

Aparecerá la temperatura programada en ese momento.

Nota: La LUZ MANUAL continuará parpadeando para indicar que se encuentra en un modo personalizado.

La temperatura puede ajustarse en incrementos de 2 grados C:



- Pulsa el botón de doble disparo para aumentar la temperatura.



- Pulsa el botón de un shot o disparo para disminuir la temperatura.

- El temporizador de extracción mostrará la temperatura correspondiente.



- Para guardar la temperatura seleccionada pulsa el BOTÓN MANUAL.

Personalizable - Perfil de preinfusión de la extracción

Puedes elegir entre tres perfiles de preinfusión para adaptarlo a tus preferencias personales.



- **Preinfusión suave:** Se introducen pequeñas cantidades definidas de agua en el disco de café prensado, añadiendo suavemente humedad para que el café molido se ablande y prepare para un flujo de agua constante. Para un espresso de sabor equilibrado. Esta es la configuración predeterminada del perfil.



- **Preinfusión diferenciada:** Se libera una única dosis de agua en el disco de café prensado, seguida de un breve periodo de reposo y, a continuación, un flujo de agua constante. Para un espresso de sabor más penetrante.



- **Preinfusión constante:** Aporta un caudal de agua constante y estable de principio a fin. Para un espresso de sabor más intenso.

Acceso al modo personalizado de pre-infusión

- La Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima está ENCENDIDA y en estado LISTO.



- Mantén pulsado el botón para una taza durante 3 segundos. La máquina emitirá un pitido y el indicador para una taza comenzará a parpadear.

CÓMO OPTIMIZAR TU ESPRESSO

- Se mostrará el perfil de pre-infusión actual.

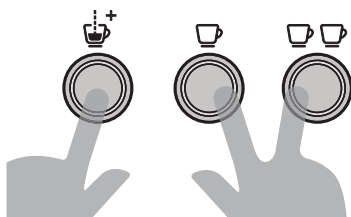
- Puedes recorrer los ajustes preprogramados pulsando el botón de un disparo.



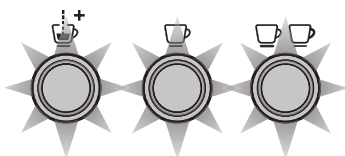
- Para guardar el perfil seleccionado pulsa el BOTÓN MANUAL.

Restaurar - ajustes de fábrica

- Mantén pulsados los 3 BOTONES DE EXTRACCIÓN al mismo tiempo durante 3 segundos.



- La Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima emitirá un pitido y las 3 LUCES DEL BOTÓN DE EXTRACCIÓN parpadearán a la vez.



- Se han restablecido los volúmenes de espresso por defecto.

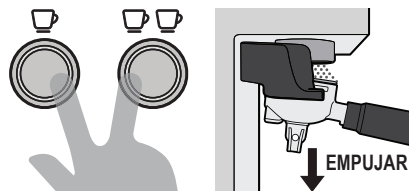
- La Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima volverá al estado LISTO.

Personalizable - Ajustes del tiempo de molienda

Debido a una serie de razones, como un cambio de tipo de grano de café, puede ser que desees ajustar la configuración de fábrica para la cantidad de café dispensado para cada dosis. Ajustando el molinillo de la siguiente manera cambiarán los 30 ajustes de posición del molinillo al mismo tiempo, aumentando o disminuyendo el tiempo de funcionamiento del molinillo proporcionalmente.

Nota: Si desees añadir una pequeña cantidad adicional de café, no tienes que ajustar la configuración como se describe a continuación, simplemente puedes rellenar el portafiltro utilizando la función de molido manual del molinillo (empuja el asa del portafiltro hacia abajo y mantenlo presionado).

- Partiendo del estado LISTO, mantén pulsados al mismo tiempo los botones de preparación de una y dos dosis mientras presionas simultáneamente hacia abajo el asa del portafiltro durante 3 segundos.



CÓMO OPTIMIZAR TU ESPRESSO

- La máquina emitirá un pitido, el icono de molido parpadeará y se mostrará una de las siguientes opciones:

- a. Si es la primera vez que la Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima se ajusta fuera de los valores de fábrica, el temporizador de extracción (9) mostrará '0'.



- b. Si la Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima se ha ajustado previamente a partir de los valores de fábrica, se mostrará esa cifra en su lugar. Los números de -9 a 9 representan nominalmente un rango de ajustes posibles de molido. Ajustando el número más hacia -9 se reducirá el volumen de café que se dispensa para todos los ajustes de molido (0-30), y aumentando el número más hacia 9 aumentará el volumen de café que se dispensa para todos los ajustes de molido (0-30).



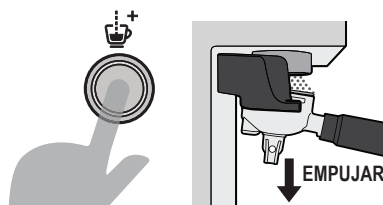
- Una vez realizado el ajuste correcto, pulsa el botón manual, la Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima emitirá un pitido y se guardarán los tiempos ajustados.

Personalizable - Recalibrado del molinillo

A medida que las muelas del molinillo se desgastan, el espacio entre ellas aumenta ligeramente, lo que hace que el tamaño de los posos aumente ligeramente, y que el espresso aparezca subextraído. Si esto se convierte en un problema, es posible que desees volver a calibrar el molinillo. Para ello:



- Partiendo del estado LISTO, mantén pulsado el botón de preparación manual durante 3 segundos mientras presionas hacia abajo el asa del portafiltro al mismo tiempo.



- La máquina emitirá un pitido y el icono de molido comenzará a parpadear, apareciendo en la pantalla la posición actual del ajuste de molido.



CUIDADO Y LIMPIEZA - CAFETERA ESPRESSO

El proceso de elaboración del espresso consiste en extraer los aceites de los granos de café. Con el tiempo se acumulan depósitos de café y aceites que afectan al sabor del café y al funcionamiento de la cafetera espresso.

Purgar agua por el cabezal de colado y el tubo de vapor, antes y después de preparar cada café, es la forma más fácil de mantener limpia tu cafetera espresso.

Accesorios de limpieza y piezas desmontables

- No sumerjas el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Limpia las piezas en agua tibia con un detergente suave, aclara y seca.

Nota: No utilices productos de limpieza alcalinos, abrasivos o estropajos metálicos, ya que rayarían la superficie de las piezas.

Piezas aptas para lavavajillas:

- Jarra de leche de acero inoxidable
- Bandeja recogegotas de acero inoxidable
- Filtros simples de 1 y 2 tazas
- Filtros presurizados de 1 y 2 tazas
- Disco de limpieza

Piezas aptas para lavavajillas SOLO PARA ESTANTE SUPERIOR:

- Muela superior de acero inoxidable endurecido
- Recipiente de molienda

Piezas NO aptas para lavavajillas:

- Depósito de agua
- Portafiltro
- Tolla para café en grano
- Bandeja de goteo
- Aplanador
- Pasador de limpieza
- Cepillo de limpieza

Limpieza de la placa calefactora y el exterior

• En caso necesario

- Limpia la máquina con un paño suave humedecido con un detergente suave y sécala.

PRECAUCIÓN: Para evitar daños en el aparato, no utilices productos de limpieza alcalinos, abrasivos ni estropajos metálicos.

Limpieza de la bandeja recogegotas y el recipiente de molienda

• En caso necesario

- Vacía el agua si aparece el indicador rojo de nivel de agua a través de la rejilla de acero inoxidable; de lo contrario, el agua rebosará.

Nota: Con el tiempo, es normal que el interior de la bandeja de goteo y el depósito de molienda se manchen con los aceites del café molido.

• Semanal

- Limpia en agua tibia con un detergente suave, aclara y seca.
- Limpieza del portafiltro y los filtros.

• Cada vez

- Lávalos después de cada uso y acláralos con agua tibia bajo el Salida.

• A intervalos regulares

- En agua tibia jabonosa con un detergente suave, aclarar y secar.
- Limpieza del cabezal de ducha y de colado.

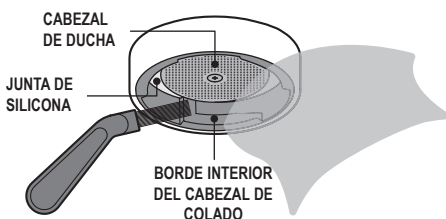
CUIDADO Y LIMPIEZA - CAFETERA ESPRESSO

• Cada vez

- Deja pasar agua antes de preparar un espresso.

• Semanal

- Purga el agua por el cabezal de colado pulsando el BOTÓN DE UNA DOSIS.
- Deja correr el agua hasta que se detenga.
- Con el cepillo de limpieza, elimina los restos de café molido del borde interior del cabezal de colado y de la junta de silicona. Limpia el cabezal de ducha con un paño húmedo.



Pastilla de limpieza

Las pastillas de limpieza son perfectas para eliminar la acumulación de aceite de café y prolongar así la vida útil de la cafetera. Las pastillas de limpieza para cafeteras espresso pueden adquirirse en Internet.

Ciclo de limpieza

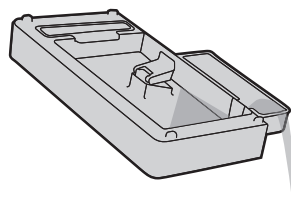


La LUZ DE LIMPIEZA se enciende para indicar que se requiere un Ciclo de Limpieza.

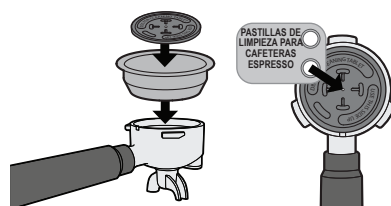
El ciclo de limpieza tarda unos 7 minutos en completarse.

• Preparación del ciclo de limpieza

- Asegúrate de que hay al menos 1 litro de agua en el depósito.
- Vacía la bandeja de goteo y vuelve a colocarla.



- La máquina está encendida y en estado LISTO.
- Coloca el filtro de 2 tazas y el disco de limpieza en el portafiltro.
- Coloca una pastilla de limpieza en el centro del disco de limpieza, en el espacio previsto para ello.



- Inserta el portafiltro en el cabezal de colado.

• Iniciar el ciclo de limpieza



- Mantén pulsados a la vez los botones MANUAL y DOBLE TIRO durante 3 segundos. La Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima emitirá 3 pitidos y se iniciará el ciclo de limpieza.

Nota: Se puede salir del ciclo de limpieza en cualquier momento pulsando el BOTÓN MANUAL.



- La LUZ DE LIMPIEZA parpadea durante el ciclo de limpieza.

CUIDADO Y LIMPIEZA - CAFETERA ESPRESSO

- El agua se purgará en la bandeja de goteo y saldrán pequeñas cantidades de agua por las boquillas del portafiltro.

• Ciclo de limpieza completado



- La Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima emitirá un pitido y la LUZ DE LIMPIEZA dejará de parpadear.

- La Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima volverá al estado LISTO.

- Retira el portafiltro del cabezal de colado. Comprueba que la pastilla se ha disuelto.

Nota: Si la pastilla no se ha disuelto, vuelve a insertar el portafiltro en el cabezal de colado, vacía la bandeja de goteo y vuelve a colocarla. Repite la sección "Iniciar el ciclo de limpieza".

• Ciclo de Limpieza

- Purga el cabezal de colado pulsando el BOTÓN de una taza. Debería salir agua.

- Deja correr el agua hasta que se detenga.

- Lava la bandeja recogegotas, el portafiltro y el disco de limpieza en agua tibia con un detergente suave, aclara y seca.

Limpieza del tubo de vapor

• Cada vez

- Limpia el tubo de vapor con un paño húmedo. (consulte la Guía de preparación del café en la página 13).

- Después de texturizar la leche, purgue el tubo de vapor girando la perilla a AGUA CALIENTE durante 1-2 segundos.

• 2-3 meses

- Sumerge el tubo de vapor en la jarra de leche durante toda la noche con agua tibia y una pastilla limpiadora.



- Por la mañana, retira la jarra y enjuágala asegurándote de que se han eliminado todos los restos de la solución.

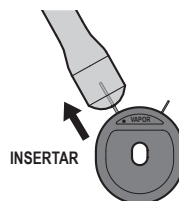
- Limpia el tubo de vapor con un paño húmedo asegurándote de que se han eliminado todos los restos de la pastilla limpiadora.

- Deja que salga vapor por el tubo de vapor durante 40 segundos.

• Desobstrucción del tubo de vapor

Si la punta del tubo de vapor se obstruye con restos de leche:

- Inserta el pasador de limpieza 'VAPOR' más grueso por el orificio de la punta del tubo de vapor y retíralo.

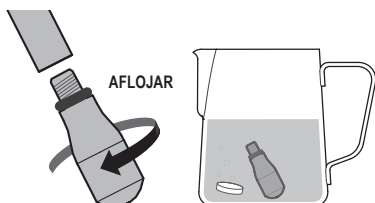


- Deja que salga vapor por el tubo de vapor durante 40 segundos.

• El tubo de vapor sigue bloqueado:

Desenrosca la punta del tubo de vapor y déjala en remojo toda la noche en la jarra de leche con agua tibia y una pastilla de limpieza.

CUIDADO Y LIMPIEZA - CAFETERA ESPRESSO



- Por la mañana, enjuaga la jarra y la punta del tubo de vapor bajo el Salida para asegurarte de que se han eliminado todos los restos de la pastilla limpiadora.
- Utiliza el pasador de limpieza 'Vapor' más grueso para limpiar la punta del tubo de vapor.
- Asegúrate de que la junta tórica roja está presente y no está dañada.
- Vuelve a enroscar la punta del tubo de vapor en el brazo del mismo.
- Deja que salga vapor por el tubo de vapor durante 40 segundos.

Limpieza de los filtros

• 2-3 meses

Mantén a remojo en la jarra de leche la o los filtros durante la noche con agua tibia y una tableta limpiadora.



- Por la mañana, enjuaga la jarra y los filtros con agua corriente, asegurándote de que se hayan eliminado todos los restos de la pastilla limpiadora.

- Coloca un filtro en el portafiltro (sin café) e insértalo en el cabezal de colado.

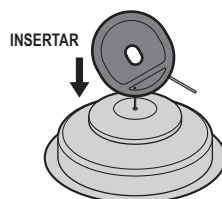
- Pulsa el BOTÓN DE UNA DOSIS.

- Deja correr el agua hasta que se detenga.

• Desbloqueo de los filtros de pared doble

Si la canasta de filtros de pared doble (si se suministra) se obstruye con café:

- Inserta el pasador de limpieza 'FILTRO' más fino en el orificio de salida y retíralo.



- Coloca los filtros en el portafiltro (sin café) e insértalo en el cabezal de colado.

- Pulsa el BOTÓN de una taza.

- Deja correr el agua

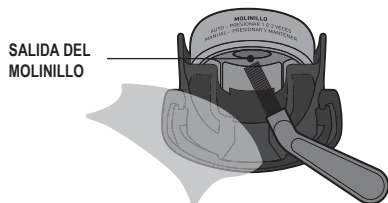
CUIDADO Y LIMPIEZA - MOLINILLO

Las muelas cónicas se utilizan para moler los granos de café a un tamaño adecuado para la extracción del espresso. Con el tiempo se acumulan depósitos de molido y aceite que afectan al sabor del espresso y al funcionamiento del molinillo integrado.

Limpeza del soporte de molienda y la salida del molinillo

• Semanal

Retira los restos de café molido del soporte de molienda y de la salida del molinillo con el cepillo de limpieza, limpia con un paño húmedo y seca después con un paño seco.



Limpeza de la tolva para café en grano

• 2-3 meses

Si el molinillo se utiliza con frecuencia (todos los días), es necesario limpiar la tolva para café en grano para garantizar el mejor rendimiento.

PRECAUCIÓN: Para evitar daños en el aparato, no utilices productos de limpieza alcalinos, abrasivos ni estropajos metálicos.

ADVERTENCIA: No sumerjas la máquina en agua.

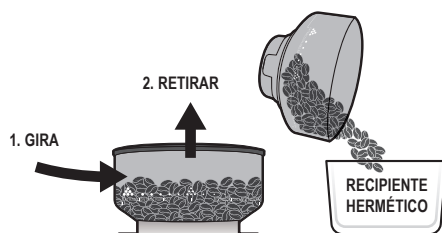
• Preparación para la limpieza de la tolva para café en grano

- Apaga la máquina, desconéctala y desenchúfala de la toma de corriente.
- Anota el ajuste de molido actual (para utilizarlo como punto de partida después de la limpieza).

• Quitar y limpiar la tolva para café en grano

- Gira la tolva para café en grano completamente en sentido antihorario para cerrar las tapas de la tolva y desbloquearla.

Retira la tolva para café en grano de la boca del molinillo y guarda los granos restantes en un recipiente hermético para conservar su frescura.

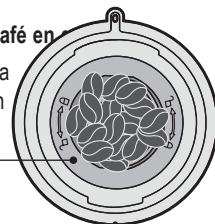


- Lava la tolva para café en grano con agua tibia y jabón, enjuágala y sécala. Deja reposar la tolva para café en grano para que se seque al aire antes de volver a colocarla.

• Sustituir la tolva para café en grano

- Asegúrate de que no haya café en grano o molido en la boca del molinillo.

SIN CAFÉ EN GRANO Y MOLIDO



Nota: Los granos de café y los granos molidos atrapados bajo la muela superior pueden impedir que ésta se inserte correctamente y que la tolva de café en grano no encaje correctamente. Consulta "Limpeza de la muela superior" para obtener instrucciones sobre el vaciado del sistema de molienda.

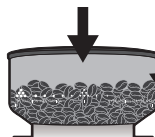
- Asegúrate de que la guía de la tolva está alineada con las líneas blancas verticales de la base de la tolva.
- Alinea e inserta la tolva para café en grano en la boca del molinillo y empujando firmemente hacia abajo, gira en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla en su sitio y abrir la guía de la tolva.

CUIDADO Y LIMPIEZA - MOLINILLO

1. ALINEAR GUÍA DE TOLVA



2. INSERTAR



3. GIRA



- Restablecer el ajuste de molido anotado antes de la limpieza.

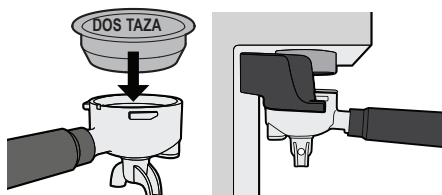
Limpieza y desatasco de las muelas, la boca, la cámara de molienda y la salida del molinillo

• 1-2 meses

Si el molinillo se utiliza con frecuencia (todos los días), es necesario limpiar las muelas para garantizar el mejor rendimiento del molinillo integrado. La limpieza regular ayuda a las muelas a obtener resultados de molido uniformes, lo que es especialmente importante al moler granos de café para espresso.

• Moler demasiado café

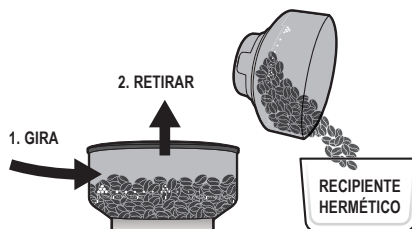
- La máquina está encendida y en estado LISTO.
- Anota el ajuste de molido actual (para utilizarlo como punto de partida después de la limpieza).
- Inserta el filtro de dos tazas en el portafiltro.
- Inserte el portafiltro en el soporte de molienda.



- Gira la tolva para café en grano completamente en sentido antihorario para cerrar las tapas de la tolva y desbloquearla. La tolva para café en grano se levantará ligeramente.
- Retira el portafiltro y desecha los residuos de molido, ya que serán demasiado gruesos para el café espresso.
- Retira la tolva para café en grano de la boca del

molinillo y guarda los granos de café restantes en un recipiente hermético para conservar su frescura.

- Vuelve a colocar la tolva para café en grano y gírela hasta la posición 30. Empuja hacia abajo el portafiltro para activar el molinillo, el resto de granos se muelen y dispensan (oirás el sonido del cambio de motor).
- Girar y extraer de nuevo la tolva de del café en grano
- Retira el portafiltro y desecha los residuos de molido, ya que serán demasiado gruesos para el café espresso.



• Preparación para la limpieza

- Apaga la máquina, desconéctala y desenchúfala de la toma de corriente.

PRECAUCIÓN: Ten cuidado al limpiar las muelas del molinillo, ya que están afiladas.

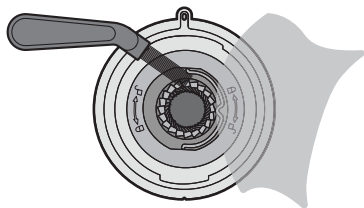
• Limpieza de la muela superior

- Gira para desbloquear y levanta la muela superior de la boca del molinillo con el asa.
- Lava la muela superior en agua tibia y un detergente suave, aclara y seca.

CUIDADO Y LIMPIEZA - MOLINILLO

• Limpieza y desatasco de la muela inferior y la cámara de molienda

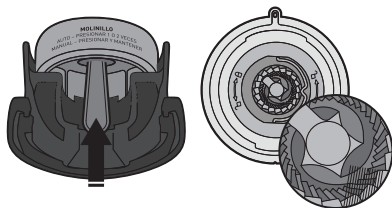
- Utiliza el cepillo de limpieza o un aspirador para limpiar a fondo las piezas y superficies de la cámara de molienda y eliminar los restos de café. Puedes utilizar un paño húmedo para limpiar el interior de la boca del molinillo.
- Dejar secar bien al aire.



ADVERTENCIA: No viertas agua ni ningún otro líquido en la cámara de molienda.

• Limpieza y desatasco de la salida del molinillo

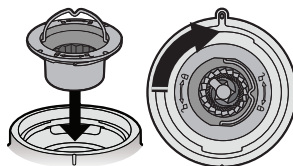
- Introduce el cepillo de limpieza en la salida del molinillo desde abajo, limpiando y cepillando las superficies interiores.
- Si la salida del molinillo está limpia, podrán verse las cerdas del cepillo en la cámara de molienda.



• Cambiar la muela superior

- Identifica los dispositivos de bloqueo en la parte inferior de la muela superior, debajo de los símbolos de candado moldeados.
- Utilizando el asa, inserta la muela superior en la boca del molinillo, asegurándote de que los elementos de bloqueo estén alineados.
- Gira la muela superior unos 30 grados en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla. La muela debe encajar en su posición.

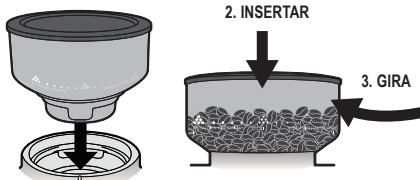
- Cuando esté correctamente asentada, la muela superior quedará a ras de la superficie de la boca del molinillo.



Sustituir la tolva para café en grano

- Asegúrate de que la guía de la tolva esté alineada y de que la lengüeta de la base de la tolva encaje en el recorte de la parte posterior de la carcasa.
- Alinea e inserta la tolva para café en grano en la boca del molinillo y empujando firmemente hacia abajo, gira en el sentido de las agujas del reloj para bloquear en su sitio y abrir la guía de la tolva.
- Restablecer al ajuste de molido anotado antes de la limpieza.
- Rellena la tolva con café en grano.

1. ALINEAR GUÍA DE TOLVA



Nota: Recomendamos encarecidamente que no utilices café torrefacto en tu Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima. Debido al alto contenido de azúcar, el conjunto de las muelas del molinillo se atascará rápidamente.

CICLO DE DESCALCIFICACIÓN – CAFETERA ESPRESSO

Tras un uso continuado, la Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima puede desarrollar una acumulación de depósitos minerales y, por lo tanto, requerir una descalcificación ocasional.

Recomendamos descalcificar la Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima cada 4-6 meses, aunque este periodo dependerá de la dureza del agua y de la frecuencia de uso.

Solución desincrustante

Tienes dos opciones:

A. Pastillas desincrustantes para cafeteras espresso.

o

B. Vinagre blanco y agua tibia.

Ciclo de descalcificación

El ciclo de descalcificación tarda unos 10 minutos en completarse.

Importante: Si el ciclo de descalcificación no se completa o se detiene a mitad de cualquiera de los pasos de descalcificación, tendrás que volver a iniciar el ciclo de descalcificación desde el principio.

Preparación para el ciclo de descalcificación

- Retira el filtro de agua y el soporte del filtro de agua del depósito de agua.

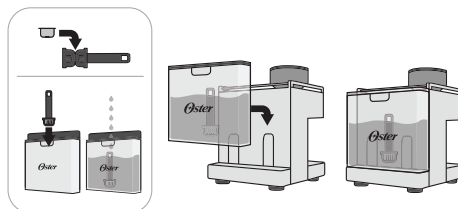
• Llenar el depósito de agua con la solución

A. Llena el depósito de agua con 1 litro de agua caliente. Añade una pastilla descalcificadora. Deja que el comprimido se disuelva por completo.

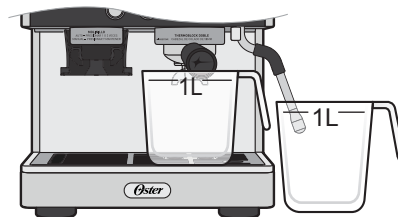
o

B. En un depósito de agua vacío añade 1½ cucharadas de vinagre blanco. Llena el depósito de agua con 1 litro de agua templada. Deja que la solución se mezcle bien.

- Coloca el depósito de agua en su posición.



- Coloca un recipiente de 1 litro debajo del cabezal de colado y del Salida de agua caliente.



• Comprobar potencia

Asegúrate de que:

- El enchufe está insertado en la toma de corriente y encendido.
- La perilla está en posición vertical.
- La máquina Espresso PERFECT BREW MÁXIMA está encendida y en estado LISTO.

• Acceso al ciclo de descalcificación



Mantén pulsados a la vez los botones de extracción manual y una sola taza durante 3 segundos. La Cafetera Espresso Perfect Brew Máxima emitirá 3 pitidos y el icono de limpieza/descalcificación comenzará a parpadear.



- El icono de descalcificación parpadeará durante todo el ciclo de descalcificación.

CICLO DE DESCALCIFICACIÓN – CAFETERA ESPRESSO



Importante: Se puede salir del ciclo de descalcificación en cualquier momento pulsando el BOTÓN DE PREPARACIÓN MANUAL.

Punto 1. Ciclo de descalcificación del portafiltro y del tubo de vapor

- Gira la perilla a la posición VAPOR.



- La LUZ DE VAPOR estará ahora completamente iluminada.

- La bomba se pondrá en marcha y saldrá agua caliente del cabezal de colado y del tubo de vapor. Durante un periodo predefinido, la bomba emitirá diferentes ruidos.

- Cuando deje de salir agua caliente del cabezal de colado y del tubo de vapor, este paso habrá finalizado.

- Para indicar que la máquina ha finalizado este paso, emitirá un pitido y la LUZ DE VAPOR comenzará a parpadear.

- Gira la perilla a la posición vertical, y la luz de vapor se apagará.



- El icono de descalcificación continuará parpadeando.

Pasa al punto 2.

Punto 2. Ciclo de descalcificación del Salida de agua caliente

Gira la perilla a la posición AGUA CALIENTE.

- La LUZ DE AGUA CALIENTE estará ahora completamente iluminada.

- La bomba se pone en marcha y comienza a salir agua caliente por la salida de agua caliente. Durante un periodo predefinido, la bomba emitirá diferentes ruidos.

- Cuando deje de salir agua caliente por la salida de agua caliente, este paso habrá finalizado.

- Para indicar que la máquina ha finalizado este paso, emitirá un pitido y la LUZ DE AGUA CALIENTE comenzará a parpadear.

- Gira la perilla a la posición vertical, y la luz de agua caliente se apagará



- El icono de descalcificación continuará parpadeando.

Pasa al punto 3.

Punto 3. Preparativos para purgar

Importante: Hay un máximo de 5 minutos permitidos para completar este punto antes de que termine el ciclo de descalcificación.

- El tubo de vapor y el cabezal de colado deben purgarse con agua limpia para eliminar la solución desincrustante.

• Aclara el depósito de agua

Retira el depósito de agua y enjuágalo a fondo con agua corriente para que no queden restos de la solución desincrustante.

• Llena el depósito de agua

- Llena el depósito de agua hasta la línea "Max" con agua fría e insértalo en su posición.

• Vacía los recipientes

- Vacía el agua de los recipientes y vuelve a colocarlos.

Pasa al punto 4.

Punto 4. Iniciar purga

- Gira la perilla a la posición VAPOR.

CICLO DE DESCALCIFICACIÓN – CAFETERA ESPRESSO



- La LUZ DE VAPOR estará ahora completamente iluminada.

- La bomba se pondrá en marcha y saldrá agua caliente del cabezal de colado y del tubo de vapor.

- Después de 2 minutos el agua dejará de bombear y la luz de vapor parpadeará.

- Coloca la perilla en posición vertical.



- La LUZ DE AGUA CALIENTE estará ahora completamente iluminada.

- Gira la perilla a la posición AGUA CALIENTE.

- La bomba se pondrá en marcha y saldrá agua caliente por la salida de agua caliente.

- Después de 2 minutos el agua deja de bombear y el Salida de AGUA CALIENTE parpadeará.

- Coloca la perilla en posición vertical.

- El ciclo de descalcificación ha finalizado.

Ciclo de descalcificación completado

- Para indicar la finalización del ciclo de descalcificación, la máquina emite un pitido y el piloto de descalcificación deja de parpadear.

Limpieza del ciclo de descalcificación

- Vacía el agua de los recipientes y límpialos, eliminando bien todos los restos de la solución desincrustante.

- Vuelve a instalar el filtro de agua y el soporte del filtro de agua en el depósito.

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

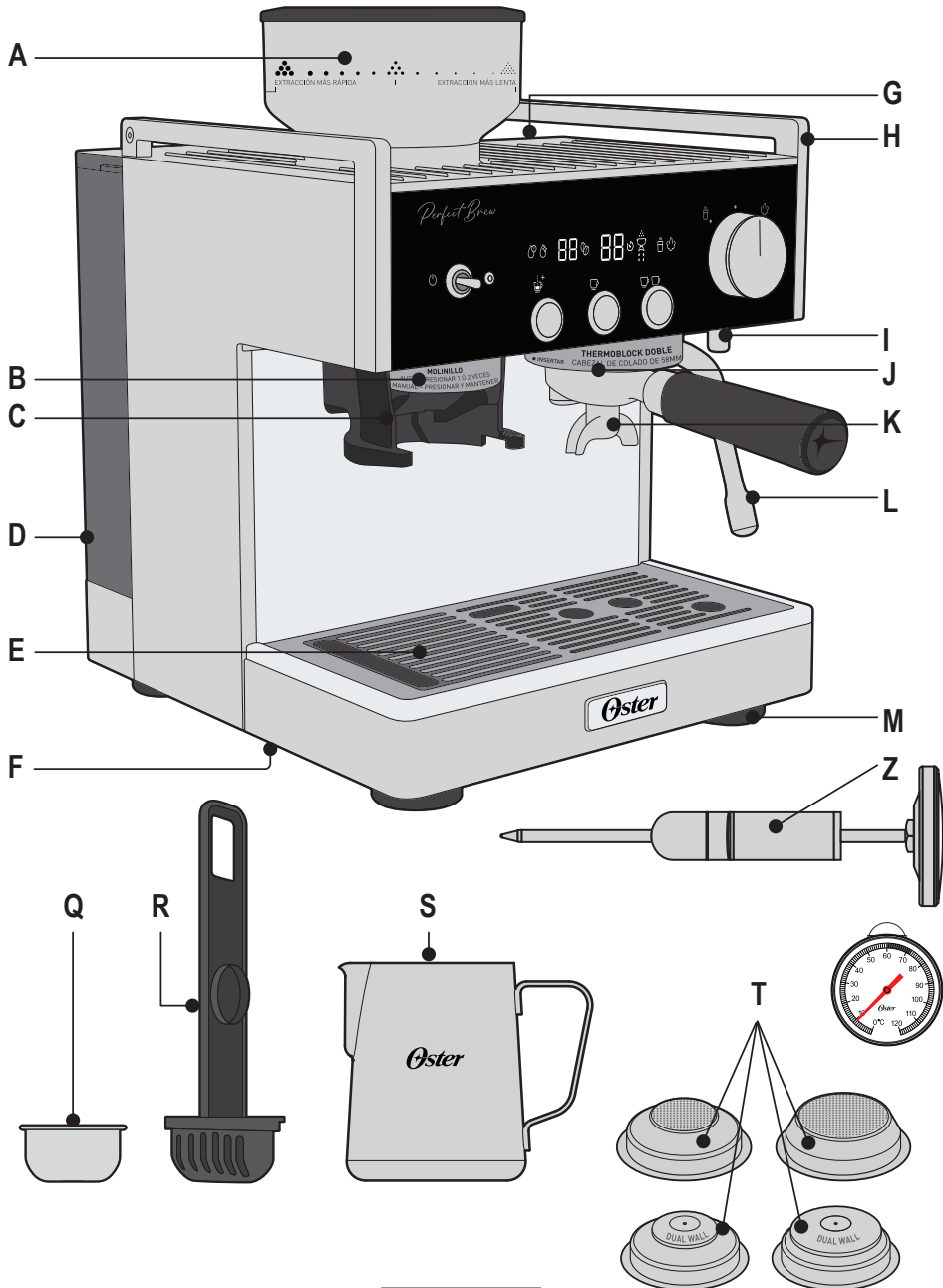
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- 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

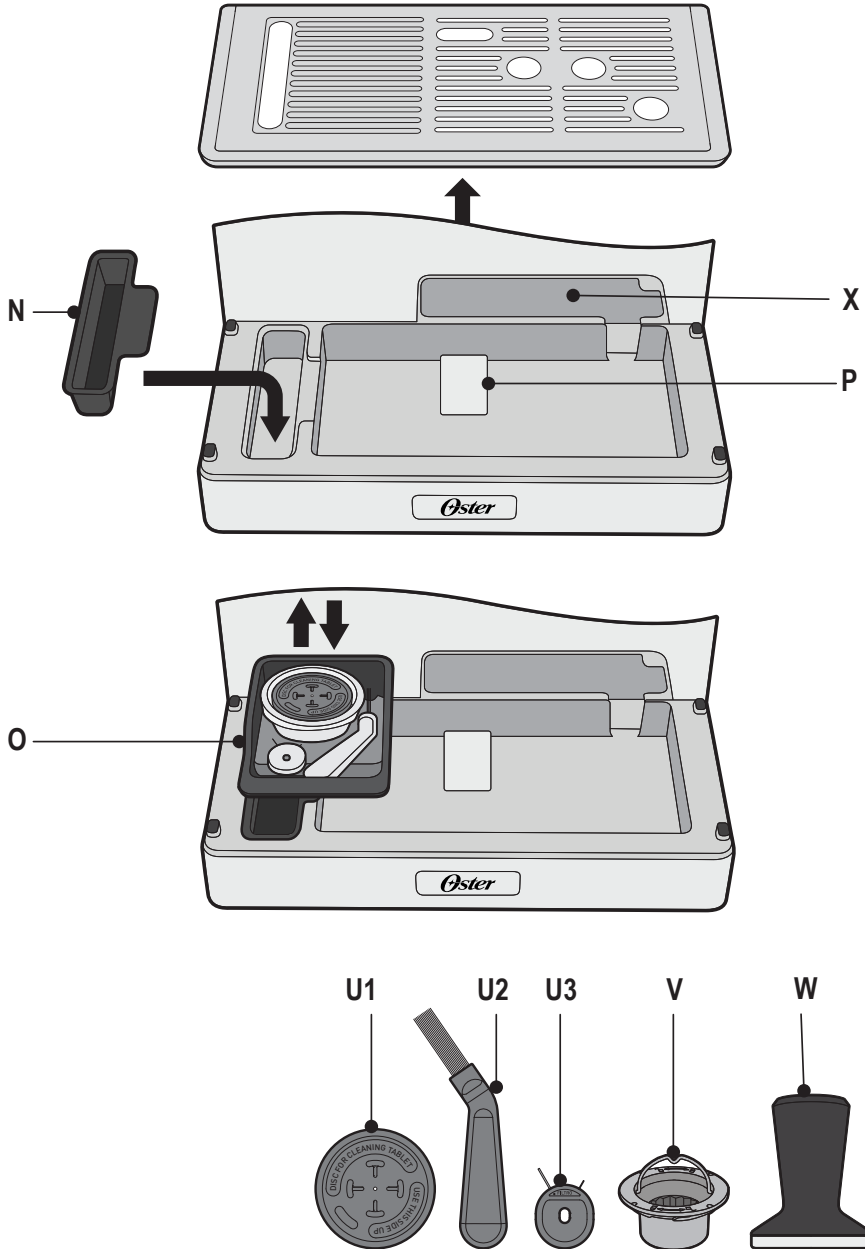
1. Place the appliance on a hard, flat, level surface to avoid interruption of airflow underneath the espresso maker.
2. Do not operate the appliance with an empty water tank.
3. Keep the area above the appliance clear during use, as hot steam will escape the appliance.

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. Powerful stainless steel steam wand

M. Non-slip Feet

N. Removable Grinds Bin

O. Accessories Storage Tray

P. Drip Tray 'full' indicator

Q. Water Filter Cartridge

R. Water Filter Holder

S. 460 mL (15 oz) Milk jug

T. - 1 and 2 single wall filters: For freshly ground coffee grinds
- 1 and 2 pressurized (double wall) filters: The dual walls increase the pressure inside the portafilter during the extraction process. These filters enhance the crema of your coffee when using pre-ground or older coffee. They are generally recommended for those who are just starting to learn the art of making espresso.

U. Cleaning accessories

U1. Silicon cleaning disc

U2. Cleaning brush (fitted inside Accessory Storage Tray (O))

U3. Cleaning Pin (fitted inside Accessory Storage Tray (O))

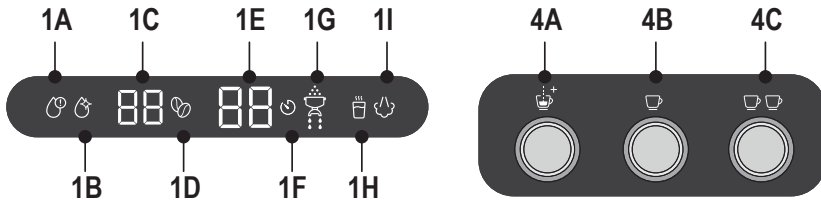
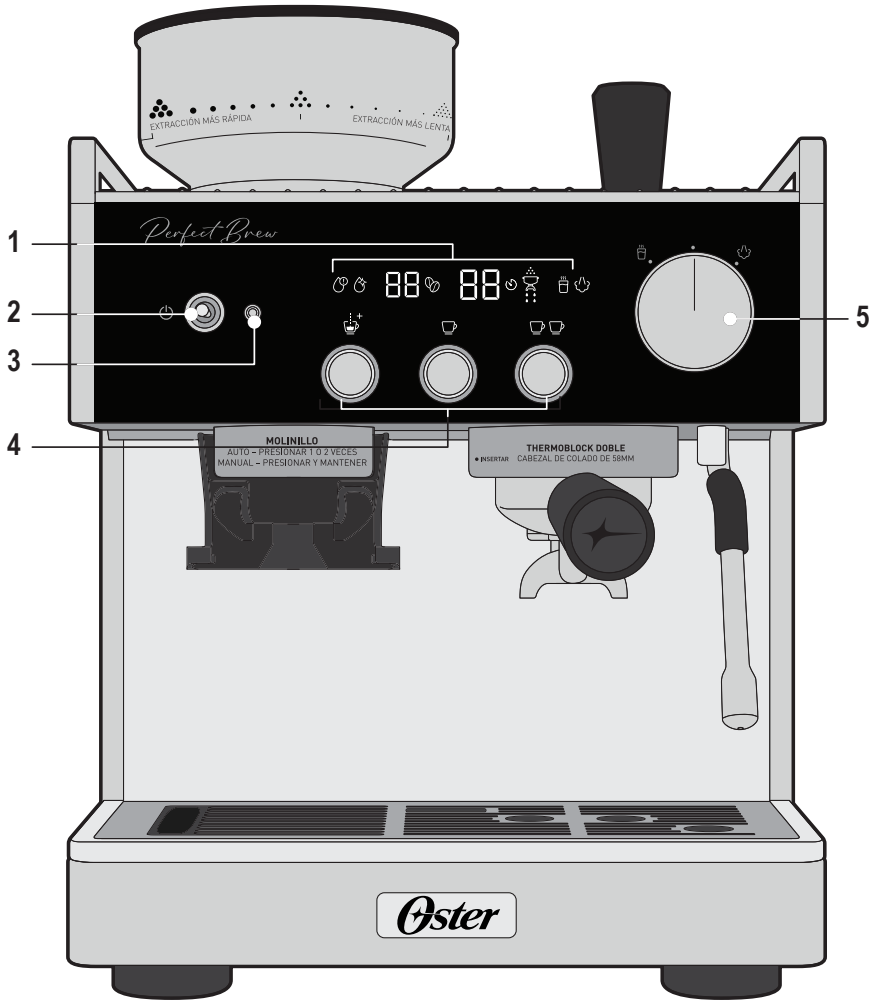
V. Removable Top Burr

W. Coffee tamper

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

Y. Milk Thermometer

FEATURES OF YOUR PERFECT BREW MÁXIMA ESPRESSO MAKER



English - 6

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.

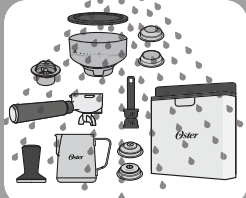
Note: You can steam at the same time as brewing an espresso, but not dispense hot water.

Before First Use

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

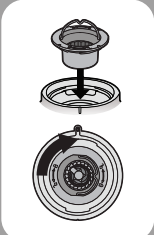
Note: Please remove red plug from water reservoir before first use.

1. Wash & Dry Parts



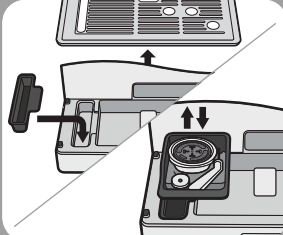
Wash the Milk Jug, Filter Baskets, Portafilter, Bean Hopper, Top Burr, Tamper and Water Reservoir in warm water with a mild detergent. Rinse and allow thorough air drying.

2. Insert Top Burr



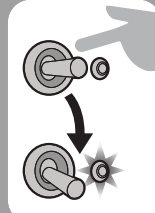
Use the handle to insert Top Burr, rotating clockwise to lock.

3. Drip Tray & Accessories Storage Tray



Assembly of drip tray and accessory tray into position.

4. Start Up

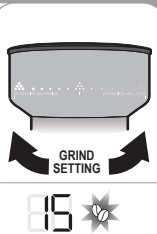


Plug in at socket. Flick power switch downwards, the switch will return to centre. Indicator light will pulse during heat up.

5. Insert & Set Bean Hopper



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



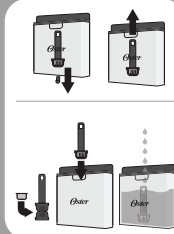
GRIND SETTING



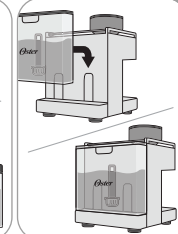
Fill with roasted coffee beans.

Note: For further Grind Setting adjustment see Extraction Guide.

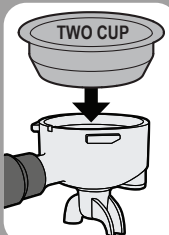
6. Remove Red Plug, and set up Water Reservoir



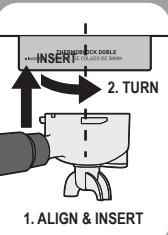
Remove the red plug at the bottom of the water reservoir and safely discard. Place the charcoal filter into the holder and insert it into the reservoir. Fill reservoir with water and install.



7. Prime Machine

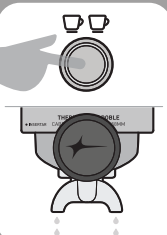


Insert Two Cup Filter Basket into Portafilter.

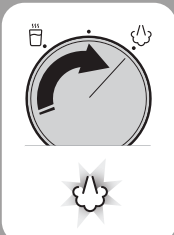


1. ALIGN & INSERT

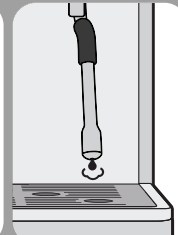
Insert Portafilter into Group Head, turn to center.



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



Turn DIAL to STEAM and run for 20 sec.

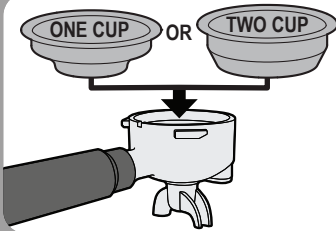


Note: Turning Portafilter might be tight for first few uses.

Quick Coffee Making Guide

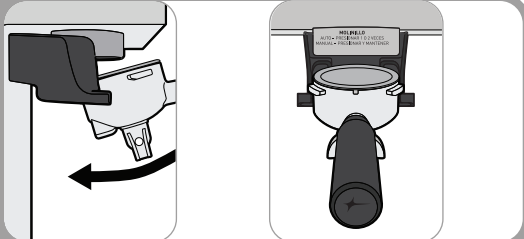
Use below guide to help you make your first cup of coffee.

1. Select Filter Basket



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

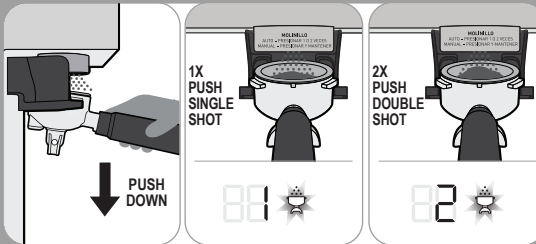
2. Insert Portafilter



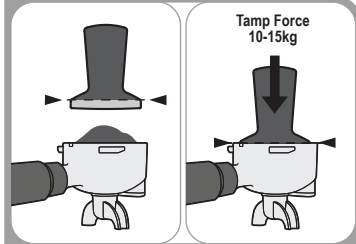
Insert Portafilter into Grinding Cradle.

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

3. Activating the Grinder

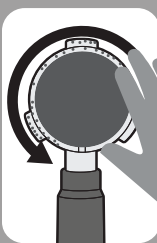


Tap twice downwards on the Portafilter to select a double shot, or tap once for a single shot (tap again to cancel). The grinder will start automatically and stop once the correct amount of grounds have been dispensed. To manually dispense grounds push downwards and hold.



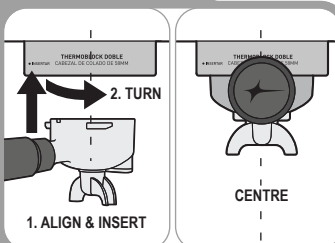
One cup target is 13g of coffee grounds
 Two cup target is 19.5g of coffee grounds
 Evenly tamp (press) grinds to level indicated.

5. Wipe Edge



Wipe away any excess coffee grounds to clear edges.

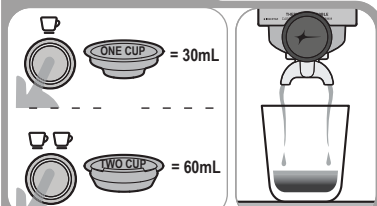
6. Insert Portafilter



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

Portafilter should be in the centre position.

7. Espresso Extraction



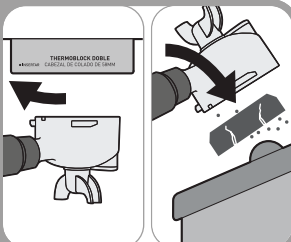
Press either: One Cup Button or Two Cup Button. Pressing the button a second time will stop dispense. Press the manual button for continuous water dispense.

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.

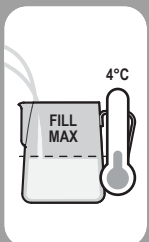
8. Remove Coffee Cake



Turn Portafilter and remove from Group Head.

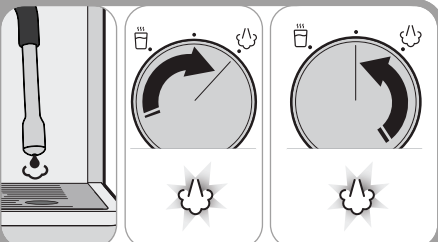
Remove spent (used) coffee cake from Portafilter.

9. Prep Milk Jug



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

10. Before Texturing Milk

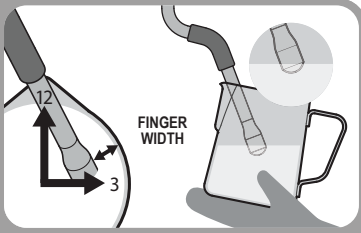


Ensure the wand is pointing down as a small amount of water may come out.

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

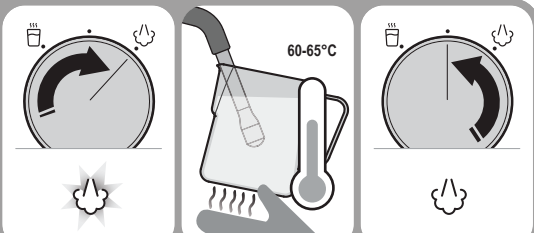
Return DIAL to vertical position to stop steam. The unit is always ready to produce steam due to the dual thermoblock heating system.

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

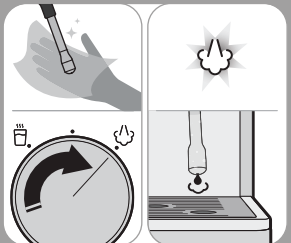


When you are in position, turn DIAL back to STEAM position to start texturing milk.

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

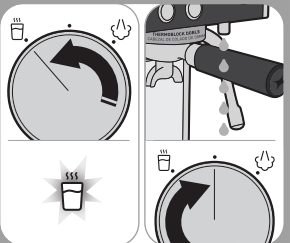


Wipe Steam Wand & Tip with a damp cloth.

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.

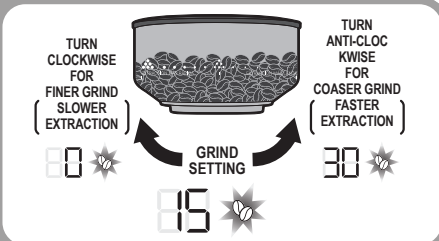
Espresso Extraction Guide

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

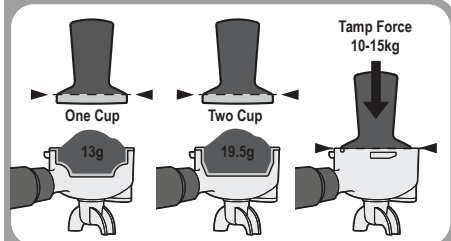
[^] Ensure coffee beans are fresh.
^{^^} Old coffee beans no matter the Grind Setting will have a fast extraction and will produce an under extracted tasting espresso.

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

Dialing 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:

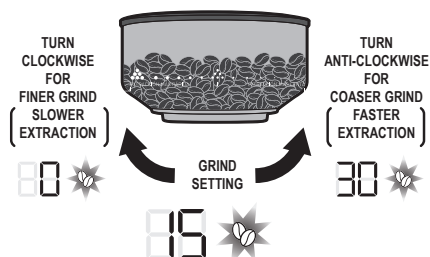
1. Amount of coffee grounds - Your Perfect Brew Máxima Espresso Maker will ensure this remains consistent espresso to espresso as it will automatically doses the correct amount of grounds for the selected shot size.
2. Tamp force – best results can be achieved using a manual tamp, but a little practise 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.

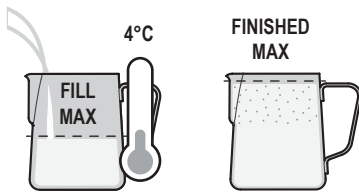
Key Elements of Textured Milk

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.

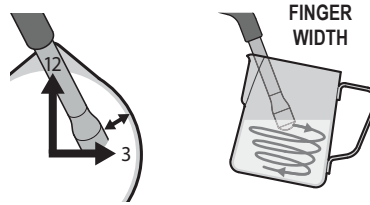
Note: The volume of milk will increase or 'stretch' during texturing, so don't overfill the Jug.



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

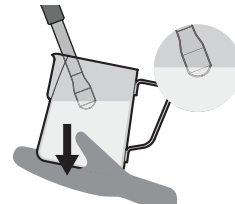
Gurgling - Tip not deep enough, raise the Jug.

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.

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

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

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

Barista Tip: Milk Temperature

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

Optimum - See below table.

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

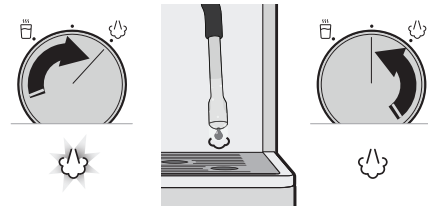
Milk	Temperature
Full and Skim	60-65°C
Almond	55-65°C
Soy	55-60°C
Coconut	65-70°C

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.

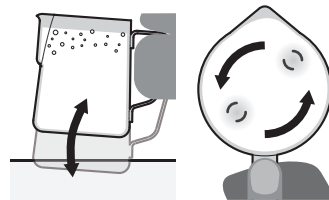


10. Tap & Swirl the Jug

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.

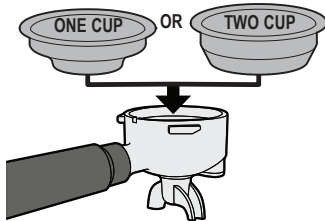
At any point during espresso extraction you can stop the pour by pressing the same button again.

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

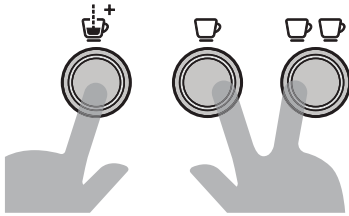
- The current pre-infusion profile will be displayed.
- The preprogrammed settings can be scrolled through by pressing the single shot button.



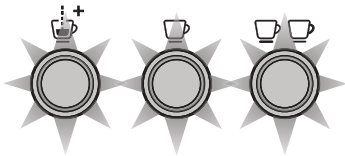
- To save the selected profile press the MANUAL BUTTON.

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.



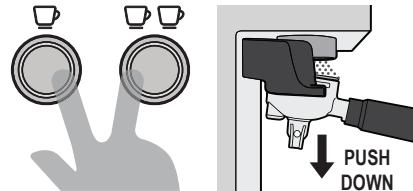
- The default espresso volumes have been restored.
- The Perfect Brew Máxima Espresso Maker machine will return to the READY state.

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).



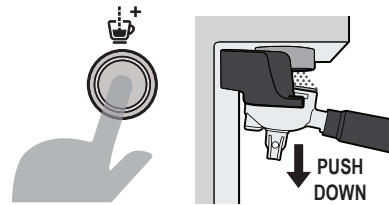
- Once the correct adjustment has been made press the manual button, the Perfect Brew Máxima Espresso Maker machine will beep once, and the adjusted timings will be saved.

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.

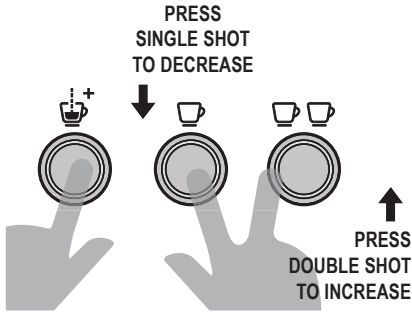


- The machine will beep and the grind icon will begin to pulse, and the current Grind setting position will be shown on the display.



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.

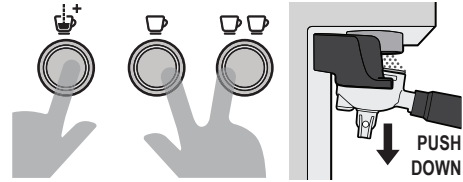


- Press the manual brew button to save the new setting. The unit will beep once and return to the steady state condition.

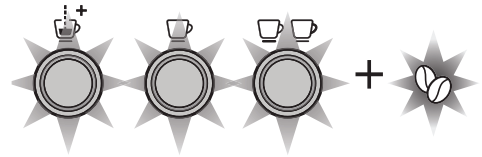
Example; if you always used to make your coffee at grind size 13, but now believe the machine is under extracting at this position, you may want to change to setting 12 or 11. As the burrs are not adjusted during this process, this recalibrates the unit and dials out the adjustment lost due to burr wear

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

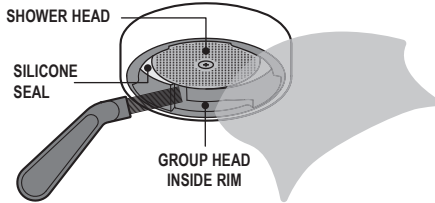
- Run water through before making an espresso.

• 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

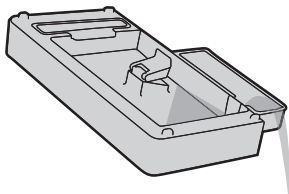


The CLEAN LIGHT will illuminate to indicate a Cleaning Cycle is required.

The Cleaning Cycle takes approximately 7 minutes to complete.

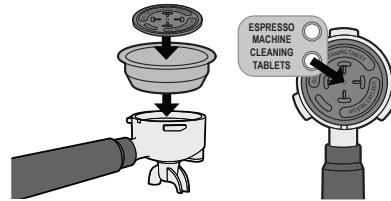
• Preparing for Cleaning Cycle

- 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.

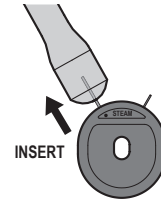


- In the morning remove the Jug and rinse ensuring that all traces of the solution have been removed.
- Wipe Steam Wand with a damp cloth ensuring that all traces of the cleaning tablet have been removed.
- Run Steam through the Steam Wand for 40 seconds.

• Unblocking Steam Wand

If the Steam Wand Tip becomes clogged with milk residue:

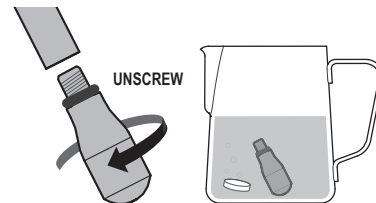
- Insert the thicker 'STEAM' Cleaning Pin up the Steam Wand Tip hole and remove.



- 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.

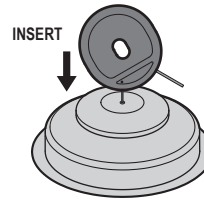


- In the morning rinse the Jug & Filter Basket(s) under running water ensuring all traces of the cleaning tablet have been removed.
- Place a Filter Basket into Portafilter (without coffee grinds) and insert into Group Head.
- Press the ONE CUP BUTTON.
- Allow water to run through until it stops.

• 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

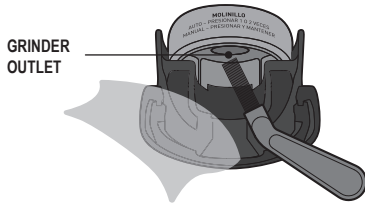
CARE AND CLEANING – GRINDER

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.

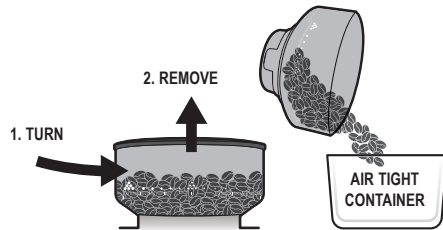
• Preparing to Clean Bean Hopper

- 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.

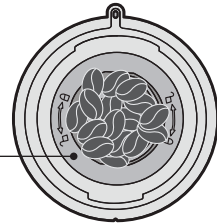


- Wash the Bean Hopper in warm soapy water, then rinse & dry. Let the Bean Hopper stand to allow thorough air drying before replacing.

• Replace Bean Hopper

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

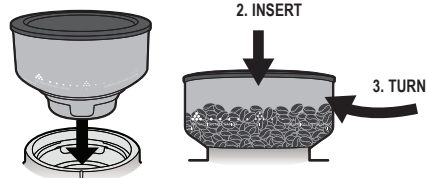
CLEAR OF
COFFEE BEANS
& GRINDS



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.

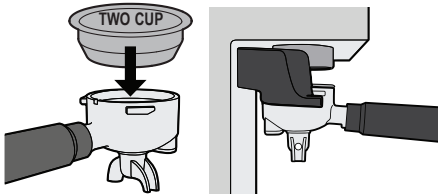
Cleaning & Unblocking Grinder Burrs, Collar, Grind Chamber and Outlet

• 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

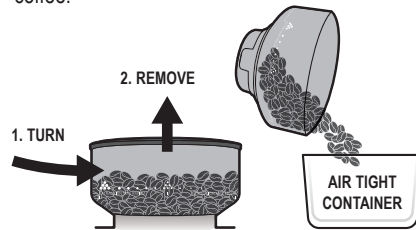
- The machine is on and in the READY state.
- Make note of the current Grind Setting (to use as the starting point after cleaning).
- Insert Two Cup Filter Basket into the Portafilter.
- Insert Portafilter into Grinding Cradle.



- 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

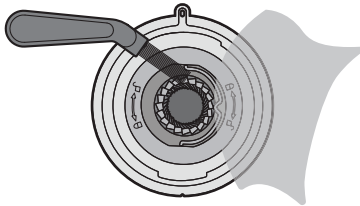
- Rotate to unlock and lift the Top Burr from the Grinder Collar using the handle.
- Wash the Top Burr in warm soapy water with a mild detergent, rinse & dry.

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.

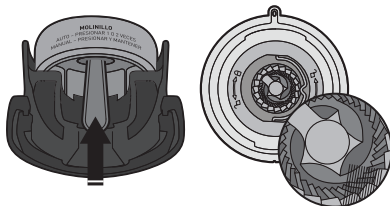


CAUTION: Do not pour water or any other liquid into the Grind Chamber.

• 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.



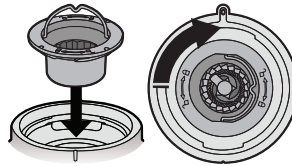
• Replace Top Burr

- 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

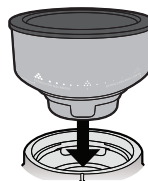
- Ensure the Hopper Guide is aligned, and the tab on the Hopper base locates into the cut-out on the rear of the housing.

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

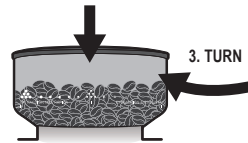
- Reset to the Grinder Setting noted prior to cleaning.

- 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.

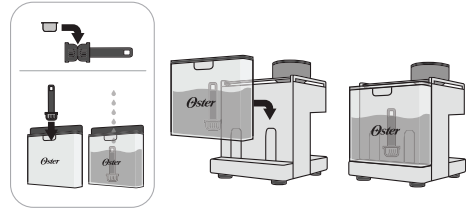
• Fill Water Reservoir with Solution

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

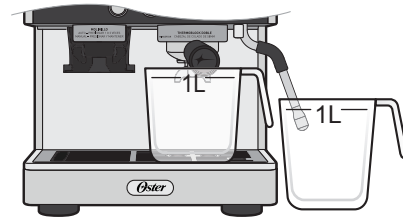
or

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.



Características eléctricas / Electric characteristics			
Modelo / Model	Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
BVSTEM7400-013	127 V \sim	60 Hz	1 700 W
BVSTEM7400-052	220 V \sim	50 Hz	2 000 W
BVSTEM7400-053	220 V \sim	60 Hz	2 000 W
BVSTEM7400-054	220 V \sim	50 Hz	2 000 W

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

CAFETERA PARA ESPRESSO OSTER®
MODELOS: BVSTEM7400, BVSTEM7400-013
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
BLVD. MANUEL ÁVILA CAMACHO NO. 32 PISO 14, COL. LOMAS DE CHAPULTEPEC III
SECCIÓN, ALC. MIGUEL HIDALGO, C.P. 11000 CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO.
ATENCIÓN AL CONSUMIDOR: 55 5366-0800 / 800 506 1700
RFC SME570928G90

© 2024 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

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

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China

OSTER® BRASIL



P.N. NWL0001597247 Rev.A
BVSTEM7400_23SEM1 (LA)_GCDS-LD