



Perfect Brew Super Auto **ES**
Manual de instrucciones Manual de Instrucciones

Perfect Brew Super Auto **EN**
Owner's Manual

Perfect Brew Super Auto **PT**
Manual de Instruccion Manual de Instruções



Modelo : BVSTEM8101
Model



**ESCANEAR
AQUI**
Para su guía
práctica
interactiva.



**ESCANEE
AQUI**
Para o
seu guia
interativo
prático.

Contenido

- 3 - 4 Precauciones de seguridad de Oster
- 5 - 11 Características de su Perfect Brew Super Auto
- 12 - 13 Antes de usar por primera vez
- 14 - 15 Guía rápida para preparar café
- 16 Cómo perfeccionar su espresso
- 17 Ajustes del tanque de leche
- 18 Depósito EasySwitch
- 18 - 19 Funciones favoritas
- 20 Guía de extracción de espresso
- 21 Alerta de bajo nivel de agua y alerta de depósito seco
- 22 Indicador de tolva de granos
- 23 Selección de agua dura y blanda
- 24 Reestablecer todas las configuraciones
- 24 No hay espuma de leche - Solución de problemas
- 25 - 29 Guía de solución de problemas
- 30 - 36 Cuidado y limpieza
- 37 Descalcificar
- 38 Atención al cliente / Repuestos
- 39 Información adicional

Precauciones de seguridad de Oster

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES, LEA DETENIDAMENTE Y CONSERVE PARA REFERENCIA EN EL FUTURO

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a las personas, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
2. Este aparato no debe ser utilizado por niños.
3. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si están bajo supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que implica su uso. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños.
4. No retire el mecanismo de preparación mientras se extrae un espresso o mientras fluye el agua, ya que la unidad está bajo presión. Retirar el mecanismo de preparación durante cualquiera de estas operaciones puede provocar quemaduras o lesiones.
5. Siempre desconecte el enchufe del tomacorriente antes de limpiar la máquina de espresso o si hay algún problema durante el proceso de preparación de café.
6. No coloque las manos directamente bajo el vapor, agua caliente, leche caliente o la salida del espresso, ya que esto puede causar quemaduras o lesiones.
7. La salida de leche y el cabezal dispensador se calientan mucho durante el funcionamiento. El contacto puede causar quemaduras, por lo que debe evitar cualquier contacto directo con estas partes.
8. Las superficies exteriores pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando el aparato está en funcionamiento. Incluso después de su uso, la superficie del elemento calefactor sigue conservando calor residual.
9. No utilice el aparato para ningún fin distinto del uso previsto. Su uso indebido podría provocar una lesión.
10. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Lave las piezas siguientes con agua tibia y un detergente suave: el conjunto del tanque de leche, el mecanismo de preparación, la rejilla de la bandeja de goteo, el conjunto de la bandeja de goteo, el depósito de posos, tolvas "EasySwitch" el depósito de agua. Enjuague y seque bien cada parte antes de volver a instalarla. Consulte la sección de Cuidado y limpieza para ver todos los detalles.
11. Este aparato está diseñado para aplicaciones domésticas y similares, tales como: Las cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; casas rurales; por parte de los huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo posada.
12. No use sin agua en el depósito. Llene el depósito solo con agua limpia y fría. Respete el nivel máximo de llenado. No llene por encima de la línea de llenado MÁX o nivel máximo de llenado.
13. No permita que el cable de alimentación entre en contacto con las partes calientes de la máquina de espresso.
14. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados o si el aparato ha sufrido algún tipo de daño. Si el cable de alimentación tiene algún daño, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio autorizado o personas con una calificación similar, para evitar cualquier peligro.
15. Los aparatos electrodomésticos no están diseñados para usarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
16. Mantenga despejado el espacio situado encima del aparato mientras lo utilice, ya que saldrá vapor caliente.
17. PRECAUCIÓN: Para evitar daños en el aparato, no utilice productos de limpieza alcalinos. Use un paño suave y detergente ligero.
18. Para evitar descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cuerpo principal del aparato, el cable de alimentación, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos.

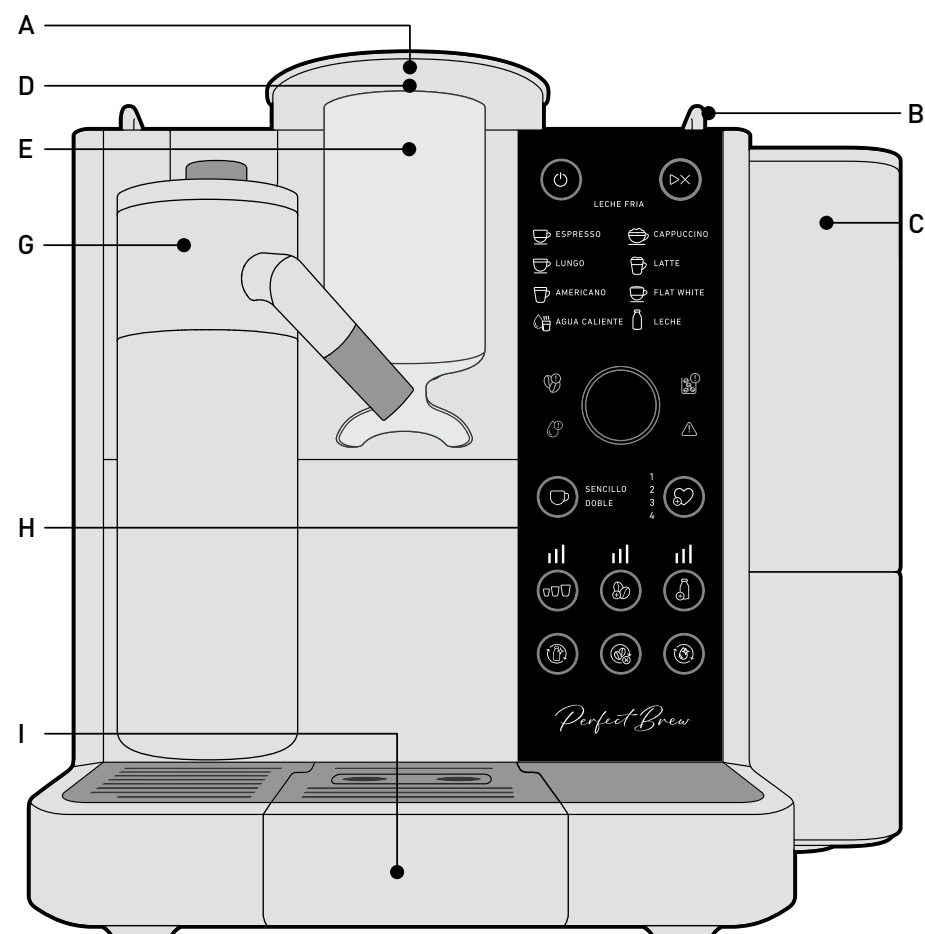
Precauciones de seguridad de Oster

19. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o el mesón, ni que entre en contacto con superficies calientes, como la estufa, ni que se enrede, quede atrapado o pinzado.
20. No coloque el aparato sobre ni cerca de una llama, una resistencia eléctrica ni sobre un horno caliente.
21. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
22. Apague siempre el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de desmontar o montar piezas y antes de limpiarlo.
23. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté utilizando el aparato o el reloj de la pantalla (si lo tiene), así como antes de limpiarlo.
24. Desenchufe siempre el aparato del tomacorriente antes de conectar o desconectar un cable. Retire sujetando el enchufe; no hale del cable.
25. Asegúrese siempre de tener las manos secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
26. Utilice siempre el aparato conectado a un tomacorriente con el voltaje (solo CA) indicado en el mismo.
27. Nunca deje el aparato sin supervisión mientras lo utilice.
28. Este aparato es solo para uso doméstico. No utilice este aparato al aire libre ni para fines comerciales.
29. Este aparato produce calor durante su uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, escaldaduras, incendios u otros daños a personas o bienes causados por el contacto con la parte exterior mientras se utiliza el aparato o mientras se enfría.
30. No utilice el aparato si se ha caído, si presenta algún signo visible de daño o si tiene fugas.
31. No se debe colocar la cafetera dentro de un gabinete al usarla.
32. Evite derramar agua sobre el conector.

Modelos con molinillos de café:

- Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas o las fresas del molinillo de café al limpiarlo o al introducir los granos.
- Asegúrese siempre de que la máquina esté apagada.
- No coloque las manos dentro del tolvas "EasySwitch" mientras esté en uso para evitar lesiones.
- Revise el tolvas "EasySwitch" para verificar que no haya objetos extraños antes de usar.
- ADVERTENCIA: La abertura de llenado no debe abrirse durante el uso.

Características de su Perfect Brew Super Auto



A. Tolvas "EasySwitch"

B. Barras superiores de aluminio

Nota: Las barras de aluminio no son asas y no deben utilizarse para levantar o mover la máquina; solo para sostener el depósito de agua.

C. Depósito de agua con tapa

D. Fresa superior extraíble

E. Cabezal dispensador (altura ajustable)

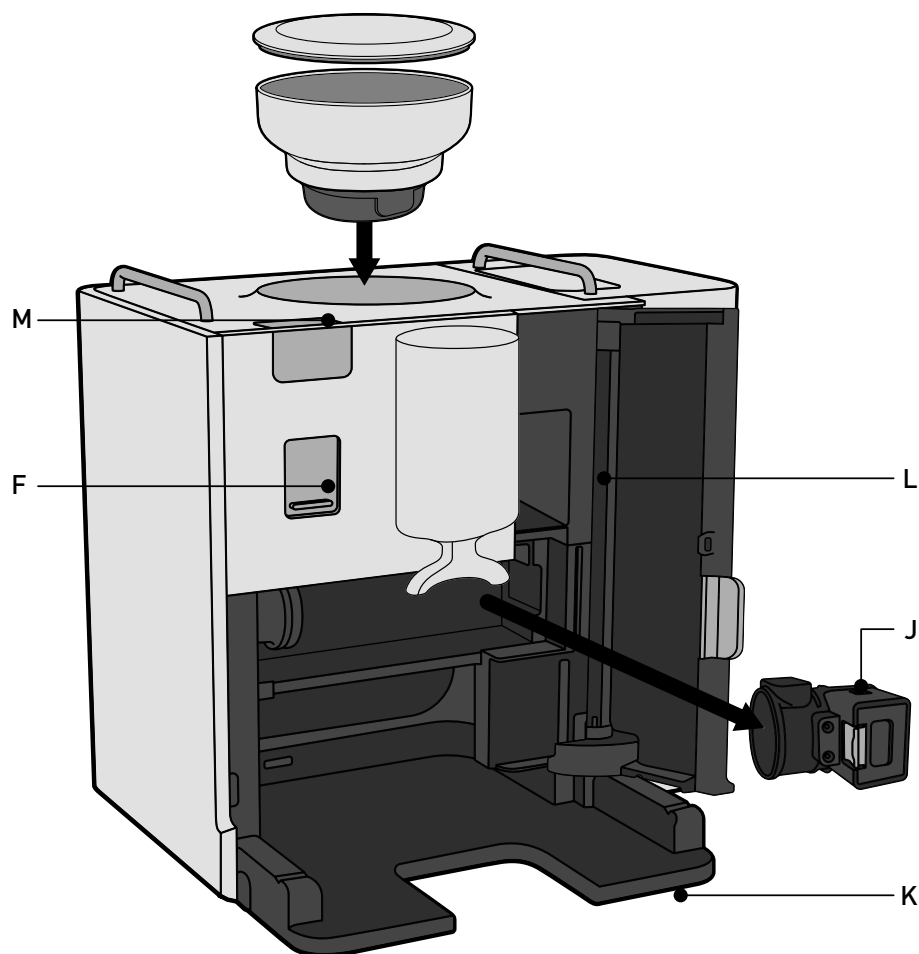
F. Cubierta de salida de vapor

G. Tanque de leche (ver también la página 8)

H. Panel de control

Características de su Perfect Brew Super Auto

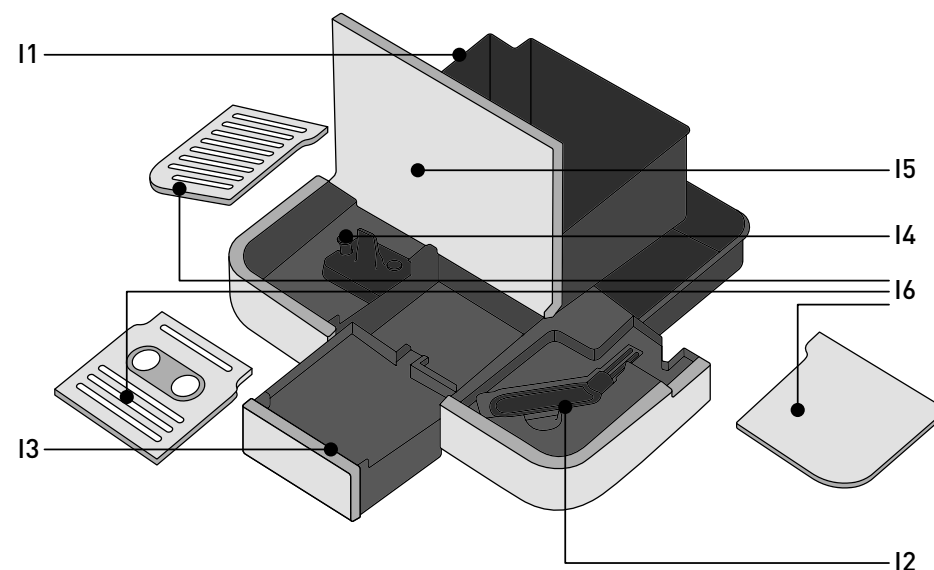
ES



- I. Bandeja de goteo (ver también la página 7)
- J. Mecanismo de extracción removible
- K. Patas antideslizantes (no se muestran)
- L. Almacenamiento (alternativo) del aireador (ver también la página 8)
- M. Botón de extracción del tanque de leche

Características de la bandeja de goteo (I)

ES



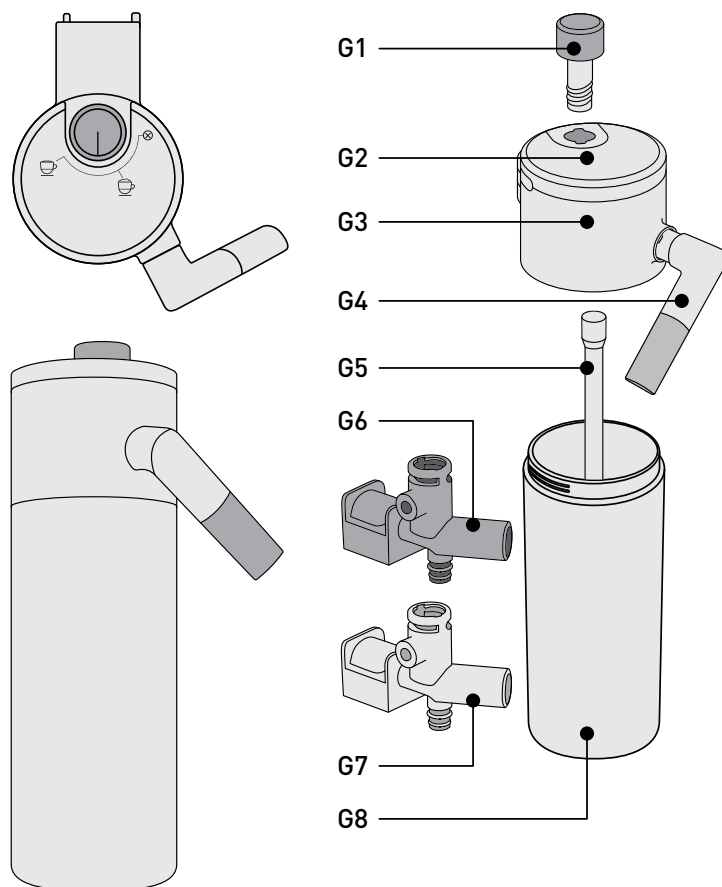
- I1. Bandeja de posos extraíble
- I2. Cepillo de limpieza y posición de almacenamiento
- I3. Sección central extraíble para vasos de viaje

- I4. Indicador flotador de nivel "lleno" de bandeja de goteo

Importante: Cuando el indicador se pueda ver por la tapa de la bandeja de goteo, extraiga y vacíe el agua.

- I5. Panel frontal (extraíble)
- I6. Cubiertas de bandeja de goteo de acero inoxidable extraíbles

Características del tanque de leche (G)



G1. Selector de textura

Gire el selector de textura en la parte superior del tanque de leche para elegir leche espumada o leche líquida, o extraígallo para limpiarlo.

-  -Leche líquida
-  -Leche espumada
-  -Extraer

G2. Tapa (extraíble)

Para acceder y llenar durante la preparación.

G3. Cabezal del recipiente

G4. Boquilla de leche

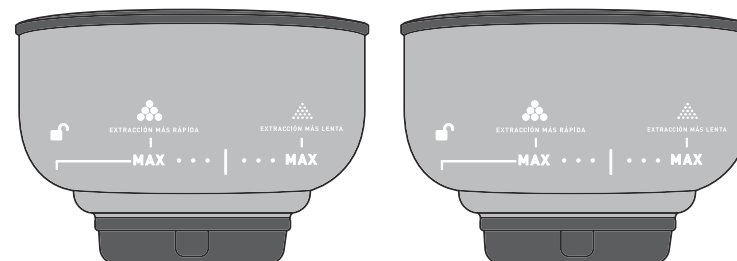
G5. Tubo de leche extraíble

G6. Aireador para espumar (en caliente)

G7. Aireador para espumar (en frío)

G8. Tanque de leche

Tolvas "EasySwitch" (A)



Nota: Tu máquina dispensará agua automáticamente para asegurar el café más fresco posible, tanto al encender como al apagarse. Esto es un funcionamiento normal.

Características de su Perfect Brew Super Auto



Características del Panel de control (H)

H1. Botón de encendido

El botón de encendido se ilumina cuando la unidad está encendida, la luz parpadeará mientras se calienta.

H2. Botón de Inicio/Parada

Presione para iniciar o detener la función seleccionada. La luz parpadeará cuando la máquina esté lista para preparar su bebida.

H3. Indicador de leche fría

Indica que el aireador de leche fría está instalado.

H4. Íconos iluminados en columna izquierda: Bebidas a base de espresso

- Espresso
- Lungo
- Americano
- Agua caliente

H5. Íconos iluminados en columna derecha: Bebidas a base de espresso con leche

- Cappuccino
- Latte
- Flat White
- Leche

H6. Advertencia: Tolva de Granos

Parpadea cuando la tolva de granos no está instalada.

H7. Advertencia: Indicador de nivel de agua

Se ilumina cuando está al nivel mínimo de agua y parpadea cuando el depósito está seco.

H8. Advertencia: Vaciar depósito de posos

Se ilumina cuando el depósito de posos necesita vaciarse.

H9. Advertencia: Indicador de alerta

Se ilumina si la bandeja de goteo o el mecanismo de preparación no están instalados correctamente. Parpadea si el mecanismo de preparación está atascado.

H10. Botón de Espresso sencillo o doble

Presione para alternar entre espresso sencillo o doble como base para su bebida.

H11. Botón de Favoritos del usuario

Mantenga presionado para guardar la configuración de café actual. Consulte la sección aparte.

H12. Íconos de tamaño:

Selección de pequeño, mediano y grande. Presione los botones correspondientes para alternar entre ellos.

H13. Botones de la fila superior de izquierda a derecha:



A. Tamaño de bebida: presione para alternar entre tamaños de bebida.



B. Concentración de café: presione para aumentar la concentración del café.



C. Cantidad de leche: presione para aumentar la cantidad de leche que se añade a la bebida (solo para bebidas a base de leche).

H14. Botones de la fila inferior de izquierda a derecha:



A. Limpiar el mecanismo de leche: presione para enjuagar el tanque de leche con agua.



B. Vaciar granos: mantenga presionado para vaciar el mecanismo de molienda de granos, se utiliza al cambiar de tolvas "EasySwitch".



C. Botón de limpiar y descalcificar: se ilumina cuando se necesita un ciclo de descalcificación. Consulte la sección aparte.

H15. Selector de bebidas:

Mueva en ambas direcciones para seleccionar entre las 8 bebidas base.

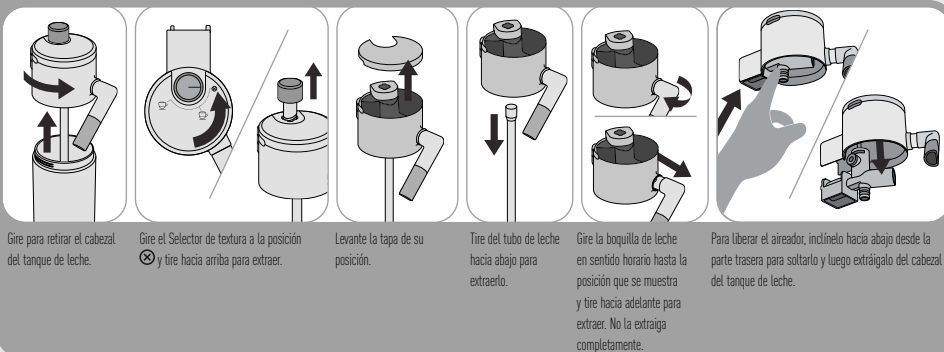
Antes de usar por primera vez

Utilice la información siguiente como ayuda con la configuración inicial.



ESCANEAR AQUÍ
Para su guía
interactiva práctica.

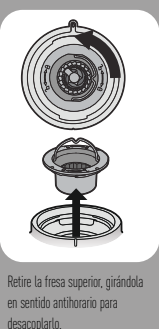
1. Desmontar el tanque de leche



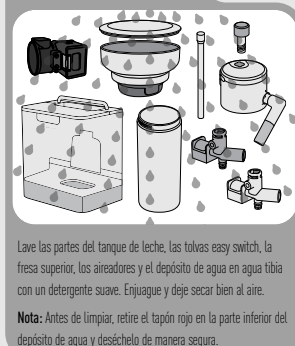
2. Desmontar la bandeja de goteo de la máquina y extraer el mecanismo de preparación



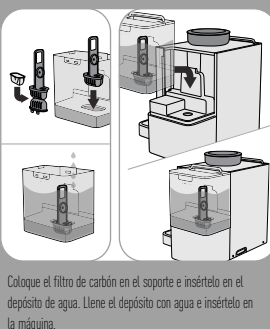
3. Retire la fresa superior



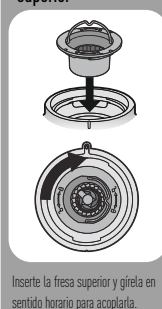
4. Lavar y secar las piezas



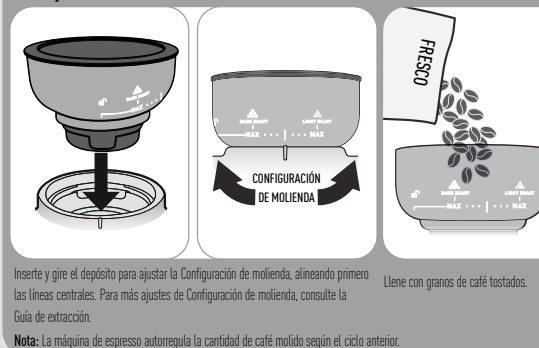
5. Configurar el depósito de agua



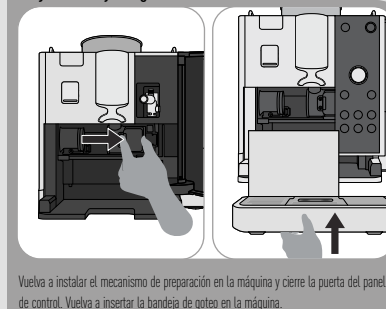
6. Insertar la fresa superior



7. Insertar las tolvias easy switch



8. Volver a instalar el mecanismo de preparación y la bandeja de goteo



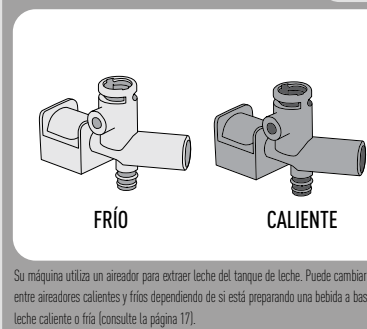
9. Encender



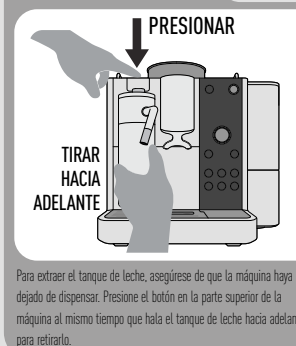
10. Ensamblar tanque de leche y enjuagar



Opcional: Ajustes del tanque de leche



Extracción del recipiente de leche



Guía rápida para preparar café

Utilice la guía siguiente para preparar su primera taza de café.

Tenga en cuenta: Cada vez que la máquina se enciende, realiza un ciclo automático de precalentamiento y enjuague que no se puede interrumpir. La máquina estará lista para su uso solo cuando el ciclo haya finalizado.



ESCANEAR AQUÍ
Para su guía
interactiva práctica.

Importante: Su cafetera producirá bebidas a base de café de dos tipos distintos:

1. BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO

- ESPRESSO
- LUNGO
- AMERICANO
- AGUA CALIENTE

Estas son bebidas a base de espresso, mezclado o diluido con agua de diferentes maneras (o solo agua caliente).

2. BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO CON LECHE

- CAPPUCCINO (ESPUMA)
- LATTE (ESPUMA)
- FLAT WHITE (SIN ESPUMA)
- LECHE (SIN ESPUMA)

Estas son bebidas a base de espresso, que luego se mezcla con distintas cantidades de leche preparada específicamente.

Sugerencia: Utilice el Selector de textura para personalizar cada bebida; para los capuchinos y lattes por lo general se usa leche espumada, mientras que los flat whites llevan leche sin espuma.

Personalizar su bebida

TAMAÑO:

CONCENTRACIÓN DE ESPRESSO:

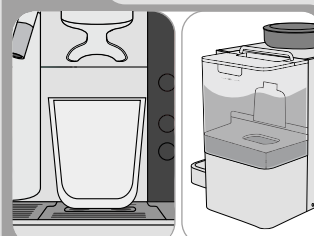
CANTIDAD DE LECHE:

Sugerencia: Cuando haya seleccionado su bebida, la máquina aplicará de manera automática los ajustes recomendados. Si lo desea, puede personalizar su bebida ajustando el tamaño, la concentración del espresso y/o la cantidad de leche utilizando los botones correspondientes.

1. BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO:

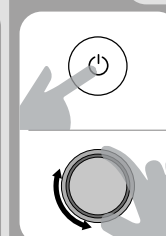
- ESPRESSO
- LUNGO
- AMERICANO
- AGUA CALIENTE

1. Preparación



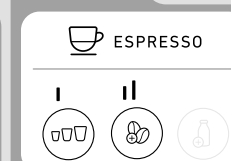
Coloque la taza sobre la bandeja de goteo y revise el nivel de agua en el depósito.

2. Encender



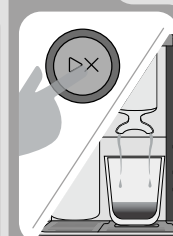
Con la máquina encendida, gire el selector para elegir la bebida deseada, por ejemplo: 'Espresso'.

3. Personalizar



Quando haya seleccionado su bebida, la máquina aplicará de manera automática los ajustes recomendados. Si así lo desea, puede personalizar su bebida ajustando el tamaño y la intensidad del espresso utilizando los botones correspondientes. **Nota:** Como esta bebida de ejemplo no necesita leche, no se podrá seleccionar esta función.

4. Preparar

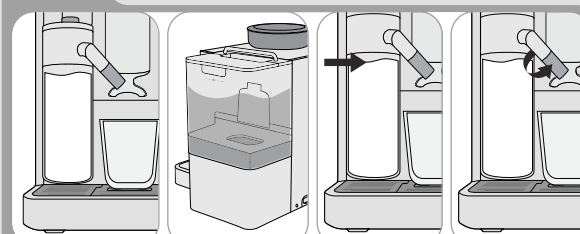


Presione el botón de inicio, la máquina preparará y dispensará.

2. BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO CON LECHE:

- CAPPUCCINO
- LATTE
- FLAT WHITE
- LECHE

1. Preparación

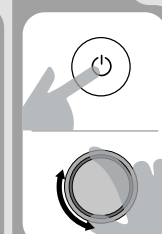


Coloque la taza en la bandeja de goteo y revise el nivel de agua en el depósito.

Revise el nivel de la leche (para bebidas más grandes, llene leche hasta la línea de nivel máximo).

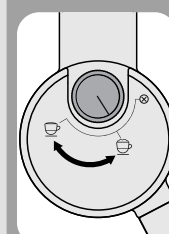
Asegúrese de que la boquilla de leche esté alineada con la taza.

2. Encender



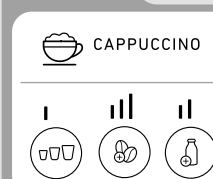
Con la máquina encendida, gire el selector para elegir la bebida deseada, por ejemplo: 'Cappuccino'.

3. Ajuste de espuma



Verifique la posición del Selector de textura para asegurarse de que sea la correcta para la textura de leche deseada.

4. Personalizar



Una vez que haya seleccionado el tipo de bebida, la máquina aplicará de forma automática los ajustes recomendados. Si lo desea, puede personalizar su bebida ajustando el tamaño, la concentración de espresso y/o la cantidad de leche utilizando los botones correspondientes.

5. Preparar



Presione el botón de inicio, la máquina preparará y servirá la bebida.

Nota: Nivel bajo de leche



Si queda poca leche en la máquina durante una preparación, retire la tapa del tanque de leche y llénelo sin retirarlo de su lugar.

Nota: Estos pasos funcionan cuando los aireadores caliente y frío están instalados.

Nota: Consulte cómo guardar la configuración de su bebida favorita (página 18).

Cómo perfeccionar su espresso

Personalizable - Temperatura de extracción

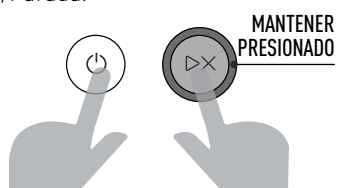
Puede ajustar la temperatura del agua para la extracción del espresso entre 88 °C y 94 °C, en incrementos de 2 °C, para ajustarse a varios tipos de granos de café tostados y a gustos personales.

- Por lo general, las temperaturas más altas aumentan el amargor y reducen la acidez.

- Por lo general, las temperaturas más bajas reducen el amargor y aumentan la acidez.

Ajuste de la temperatura de extracción

- En el estado LISTO, mantenga presionados los botones Encendido e Inicio/Parada.



- La máquina emitirá un pitido y las 4 opciones de bebida comenzarán a parpadear.

Las opciones de bebida corresponden a temperaturas específicas:

Bebida	Temperatura
Espresso	88 °C
Lungo	90 °C
Americano	92 °C
Agua caliente	94 °C

Gire el Selector hasta que haya alcanzado la temperatura elegida. Al seleccionar, la luz para la bebida elegida dejará de parpadear, por ejemplo, Lungo.



Para guardar la configuración, presione el botón Inicio/Parada, la máquina emitirá un pitido y la configuración se guardará. La máquina volverá al estado LISTO.



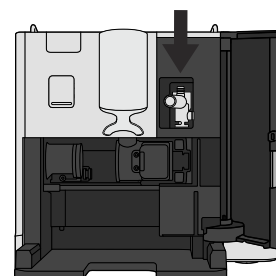
Ajustes del tanque de leche

La máquina utiliza el aireador para producir leche espumada o microespumada:

Aireador en caliente: diseñado para servir leche para bebidas calientes a base de espresso.

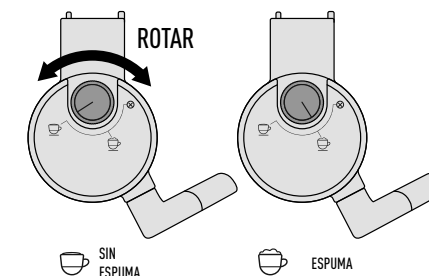
Aireador en frío (azul): diseñado para servir leche para bebidas frías a base de espresso.

Para cambiar entre preparación de bebidas calientes y frías, se puede intercambiar el aireador de espuma. Cuando no se esté usando, el aireador alternativo se puede guardar fácilmente detrás del Panel de control.



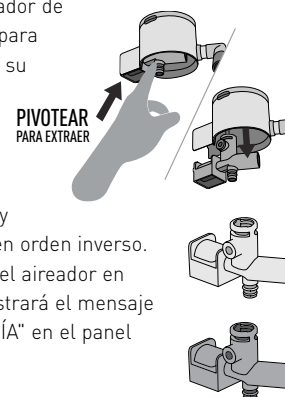
La leche se puede dispensar por el aireador en caliente o por el aireador en frío, ya sea espumada o líquida sin espuma; esto se puede ajustar girando el Selector de textura (G1) según la bebida que se esté preparando.

Para ajustar, simplemente gire el selector para alinearlos con los íconos:



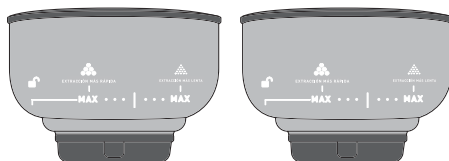
Reemplazar con un aireador alternativo.

1. El tanque de leche viene con el aireador en caliente instalado. Para reemplazar con el aireador en frío alternativo, primero retire el tanque de leche (consulte la página 8).
2. Tirando hacia abajo desde la parte trasera, gire el aireador de espumado para retirarlo de su posición.
3. Reemplace con el aireador alternativo y ensamble en orden inverso. Al insertar el aireador en frío, se mostrará el mensaje "LECHE FRÍA" en el panel de control.



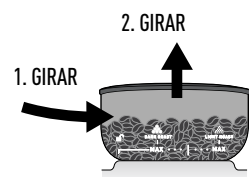
Depósito EasySwitch / Características favoritas

Tolvas "EasySwitch"



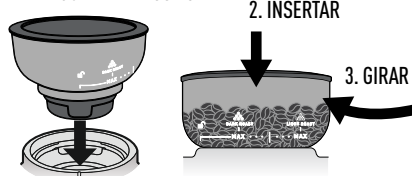
Su cafetera viene con dos depósitos de granos de café, que permiten el uso sencillo de dos tipos diferentes de granos o mezclas. Cambiar de depósito es sencillo.

1. Gire el depósito de granos en sentido antihorario para desacoplarlo y extraerlo.



2. Inserte y gire el depósito alternativo para fijarlo en su lugar.

1. ALINEAR GUÍA DE DEPÓSITO



3. Mantenga presionado el botón "Vaciar granos" por 1 segundo; el molinillo funcionará el tiempo suficiente para vaciar los granos viejos del molinillo y estará listo para los nuevos granos.



Funciones favoritas

La función Favoritos permite guardar bebidas favoritas en 4 perfiles de usuario diferentes. La configuración de la bebida se puede guardar en cualquier momento durante la selección o preparación de su bebida favorita.

1. Cuando haya seleccionado todas las opciones para preparar su bebida favorita, solo mantenga presionado el botón de Favoritos para guardar sus ajustes.



La configuración de la bebida se puede guardar en Favoritos en cualquier momento antes, durante o después de la preparación.

Cada una de las 8 opciones de bebida (Espresso, Lungo, Americano, Agua caliente, Cappuccino, Latte, Flat White y Leche) se puede guardar en cada uno de los 4 perfiles de usuario.

2. Si presiona de forma repetida el botón de Favoritos, podrá alternar entre los perfiles de usuario 1 a 4, para seleccionar su bebida favorita



Funciones favoritas

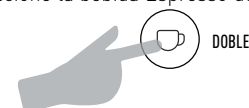
• Ejemplo:

Para guardar un latte de espresso doble tamaño mediano, fuerte, preparado con una pequeña cantidad de leche en Favorito del Usuario 2:

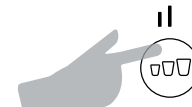
1. Gire el Selector para elegir 'Latte'.



2. Seleccione la bebida Espresso doble.



3. Presione una y otra vez el botón de Tamaño de bebida hasta que aparezcan las primeras dos barras (mediano).



4. Presione el botón de concentración de café de hasta que aparezcan las tres barras (intenso).



5. Presione el botón de Cantidad de leche hasta que aparezca solo la primera barra (pequeño).



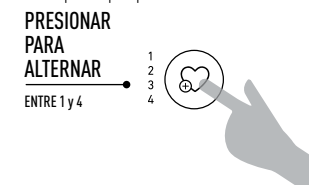
6. Presione el botón de Favoritos hasta que se ilumine el "2".



7. Mantenga presionado el botón de Favoritos durante 1 segundo; el ícono parpadeará y la unidad emitirá un pitido. Se ha guardado el ajuste personalizado para un Latte para el Usuario 2



Para usar un ajuste guardado, simplemente presione el botón de Favoritos para seleccionar el usuario específico (es decir, 2). Se mostrarán los ajustes personalizados guardados como en el ejemplo anterior; luego, simplemente presione el botón INICIO para preparar la bebida.



Guía de extracción de espresso

El espresso es la base de todas las bebidas de café que se preparan en la máquina, esta máquina de espresso **regula de forma automática la cantidad de café molido después de cada ciclo para optimizar el espresso.**



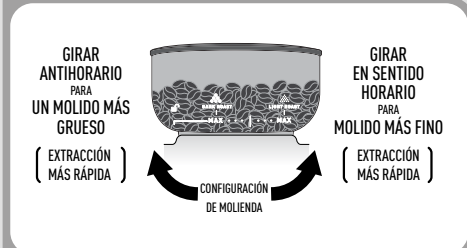
ESCANEAR AQUÍ
Para su guía
interactiva práctica.

	Subextracción	Extracción óptima	Sobre-extracción
Vertido[^]	Extracción demasiado rápida Vertido de menos de 15 s	Extracción constante Vertido de 20-30 s	Extracción demasiado lenta Vertido de más de 35 s
Color	Marrón pálido Crema: marrón claro	Caramelo intenso Crema: dorado oscuro	Marrón muy oscuro Crema: marrón oscuro
Sabor	Ácido, agrio, aguado	Rico, dulce, vibrante	Amargo, seco, arenoso
Grosor de molido^{^^}	Demasiado grueso Use un molido más fino	Perfecto	Demasiado fino Use un molido más grueso

[^] Asegúrese de que los granos de café estén frescos.

^{^^} Si se usan granos de café viejos, sin importar el grosor del molido, producirán una extracción rápida y un espresso con sabor a café subextraído.

Ajuste el molido para mejorar la extracción



Las fresas nuevas se van asentando durante los primeros usos.
El ajuste de molido podría requerir ajustes incrementales
antes de lograr la extracción óptima de espresso.

Alerta de bajo nivel de agua y alerta de depósito seco

Alerta de nivel bajo de agua



Cuando el nivel del agua en el depósito llegue al mínimo, se activará la alerta de bajo nivel y la máquina emitirá un pitido.

Nota: Todas las funciones de la máquina seguirán operativas cuando se encienda la luz de alerta de nivel bajo de agua; sin embargo, para mantener la máquina en buen estado, recomendamos llenarla en cuanto pueda y evite usar con el depósito vacío.

Nota: Si enciende la máquina por primera vez, antes de llenar el depósito de agua, se activará el indicador de alerta.

Al llenar con agua por encima del nivel mínimo se apagará el Indicador de alerta de forma automática.

Alerta de depósito seco



Cuando no quede agua en el depósito, el Indicador de nivel de agua parpadeará y la máquina emitirá 3 pitidos.

Nota: A medida que el depósito de agua se va vaciando, la bomba empezará a hacer mucho más ruido; cuando el agua deje de pasar por ella, la máquina dejará de funcionar.

Si la máquina se queda sin agua, el ciclo de preparación se detendrá de inmediato y no completará la preparación de la bebida, incluida el dispensado de leche.

El Indicador de alerta seguirá parpadeando hasta que se vuelva a llenar el depósito por encima del nivel bajo de agua.



AGUA CALIENTE

Una vez que se haya vaciado el depósito, vierta un poco de agua caliente; así se llenará el sistema interno para que esté listo para su próximo café.

Nota: Si aparece el ícono "Alerta de depósito vacío" la primera vez que la utilice, aunque haya agua en el depósito, compruebe que se haya retirado el "tapón de transporte" rojo situado debajo del depósito.

ES

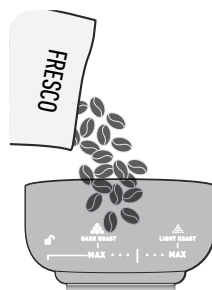
Indicador de tolva de granos

Nivel bajo de granos

Cuando su máquina se quede sin granos, escuchará un cambio en el sonido del molinillo.

Si la máquina se quedó sin granos en medio del ciclo de molienda, continuará de forma automática con el ciclo de preparación para permitir que se vacíe el mecanismo.

- Para llenar, simplemente retire la tapa del depósito de granos y vierta los granos de café.



Indicador de alerta



El indicador de alerta se ilumina para señalar que hay un problema con el montaje de las piezas extraíbles de la máquina.

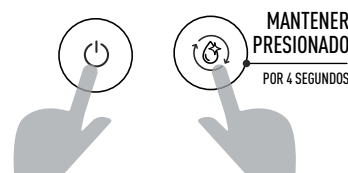
- Si el indicador de alerta se ilumina, primero revise que la bandeja de goteo esté insertada correctamente.
- Si el indicador permanece encendido, retire completamente la bandeja de goteo y asegúrese de que el mecanismo de preparación esté bien insertado en la máquina.
- De ser necesario, extraiga y vuelva a insertar el mecanismo de asegurándose de que se oiga un "clic" al volver a instalarlo. Cierre el Panel de control y luego inserte bien la bandeja de goteo.

Selección de agua dura y blanda

Configuraciones para agua dura y blanda

Su máquina de espresso Perfect Brew Super Auto tiene dos configuraciones según la dureza del agua y puede optimizarse para agua dura o blanda. La máquina viene preprogramada de fábrica para agua dura. Si desea cambiar la configuración, siga los pasos siguientes:

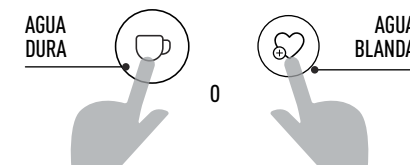
En el estado Listo, mantenga presionados al mismo tiempo los botones Encendido y Descalcificar por 4 segundos; el botón Descalcificar se iluminará al 100%.



Nota: El botón de espresso Sencillo/doble y el botón Favoritos se utilizan para indicar qué ajuste de agua se ha seleccionado; todas las demás luces quedan apagadas.

El botón de configuración seleccionado se iluminará fijo, mientras que la luz del botón no seleccionado parpadeará.

2. Al presionar el botón de espresso Sencillo/doble se seleccionará el ajuste para "agua dura"; al presionar el botón de Favoritos se seleccionará el ajuste para "agua blanda".



3. Cuando se presiona el botón seleccionado, la unidad emitirá un pitido de 1 segundo y volverá al estado Listo.

La unidad volverá al estado de espera si no se elige ninguna opción en 60 segundos y continuará con su ajuste de dureza de agua actual.

Reestablecer todas las configuraciones

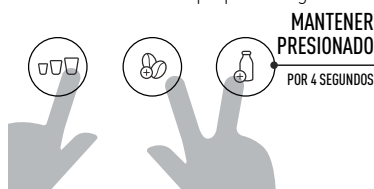
Restablecer todos los ajustes (preparación y molienda) a los valores de fábrica

La máquina emitirá un pitido y los botones parpadearán.

Se han reestablecido los ajustes de fábrica para todas las funciones.

Nota: Asegúrese de que el tanque de leche esté insertado

Mantenga presionados los botones "Tamaño de bebida", "Concentración de café" y "Cantidad de leche" al mismo tiempo por 4 segundos.

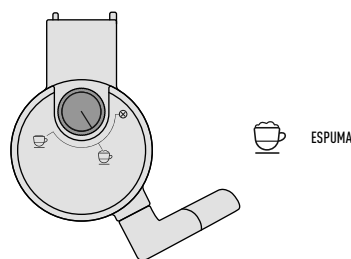


No hay espuma de leche – Solución de problemas

Si su Perfect Brew Super Auto no está produciendo tanta espuma de leche como espera, algunas comprobaciones rápidas suelen ayudar a solucionar el problema:

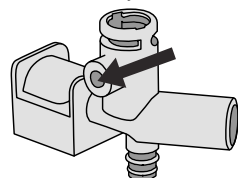
Verifique el Selector de textura

Asegúrese de que el Selector de textura esté en la posición ESPUMA, tal como se muestra a continuación. Si el selector no está bien alineado, puede afectar la cantidad de espuma que se produce.



Revise el aireador

El aireador tiene un orificio muy pequeño que ayuda a crear espuma de leche al mezclar aire con la leche mientras se calienta. Con el tiempo, este orificio puede obstruirse con residuos de leche seca (sobre todo si la máquina no se ha limpiado recientemente) o con impurezas del agua del lavavajillas.



Cómo limpiar el aireador

Retire el aireador de la máquina y déjelo en remojo en agua tibia con jabón durante al menos 30 minutos (o toda la noche si persiste la obstrucción). Preste mucha atención al pequeño orificio de ventilación y límpielo con cuidado hasta eliminar por completo cualquier residuo.

Una vez limpio, vuelva a colocar el aireador y disfrute de nuevo de una leche espumosa y cremosa.

Guía de solución de problemas

PROBLEMA	Causa posible	Qué hacer
No sale leche.	El aireador de leche está bloqueado.	Hay residuo seco de leche dentro del aireador. Desmonte el tanque de leche y deje remojando todas las piezas en agua caliente con jabón por unos 30 minutos, y utilice el cepillo de limpieza para retirar cualquier residuo muy adherido. Enjuague y vuelva a instalar.
	No hay agua en el depósito de agua.	Si hay leche en el tanque de leche, pero no sale, asegúrese de que haya agua en el depósito de agua, ya que esta produce el vapor necesario para espumar la leche.
	No hay leche en el tanque de leche.	Saldrá una gran cantidad de vapor por el tubo de leche. Retire la tapa y llene el depósito con leche.
	El tanque de leche no está bien instalado.	Empuje el tanque de leche hasta que escuche un clic al acoplarse con el mecanismo de enganche.
	La máquina tiene cal acumulada.	Se requiere un ciclo de descalcificación. Consulte Ciclo de descalcificación.
No hay suficiente espuma.	La leche no está fresca.	Asegúrese de que la leche que esté fresca.
	La leche está muy tibia.	Asegúrese de que la leche esté a unos 4 °C antes de preparar una bebida.
	Selector de textura está en "líquida" en lugar de "espuma".	Gire el Selector de textura (G1) para asegurarse de que esté alineado con el marcador de posición de espumado.
No se pueden seleccionar ajustes cuando se enciende.	La máquina está en el ciclo de calentamiento.	Espere a que el botón de Encendido deje de parpadear; la máquina estará lista para usar.
El espresso está demasiado frío.	Los granos de café se guardan en el refrigerador o congelador.	Guarde los granos de café en un recipiente seco y hermético. Mantenga en un gabinete fresco y oscuro.
	La temperatura de extracción personalizada es más baja.	Utilice la temperatura de extracción predefinida de 94 °C. Consulte Personalizable - Temperatura de extracción.
	La taza o vaso estaba frío antes de verter el espresso.	Vierta agua caliente en la taza antes de extraer el espresso.
	Demasiada distancia entre el cabezal dispensador y la taza.	Baje el cabezal dispensador lo más cerca posible de la taza.

Guía de solución de problemas

PROBLEMA	Causa posible	Qué hacer
No sale espresso o sale en gotas (sobre-extracción).	No hay agua en el depósito de agua.	Llene el depósito con agua. Haga circular agua por la máquina seleccionando una opción de bebida de agua caliente.
	El café molido es demasiado fino.	Cambie a un ajuste de molido más grueso.
	El cabezal dispensador está sucio.	Se requiere un ciclo de limpieza. Consulte Ciclo de limpieza.
	El cabezal dispensador está bloqueado.	Se requiere un ciclo de descalcificación. Consulte Ciclo de descalcificación.
El espresso no tiene crema, o la crema es fina (subextracción).	Los granos de café están viejos o secos.	Use granos de café recién tostados.
	El molinillo se quedó sin granos durante el ciclo, por lo que hubo menos café molido en el mecanismo de preparación.	Revise el depósito de granos; si está vacío, llénelo y repita el ciclo de preparación.
	El café molido es demasiado grueso.	Cambie a un ajuste de molienda más fino.
Cantidad de bebida demasiado grande o pequeña.	Se seleccionó un tamaño de bebida incorrecto.	Usando el botón Sencillo/doble, con los botones de Tamaño de bebida y Cantidad de leche se ajusta el tamaño de la bebida según sus necesidades. Luego, el tamaño óptimo de la bebida se puede guardar usando la función Favoritos.
El espresso sabe amargo.	Tipo de granos de café que se están usando.	Pruebe diferentes marcas de granos de café.
	El espresso se ha sobreextraído.	Pruebe un molido más grueso.
	El mecanismo de preparación necesita limpieza.	Siga las instrucciones de desmontaje y limpieza que figuran en este manual.
Los posos de café usado están húmedos.	Saldrá un poco de agua junto con el poso de café.	Esto es normal; no es necesario hacer nada.
La máquina hace un ruido extraño al bombear agua.	No hay agua en el depósito y la bomba está seca.	La "alerta de depósito seco" estará parpadeando. Llene el depósito con agua y haga pasar agua caliente por la unidad antes de preparar un espresso. La bomba dejará de hacer ruido cuando el agua esté fluyendo a través del sistema.
	El depósito de agua no está bien colocado.	Alinee el depósito de agua en la unidad aplicando una ligera presión hacia abajo para asegurar que la válvula se acople.
	Es posible que el tapón rojo del empaque aún esté colocado (se encenderá la alerta de bajo nivel de agua).	Extraiga el tapón rojo que está en la base del depósito de agua.

Guía de solución de problemas

PROBLEMA	Causa posible	Qué hacer
La máquina hace un ruido extraño después de servir un espresso.	La máquina expulsa el poso de café usado y el mecanismo de preparación se reinicia.	Esto es normal; no es necesario hacer nada.
La máquina muele y sirve café dos veces al preparar un espresso.	Para preparar un café tipo barista, se debe mantener una cierta proporción de café y agua; la única forma de lograrlo para bebidas grandes es servir dos porciones de café.	Esto es normal; no es necesario hacer nada.
		Para evitar el doble proceso de molienda y preparación, se debe elegir un café más pequeño o más suave.
Agua alrededor del área de la bandeja de goteo o sobre el mesón.	Se está desbordando agua de la bandeja de goteo.	Vacíe si el Indicador de nivel de agua rojo aparece en la cubierta de acero inoxidable de la bandeja de goteo.
	La bandeja de goteo no está colocada o no está bien instalada cuando la unidad realiza la purga automática.	Mantenga siempre la bandeja de goteo en su lugar cuando prepare un espresso, ya que durante el funcionamiento normal caerá agua en ella.
El café con leche caliente está demasiado frío.	Está instalado el aireador "en frío".	Se muestra "Leche fría" en el panel de control; siga las instrucciones para cambiar al aireador en caliente.
	La taza o vaso estaba frío antes de verter el espresso.	Vierta agua caliente en la taza antes de extraer el espresso.
Los residuos de café no pasan al mecanismo de preparación.	No hay granos de café en el depósito de granos.	Llene el depósito de granos con granos de café recién tostados.
	El depósito no está bien acoplado y las compuertas no están totalmente abiertas.	Gire el depósito de granos en sentido horario. Las compuertas del depósito se abrirán totalmente.
	La cámara de molienda o la salida están obstruidas.	Se necesita limpiar el molinillo. Consulte Cuidado y limpieza.
El espresso se subextrae incluso con un molido de café fino.	No se está usando suficiente café molido.	Coloque más granos en el depósito de granos.
	Los granos están demasiado viejos.	Use granos recién tostados. Los granos de café viejos, sin importar el grosor del molido, producirán una extracción rápida y un espresso con sabor a café subextraído.

Guía de solución de problemas

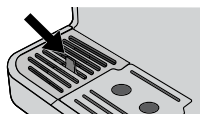
PROBLEMA	Causa posible	Qué hacer
No se puede definir el ajuste de molienda.	El depósito de granos no está colocado correctamente.	Saque el depósito de granos y vuelva a colocarlo.
	Los granos de café o el café molido obstruyen el entorno de la fresa superior o el collarín del molinillo.	Extraiga el depósito de granos y la fresa superior. Utilice el cepillo de limpieza o la aspiradora según sea necesario para retirar granos de café sueltos o restos de café molido.
El depósito de granos no se puede fijar en posición.	El collarín del molinillo no está alineado con la tapa superior.	Asegúrese de que las marcas en la tapa superior y el molinillo estén alineadas.
	Los granos de café o el café molido quedan atrapados en la fresa superior o el collarín del molinillo.	Extraiga el depósito de granos y la fresa superior. Utilice el cepillo de limpieza o la aspiradora según sea necesario para retirar granos de café sueltos o restos de café molido.
	La fresa superior no está instalada correctamente.	Asegúrese de que la fresa superior esté bien alineada y que la manija esté plegada hacia abajo.
La fresa superior no se acopla bien en el collarín del molinillo.	La fresa superior no está instalada correctamente.	Asegúrese de que la fresa superior esté bien alineada y que la manija esté plegada hacia abajo.
Las fresas del molinillo tienen marcas y manchas pequeñas.	Son parte del proceso de endurecimiento (para una vida útil más larga). Estas marcas no afectan el funcionamiento del molinillo ni el sabor del espresso.	No tiene que hacer nada.
El molinillo no funciona después de moler una gran cantidad, y el botón Vaciar granos parpadea.	El molinillo se ha sobrecalentado.	Espere 10 minutos; una vez que haya finalizado el ciclo de enfriamiento automático, la máquina estará lista para volver a usar.
	El molinillo se ha atascado.	Si la máquina no se reinicia de forma automática, tiene un molinillo atascado debido a que se ha introducido un objeto extraño. Extraiga el depósito de granos y retire la fresa superior; usando una aspiradora, intente retirar el objeto.

Guía de solución de problemas

PROBLEMA	Causa posible	Qué hacer
La cafetera se apaga sola.	Su cafetera entrará en modo de espera después de 20 minutos para conservar energía.	Presione el botón de encendido (H1) para reactivar la máquina.
No se iluminan todas las luces cuando la unidad está encendida.	Al encenderla por primera vez, la unidad entrará en modo de calentamiento; durante este tiempo, el indicador de encendido parpadeará.	Espere a que el aparato se caliente; la luz de encendido dejará de parpadear y se iluminará la pantalla.
No se puede seleccionar ninguna bebida con leche.	El tanque de leche no está instalado en la máquina, por lo que esta no permite preparar bebidas a base de leche.	Instale el tanque de leche.
El indicador de alerta está iluminado y la máquina no funciona.	Si el indicador permanece encendido, significa que el mecanismo de preparación o el panel frontal (I5) no están bien instalados.	Retire la bandeja de goteo y verifique que el mecanismo de preparación esté bien instalado.
	Si el indicador está parpadeando, el mecanismo de preparación está atascado.	Retire la bandeja de goteo y revise el mecanismo de preparación; retire y libere cualquier atasco según sea necesario.
El ícono de bajo nivel de agua queda iluminado.	Se alcanzó el nivel mínimo de agua.	Vuelva a llenar con agua hasta la marca Máx para asegurarse de que haya suficiente agua disponible para la próxima bebida.
El ícono de bajo nivel de agua parpadea.	Revise el depósito de agua. Si no se llenó el depósito de agua cuando se alcanzó el nivel mínimo, ahora se ha quedado sin agua.	Llene el depósito hasta la marca Máx y seleccione "agua caliente" para purgar la máquina antes de preparar un café.
	El café molido utilizado en la preparación anterior era demasiado fino y el café no podía pasar.	Ajuste el depósito de granos para seleccionar una molienda más gruesa.

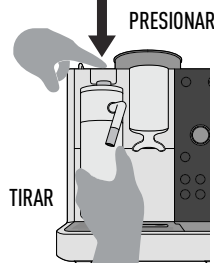
Cuidado y limpieza

• Vaciar la bandeja de goteo y el depósito de posos

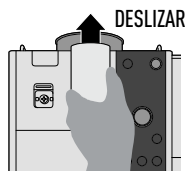


Cuando la alerta del depósito de residuos o el flotador de la bandeja de goteo indiquen que es necesario vaciarlos, la unidad debe desmontarse de la siguiente manera:

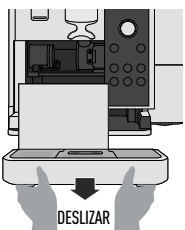
- Asegúrese de que la máquina esté apagada y presione el botón de liberación del tanque de leche (M) para extraerlo.



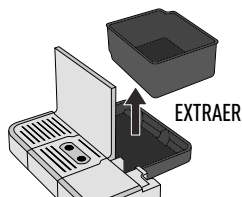
- Deslice el cabezal dispensador (E) hasta su posición más alta.



- Sujetando los lados de la bandeja de goteo, deslícela hasta sacarla de la máquina.

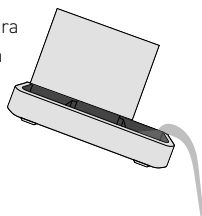


- Ahora se puede retirar la bandeja de posos de la máquina para vaciarlo.



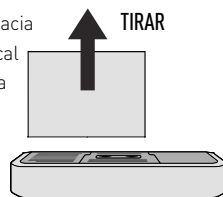
Sugerencia: Puede mezclar los posos de café usados con la tierra del jardín para aportar a las plantas un ligero suplemento de nutrientes.

- La bandeja de goteo ahora se puede vaciar desde la parte trasera.



Si lo desea, puede colocar la bandeja de goteo en la bandeja superior del lavavajillas; antes de hacerlo, retire el panel frontal.

- Tire del panel frontal hacia arriba en sentido vertical para desacoplarlo de la bandeja de goteo.



• Enjuague del mecanismo de preparación

La máquina realizará un lavado automático del mecanismo de preparación con agua la primera vez que se encienda. No obstante, es recomendable purgar de forma manual el mecanismo de preparación para ayudar a eliminar los restos de café.

Para hacer un lavado manual del mecanismo de preparación, coloque una taza de tamaño normal en la bandeja de goteo y, en el estado "Listo", presione el botón "Limpiar"; la máquina realizará el lavado de forma automática.

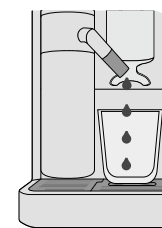
Nota: No hay ninguna alerta que indique que se debe purgar el mecanismo, ya que es una función que activa el usuario cuando lo desea.

Cuidado y limpieza

• Limpieza del tanque de leche

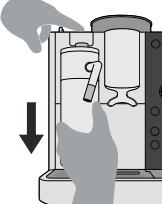
Hay dos formas de limpiar el tanque de leche:

- 1. Enjuague rápido:** En cualquier momento después de que la máquina haya terminado de preparar la bebida, se puede pulsar el botón de limpieza y saldrá agua caliente durante unos segundos para enjuagar el tanque de leche. Este ciclo está pensado como un ciclo de enjuague que se debe realizar como parte del funcionamiento diario de la máquina; no debe utilizarse en lugar de una limpieza a fondo.

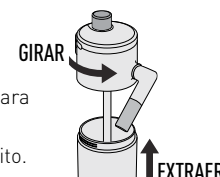


- 2. Limpieza profunda:** El tanque de leche ha sido diseñado para limpiarse a fondo de dos maneras; primero extraiga el tanque de leche:

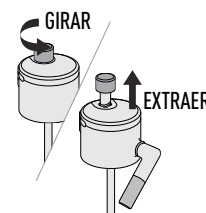
- Presione el botón en la parte superior para desacoplar el tanque de leche y tire hacia adelante.



- Retire el recipiente de leche girándolo para sacar el cabezal de recipiente del depósito.



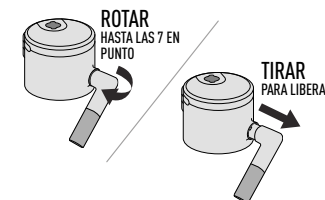
- Gire todo el Selector de textura en sentido antihorario y retire.



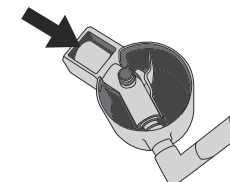
- Tire del tubo de leche hacia abajo para extraerlo.



- Gire la boquilla de leche en sentido horario hasta la posición de las 7 en punto y tire hacia adelante para soltarla.



- Gire el aireador de espuma hasta que queda fuera de su posición.



Una vez retirado:

A) En un lavavajillas: Enjuague todos los componentes con agua tibia, luego colóquelos en la rejilla superior del lavavajillas y lave con un programa que no exceda los 50 °C.

B) A mano: Enjuague todos los componentes con cuidado con agua tibia para asegurarse de que se eliminen todos los residuos visibles: asegúrese de que el agua pase por todos los orificios.

Para eliminar los residuos más incrustados, sumerja todos los componentes (incluido el tanque de leche) en una solución de agua tibia y detergente hasta que se hayan disuelto por completo. Enjuague bien todos los componentes para quitar residuos de detergente.

Ensamble en orden inverso.

Cuidado y limpieza

El proceso de preparación del espresso conlleva la extracción de aceites del café molido. Con el tiempo, se acumulan depósitos de posos y aceites, lo que afecta el sabor del café y el funcionamiento de la cafetera.

Purgar el mecanismo de preparación con agua es la forma más fácil de mantener limpia su máquina de espresso; su máquina lo hará de forma automática.

Accesorios de limpieza y piezas extraíbles

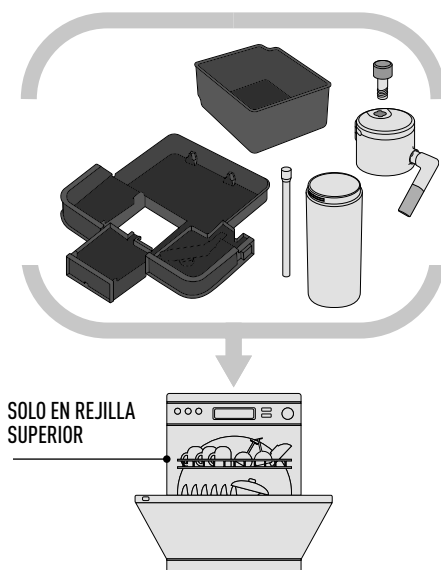
No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

- Limpie las piezas con agua tibia y un detergente suave, enjuáguelas y séquelas.

Nota: No utilice productos de limpieza alcalinos, abrasivos ni almohadillas metálicas, ya que pueden rayar la superficie de las piezas.

Piezas aptas para lavavajillas SOLO EN LA REJILLA SUPERIOR:

- Depósito de posos
- Bandeja de goteo
- Todos los componentes del tanque de leche



ADVERTENCIA: No coloque toda la máquina en el lavavajillas.

Frecuencia de limpieza

Limpieza del exterior

- Cuando sea necesario

- Limpie la máquina con un paño suave y húmedo con un detergente suave y séquela.

PRECAUCIÓN: Para evitar daños al aparato, no utilice agentes de limpieza alcalinos, abrasivos ni almohadillas metálicas.

Limpieza de la bandeja de goteo

- Cuando sea necesario, cuando aparezca el indicador rojo

- Retire la bandeja de goteo tirando hacia adelante
- Retire los componentes por separado y vacíe el agua de la bandeja

Nota: Con el tiempo, es normal que el interior de la bandeja de goteo y el depósito de residuos de café se manchen por los aceites de los posos de café.

Tanque de leche

- Cada uso

- Después de preparar una bebida o una tanda de bebidas con leche, enjuague el sistema presionando el botón Limpiar.

- Todos los días

- Desmonte el tanque de leche y lávelo a fondo de una de estas maneras:

Cuidado y limpieza

- Colocar en la rejilla superior de un lavavajillas

- En agua tibia con un detergente suave; enjuagar y secar.

Mecanismo de preparación

- Semanal

- Extraiga el mecanismo de preparación y lávelo con agua tibia y un detergente suave; enjuagar y secar.

Depósito de agua

- Mensual

- Retire el depósito de la unidad, vacíelo y retire la unidad de filtro del depósito
- Limpie el depósito con agua tibia y detergente suave; enjuagar y secar según sea necesario.

Depósito de granos

- Mensual

- Retire el depósito de granos girándolo hasta la posición de desbloqueo y vacíe los granos en un otro recipiente.
- Limpie el interior y el exterior del depósito con un paño suave y húmedo para eliminar todos los residuos de café.

Boquillas del cabezal dispensador

- Mensual

- Verifique que los orificios no estén obstruidos con depósitos de café; límpielos con un palillo si es necesario

Molinillo

Las fresas cónicas se utilizan para moler los granos de café hasta obtener un tamaño adecuado para la extracción de espresso. Con el tiempo, se acumulan residuos de café molido y aceite, lo que afecta el sabor del espresso y el funcionamiento del molinillo integrado.

Limpieza del depósito de granos

- Cada 2-3 meses

Si se utiliza el molinillo con frecuencia (todos los días), se debe limpiar el depósito de granos para garantizar un funcionamiento óptimo.

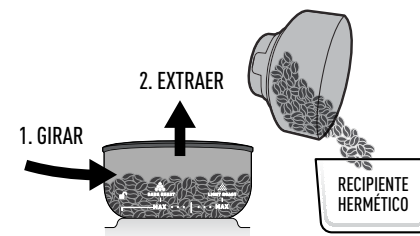
PRECAUCIÓN: Para evitar daños al aparato, no utilice agentes de limpieza alcalinos, abrasivos ni almohadillas metálicas.

ADVERTENCIA: No sumerja la máquina en agua.

• Preparación para limpiar el depósito de granos

- Apague la máquina, apague el interruptor y desconéctela del tomacorriente.
- Tome nota del ajuste actual de molienda (para usarlo como punto de partida después de la limpieza).
- Retire y limpie el depósito de granos
- Gire el depósito de granos completo en sentido antihorario para cerrar las compuertas del depósito y desbloquearlo.

Retire el depósito de granos del collarín del molinillo y guarde los granos restantes en un recipiente hermético para preservar su frescura.



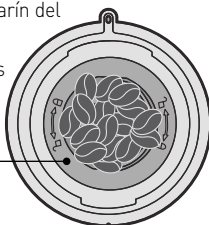
Cuidado y limpieza

- Lave el depósito de granos con agua tibia y jabón, luego enjuague y seque. Deje reposar el depósito de granos para que se seque bien al aire antes de volver a colocarlo.

• Reemplazar el depósito de granos

- Compruebe que el collarín del molinillo no tenga granos de café ni posos

SIN GRANOS
O RESIDUOS
DE CAFÉ



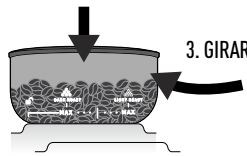
Nota: Los granos y los restos de café molido que queden atrapados debajo de la fresa superior pueden impedir que esta encaje correctamente, y el depósito de granos no se acoplará bien. Consulte "Limpieza de la fresa superior" para ver instrucciones sobre cómo vaciar el sistema de molienda.

- Asegúrese de que la guía del depósito esté alineada con las líneas blancas verticales de la base del depósito de granos.
- Alinee e inserte el depósito de granos en el collarín del molinillo; presione firmemente hacia abajo y gire en sentido horario para fijarlo en su lugar y abrir la guía del depósito

1. ALINEAR GUÍA DE DEPÓSITO



2. INSERTAR



3. GIRAR

Nota: Coloque el ajuste de molienda que tenía antes de la limpieza.

Limpieza y desbloqueo de las fresas del molinillo, el collarín, la cámara de molienda y la salida

• Cada 1-2 meses

Si el molinillo se utiliza con frecuencia (todos los días), se deben limpiar las fresas para garantizar el funcionamiento óptimo del molinillo integrado. Una limpieza regular ayuda a que las fresas logren resultados de molienda uniformes, lo cual es especialmente importante al moler granos de café para espresso.

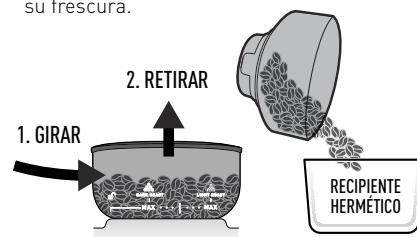
• Preparación para la limpieza

- Apague la máquina, apague el interruptor y desconéctela del tomacorriente.

PRECAUCIÓN: Se debe tener cuidado al limpiar las fresas del molinillo, ya que son afiladas.

• Moler el exceso de granos de café

- La máquina está encendida y en estado LISTO.
- Tome nota del ajuste actual de molienda (para usarlo como punto de partida después de la limpieza).
- Gire el depósito de granos totalmente en sentido antihorario para cerrar las compuertas del depósito y desbloquearlo. El depósito de granos se levantará ligeramente.
- Retire el depósito de granos del collarín del molinillo y guarde los granos restantes en un recipiente hermético para mantener su frescura.



Cuidado y limpieza

- Vuelva a instalar el depósito de granos y gírelo hasta el ajuste 30.

- Mantenga pulsado el botón "Vaciar granos" durante 1 segundo; el molinillo expulsará los granos restantes del sistema (notará que el sonido del motor cambia a medida que se muelen los últimos granos).

- Gire y extraiga el depósito para granos de nuevo.

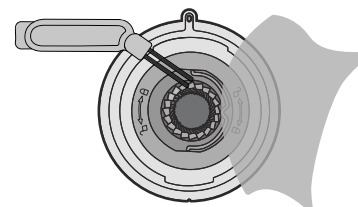
- Retire la bandeja de goteo y deseche los residuos de la bandeja de posos.

• Limpieza de la fresa superior

- Gire para desbloquear y levante la fresa superior del collarín del molinillo usando la manija.
- Lave la fresa superior con agua tibia y un detergente suave, enjuague y seque.

• Limpieza y desbloqueo de la fresa inferior y la cámara de molienda

- Utilice el cepillo de limpieza o una aspiradora para eliminar todos los restos de café molido fino de las piezas y superficies de la cámara de molienda. Se puede utilizar un paño húmedo para limpiar el interior del collarín del molinillo.
- Deje que se seque por completo.



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

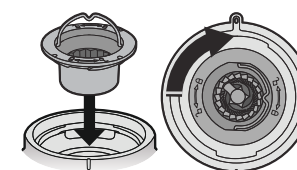
• Reemplazar la fresa superior

- Identifique los dispositivos de bloqueo situados en la parte inferior de la fresa superior, debajo de los iconos de candado.

- Utilizando la manilla, inserte la fresa superior en el collarín del molinillo, asegurándose de que los elementos de bloqueo queden alineados.

- Gire la fresa superior unos 30 grados en sentido horario para bloquearla; la fresa debe hacer clic al acoplarse.

- Cuando esté bien colocado, la fresa superior quedará al ras con la superficie del collarín del molinillo.



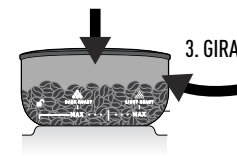
• Reemplazar el depósito de granos

- Asegúrese de que la guía del depósito esté alineada y de que la lengüeta de la base del depósito encaje en el orificio situado en la parte trasera de la carcasa.
- Alinee e inserte el depósito de granos en el collarín del molinillo; presione firmemente hacia abajo y gire en sentido horario para fijarlo en su lugar y abrir la guía del depósito
- Coloque el ajuste del molinillo que anotó antes de la limpieza.
- Vuelva a llenar el depósito con granos de café.

1. ALINEAR GUÍA DE DEPÓSITO



2. INSERTAR



3. GIRAR

Nota: Recomendamos encarecidamente no utilizar granos de café de estilo Torrefacto. Debido al alto contenido de azúcar, el molinillo se obstruirá rápidamente.

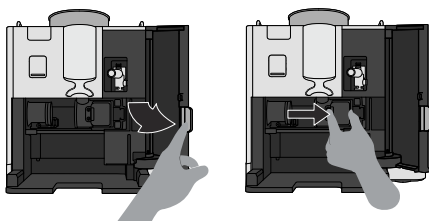
Cuidado y limpieza

• Extracción y limpieza del mecanismo de preparación

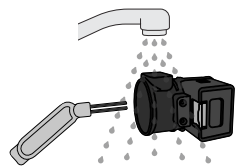
También recomendamos desmontar periódicamente el mecanismo de preparación para su limpieza.

Importante: Asegúrese de que la máquina esté apagada y desconectada de la fuente de alimentación.

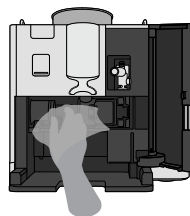
- Una vez retirada la bandeja de goteo, abra el Panel de control, pulse el botón de liberación y, al mismo tiempo, tire hacia adelante el mecanismo de preparación.



- Limpie el mecanismo de preparación con agua del grifo y el cepillo de limpieza que está guardado debajo de la tapa de la bandeja de goteo. El mecanismo se puede sumergir en agua fresca si es necesario para eliminar residuos difíciles.



- Con un paño húmedo, introduzca la mano en la máquina y limpie la parte fija del mecanismo de preparación para eliminar los posos de café y otros residuos.



Nota: No use detergentes ya que podrían causar daños.

- Después de la limpieza, vuelva a colocar el mecanismo de preparación deslizándolo hacia la carcasa y ejerciendo presión sobre él hasta que encaje en su sitio haciendo clic.
- Vuelva a colocar la bandeja de goteo.
- Encienda la máquina asegurándose de que el Indicador de alerta no esté iluminado antes de usarla.

Descalcificar

Proceso de descalcificación

Con el uso continuado, es posible que se acumulen depósitos minerales en la máquina, por lo que será necesario descalcificarla de vez en cuando.



El botón "Limpiar y descalcificar" permanecerá encendido cuando sea el momento de descalcificar la máquina.

Esta luz permanecerá iluminada siempre que la máquina esté encendida, hasta que se realice el procedimiento de descalcificación. La máquina seguirá funcionando con normalidad mientras el indicador de descalcificación permanezca encendido.

Solución desincrustante

Utilice un descalcificador específico diluido según las instrucciones del fabricante, una solución de ácido cítrico al 3 % mezclada con agua o una solución de vinagre y agua.

Ciclo de descalcificación

El ciclo de descalcificación tarda varios minutos, así que asegúrese de dejar tiempo suficiente para que se realice el ciclo completo.

Importante: Si el ciclo de descalcificación no se completa o se detiene a mitad de cualquiera de los pasos del proceso, deberá reiniciar el ciclo desde el principio para asegurarse de que la máquina se reinicie.

Preparación para el ciclo de descalcificación

- Retire el filtro de agua y el portafiltro de agua del depósito de agua.
- Llene el depósito de agua con la solución desincrustante de su elección e colóquelo en su posición.
- Coloque un recipiente de 1 litro debajo del cabezal dispensador, e instale el recipiente de leche para recolectar la solución.

- Para activar el ciclo de descalcificación, presione dos veces seguidas el botón "Limpiar y descalcificar". El aparato emitirá un pitido y comenzará el procedimiento automático de descalcificación.

- El botón "Limpiar y descalcificar" parpadeará durante todo el ciclo de descalcificación.

- Durante el ciclo de dispensado, la máquina funcionará de forma intermitente, ya que hay varios ciclos independientes diseñados para optimizar la eliminación de los depósitos de cal del interior de la cafetera.

- Una vez finalizado el ciclo de descalcificación, el botón "Limpiar y descalcificar" dejará de parpadear y la máquina volverá al estado de espera. Durante la operación aparecerá una solución descalcificadora en el recipiente de leche.

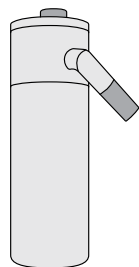
Limpieza después del ciclo de descalcificación

- Vacíe el agua de los recipientes y límpielos, asegurándose de que no queden restos de la solución descalcificadora en el depósito de agua.
- Vuelva a instalar el filtro de agua y el portafiltro en el depósito de agua.
- Llene el depósito de agua hasta la marca máxima y vuelva a colocarlo en su sitio.

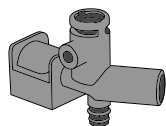
CONTACTAR AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE OSTER:
www.oster.com

REPUESTOS

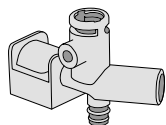
Tanque de leche



Aireador espumador (caliente)



Aireador espumador (frío)



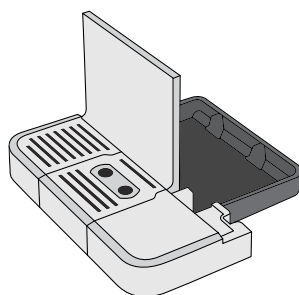
Depósito de granos



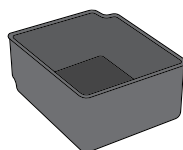
Mecanismo de preparación



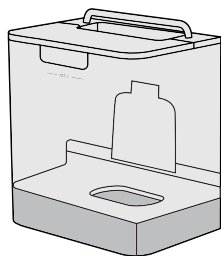
Bandeja de goteo



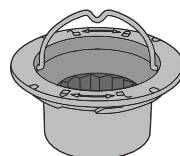
Bandeja de posos



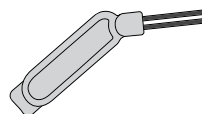
Depósito de agua



Fresa del molinillo



Cepillo de limpieza



Visite el sitio web de Oster para ver toda la gama de máquinas de espresso y los accesorios disponibles.
www.oster.com

Información adicional

REPUESTOS

Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para comentarnos sus necesidades y solicitar las piezas disponibles.

SERVICIO POSVENTA y PIEZAS DE REPUESTO

En caso de que el aparato no funcione y esté en garantía, devuelva el producto al establecimiento donde lo compró para un cambio. Tenga en cuenta que se le pedirá un comprobante de compra válido. Si necesita ayuda adicional, póngase en contacto con nuestro Departamento de atención al cliente.

PARA MODELOS DE BRASIL:

Para desechar su aparato electrónico de manera respetuosa con el medio ambiente, ubique un punto de recepción más cerca de usted en el ABREE: <http://abree.org.br>

ABREE es la entidad gestora con la que estamos asociados, que gestiona la logística inversa de su producto y el embalaje.

Este aparato no tiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier servicio que no se describa en la sección de limpieza debe ser realizado únicamente por un técnico autorizado. Consulte la garantía disponible en línea.



Características eléctricas/Electric characteristics/Características elétricas			
Modelo/Model/Modelo	Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
BVSTEM8101-013	127 V~	60 Hz	1 512 W
BVSTEM8101-017	127 V~	60 Hz	1 512 W
BVSTEM8101-057	220 V~	60 Hz	1 235 W
BVSTEM8101-052	220 V~	50 Hz	1 235 W
BVSTEM8101-053	220 V~	60 Hz	1 235 W
BVSTEM8101-054	220 V~	50 Hz	1 235 W

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

La siguiente informacion es para Mexico:
IMPORTADOR:
NEWELL BRANDS DE MEXICO S.A. DE C.V.
Bld. 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

© 2026 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Garantía limitada de un año; consulte el folleto para obtener más información.

www.oster.com

© 2026 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
One year limited warranty — please see insert for details.

www.oster.com

© 2026 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados.
Garantia limitada de um ano — consulte o encarte para mais detalhes.

www.oster.com.br

Impreso en China

Printed in China

Impresso na China

P.N: NWL0001892708 Rev B

COOK1956_Oster_Perfect Brew Super Auto_BVSTEM8101_26SEPM3 (LA)_GCDS-JC