

Oster®



MODELO
MODEL

BVSTECMP55

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CAFETERA PARA ESPRESSO Y CAPPUCCINO

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL

ESPRESSO AND CAPPUCCINO MAKER

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES

CAFETEIRA PARA ESPRESSO E CAPPUCCINO

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para disminuir el riesgo de incendios, descargas eléctricas o lesiones personales, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad al utilizar artefactos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL ARTEFACTO.**
2. Esta unidad es sólo para uso doméstico.
3. **NO** toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la cafetera en agua u otros líquidos.
5. **NO** se recomienda que este artefacto sea utilizado por niños.
6. Apague la cafetera “**O**” y desconéctela del tomacorriente cuando no la esté utilizando y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de colocarle o retirarle piezas y antes de limpiarla.
7. **NO** utilice un electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, ni después de que el artefacto haya presentado fallas, o haya sufrido cualquier otro desperfecto. Devuelva el artefacto al Centro de Servicio Autorizado Oster más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios que no sean recomendados por el fabricante pueden provocar daños o lesiones.
9. **NO** lo utilice al aire libre.
10. **NO** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. **NO** coloque este artefacto sobre un quemador caliente, ni cerca de él, ya sea de gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
12. Para desconectar, gire la perilla de control a la posición de apagado “**O**” y desenchufe la cafetera del tomacorriente.
13. **NO** utilice el artefacto para otros fines que no sean los previstos.
14. Coloque la unidad sobre una superficie dura y nivelada para evitar la interrupción del flujo de aire por debajo de la misma.
15. Siempre asegúrese de que la tapa del depósito de agua esté bien fija antes de encender la cafetera.
16. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con incapacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
17. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
18. **NO** retire la tapa del depósito ni el portafiltro hasta que se haya descargado toda la presión.
19. La abertura de llenado no debe abrirse durante el uso.
20. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
21. Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como: áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías.

CUIDADO Y USO DE LA JARRA

Esta jarra de vidrio ha sido diseñada para ser utilizada con su cafetera para espresso y cappuccino Oster®, por lo tanto nunca debe utilizarse sobre una cocina o dentro del horno, INCLUYENDO UN HORNO DE MICROONDAS.

Evite que la jarra se rompa siguiendo las siguientes instrucciones:

1. No coloque una jarra de vidrio caliente sobre una superficie fría o mojada.

2. No utilice una jarra de vidrio quebrada o con un asa suelta o debilitada.
3. No limpie una jarra de vidrio con productos de limpieza, esponjas de lana de acero ni cualquier otro material abrasivo.
4. Protéjala contra golpes, raspaduras o un manejo brusco.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no retire ninguna cubierta para dar servicio al artefacto; no hay piezas que se puedan reemplazar en su interior; las reparaciones deben ser realizadas sólo por personal autorizado. La garantía quedará anulada si se abre la tapa de servicio que se encuentra en la parte inferior del artefacto.

ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE ELÉCTRICO

1. Esta unidad viene con un cable eléctrico corto como medida de seguridad para reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Se puede utilizar un cable de extensión si se siguen las debidas precauciones.
3. Si utiliza un cable de extensión, la capacidad nominal eléctrica marcada en el mismo debe ser igual o superior al de su artefacto. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del borde de la mesa o mostrador, donde los niños puedan halarlo o tropezar accidentalmente.

PRECAUCIÓN: PRESIÓN

Para evitar posibles quemaduras a partes del cuerpo y/o cualquier otra lesión provocada por vapor o por agua caliente, NUNCA abra la tapa del depósito ni el portafiltro mientras su cafetera para espresso y cappuccino Oster® esté encendida, ni cuando haya presión en el depósito de agua.

INTRODUCCIÓN

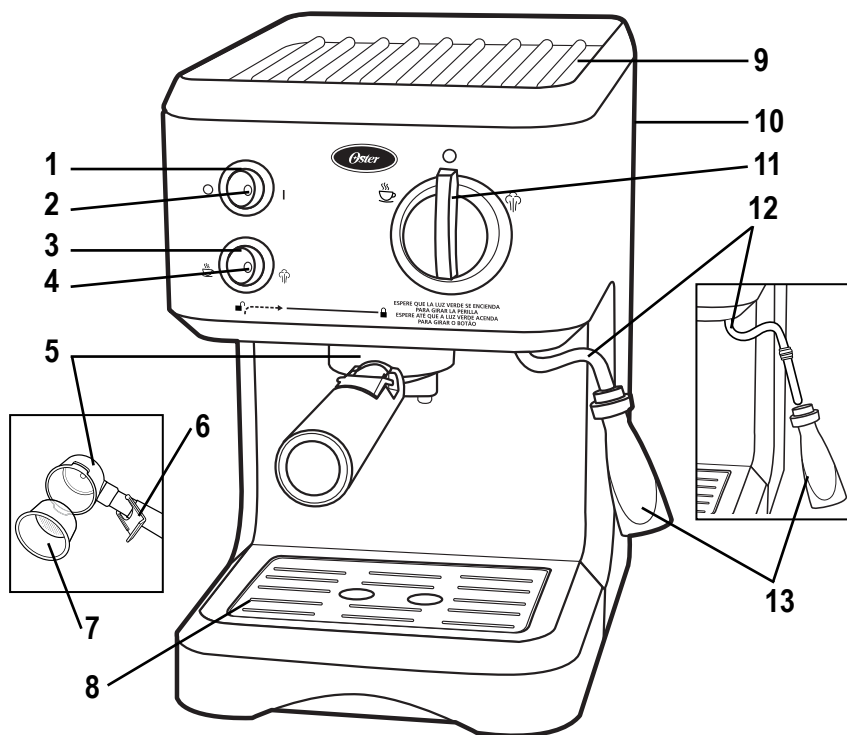
¡Felicitaciones! Usted ha seleccionado una cafetera para espresso y cappuccino Oster®. Este artefacto especial ha sido diseñado para ofrecerle un delicioso café espresso, cappuccino y mucho más en forma rápida y conveniente.

La manera de preparar café espresso es un método especial de preparación de café en el que el agua caliente pasa con fuerza por los granos de café finamente molidos. El café espresso es un tipo de café rico y oscuro. Es muy popular en Europa, y tiene más cuerpo y sabor que el café americano común, debido a su sabor más concentrado. El café espresso se sirve generalmente en porciones de 30 mL (1 oz.) a 60 mL (2 oz.) y en tasas pequeñas.

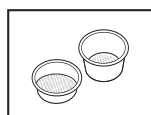
El café espresso se usa como base para muchas otras bebidas ricas y deliciosas como el cappuccino y el café latte. El cappuccino se prepara con aproximadamente un tercio de café espresso, un tercio de leche bien caliente y un tercio de leche espumosa. El café latte, por otra parte, es una combinación de café espresso y leche caliente con un poquito de espuma en la parte superior, sin necesidad de agregar leche espumosa.

La preparación de un café espresso o de una bebida basada en café espresso es diferente a la preparación del café filtrado común. Las diferencias se encuentran en los granos de café y en la máquina que se utiliza para prepararlo. Su cafetera para espresso y cappuccino Oster® funciona bajo presión y requiere una atención especial. Es importante que lea y conserve este manual de instrucciones antes de comenzar a usar su artefacto.

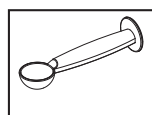
DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



Guía de Íconos



Filtros
(Para 1 y 2 tazas pequeñas)



Cuchara de
Medir/Compactador

1. Interruptor de Encendido Apagado "I/O"
2. Luz Indicadora de Encendido (Roja)
3. Interruptor para Colar/Espumar
4. Luz Indicadora para Colar/Espumar (Verde)
5. Portafiltro
6. Gancho de retención del filtro

7. Filtro
8. Bandeja de Goteo y Protector de Goteo Removibles
9. Tapa del Depósito de Agua
10. Depósito de Agua Grande Removible/Transparente
11. Perilla de Control
12. Tubo Espumador
13. Tapa del Tubo Espumador

CONOCIENDO SU ARTEFACTO

PRECAUCIÓN

Por favor siga las siguientes precauciones importantes de seguridad antes de utilizar su Cafetera para Espresso y Cappuccino Oster®:

1. Antes de retirar cualquiera de las partes y accesorios, asegúrese de que la unidad esté apagada, la perilla de control esté en la posición de apagado “O” y desenchufe el artefacto.
2. No retire el portafiltro en ningún momento durante el proceso de colado.
3. Tenga cuidado al retirar el portafiltro. Las partes metálicas pueden estar todavía muy calientes. También, puede haber agua caliente flotando en la parte superior del filtro. Sosténgalo sólo por el asa y deseche los granos del café colado utilizando el seguro para fijar el filtro.
4. Si el café que está colando no sale por el filtro, significa que puede estar obstruido. Apague la unidad y deje que se enfríe. El bloqueo podría ser causado por un grano de café demasiado fino. Refiérase a la sección “PROBLEMAS Y CAUSAS”.
5. CUANDO LIMPIE EL TUBO ESPUMADOR: Coloque una jarra o una taza grande con capacidad de al menos 11 onzas (325 mL) llene con agua a la mitad de la capacidad y coloque debajo del tubo espumador. Verifique que la punta del tubo espumador esté sumergida en el agua antes de girar la perilla de control a la posición de VAPOR “☁”. Espume el agua durante unos 15 segundos, luego limpie el tubo espumador y la punta.

NOTA: Para que su unidad trabaje de manera correcta constantemente, limpie el tubo espumador y la punta después de cada uso.

INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL CAFÉ ESPRESSO Y EL CAPPUCCINO

EL CAFÉ

El café debe estar tostado y recién molido. Es posible que desee probar con un café tostado italiano o francés. El café molido solamente retendrá su sabor durante 7 - 8 días, siempre y cuando se almacene en un recipiente hermético y en un lugar fresco y oscuro. No lo guarde en el refrigerador o congelador. Se recomienda que mueva granos enteros justo antes de utilizarlos. Los granos de café almacenados en un recipiente hermético se conservarán hasta 4 semanas antes de que comiencen a perder su sabor.

EL MOLIDO

Este es un paso vital en el proceso de preparación de espresso y requiere práctica. El café debe ser de un molido fino.

1. El café se debe moler hasta obtener granos con la consistencia de granos de sal.
2. Si el molido es demasiado fino, el agua no fluirá a través del café, incluso bajo presión. Este molido tiene la apariencia de polvo y se siente como harina cuando se frota entre los dedos.

3. Si el molido es muy grueso, el agua fluye a través del café demasiado rápido, lo que impide una extracción completa del sabor. Asegúrese de utilizar un molinillo de calidad como las de la marca Oster® para obtener una consistencia uniforme. Se recomienda un molinillo de Piñón o Cónico para obtener mejores resultados.

ANTES DE PREPARAR SU PRIMERA JARRA DE CAFÉ ESPRESSO

1. Asegúrese de que la unidad esté apagada, la perilla de control esté en la posición de apagado “**O**” y de que esté desenchufada del tomacorriente.
2. En primer lugar retire y lave el depósito de agua, la tapa, el portafiltro y los filtros en una mezcla de detergente suave y agua. Enjuague generosamente cada parte y vuélvalas a colocar en la unidad. Consulte las instrucciones en “Cómo Preparar Café Espresso” antes de retirar el portafiltro y el filtro.
3. Para limpiar el interior del artefacto, siga los pasos que aparecen en “Cómo Preparar Café Espresso” utilizando solamente agua. No sumerja el artefacto en agua ni toque ninguna de sus partes internas.

IMPORTANTE

Para cebar la bomba antes de la primera colada, haga un ciclo de preparación durante 30 segundos siguiendo estos pasos:

1. Añada agua al depósito de agua.
2. Presione el interruptor de Encendido/Apagado “**I/O**” a la posición de ENCENDIDO “**I**”.
3. Presione el interruptor de Colar/Espumar a la posición de colar “” y espere a que la luz indicadora de Colar/Espumar se ilumine en verde.
4. Coloque una taza debajo del cabezal de preparación y gire la perilla de control a la posición de colar “”.
5. Después de 30 segundos gire la perilla de control a la posición de apagado “**O**” position. (Un poco de agua y/o vapor puede ser liberado durante el proceso).

CÓMO PREPARAR CAFÉ ESPRESSO

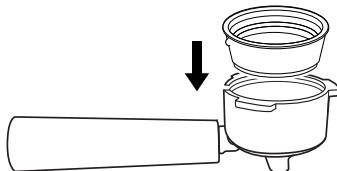
Reúna lo siguiente antes de preparar su café espresso:

- Café espresso molido finamente
 - Agua del grifo (o, si es posible agua embotellada de su preferencia)
 - Una cucharita
 - Sus tazas pequeñas favoritas
1. Asegúrese de que la unidad esté apagada y la perilla de control esté en la posición de apagado “**O**”.
 2. Llene el depósito con agua. Usted puede utilizar agua embotellada o una jarra para llenarla o retirarlo de la unidad y luego llenarlo bajo el grifo. Si usted ha retirado el depósito de la unidad para llenarlo de agua, por favor asegúrese de colocarlo de nuevo firmemente en su lugar. Llene el depósito con la cantidad deseada de agua asegurando que oscila dentro de las marcas “Min” y “Max” del depósito. Nunca utilice agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.
 3. Cierre la tapa del depósito de agua.

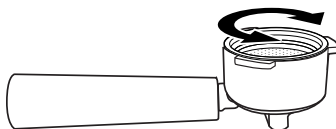
PREPARANDO EL CAFÉ

1. Coloque el filtro en el portafiltro. Seleccione uno de los dos filtros que vienen con su unidad dependiendo de la cantidad de tazas que desee preparar (1 o 2 tazas pequeñas). La receta recomendada es utilizar el filtro pequeño de 7 gramos para preparar un espresso de 30 ml (1 oz). El filtro grande de 14 gramos puede ser utilizado para dos espressos de 30 ml (1 oz). Estas recetas se pueden ajustar variando la cantidad de agua utilizada en cada espresso. Para un espresso más fuerte, use menos agua. Para insertar el filtro:

- a. Para insertar el filtro seleccionado en el portafiltro, asegúrese de alinear la muesca del filtro con la ranura del interior del portafiltro.



- b. Gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para que encaje en su lugar. Esto ayudará a asegurar el filtro en el portafiltro.

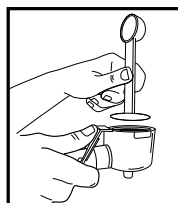
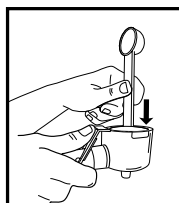
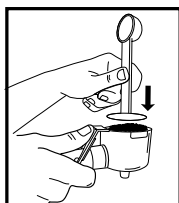
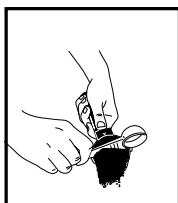


NOTA: Para retirar y limpiar el filtro, gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para alinear la muesca del filtro con la ranura del interior del portafiltro.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el portafiltro se haya enfriado antes de intentar retirar el filtro.

2. Llene el filtro seleccionado con café espresso fresco molido finamente. Limpie cualquier exceso de café del borde del portafiltro. Esto asegurará un ajuste adecuado bajo el cabezal de preparación.

ATENCIÓN: Presione el café utilizando el compactador como se muestra a continuación. No llenes el filtro demasiado. Esto podría causar una obstrucción o desbordamiento.



3. Coloque el portafiltro debajo del cabezal de preparación, fije el portafiltro moviendo primero el seguro para fijar el filtro hacia atrás, coloque el mango de modo que éste se alinee con el icono desbloqueado “” en el

cabezal de elaboración y encaje en la ranura. Luego, gire lentamente el mango hacia la derecha hasta que se alinee con la posición de bloqueo (indicado por el icono abajo).



COLANDO CAFÉ ESPRESSO

1. Asegúrese de que el protector de goteo esté en su lugar en la bandeja de goteo. Coloque la bandeja de goteo en la unidad.
2. Verifique que la perilla de control se encuentre en la posición de apagado “O”.
3. Coloque una o dos tazas (tazas pequeñas) debajo del portafiltro o si lo prefiere, coloque un frasco o jarra pequeña. Si desea preparar hasta 4 tazas a la vez, se debe utilizar un pequeño frasco, jarra o una taza regular y luego servir el café en las tazas pequeñas individuales. Si va a preparar hasta dos tazas pequeñas a la vez, puede colocar las dos tazas pequeñas debajo del portafiltro asegurándose de que cada una esté directamente debajo de las dos puntas de salida situadas debajo del portafiltro.
4. Enchufe el cable en un tomacorriente y encienda el interruptor de encendido/apagado “I/O” presionándolo a la posición de encendido “I”. La luz indicadora de encendido se iluminará de color rojo sólido, mientras que la unidad esté encendida.
5. Gire el interruptor de colar/espumar y asegúrese de que esté en la posición de colar “☕”. Cuando el indicador de colar se ilumine en verde sólido, gire la perilla de control a la izquierda hacia la posición de colar “☕”. Esto iniciará el proceso de elaboración y el café espresso comenzará a fluir en cuestión de segundos.
6. Cuando la taza/jarra esté llena hasta el nivel deseado, gire la perilla de control a la derecha hasta la posición de apagado “O”. El usar menos agua proporcionará un espresso más fuerte. **PRECAUCIÓN:** No deje la unidad desatendida mientras esté colando ya que el proceso de colar requiere ser detenido manualmente. Esto evitará el desbordamiento, derrames y riesgos o daños potenciales.
7. Una vez que haya preparado la cantidad deseada de espresso, gire el interruptor de encendido/apagado “I/O” a la posición de apagado “O” y desenchufe la unidad. Deje que la unidad se enfríe antes de retirar las piezas y accesorios para su limpieza.
8. Después de que la unidad se haya enfriado, retire el portafiltro del cabezal de preparación. Utilizando el gancho de retención del filtro para asegurar el filtro en el portafiltro, gire el portafiltro boca abajo para eliminar los residuos de café espresso. Enjuague el filtro y el portafiltro con agua.
9. Si desea preparar espresso adicional, repita el proceso siguiendo los pasos de la sección “Cómo Preparar Café Espresso”.
PRECAUCIÓN: Las partes metálicas del portafiltro aún podría estar muy calientes. Asegúrese de utilizar el gancho de retención del filtro al remover los residuos de café molido. Enfríe estas partes enjuagándolas bajo el grifo con agua fría.
10. Para las instrucciones de limpieza, consulte la sección de limpieza de su Cafetera para Espresso y Cappuccino.

NOTA: Si la unidad no se ha utilizado durante varios días, se recomienda cebar la unidad durante 30 segundos.

CÓMO PREPARAR CAFÉ CAPPUCCINO

El café cappuccino es café espresso con leche caliente y espuma de leche en la parte superior. No se desanime si no lo hace perfectamente la primera vez. La leche debe ser, la mitad evaporada (la parte inferior de la jarra) y la mitad espumosa (la parte superior de la jarra). Puede tomarse varios intentos antes de que perfeccione este proceso.

Para mejores resultados, recomendamos espumar la leche en una jarra diferente y servir la leche en su taza de café. La leche y la jarra deben estar frías. No use una jarra que ha sido lavada recientemente con agua tibia. También recomendamos una jarra de acero inoxidable para espumar la leche y un termómetro para bebidas si usted tiene uno, para así preparar la mejor leche caliente y espumosa.

Porción	Café espresso molido fino	Leche (descremada o 2% hace más espuma)
1 Taza	Usar el filtro para 2 tazas pequeñas	120 mL/ 4 oz

Reúna lo siguiente antes de comenzar a preparar su café cappuccino:

- Café espresso molido finamente
- Agua del grifo (o, preferiblemente su agua embotellada favorita)
- Leche (se recomienda de 2% para obtener mejores resultados espumantes)
- Cucharita para usar con la jarra para espumar
- Su taza favorita
- Un termómetro de cocina (opcional) colocado en la jarra para espumar ayudará a mejorar el sabor mediante la optimización de la temperatura de la leche al vapor a 65 ° - 70 ° C (150 ° - 155 ° F)

1. El primer paso en la preparación de cappuccino es preparar café espresso. Por lo tanto llene el depósito de agua con agua fría. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.
2. Siga los pasos indicados en sección “Colando Café Espresso”.
3. Llene una jarra pequeña de acero inoxidable o de cerámica a la mitad con leche fría y colóquela junto a la cafetera. La leche descremada o de 2% es más fácil de espumar.
4. Usted está ahora listo para espumar la leche. Presione el botón encendido/apagado a la posición de encendido “I”, gire la perilla de colar/espumar a la posición de espumar “☕”, espere hasta que la luz indicadora se ilumine en verde sólido. Sostenga la jarra debajo del tubo espumador de manera que la punta del tubo espumador esté levemente sumergida en la leche. Gire la perilla de control hacia la derecha hasta la posición de espumar “☕”. Sostenga la jarra durante unos 50 segundos o más (por 120 ml / 4 oz de leche) si desea la leche más caliente. RECUERDE: Tanto la leche como la jarra deben de estar bien frías antes del proceso de espumar.
5. Cuando la leche se haya duplicado en volumen, o si está utilizando un termómetro especial para bebidas, cuando la leche alcance una temperatura de 38°C (100°F), inserte el tubo espumador lo más que pueda en la leche para que la parte superior de la tapa del tubo espumador quede apenas inmersa en la superficie de la leche. Esto permitirá que la espuma vuelva a través de la tapa del tubo espumador, creando una espuma de una textura más fina. No caliente la leche por encima de los 70°C (155°F). Para evitar que la leche caliente salpique, no permita que la punta del tubo espumador salga de la leche. Una vez preparada la espuma, gire la perilla de control a la posición de apagado “O”.

NOTA: Si decide preparar un café espresso inmediatamente después de espumar la leche, es normal que la unidad funcione brevemente y que aparezca una pequeña cantidad de vapor en la bandeja de goteo.

6. Usted ahora está listo para preparar un café cappuccino. **RECUERDE:** es 1/3 de café espresso, 1/3 de leche caliente y 1/3 de leche espumada. Coloque el café espresso en una taza con una capacidad de por lo menos 150 ml (5 onzas). Luego añada la leche caliente y una cucharada de la leche que espumó.
7. **IMPORTANTE CONSEJO DE LIMPIEZA:** Cuando haya terminado de espumar la leche, siga el paso 5 en la página 4 en la sección marcada “PRECAUCIÓN” para eliminar cualquier residuo de leche del tubo espumador. Es importante limpiar correctamente el tubo espumador y lavar la punta removible del tubo espumador después de cada uso para asegurarse de que sigue funcionando correctamente.
8. Desenchufe el cable del tomacorriente y espere que la unidad se enfríe.

LIMPIANDO SU CAFETERA PARA CAFÉ ESPRESSO Y CAPPUCCINO

1. Gire la perilla de control a la posición de apagado “**O**” y el interruptor encendido/apagado “**I/O**” a la posición de apagado “**O**” y desenchufe el cable del tomacorriente.
2. Puede ser que el tubo espumador se encuentre caliente todavía.
3. No lo toque con sus manos hasta que se haya enfriado por completo. Remueva y lave el tubo espumador y la tapa del tubo espumador con un paño húmedo. Limpie el tubo espumador con una aguja o palillo de dientes.
4. El depósito de agua, los filtros, la bandeja de goteo y el protector de goteo removible pueden ser lavados con agua y jabón o los puede colocar en la parte superior de su lavaplatos automático (a excepción del portafiltro). **PRECAUCIÓN:** No sumerja la unidad en agua.
5. Deseche el agua restante retirando el depósito de agua de su cafetera y colocándolo boca abajo sobre el fregadero. Se recomienda vaciar el depósito de agua entre un uso y otro. No sumerja la unidad en agua.
6. Limpie la superficie de su cafetera con un paño húmedo y suave. No utilice limpiadores abrasivos o esponjas abrasivas, ya que éstos podrían rallar la unidad.
7. No guarde el portafiltro en el cabezal de preparación de su cafetera. Esto podría afectar adversamente el sellador entre el cabezal y el portafiltro mientras está colando el café espresso.

IMPORTANTE: El portafiltro no es apto para lavaplatos.

DESCALCIFICACIÓN

Los depósitos minerales que se forman en su cafetera afectan el buen funcionamiento de la misma. Usted debe descalcificar su cafetera cuando comience a notar un incremento en el tiempo que le toma a la unidad el preparar el café, o cuando genere un exceso de vapor. También, usted puede notar una acumulación de depósitos blancos en la superficie del cabezal de preparación del café.

La frecuencia de la limpieza depende de la dureza del agua utilizada. La siguiente tabla le brinda intervalos de limpieza sugeridos.

INTERVALOS DE LIMPIEZA SUGERIDOS

TIPO DE AGUA	FRECUENCIA DE LIMPIEZA
Agua suave (Agua filtrada)	Cada 80 ciclos de preparación
Agua dura (Agua de grifo)	Cada 40 ciclos de preparación

SU CAFETERA PARA CAFE ESPRESSO Y CAPUCCINO PUEDE DESCALCIFICARSE UTILIZANDO VINAGRE BLANCO DE USO CASERO, DE LA SIGUIENTE FORMA:

PARA DESCALCIFICAR EL DEPOSITO DE AGUA:

1. Verifique que la perilla de control se encuentre en la posición de apagado “**O**”, el interruptor esté en la posición de encendido/apagado “**I/O**” y el cable eléctrico esté desconectado del tomacorriente.
2. Llene el depósito de agua con vinagre blanco para uso doméstico, fresco y sin diluir.
3. Permita que la solución de vinagre repose en el depósito de agua del artefacto durante toda la noche.
4. Deseche el vinagre removiendo el depósito de agua y volteándolo boca abajo en el fregadero.
5. Enjuague el depósito de agua generosamente, usando agua de grifo y llenando el depósito a la mitad. Después vierta el agua sobre el fregadero, repitiendo este proceso dos veces.

PARA DESCALCIFICAR LAS PARTES INTERNAS:

1. Verifique que usted haya descalcificado el interior del depósito de agua primero, siguiendo los pasos de la sección anterior “Descalcificación”.
2. Verifique que todos los controles estén apagados y que el cable eléctrico esté desconectado del tomacorriente. Llene el depósito de agua con vinagre hasta que alcance el nivel mínimo indicado en el depósito.
3. Introduzca el portafiltro (con el filtro) en su ranura y gire el asa a la derecha hasta la posición de traba “**■**”. Coloque una taza regular encima de la bandeja de goteo y debajo del portafiltro.
4. Conecte el cable eléctrico en el tomacorriente.
5. Gire la perilla de encendido/apagado “**I/O**” a la posición de encendido “**I**”. Presione el interruptor colar/espumar a la posición de colar “”, después de que luz indicadora de colar/espumar se ilumine en verde sólido, gire la perilla de control a la posición de colar “”. El vinagre comenzará a fluir a través de la unidad. Una vez que todo el vinagre ha sido drenado del depósito, gire la perilla de control a la derecha hasta la posición de apagado “**O**”.
6. Para eliminar cualquier resto de vinagre de las partes internas, repita los pasos 2-5 arriba, sustituyendo el vinagre con agua, según sea necesario.
7. Para limpiar el tubo espumador internamente, coloque una taza con agua fría debajo de la punta del tubo de espuma. Gire el interruptor de colar/espumar a la posición de espumar “” y espere hasta que la luz indicadora de colar/espumar se ilumine en verde sólido. Inserte el tubo espumador en el agua, gire la perilla de control a la posición espumar “”. Permita que el vapor salga durante unos 10 segundos. Esto limpiará cualquier residuo que quede en el tubo espumador de leche.

8. Gire la perilla de control hacia la izquierda a la posición de apagado “**O**” y presione el interruptor de encendido/apagado “**I/O**” hasta la posición de apagado “**O**”.
9. Repita los pasos 1 - 8 según sea necesario, utilizando únicamente agua del grifo para enjuagar cualquier resto de vinagre que haya quedado en el artefacto.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
El café no sale.	• No hay agua en el depósito. • El café está molido demasiado fino. • Hay demasiado café en el filtro. • El artefacto no se ha encendido o conectado. • El café se ha comprimido demasiado.	• Agregue el agua en el depósito de agua. • Muela el grano de café un poco más grueso. • Llene el filtro con menos café. • Conecte la unidad en el tomacorriente. Enciéndelo. • Llene el filtro con café espresso molido y apriételo SUAVEMENTE.
El café sale alrededor del borde del portafiltro.	• El portafiltro no ha girado completamente a la posición de “traba”. • Hay café molido alrededor del borde del filtro. • Hay demasiado café en el filtro.	• Gire el portafiltro completamente a la posición de traba. • Limpie el borde. • Llene con menos café.
La leche no queda espumosa.	• No hay más vapor. • La leche no está lo suficientemente fría. • La leche es entera.	• Verifique que hay agua en el depósito de agua. • Enfíe la leche y la jarra para espumar antes de la preparación de café cappuccino. • Para obtener los mejores resultados, use leche de 2% o descremada.
No se genera vapor.	• El depósito de agua está vacío. • El artefacto no está encendido. • El tubo espumador está bloqueado.	• Llene el depósito de agua con la cantidad correcta de agua. • Encienda la unidad y siga las instrucciones de uso. • Después de espumar, opere la función para espumar durante 1 - 2 segundos y extrae el exceso de leche. O apague la unidad, permita que se enfríe, desconecte del tomacorriente y limpie el tubo espumador con una aguja o palillo de dientes.
El café sale demasiado rápido.	• El café está molido demasiado grueso. • No hay suficiente café en el filtro.	• Use un café molido más fino. • Use más café.
El café está demasiado aguado.	• Se está utilizando un filtro pequeño para colar dos tazas pequeñas. • Se está colocando exceso de agua. • El grano del café es demasiado grueso.	• Utilice un filtro grande para dos tazas pequeñas. • Detenga manualmente el colado con anterioridad girando la perilla de control hacia la derecha, para colocarla en la posición de apagado. • Utilice un grano de café más fino.

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 BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. This unit is for household use only.
3. **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock, **DO NOT** immerse cord, plugs or unit in water or other liquids.
5. This product is not recommended for use by children.
6. Turn control knob to the off "O" position and unplug from electrical outlet when 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. Take this appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended for Oster products may cause hazards or injuries.
9. **DO NOT** use outdoors.
10. **DO NOT** let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces.
11. **DO NOT** place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. To disconnect, turn control knob to the off "O" position then remove plug from wall outlet.
13. **DO NOT** use appliance for anything other than its intended use.
14. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of airflow underneath the appliance.
15. Always be sure water reservoir cap is tightened securely before turning appliance on.
16. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
17. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
18. **DO NOT** remove reservoir cap or filter holder until pressure is completely relieved.
19. The filling aperture must not be opened during use.
20. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
21. 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.

CARAFE USE AND CARE

This glass carafe is designed for use with your Oster® Espresso and Cappuccino Maker and therefore must never be used on a range top or in any oven, including a microwave oven.

Breakage may occur if the following instructions are not followed:

1. Do not set a hot glass carafe on a wet or cold surface.
2. Do not use a cracked glass carafe or a glass carafe with a loose or weakened handle.
3. Do not clean the glass carafe with cleansers, steel wool pads or other abrasive materials.
4. Avoid sharp blows, scratches or rough handling.

WARNING: To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove any service covers; no user serviceable parts inside; repair should be done by authorized personnel only. Opening the bottom service cover will void the warranty.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be the same as the product. The extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

CAUTION: PRESSURE

In order to avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water, NEVER open the reservoir cap or filter holder while your Oster® Espresso and Cappuccino Maker is turned on or as long as there is pressure in the water reservoir.

INTRODUCTION

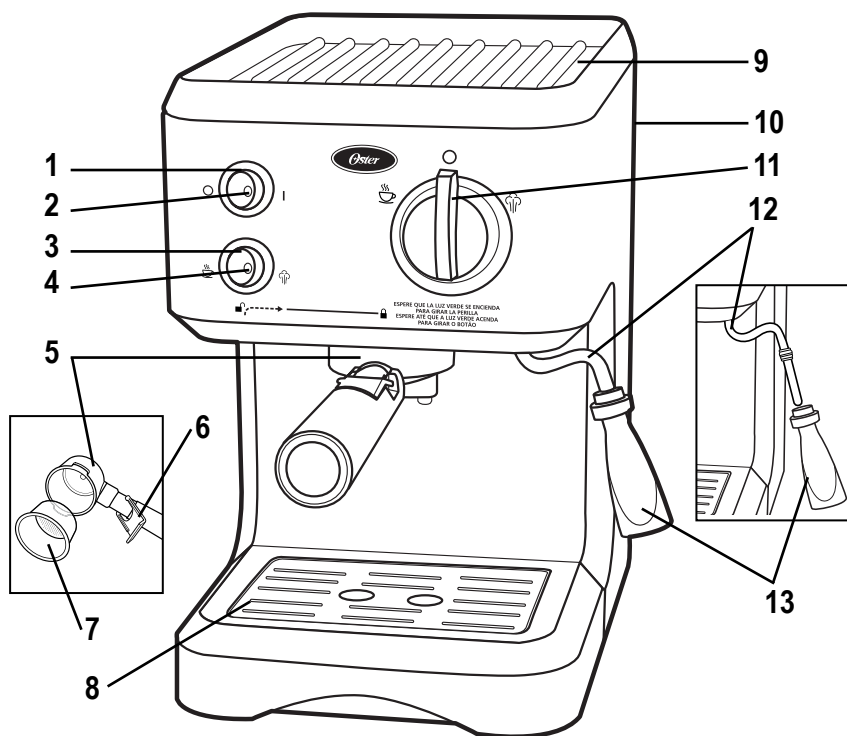
Congratulations! You have selected a quality Oster® Espresso and Cappuccino Maker. This unique appliance has been designed to provide you with delicious espresso, cappuccino and much more, quickly and conveniently.

Espresso is a unique method of coffee brewing in which hot water is forced through finely ground coffee. An Espresso drink is described as rich, dark coffee. Popular in Europe, it is a far richer and more full-bodied brew than regular American coffee, because of its richness; Espresso is usually served in 30 mL (1 oz.) to 60 mL (2 oz.) portions, in demitasse cups.

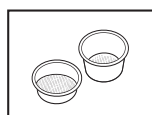
Espresso is used as a base for many other rich and delicious beverages such as Cappuccinos and Lattes. Cappuccino is made with about one third espresso, one third steamed milk, and one third frothed milk. Latte, on the other hand, is a combination of espresso and steamed milk with a hint of foam on top, no froth is necessary.

Preparing espresso or an espresso-based beverage is different from brewing drip coffee. The differences are in the coffee grounds and in the appliance used to brew the coffee. Your Oster® Espresso and Cappuccino Maker operates using a 15 bar Italian pump system, which provides optimum flavor extraction and more crema. Please carefully read and save this instruction manual before you begin to use this appliance.

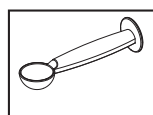
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



Icon Guide



Filters
(For 1 & 2 Demitasses)



Measuring
Scoop/Tamper

1. On/Off "I/O" Switch
2. Power Indicator Light (Red)
3. Brew/Steam Switch
4. Brew/Steam Indicator Light (Green)
5. Filter Holder
6. Filter Retainer Clip
7. Filter

8. Removable Drip Tray and Drip Guard
9. Water Reservoir Lid
10. Large Removable Clear Water Reservoir
11. Control Knob
12. Frothing Tube
13. Frothing Tube Cap

LEARNING ABOUT YOUR APPLIANCE

CAUTION

Please follow these important safety instructions while using your Oster® Espresso and Cappuccino Maker:

1. Before removing any of the parts and accessories, make sure the unit is switched off, the control knob is in the off “O” position and unplug the appliance.
2. Do not remove the filter holder at any time during the brewing process.
3. Use caution when removing the filter holder. The metal parts may still be very hot. Also, there may be hot water floating on the top of the filter. Hold it only by its handle and dispose the brewed coffee grounds by using the filter retention clip.
4. If coffee does not drip, the filter might be blocked. Turn off the appliance and allow it to cool down. The blockage may be caused by the coffee being too finely ground. See “PROBLEMS AND CAUSES” section.
5. WHEN CLEANING THE FROTHING TUBE: Place a frothing pitcher or large cup (with at least 11-ounce capacity) half full of water under the frothing aid. Make sure the tip of the frothing tube is submerged in liquid before turning the control knob to the steam “☁” position. Froth the water for approximately 15 seconds then wipe clean the frothing tube and aid.

NOTE: In order for your unit to work properly time after time, clean the frothing tip and tube after each use.

HOW TO PREPARE QUALITY ESPRESSO AND CAPPUCCINO

COFFEE TIPS

The coffee should be freshly ground and dark roasted. You may want to try a French or Italian roast. Pre-ground coffee will only retain its flavor for 7 – 8 days, provided it is stored in an airtight container and in a cool, dark area. Do not store in a refrigerator or freezer. Whole beans are recommended to be ground just before use. Coffee beans stored in an airtight container will keep up to 4 weeks before they begin to lose their flavor.

BEAN GRINDING TIPS

This is a vital step in the espresso making process and takes practice. The coffee must be of a fine grind.

1. The correct grind should look like salt.
2. If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under pressure. These grinds look like powder and feel like flour when rubbed between fingers.
3. If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavored extraction. Be sure to use a quality grinder for uniform consistency. Burr or Conical grinders are recommended for best results.

BEFORE BREWING YOUR FIRST ESPRESSO

1. Make sure the unit is switched off, the control knob is in the off “O” position and it is unplugged from the electrical outlet.
2. First remove and then wash the water reservoir, lid, filter holder and filters in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit. Refer to the instructions below on “How to Brew Espresso” before removing the filter and filter holder.
3. To clean the inside of the appliance, follow steps listed on “How to Brew Espresso” using water only. Do not immerse the appliance in water or attempt to reach any of its internal parts.

IMPORTANT

To prime the pump before the initial brew, run brewing cycle for 30 seconds following the steps below:

1. Add water to the water reservoir.
2. Turn the On/Off Switch on “I”.
3. Press the Brew/Steam Switch to the brew “” position and wait for Brew/Steam Indicator Light to become solid green.
4. Place a cup underneath the brew head and turn the control knob to the brew “” position.
5. After 30 seconds turn the control knob to the off “O” position. (Some water and/or steam may release during process).

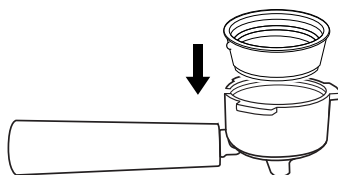
HOW TO BREW ESPRESSO

PREPARATION: Gather the following prior to brewing

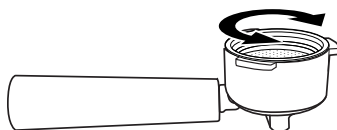
- Fine espresso ground coffee
 - Tap Water (or, preferably your favorite bottled water)
 - Teaspoon
 - Your favorite demitasses
1. Make sure the unit is switched off and the control knob is in the off “O” position.
 2. Fill the reservoir with water. You may either use bottled water or a jar to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. If you have removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place. Fill the reservoir with the desired amount of water ensuring it ranges within the “Min” and “Max” markings on the tank. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.
 3. Close the water reservoir lid.

PREPARING THE COFFEE

1. Place the filter in the filter holder. Select from the two filters that come with your unit depending on the amount of cups you wish to prepare (1 or 2 demitasses). The recommended recipe is to use the small 7 gram filter to make a 30 mL (1 oz.) shot of espresso. The large 14 gram filter can be used for two 30 mL (1 oz.) shots. These recipes can be adjusted by adjusting the amount of water used in each shot. For a stronger espresso, use less water. To insert the filter:
 - a. To insert the selected filter in the filter holder, make sure to align the notch on the filter with the groove inside the filter holder.



- b. Turn the filter to the left or right to lock in place. This will help secure the filter in the filter holder.

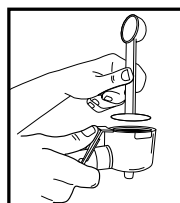
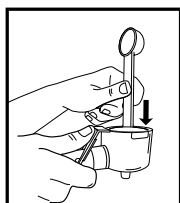
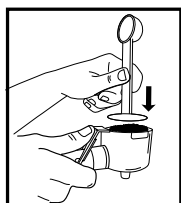
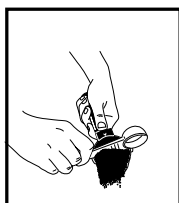


NOTE: To remove and clean the filter, turn filter to the left or right to align the filter notch with the groove inside the filter holder.

WARNING: Make sure the filter holder has cooled before attempting to remove the filter.

2. Fill the selected filter with fresh, fine ground espresso coffee. Clean any excess coffee from the rim of the filter holder. This will assure proper fit under the brew head.

ATTENTION: Tamp or compress coffee using the tamper as show below. Do not overfill the filter. This might cause clogging or overflow.



3. Position the filter holder underneath the brew head, attach the filter holder by first moving retainer clip back, position handle so that the handle lines up with the unlocked icon “” on the brew head and fits into the groove. Then, slowly turn the handle to the right until it lines up with the locked position (indicated by the icon below).



BREWING ESPRESSO

1. Make sure the drip guard is in place on the drip tray. Place the drip tray in the unit.
2. Make sure the control knob is in the off “**O**” position.
3. Place the cup or two cups (demitasses) under the filter holder or if you prefer, place a small jar or carafe. If you wish to prepare up to 4 cups at a time, you should use a small jar, carafe or regular cup and then pour the espresso into the individual demitasses. If you will be brewing up to two demitasses at a time, you can place the two small cups under the filter holder ensuring each one of them is directly under one of the two outlet spouts located under the filter holder.
4. Plug the power cord into an electrical outlet and turn the On/Off “**I/O**” Switch to the on “**I**” position. The power indicator light will become solid red while the unit is on.
5. Turn the Brew/Steam Switch and make sure it is on the brew “” position. When the brew indicator is solid green, rotate the control knob counter-clockwise to the brew “” position. This will initiate the brewing process and espresso will begin to flow in just seconds.
6. When the cup/carafe is filled to the desired level, turn the control knob clockwise to the off “**O**” position. Using less water will provide a stronger espresso taste.
CAUTION: Do not leave unit unattended while brewing since the brewing process requires to be manually stopped. This will avoid overflow, spillage and potential hazards and damages.
7. Once you have prepared the desired amount of espresso, turn the On/Off “**I/O**” Switch to the off “**O**” position and unplug the unit. Allow the unit to cool down before removing parts and accessories prior to cleaning.
8. After the unit has cooled down, remove the filter holder from the brew head. Using the filter retention clip to secure the filter in the filter holder, turn the filter holder upside down to remove the used espresso grounds. Rinse the filter and filter holder with water.
9. If you wish to brew additional espresso, repeat the process by following the steps in the “HOW TO BREW ESPRESSO” section.
CAUTION: The metal parts of the filter holder might still be very hot. Make sure to use the filter retainer clip when discarding the grounds. Cool these parts by running under cold water.
10. For cleaning instructions, refer to cleaning your Espresso/Cappuccino maker section.

NOTE: If the unit has not been used for several days, it is recommended to prime the unit for 30 seconds.

HOW TO MAKE CAPPUCCINO

Cappuccino is espresso topped with steamed and frothed milk. Frothing milk for cappuccino takes practice. Do not be discouraged if it is not perfect the first time. The milk should be half steamed (bottom of pitcher) and half froth (top of pitcher). It may take a few times before you perfect this process.

For best results, we recommend frothing the milk in a separate pitcher and pouring the steamed milk into your coffee. The milk and pitcher should be cold. Do not use a pitcher, which has just been washed in warm water. We also recommend a stainless steel frothing pitcher and a beverage thermometer, if you own one, for preparing the best froth and steamed milk.

Serving Size	Fine Espresso Ground Coffee	Milk (Skim or 2% froths more easily)
1 Cup	Use filter for 2 demitasses	120 mL/ 4 oz

PREPARATION: Gather the following prior to brewing

- Fine espresso ground coffee
 - Tap water (or, preferably your favorite bottled water)
 - Milk (2% is recommended for best frothing results)
 - Frothing pitcher
 - Teaspoon
 - Your favorite cups/demitasses
 - A kitchen thermometer (optional) placed into the frothing pitcher will help enhance your tasting experience by optimizing the steamed milk temperature to 65°-70° C (150°-155° F)
1. The first step in making cappuccino is to make espresso. Therefore, fill the water reservoir with cold water. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.
 2. Follow the steps in the “HOW TO BREW ESPRESSO” section.
 3. Fill a small stainless steel or ceramic pitcher 1/2 full with cold milk and set next to machine. Skim or 2% milk will be the easiest to froth.
 4. You are now ready to steam and froth your milk. Turn the On/Off “I/O” Switch to the ON “I” position, turn Brew/Steam Switch to the steam “☕” position and wait until the Brew/Steam Indicator Light becomes solid green. Hold the pitcher under the frothing tube (which can be swiveled) so that the tip of the frothing tube is slightly immersed in the milk. Turn the control knob clockwise to the steam “☕” position. Hold the pitcher for about 50 seconds (for 120 mL /4 oz. of milk) or longer if warmer milk is desired. REMEMBER: The milk and the pitcher should be very cold prior to frothing.
 5. When the milk has doubled in volume, or if you are using a beverage thermometer, when the milk has reached 38°C (100°F), insert the frothing tube deeper into the milk so that the top of the frothing tube aid is just under the surface of the milk. This will draw the froth back through the frothing tube aid, creating a finer textured froth. Do not heat milk above 70°C (155°F). To avoid splattering of hot milk, do not let the tip of the frothing tube go above the surface of the milk. After frothing is completed, turn the control knob back to the off “O” position.

NOTE: If you choose to run an espresso brew cycle immediately after steaming milk, it is normal for the unit to run briefly and a small amount of steam to appear from the drip tray.

6. You are now ready to make cappuccino. **REMEMBER:** It is 1/3 espresso, 1/3 steamed milk and 1/3 frothed milk. Pour the espresso into a cup, which has the capacity of at least 150 mL (5 ounces). Then add the steamed milk to the espresso and spoon on the frothed milk.
7. **IMPORTANT CLEANING TIP:** When you are finished steaming milk, follow step 5 on Page 4 under section marked "CAUTION" to flush out any residual milk from the frothing tube. It is important to properly clean your frothing tube and wash its aid after each use to ensure it continues to work properly.
8. Unplug the power cord and allow the machine to cool.

CLEANING YOUR ESPRESSO/ CAPPUCCINO MAKER

- Turn the control knob to the off "O" position and the On/Off "I/O" Switch to the off "O" position and unplug the power cord from the electrical outlet.
- The frothing tube may still be hot.
- Do not touch it with your hands until it has cooled. Remove and wash the frothing tube cap and wipe frothing tube with a damp cloth. Clean the frothing tube with a needle or toothpick.
- The water reservoir, filters, drip tray and drip grid can be washed with soapy water or placed in the top rack of your dishwasher (avoid washing the filter holder in your dishwasher). **CAUTION:** Do not immerse appliance in water.
- Discard the remaining water by removing the reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses and use fresh water for each brew. Do not immerse appliance in water.
- Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.
- Do not store the filter holder in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the filter holder while brewing espresso.

IMPORTANT: The Filter Holder is NOT dishwasher safe.

DESCALING

Mineral deposits built-up in the espresso maker will affect the operation of the appliance. Your espresso maker must be descaled when you begin to notice an increase in the time required to brew espresso, or when there is excessive steaming. Also, you may notice a build-up of white deposits on the surface of the brew head.

The frequency of cleaning depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

SUGGESTED CLEANING INTERVAL

TYPE OF WATER	CLEANING FREQUENCY
Soft Water (Filtered Water)	Every 80 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Every 40 Brew Cycles

YOUR ESPRESSO/CAPPUCCINO MAKER MAY BE DELIMED USING WHITE HOUSEHOLD VINEGAR AS FOLLOWS:

TO DESCALE WATER RESERVOIR:

1. Make sure the control knob is in the off “○” position, the On/Off “I/○” Switch is in the off “○” position and that the power cord is disconnected from the electrical outlet.
2. Fill the reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.
3. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
4. Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.
5. Rinse the water reservoir thoroughly with tap water by filling tank half full with water and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.

TO DESCALE INTERNAL PARTS:

1. Make sure you delime the inside of the water reservoir first by following the “Deliming” steps above.
2. Make sure the control knob is in the off “○” position, the On/Off “I/○” Switch is in the off “○” position and that the power cord is disconnected from the electrical outlet. Fill the reservoir with white vinegar above the minimum level into reservoir.
3. Insert the filter holder (with filter) and place jar/carafe or regular cup on top of the drip tray and under the filter holder.
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Turn the On/Off “I/○” Switch to the on “I” position. Press the Brew/Steam Switch to the brew “☺” position, after Brew/Steam Indicator Light is solid green, turn the control knob to the brew “☺” position. The vinegar will start flowing through the unit. Once all the vinegar has been drained from the reservoir, turn the control knob clockwise to the off “○” position.
6. To remove any remaining traces of vinegar from the internal parts, repeat steps 2-5 above, replacing the vinegar with water, as necessary.
7. To clean the frothing tube internally, place a cup with cold water under the tip of the frothing tube. Turn the Brew/Steam Switch to the steam “☹” position, wait until the Brew/Steam Indicator Light becomes solid green. Insert the frothing tube into the water, turn the control knob to the steam “☹” position. Let the steam come out for about 10 seconds. This will clean

any residue left in the frothing tube from frothing milk.

8. Turn the control knob counter-clockwise to the off “○” position and press the On/Off “I/O” Switch to the off “○” position.
9. Repeat Steps 1 – 8 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

PROBLEMS AND CAUSES

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out.	• No water in reservoir. • Coffee grind is too fine. • Too much coffee in the filter. • Appliance is not turned on or plugged in. • Coffee has been tamped/ compressed too much.	• Add water to water reservoir. • Grind coffee to medium ground. • Fill filter with less coffee. • Plug unit into electrical outlet. Turn it on. • Refill filter with coffee, but tamp SOFTLY.
Coffee comes out around the edge of the filter holder.	• Filter holder not rotated to full lock position. • Coffee grounds around the filter rim. • Too much coffee in the filter.	• Rotate filter holder to full lock position. • Wipe off rim. • Fill with less coffee.
Milk is not foamy after frothing.	• Ran out of steam. • Milk is not cold enough. • Using whole milk.	• Ensure there is enough water in the reservoir. • Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino. • For best results, use 2% or skim milk.
No steam is generated.	• Water reservoir is empty. • Appliance is not turned on. • Frothing tube is blocked.	• Fill reservoir with correct amount of water. • Turn on unit and follow the operating instructions. • Following frothing stage, operate frothing function for 1 – 2 seconds to extract excess milk. Or, turn off unit, allow unit to cool, unplug unit and clean out frothing tube with a needle or toothpick.
Coffee comes out too quickly.	• Ground coffee is too coarse. • Not enough coffee in filter.	• Use a finer grind. • Use more coffee.
Coffee is too weak.	• Using small filter for two demitasses. • Too much water is used. • Ground coffee is too coarse.	• Use large filter for two demitasses. • Manually stop the brew earlier by turning the control knob clockwise to the off position. • Use a finer grind.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO**
2. Este eletrodoméstico foi desenvolvido somente para o uso doméstico.
3. **Não** toque nas superfícies quentes. Use as alças ou botões.
4. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não se deve submergir o aparelho, o fio ou o plugue na água ou qualquer outro líquido.
5. **Não** é recomendado o uso deste produto por crianças.
6. Pressione o botão colocando-o na posição de desligado “**O**” e desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo usado ou antes de limpá-lo. Espere que o aparelho esfrie antes de colocar ou retirar seus acessórios ou antes de limpá-lo.
7. **Não** use este ou qualquer outro eletrodoméstico se o fio ou o plugue estiver descascado ou danificado ou caso o aparelho apresente falhas ou tenha sofrido uma queda ou esteja danificado de alguma forma. Leve-o a uma Assistência Técnica Credenciada Oster® para que seja revisado ou reparado.
8. O uso de acessórios não recomendados para os produtos Oster® poderão causar riscos ou lesões.
9. **NÃO** usar ao ar livre.
10. **Não** deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que encoste em superfícies quentes.
11. **NÃO** coloque o aparelho próximo ou encima a uma boca de fogão a gás ou elétrico ou de um forno quente.
12. Para desligar, coloque qualquer controle na posição de desligado “**O**” e em seguida desligue o aparelho da tomada.
13. **NÃO** use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido.
14. Use o aparelho somente em uma superfície plana e nivelada para evitar que o fluxo de ar embaixo do mesmo seja interrompido.
15. Certifique-se sempre de que a tampa do reservatório de água esteja bem colocada e rosqueada antes de ligar o aparelho.
16. Este aparelho não foi desenvolvido para ser usado por pessoas (incluindo crianças) com limitações físicas, de sentido ou mentais ou com falta de experiência ou conhecimento, a menos que esteja sendo supervisionado ou seja instruído sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
17. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
18. **NÃO** abra a tampa do reservatório de água ou o porta-filtro até que o aparelho tenha liberado toda a pressão.
19. O orifício para enchimento não deve ser aberto durante o uso.
20. As instruções estipulam que o aparelho não deve ser usado com auxílio de um timer externo ou sistema de controle remoto.
21. Este aparelho foi desenvolvido para uso doméstico ou outros usos semelhantes tais como: cozinhas para os funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, fazendas, hóspedes de hotéis e outros ambientes tipo residenciais como pousadas.

USO E CUIDADO DA JARRINHA DE VIDRO

Esta jarrinha de vidro foi desenvolvida para ser usada com sua Cafeteira para Espresso/ Cappuccino Oster® e portanto nunca deve ser usada em um fogão ou forno, inclusive micro-ondas.

A jarrinha poderá quebrar se alguma das instruções que seguem não forem seguidas:

1. Não coloque a jarriinha de vidro quando estiver quente sobre uma superfície molhada ou fria.
2. Não use a jarriinha de vidro se a mesma estiver rachada ou se a alça estiver frouxa.
3. Não limpe a jarriinha de vidro com produtos de limpeza, palha de aço ou outros produtos abrasivos.
4. Evite golpes, riscos ou manuseio descuidado.

CUIDADO: Para reduzir o risco de incêndio ou choque elétrico, não abra nenhuma tampa; não existe nenhuma peça que possa ser reparada dentro do produto; consertos somente deverão ser efetuados por pessoal autorizado. A garantia será cancelada caso a tampa inferior do aparelho for aberta.

ESTE ELETRODOMÉSTICO FOI FEITO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES SOBRE O FIO ELÉTRICO

1. O aparelho tem um fio curto para reduzir o risco de tropeços ou que fique enganchado em objetos.
2. Um fio de extensão poderá ser usado contanto que sejam tomadas as devidas precauções.
3. Caso seja usado um fio de extensão, a especificação técnica do mesmo deverá ser igual ou superior a do aparelho. O fio de extensão deve ser posicionado de maneira que não fique pendurado na borda do balcão ou mesa onde possa causar tropeços ou possa ser puxado sem querer por uma criança.

ATENÇÃO: PRESSÃO

Para evitar possíveis queimaduras ou outras lesões em consequência do vapor e água quente NUNCA abra a tampa do reservatório de água ou o porta-filtro enquanto sua Cafeteira para Espresso/Cappuccino Oster® estiver ligada e houver pressão no reservatório de água.

INTRODUÇÃO

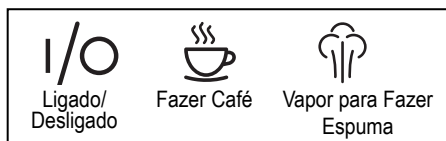
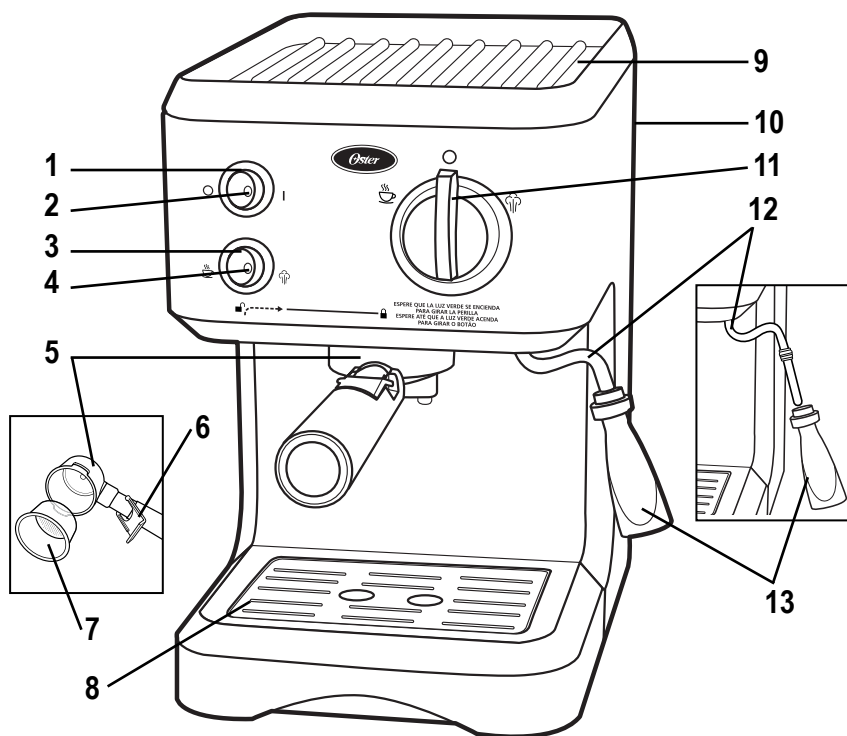
Parabéns! Você selecionou uma Cafeteira para Espresso/Cappuccino Oster® de qualidade. Esta cafeteira foi desenvolvida para preparar deliciosos cafés espresso, cappuccino e muito mais, de forma fácil e rápida.

Espresso é um método de preparar café no qual água quente é forçada com pressão através de pó de café moído fino. Espresso é um café descrito como encorpado e forte. Popular na Europa, é muito mais encorpado e saboroso que o café coado; Espresso é servido em xícaras de 30 ml a 60 ml.

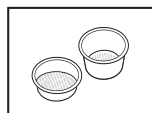
Espresso é usado como base para preparar outras bebidas deliciosas tais como Cappuccinos e Lattes. Cappuccino é preparado com um terço de café espresso, um terço de leite aquecido com vapor e um terço de espuma de leite. Café Latte, por outro lado, é a combinação de café espresso com leite aquecido com vapor e apenas uma camada fina de espuma de leite por cima.

Preparar café espresso ou bebidas feitas com espresso é diferente de preparar café coado. A diferença está na moagem do pó de café e o tipo de cafeteira usada. Sua Cafeteira para Espresso e Cappuccino Oster® possui um sistema de bomba italiana de 15 bars que proporciona uma extração excelente de sabor e mais um espresso cremoso. Leia com atenção antes de começar a usar este aparelho e guarde este manual.

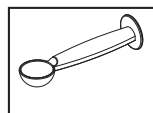
DESCRIÇÃO DO APARELHO



Guia de Ícones



Filtros
(para 1 ou 2 xícaras)



Colher Medidora/
Empurrador

1. Botão para Ligar/Desligar "I/O"
2. Luz indicadora de ligado (Vermelha)
3. Botão para Fazer Café/Vapor
4. Luz Indicadora para Fazer Café/Vapor (Verde)
5. Porta-filtro
6. Aba de retenção do filtro
7. Filtro

8. Bandeja e Grade para Gotejamento Removíveis
9. Tampa do Reservatório de Água
10. Reservatório de Água Grande e Removível
11. Botão de Controle
12. Tubo de Vapor para Espumar
13. Capa da Ponta do Tubo de Vapor para Espumar

CONHECENDO SEU ELETRODOMÉSTICO

ATENÇÃO!

Siga estas importantes medidas de segurança ao usar sua Cafeteira para Espresso e Cappuccino Oster®:

1. Antes de retirar qualquer peça ou acessório, certifique-se de que o aparelho esteja desligado, que o botão de controle esteja na posição de desligado “O” e que o fio esteja desconectado da tomada.
2. Não retire o porta-filtro de seu lugar em nenhum momento durante o preparo de café.
3. Tome cuidado ao retirar o porta-filtro. As peças metálicas ainda poderão estar muito quentes. Também poderá haver água quente na superfície do filtro. Segure apenas pelo cabo e descarte o pó de café usado com o auxílio da aba de retenção do filtro.
4. Se o café não sair e porque o filtro poderá estar entupido. Desligue o aparelho e deixe-o esfriar. O entupimento poderá ter sido causado pelo uso de pó de café fino demais. Veja a seção de “PROBLEMAS E CAUSAS”.
5. QUANDO FOR LIMPAR O TUBO DE VAPOR: Coloque uma jarrinha ou xícara grande (com pelo menos 325 ml de capacidade) com água pela metade embaixo do tubo. Certifique-se de que a ponta do tubo esteja submersa na água antes de girar o botão de controle colocando-o na posição de vapor “☁”. Deixe que o vapor saia na água por aproximadamente 15 segundos e em seguida limpe o tubo e a capa da ponta.

OBSERVAÇÃO: Para garantir o bom funcionamento do aparelho, limpe o tubo e a capa da ponta do tubo toda vez que usá-lo.

DICAS DE COMO PREPARAR UM BOM CAFÉ ESPRESSO E CAPPUCCINO

CAFÉ ESPRESSO

O pó de café deve estar fresco ou moído na hora ou ter sido aberto recentemente e deve-se usar um tipo de café forte. Use um pó de café estilo francês ou italiano. Café já moído só retém o sabor por 7 a 8 dias, se for guardado em um recipiente a vácuo e em um local escuro e fresco. Não guarde o pó de café na geladeira ou no congelador. É recomendável moer grãos inteiros na hora que for usar o pó de café. Café em grãos devem ser guardados em um recipiente a vácuo para que mantenham o sabor por 4 semanas antes que comecem a perder o sabor.

DICAS SOBRE A MOAGEM

Este passo é muito importante no processo de preparo do café espresso e requer prática. O pó de café deve ser moído fino.

1. A moagem correta deve parecer a do sal.
2. Se o pó for moído muito fino, a água não irá passar através do café mesmo sobre pressão. Essa moagem parece farinha quando esfregado entre os dedos.

3. Se o pó for moído muito grosso, a água irá passar pelo café muito rapidamente sem extrair o sabor todo. Use um moedor de café de qualidade para obter uma boa consistência. Recomenda-se o uso de um moedor cônico para obter os melhores resultados.

ANTES DE PREPARAR SEU PRIMEIRO CAFÉ ESPRESSO

1. Certifique-se de que o botão de controle esteja na posição de desligado “O” e que o fio esteja desligado da tomada elétrica.
2. Em primeiro lugar retire e lave o reservatório de água, a tampa, o porta-filtro e os filtros com água e detergente. Enxágue bem todas as peças, enxugue-as e coloque-as de volta na cafeteira. Consulte as instruções abaixo sobre “Como Preparar Café Espresso” antes de retirar o filtro e o porta-filtro.
3. Para limpar dentro do aparelho, siga os passos da seção “Como Preparar Café Espresso” usando apenas água. Não se deve submergir o aparelho na água ou tentar acessar alguma peça interna.

IMPORTANTE

Para preparar a bomba antes de seu primeiro uso, deixe o aparelho funcionar por 30 segundos seguindo os passos que seguem:

1. Coloque água no reservatório.
2. Pressione o botão para ligar/desligar “I/O” colocando-o na posição de ligado “I”.
3. Pressione o botão para preparar café/vapor colocando-o na posição para preparar café “☺” e espere até que a luz indicadora para preparar café/vapor verde fique acesa sem piscar.
4. Coloque uma xícara embaixo do porta-filtro e gire o botão de controle colocando-o na posição para preparar café “☺”.
5. Após 30 segundos gire o botão de controle colocando-o na posição de desligado “O”. (Um pouco de água e/ ou vapor poderá ser liberado durante o processo).

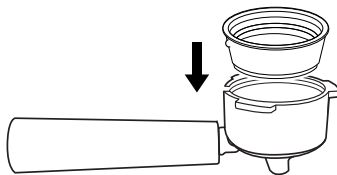
COMO PREPARAR ESPRESSO

Junte o seguinte antes de preparar o café espresso:

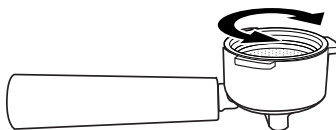
- Pó de café fino para espresso
 - Água filtrada (ou de preferência água mineral)
 - Colher de chá
 - Suas xícaras prediletas para café
1. Certifique-se de que o aparelho esteja desligado e o botão de controle esteja na posição de desligado “O”.
 2. Encha o reservatório com a água. Use uma garrafa ou jarra para encher o reservatório ou retire-o do aparelho e encha-o diretamente. Se você retirou o reservatório de água do aparelho, certifique-se de colocá-lo de volta bem encaixado em seu lugar. Encha o reservatório de água com a quantidade de água desejada certificando-se que o mesmo contenha água entre os níveis “Min” e “Max” demarcados no reservatório. Jamais use água morna ou quente para encher o reservatório de água.
 3. Feche o reservatório com a tampa.

PREPARANDO O CAFÉ

1. Coloque o filtro no porta-filtro. Selecione entre os dois filtros que vieram com o aparelho dependendo do número de xícaras que você deseja preparar (1 ou 2 xícaras). Recomenda-se usar o filtro pequeno de 7 gramas para fazer 30 ml de café espresso. O filtro grande de 14 gramas pode ser usado para fazer dois cafés espresso de 30 ml ou um café espresso duplo de 60 ml. Isso pode ser ajustado controlando a quantidade de água usada para cada café. Para um café espresso mais forte, use menos água. Para colocar o filtro:
 - a. Para colocar o filtro no porta-filtro, alinhe a saliência localizada no filtro com o sulco que fica dentro do porta-filtro.



- b. Gire o filtro para a esquerda ou para a direita para travá-lo em seu lugar. Isso fará com que o filtro fique dentro do porta-filtro.

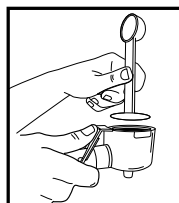
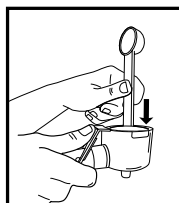
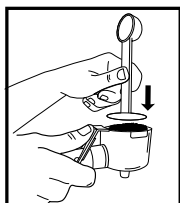
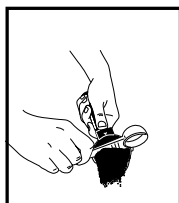


OBSERVAÇÃO: Para retirar e limpar o filtro, gire o filtro para a esquerda ou para a direita para alinhar a saliência do filtro com o sulco que fica dentro do porta-filtro.

CUIDADO: Certifique-se de que o porta-filtro tenha esfriado antes de retirar o filtro.

2. Encha o filtro selecionado com pó para café espresso recém moído. Limpe o excesso de pó de café que ficar na borda do porta-filtro. Isso garantirá que o porta-filtro fique bem encaixado no cabeçote da cafeteira.

ATENÇÃO: Compacte o pó de café usando o empurrador conforme indicado abaixo. Não encha o filtro demais. Isso poderá causar obstruções ou derramar.



3. Posicione o porta-filtro embaixo do cabeçote, encaixe-o movendo a aba de retenção do filtro para trás, posicione o cabo de maneira que o mesmo esteja alinhado com o símbolo de aberto “” que fica no cabeçote da cafeteira e encaixe-o em seu lugar. Em seguida, gire o cabo lentamente para a direita até que esteja alinhado com o símbolo de travado (conforme ilustrado no ícone abaixo).



PREPARANDO CAFÉ ESPRESSO

1. Certifique-se de que a grade esteja em seu lugar na bandeja de gotejamento. Coloque a bandeja de gotejamento no aparelho.
2. Certifique-se de que o botão de controle esteja na posição de desligado “”.
3. Coloque a xícara ou as xícaras embaixo do porta-filtro ou se preferir coloque uma jarrinha. Se desejar preparar 4 xícaras por vez, use uma jarrinha ou uma xícara grande e depois sirva o café espresso nas xícaras pequenas. Se for preparar duas xícaras por vez, coloque duas xícaras embaixo do porta-filtro certificando de que cada uma delas esteja diretamente embaixo dos dois orifícios de saída do café que ficam localizados na parte inferior do porta-filtro.
4. Ligue o fio na tomada e pressione o botão para Ligar/Desligar “/” colocando-o na posição de ligado “”. A luz indicadora de ligado vermelha irá ficar acesa sem piscar enquanto o aparelho estiver ligado.
5. Pressione o botão para preparar café/vapor e coloque-o na posição para preparar café “”. Quando a luz indicadora de preparar café verde estiver acesa sem piscar, gire o botão de controle no sentido anti-horário colocando-o na posição para preparar café “”. Isso dará início no processo de preparo e o café espresso começará a sair em alguns segundos.
6. Quando a xícara/jarrinha estiver cheia no nível desejado, gire o botão de controle no sentido horário colocando-o na posição de desligado “”. Use menos água para preparar um café espresso mais forte. **ATENÇÃO:** Não deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver preparando café pois o mesmo precisa ser desligado manualmente. Isso irá evitar derrames, vazamentos e possíveis acidentes.
7. Quando você tiver preparado a quantidade desejada de café espresso, pressione o botão para ligar/desligar “/” colocando-o na posição de desligado “” e deligue o aparelho da tomada. Deixe o aparelho esfriar antes de retirar peças e acessórios para limpar.
8. Quando o aparelho tiver esfriado, retire o porta-filtro do cabeçote. Use a aba de retenção do filtro para segurar o filtro no porta-filtro e vire o porta-filtro de cabeça para baixo para descartar o pó usado. Enxágue o filtro e o porta-filtro com água.
9. Se desejar preparar mais café espresso, repita o processo seguindo os passos descritos na seção “COMO PREPARAR CAFÉ ESPRESSO”.
ATENÇÃO: As partes metálicas do porta-filtro poderão estar bem quentes. Use a aba de retenção do filtro para segurar o mesmo quando estiver jogando fora o pó usado para o preparo. Coloque essas partes embaixo da torneira com água fria até que esfriem.
10. Para instruções sobre limpeza, consulte a seção sobre como limpar sua cafeteria para Espresso/Cappuccino.

OBSERVAÇÃO: Se o aparelho não for usado por muitos dias, recomenda-se preparar a bomba novamente por 30 segundos.

COMO FAZER CAPPUCCINO

Cappuccino é preparado com café espresso com leite aquecido no vapor e espuma de leite. Preparar a espuma de leite para cappuccino requer prática. Não fique desmotivado se não conseguir preparar a espuma de leite na primeira tentativa. Metade do leite deverá ser aquecido no vapor (fundo da jarriinha) e a outra metade deve ser espumada (parte superior da jarriinha). Poderá levar algumas tentativas até que aperfeiçoe o processo.

Para obter melhores resultados, recomenda-se preparar a espuma de leite em uma jarriinha separada e servir o leite aquecido no vapor no café espresso. O leite e a jarriinha devem estar frios. Não use uma jarriinha que tenha sido lavada com água morna ou quente. Também recomenda-se usar uma jarriinha de aço inoxidável e um termômetro para bebidas, se você tiver um, para preparar bem a espuma de leite e o leite aquecido no vapor.

Quantidade	Pó de café fino para Espresso	Leite (Desnatado ou com Semi-Desnatado espumam mais facilmente)
1 xícara	Use o filtro para 2 xícaras	120 mL/ 4 oz

PREPARO: Junte o seguinte antes de preparar o café cappuccino:

- Pó de café fino para espresso
 - Água filtrada (ou de preferência água mineral)
 - Leite (recomenda-se leite com semidesnatado para melhores resultados)
 - Jarriinha
 - Colher de chá
 - Suas xícaras prediletas para café
 - Um termômetro para cozinha (opcional) colocado dentro da jarriinha ajudará a melhorar seus resultados obtendo o leite quente pelo vapor entre 65° - 70°C.
1. O primeiro passo para preparar cappuccino é preparar o café espresso. Para isso, encha o reservatório com água fria. Jamais use água morna ou quente para encher o reservatório de água.
 2. Siga os passos descritos na seção “COMO PREPARAR CAFÉ ESPRESSO”.
 3. Encha uma jarriinha pequena de aço inoxidável ou cerâmica pela metade com leite frio e deixe-a próxima a cafeteira. Leite desnatado ou com semidesnatado são os melhores para espumar.
 4. Agora você já está pronto para aquecer o leite no vapor e preparar a espuma de leite. Pressione o botão para Ligar/Desligar “**I/O**” colocando-o na posição de ligado “**I**”, pressione o botão para Preparar Café/Vapor colocando-o na posição para vapor “☕” e espere até que a luz indicadora verde esteja acessa sem piscar. Coloque a jarriinha embaixo do tubo para espumar (que pode ser movido) certificando-se de que a ponta do tubo esteja submersa na parte superior do leite. Gire o botão de controle no sentido horário colocando-o na posição para vapor “☕”. Segure a jarriinha por aproximadamente 50 segundos (para 120 ml de leite) ou mais caso desejar leite mais quente. LEMBRE: O leite e a jarra devem estar bem frios antes de preparar espuma de leite.
 5. Quando o leite tiver dobrado em volume, ou se você estiver usando um termômetro para bebidas quando o leite atingir 38°C, insira o tubo para espumar mais fundo no leite de modo que a parte superior da capa do tubo para espumar fique apenas um pouco abaixo da superfície do leite. Isso irá puxar a espuma através da capa do tubo, criando uma espuma mais fina. Não aqueça o leite acima de 70°C. Para evitar respingos de leite,

não deixe que a ponta do tubo para espumar fique acima da superfície do leite. Quando terminar de preparar a espuma de leite, gire o botão de controle de volta para a posição de desligado “O”.

OBSERVAÇÃO: Se você deseja preparar café espresso logo após preparar espuma de leite, é normal que o aparelho libere uma pequena quantidade de vapor.

6. Agora você está pronto para preparar cappuccino. **LEMBRE:** É feito com 1/3 de café espresso, 1/3 de leite aquecido no vapor e 1/3 de espuma de leite. Despeje o café espresso em uma xícara grande, com capacidade de pelo menos 150 ml. Em seguida adicione ao espresso o leite aquecido no vapor e com uma colher de sopa adicione a espuma de leite por cima.
7. **DICA DE LIMPEZA IMPORTANTE:** Quando você terminar de aquecer o leite no vapor, siga o passo 5 dos itens marcados como “ATENÇÃO” da seção “CONHECENDO SEU ELETRODOMÉSTICO” para retirar qualquer resíduo de leite que possa ter ficado no tubo para espumar leite. É importante limpar bem o tubo para espumar e lavar a capa do mesmo toda vez que for usado para garantir o bom funcionamento.
8. Desligue o fio da tomada e deixe o aparelho esfriar.

LIMPANDO SUA CAFETEIRA PARA ESPRESSO E CAPPUCCINO

1. Gire o botão de controle colocando-o na posição de desligado “O” e coloque o botão para Ligar/Desligar “I/O” na posição de desligado “O” e desligue o fio da tomada.
2. O tubo para espumar poderá ainda estar quente.
3. Não toque no tubo com as mãos até que o mesmo tenha esfriado. Retire e lave a capa do tubo para espumar e limpe o tubo para espumar com um pano úmido. Limpe o tubo para espumar com uma agulha ou um palito de dente.
4. O reservatório de água, os filtros, a bandeja e a grade para gotejamento podem ser lavadas com água e detergente ou podem ser lavadas na prateleira superior da lava-louças (evite lavar o porta-filtro na lava-louças). **ATENÇÃO: NÃO SUBMERGIR O APARELHO NA ÁGUA.**
5. Retire o reservatório de água e vire-o de cabeça para baixo na pia para jogar fora o que restou de água. Recomenda-se esvaziar o reservatório de água entre usos e usar sempre água fresca toda vez que for preparar café espresso. **NÃO SUBMERGIR O APARELHO NA ÁGUA.**
6. Limpe o aparelho com um pano macio e úmido. Não use produtos abrasivos ou palhas de aço para não riscar a superfície do aparelho.
7. **NÃO** guarde o porta-filtro encaixado em seu lugar no aparelho. Isso pode afetar de forma negativa o anel vedador que fica entre o cabeçote e o porta-filtro quando for preparar café espresso.

IMPORTANTE: O porta-filtro não deve ser lavado na lava-louça.

ELIMINANDO RESÍDUOS MINERAIS

Os resíduos minerais que se formam em sua cafeteira afetam o bom funcionamento da mesma. Você deve limpar os resíduos minerais de sua cafeteira quando começar a notar um aumento no tempo que ela leva para preparar o café, ou quando gerar um volume excessivo de vapor. Você também poderá notar um acúmulo de depósitos brancos na superfície do cabeçote de preparação do café.

A frequência de limpeza depende da água utilizada. A tabela abaixo sugere os intervalos de limpeza devidos de acordo com a água utilizada.

INTERVALOS DE LIMPIEZA SUGERIDOS

TIPO DE ÁGUA	FREQÜÊNCIA DA LIMPEZA
Água mole (Água filtrada)	A cada 80 ciclos de preparo
Água dura (Água da torneira)	A cada 40 ciclos de preparo

USE VINAGRE BRANCO PARA ELIMINAR OS RESÍDUOS MINERAIS DE SUA CAFETEIRA PARA ESPRESSO/CAPPUCCINO COMO SEGUE:

PARA ELIMINAR OS RESÍDUOS MINERAIS DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA:

1. Gire o botão de controle colocando-o na posição de desligado “**O**” e coloque o botão para Ligar/Desligar “**I/O**” na posição de desligado “**O**” e desligue o fio da tomada.
2. Encha o reservatório com vinagre branco de cozinha sem diluir.
3. Deixe o aparelho com o vinagre dentro do reservatório de água de um dia para o outro.
4. Retire o reservatório e vire-o de cabeça para baixo na pia para jogar fora o que restou de vinagre.
5. Enxágue o reservatório com água da torneira enchendo-o e jogando fora algumas vezes encima da pia.

PARA ELIMINAR OS RESÍDUOS MINERAIS DAS PEÇAS INTERNAS:

1. Primeiramente, certifique-se de que você removeu os resíduos minerais da parte interior do reservatório de água, seguindo os passos da sessão anterior.
2. Gire o botão de controle colocando-o na posição de desligado “**O**” e coloque o botão para Ligar/Desligar “**I/O**” na posição de desligado “**O**” e desligue o fio da tomada. Encha o reservatório com vinagre branco acima do nível mínimo do mesmo.
3. Exaíxe o porta-filtro (com o filtro dentro) na cafeteira e coloque uma jarriinha ou xícara grande embaixo do porta-filtro e encima da grade da bandeja para gotejamento.
4. Ligue o fio na tomada.
5. Pressione o botão para ligar/desligar “**I/O**” colocando-o na posição de ligado “**I**”. Pressione o botão para Preparar Café/Vapor colocando-o na posição para preparar café “☕”, quando a luz indicadora verde estiver acesa sem piscar, gire o botão de controle colocando-o na posição para preparar café “☕”. O vinagre irá começar a fluir dentro do aparelho. Quando todo o vinagre tiver saído do reservatório, gire o botão de controle no sentido horário colocando-o na posição de desligado “**O**”.
6. Para retirar qualquer traço de vinagre que possa ter ficado nas peças internas, repita os passos de 2 a 5 acima usando água ao invés de vinagre, repita o processo conforme seja necessário.
7. Para limpar o interior do tubo para espumar leite, coloque uma xícara com água fria embaixo da ponta do tubo para espumar. Coloque o botão para Preparar Café/Vapor na posição para vapor “☕” e espere até que a luz indicadora verde esteja acesa sem piscar. Coloque o tubo para espumar dentro da água, gire o botão de controle colocando-o na posição para vapor “☕” position. Deixe o vapor sair por aproximadamente 10 segundos. Isso irá limpar qualquer

resíduo que tenha ficado dentro do tubo para espumar leite.

8. Gire o botão de controle no sentido anti-horário colocando-o na posição de desligado “○” e pressione o botão para Ligar/Desligar “I/○” colocando-o na posição de desligado “○”.
9. Repita os passos de 1 a 8 conforme seja necessário usando apenas água da torneira para enxaguar o vinagre dentro do aparelho.

PROBLEMAS E POSSÍVEIS CAUSAS

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
O café não sai.	• O reservatório de água está vazio. • O pó de café está muito fino. • Tem muito café no filtro. • O aparelho não está ligado ou não está conectado na tomada elétrica. • O café foi comprimido.	• Coloque água no reservatório. • Use o pó um pouco mais grosso. • Encha o filtro com menos pó de café. • Ligue o aparelho na tomada. Ligue o aparelho. • Encha o filtro com café e compacte com o empurrador sem comprimir muito.
O café está saindo pelas bordas do porta-filtro.	• O porta-filtro não foi girado até a sua posição de travado. • Ficou pó de café na borda do filtro. • Tem muito café no filtro.	• Gire o porta-filtro colocando-o na posição de travado. • Limpe a borda do filtro. • Encha com menos café.
O leite não está espumando.	• Parou se sair o vapor (abobou a água no reservatório). • O leite não está frio o suficiente. • Está usando leite integral.	• Encha o reservatório com a quantidade correta de água. • Ligue o aparelho e siga as instruções de uso • Para melhores resultados, use leite desnatado ou semidesnatado.
O aparelho não está produzindo vapor.	• O reservatório de água está vazio. • O eletrodoméstico não está ligado. • O tubo para espumar leite está entupido.	• Encha o reservatório com a quantidade correta de água. • Ligue o aparelho e siga as instruções de uso. • Depois da fase para espumar leite, use a função para espumar por 1 a 2 segundos para extrair o excesso de leite. Ou, desligue o aparelho, deixe-o esfriar, deligue da tomada e limpe o tubo para espumar com uma agulha ou palito de dente.
O café está saindo muito rápido.	• O pó de café está muito grosso. • Não tem café suficiente no filtro.	• Use um café moído mais fino. • Use mais café.
O café está muito fraco.	• Use o filtro pequeno para duas xícaras. • Foi usada muita água. • O pó de café está muito grosso.	• Use o filtro grande para duas xícaras. • Gire o botão de controle colocando-o na posição de desligado para parar manualmente o preparo de café. • Use um café moído mais fino.



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models: Características elétricas dos modelos da série:		BVSTECMP55-XXX
Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
127 V	60 Hz	1 170 W
220 V	50/60 Hz	1 050 W
220 V	50 Hz	1 050 W
220 V	60 Hz	1 050 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.

XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

La siguiente información es para México solamente.

The following information is intended for Mexico only.

A informação a seguir é somente para o México.

CAFETERA PARA ESPRESSO Y CAPPUCCINO
OSTER®
MODELOS: BVSTECMP55, BVSTECMP55-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V $\sqrt{2}$ 1 170 W



© 2015 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2015 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2015 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

OSTERLATINO / OSTERBRASIL



Impreso en China
Printed in China
Impresso na China

P.N. 183916
CBA -102215