

Oster®



MODELOS
MODELS

**BVSTEM6603R, BVSTEM6603B,
BVSTEM6603G, BVSTEM6603CC,
BVSTEM6603SS**

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CAFETERA AUTOMATICA DE ESPRESSO PRIMA LATTE

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL

AUTOMATIC ESPRESSO MAKER PRIMA LATTE

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES

CAFETEIRA AUTOMATICA DE ESPRESSO PRIMA LATTE

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
2. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
3. A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua o ningún otro líquido.
4. Este aparato no debe ser utilizado por los niños ni por personas con su capacidad física, sensorial o mental reducida, o falta de experiencia o conocimiento. Todo aparato utilizado cerca de los niños, requiere la supervisión cercana de un adulto. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
5. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando éste o el reloj digital (si es proporcionado) no está en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de presentar un fallo en su funcionamiento o si ha sido dañado de manera alguna. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su examinación, reparación o ajustamiento. No intente reemplazar o cortar un cable dañado.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto podría ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesión personal.
8. No utilice el aparato a la intemperie.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica ni dentro de un horno caliente.
11. Siempre conecte el enchufe al aparato primero y luego enchufe el cable al tomacorriente (para aparatos con cables separables). Para desconectar, gire cualquier control a la posición de apagado y luego retire el enchufe del tomacorriente.
12. No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
13. **ADVERTENCIA** : Para evitar el riesgo de lesiones, nunca abra o desconecte la cámara de preparación (portafiltro) durante el ciclo de preparación. Siempre enganche correctamente el portafiltro al mecanismo de bloqueo. De lo contrario, puede desenganchar el soporte del filtro durante el ciclo de preparación y causar lesiones.
14. Modelos destinados a ser utilizados con cápsulas selladas: utilice únicamente cápsulas destinadas a este aparato. Si la cápsula no encaja, no la fuerce dentro del aparato.
15. Modelos con molinillos de café: Verifique la presencia de objetos extraños en la tolva antes de usar.
16. La base calefactora y el elemento calefactor son sujetos a un calor residual después de un ciclo de preparación. No toque la base calefactora o el elemento calefactor inmediatamente después de un ciclo de preparación. Dejar enfriar antes de manipular.
17. No coloque el aparato en un gabinete cuando esté en uso.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO PARA SER USADO EN APLICACIONES DOMÉSTICAS Y SIMILARES TALES COMO:

- Personal de áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Casas rurales;
- Por clientes en hoteles, moteles, y otros entornos de tipo residencial;
- Entornos tipo bed and breakfast.

AVISOS DEL PRODUCTO

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

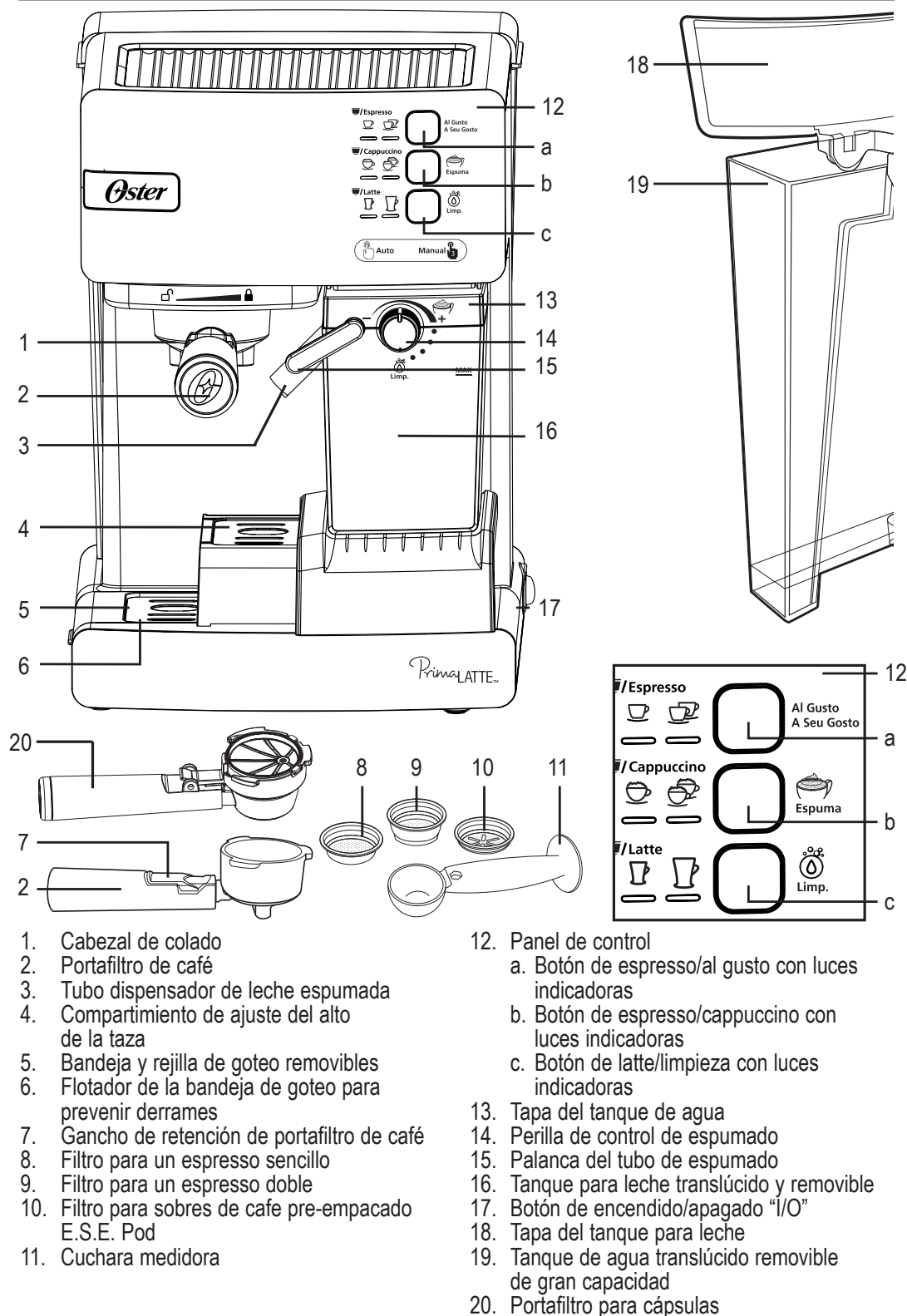
USO DEL CAFÉ MOLIDO ADECUADO PARA CAFETERAS DE ESPRESSO

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

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

(*) MOLIDO CON AZÚCAR

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



INTRODUCCIÓN

¡Felicitaciones! Ha elegido la nueva e innovadora Cafetera Automática para Espresso, Cappuccino y Latte de Oster®. Este electrodoméstico excepcional ha sido diseñado para brindarle deliciosas tazas de café espresso, capuchinos o lattes de forma rápida y automáticamente con el toque de un botón.

ESPRESSO

El espresso es un método exclusivo para colar café en el cual el agua caliente penetra a presión a través de un café molido finamente. El café colado mediante este método es mucho más concentrado y tiene más cuerpo que el café común por goteo, y resulta muy popular en Europa. Debido a su concentración, el café espresso por lo general se sirve en tacitas, en porciones de 44 a 59 ml (1,5 a 2 onzas).

CAPPUCCINO

La bebida está compuesta por 1/3 de café espresso, 1/3 de leche calentada al vapor y 1/3 de leche espumada.

LATTE

Una bebida compuesta por aproximadamente 1/4 de espresso y 3/4 de leche al vapor.

Antes de empezar a utilizar este electrodoméstico, le rogamos que lea cuidadosamente TODAS las instrucciones, precauciones, notas y advertencias contenidas en este manual de instrucciones. Cuando se usa la unidad, algunas piezas y accesorios se calientan y deben enfriarse. El cuidado y mantenimiento adecuado de la Cafetera Automática para Espresso, Cappuccino y Latte de Oster® garantizarán la vida prolongada y el funcionamiento sin complicaciones del electrodoméstico. Guarde estas instrucciones y refiérase a ellas frecuentemente para obtener consejos para la limpieza y el cuidado de la unidad.

Su Cafetera Automática para Espresso, Cappuccino y Latte de Oster® puede utilizarse con café molido o con los sobres de café pre-empacado E.S.E. Pods de 45 mm, lo cual la hace excepcionalmente práctica y versátil para preparar una taza sencilla de espresso, cappuccino o latte.

ANTES DE USAR EL ARTEFACTO POR PRIMERA VEZ

LIMPIEZA Y PREPARACIÓN DE LA UNIDAD ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

Refiérase a la sección “Descripción del artefacto” para familiarizarse con el producto e identificar todas las piezas.

1. Asegúrese de que la unidad esté apagada “O” presionando el botón “I/O” de encendido/apagado ubicado en el costado de la unidad. Asegúrese de que esté desenchufada del tomacorriente.
2. Retire las etiquetas y los rótulos de la unidad.
3. Remueva el tapón rojo de la parte inferior del depósito de agua.
4. Primero saque el tanque de agua, el tanque de leche, el portafiltro, los 3 filtros y la cuchara medidora y seguidamente lávelos en una mezcla de detergente suave y agua. Enjuague bien cada pieza y vuelva a colocarla en la unidad.
5. Refiérase a las instrucciones en la sección “COLOCACIÓN DEL PORTAFILTRO” antes de colocar o sacar el portafiltro y el filtro de la unidad.
6. Para limpiar la parte interior del artefacto, siga los pasos indicados en la sección “CÓMO PREPARAR UN CAPPUCINO” utilizando agua en ambos tanques y sin colocar café en el filtro. No sumerja el electrodoméstico en agua ni intente manipular ninguna de sus piezas internas.

IMPORTANTE – PARA CEBAR LA UNIDAD

Para cebar la unidad, ejecute el ciclo de vapor durante 90 s siguiendo los pasos que se describen a continuación:

1. Llene el tanque de agua entre las marcas de nivel “Min” y “Max”.
2. Llene con agua el tanque para leche, por debajo de la marca de nivel MÁX, y deslice el tanque hasta que las tres luces del panel de control se iluminen.
3. Elija uno de los filtros y colóquelo en el portafiltro. Coloque el portafiltro en la unidad asegurándose de que quede debidamente ajustado y coloque una taza debajo. Además, asegúrese de que la punta del tubo dispensador de espuma quede dentro de la taza.
4. Enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente adecuado.
5. Oprima el botón de encendido para colocarlo en la posición “I”.
6. Las tres luces del panel de control comenzarán a parpadear. Una vez que estas luces queden fijas, presione el botón de Espresso ^{“Al Gusto”} _{A Seu Gosto} durante 3 s y luego suéltelo. Deje que el agua fluya por un máximo de 90 s.
7. Presione el botón de Espresso ^{“Al Gusto”} _{A Seu Gosto} nuevamente para detener el proceso.
8. Presione el botón de Cappuccino ^{“Espuma”} durante 3 s y luego suéltelo. Deje que el agua fluya por un máximo de 90 s.
9. Presione el botón de Cappuccino ^{“Espuma”} nuevamente para detener el proceso.
10. Las tres luces del panel de control se encenderán y quedarán fijas para indicar que la unidad está lista para usar.

La unidad ha quedado cebada y está lista para usarla.

CÓMO SELECCIONAR LA MEDIDA DE TAZA ADECUADA

Asegúrese de seleccionar la medida de la taza de acuerdo al siguiente cuadro:

TIPO DE PREPARACIÓN		MEDIDA DE TAZA SUGERIDA
Espresso	Sencillo (☕)	40 ml
	Doble (☕☕)	80 ml
Capuchino	Sencillo (☕)	180 ml
	Doble (☕☕)	300 ml
Latte	Sencillo (☕)	350 ml
	Doble (☕☕)	450 ml

NOTA: el volumen total de la preparación puede variar dependiendo del tipo de leche que se utilice.

CÓMO SELECCIONAR EL CAFÉ ADECUADO

TIPO DE CAFÉ

El café debe tener un tueste oscuro y estar recién molido. Tal vez convendría que probara un tueste francés o italiano molido para espresso. El café previamente molido retendrá su sabor únicamente durante 7 a 8 días, siempre que se almacene en un envase de cierre hermético y en un lugar fresco y oscuro. No lo guarde en el refrigerador ni en el congelador. Se recomienda moler los granos enteros justo antes de usarlos. Los granos de café guardados en un envase hermético conservarán su sabor hasta 4 semanas.

TIPO DE MOLIENDA

Este es un paso vital en el proceso de la elaboración del café espresso si muele su propio café y requiere de práctica. El café debe estar molido muy finamente.

- Si se muele de forma adecuada, el café debe lucir como la sal.
- Si el tipo de molienda es demasiado fina, el agua no fluirá a través del café, ni siquiera a presión. Estos tipos de molienda tienen el aspecto de talco y se sienten como harina cuando se frota entre los dedos.
- Si se muele demasiado grueso, el agua penetrará el café demasiado rápido lo cual impedirá la extracción completa del sabor.

Asegúrese de utilizar un molino de calidad para lograr una consistencia uniforme. No se recomiendan los molinos de forma ovalada porque no muelen uniformemente.

CÓMO LIMPIAR SU CAFETERA AUTOMÁTICA PARA ESPRESSO, CAPPUCCINO Y LATTE

CÓMO LIMPIAR EL TANQUE PARA LECHE Y EL TUBO PARA ESPUMAR

Aunque puede guardar el tanque para leche con la que haya sobrado en el refrigerador, es importante limpiar el tanque y el tubo para espumar regularmente para evitar que se obstruya y se acumulen residuos. Para limpiar el tanque para leche, siga las instrucciones que se indican a continuación:

1. Retire el tanque para leche de la unidad.
2. Retire la tapa del tanque.
3. Vierta la leche que haya quedado, enjuague y lave bien el tanque para leche y su tapa con agua jabonosa tibia. Enjuague y seque bien. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos ya que estos podrían rayar el acabado. También puede colocar el tanque para leche en el lavaplatos automático (rejilla superior). No coloque la tapa del tanque para leche en el lavaplatos automático.
4. Coloque una taza grande vacía debajo del tubo para espumar.
5. Presione y sostenga el botón de limpieza "Limp." (Limp.) durante 3 s. La unidad comenzará a liberar vapor a través del tubo para espumar; deje que trabaje aproximadamente 40 s y cuando termine, presione el botón de limpieza "Limp." (Limp.) una vez para detener el proceso.
6. Deseche el agua que haya quedado en el tanque para leche y colóquelo nuevamente en la unidad.

CÓMO LIMPIAR EL CABEZAL DE COLADO, EL PORTAFILTRO Y EL FILTRO

1. Coloque el botón de encendido/apagado que se encuentra en el costado de la unidad en la posición off (apagado) "O" y desenchufe el cable del tomacorriente.
2. Es posible que algunas partes metálicas estén todavía calientes. No las toque con las manos hasta que se hayan enfriado.
3. Retire el portafiltro y deseche los posos del café o el sobre utilizado. Lave tanto el portafiltro como el filtro con agua tibia jabonosa y enjuáguelos bien. No lave el portafiltro ni los filtros en el lavaplatos.
4. Limpie la parte inferior del cabezal de colado de la unidad con un paño húmedo o una toalla de papel para retirar cualquier residuo de posos del café que haya podido quedar.
5. Coloque el portafiltro (sin el filtro) nuevamente en el cabezal de colado de la unidad.
6. Coloque una taza grande vacía debajo del portafiltro.
7. Presione el botón de espresso "☺" una vez y deje que la unidad cuele con agua únicamente hasta que se detenga automáticamente.

CÓMO LIMPIAR EL TANQUE DE AGUA

Deseche el agua restante sacando el tanque y volteándolo sobre el fregadero. Se recomienda vaciar el tanque de agua entre cada uso. Lave el tanque de agua con agua jabonosa, enjuague y séquelo bien. No lave el tanque de agua en el lavaplatos automático.

CÓMO LIMPIAR LA UNIDAD

1. Limpie la carcasa con un paño suave húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos ya que estos podrían rayar la superficie.
2. No guarde el portafiltro en el cabezal de colado. Esto podría tener un efecto negativo en el sello entre el cabezal de colado y el portafiltro al momento de colar café espresso.

PRECAUCIÓN: no sumerja el electrodoméstico en agua.

Este aparato no tiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Cualquier servicio que se extienda más allá de lo descrito en la sección de Limpieza, debe ser realizado solo por un representante de servicio autorizado. Consulte la garantía, disponible en línea.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS MINERALES

Los residuos minerales que se acumulen en la unidad afectarán el funcionamiento del electrodoméstico. Deben eliminarse los residuos minerales cuando comience a notar un aumento en el tiempo necesario para colar café espresso o cuando se produzca demasiado vapor. Asimismo, podría observar una acumulación de residuos blancos en la superficie del cabezal de colado.

La frecuencia de limpieza dependerá de la dureza del agua que se emplee. La tabla que se presenta a continuación ofrece unos intervalos de limpieza sugeridos.

INTERVALOS DE LIMPIEZA SUGERIDO

Tipo de agua	Frecuencia de limpieza
Agua blanda (agua filtrada)	Cada 80 ciclos de colado
Agua dura (agua del grifo)	Cada 40 ciclos de colado

PARA ELIMINAR LOS RESIDUOS MINERALES DEL TANQUE DE AGUA:

1. Llene el tanque con vinagre blanco de cocina sin diluir.
2. Deje reposar la solución de vinagre de un día para otro en el tanque de agua.
3. Deseche el vinagre sacando el tanque y volteándolo sobre el fregadero.
4. Enjuague bien el tanque con agua del grifo; llénelo de agua hasta la mitad y luego viértalo en el fregadero; repita dos veces esta operación.

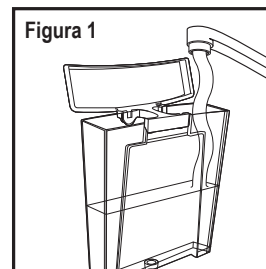
PARA ELIMINAR LOS RESIDUOS MINERALES DE LAS PIEZAS INTERNAS:

1. Asegúrese de eliminar primero los residuos minerales del tanque de agua, siguiendo los pasos descritos anteriormente en la sección correspondiente.
2. Asegúrese de que el botón de encendido/apagado esté en la posición "O" y que el cable de alimentación esté desenchufado del tomacorriente. Llene el tanque con vinagre blanco por encima de la marca de nivel mínimo del tanque.
3. Introduzca el portafiltro (con el filtro pero sin café) y coloque la jarra o una taza común sobre la bandeja de goteo, debajo del portafiltro.
4. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
5. Presione el botón de encendido/apagado de la unidad y colóquelo en la posición "I"; una vez que las 3 luces del panel de control queden fijas en color azul presione el botón Espresso/Al Gusto dos veces. El vinagre comenzará a fluir a través de la unidad y se detendrá automáticamente.
6. Coloque una jarra o una taza grande (con una capacidad mínima de 325 ml/11 onzas) debajo del tubo. Llene con agua el tanque para leche y colóquelo nuevamente en la unidad. Gire la perilla de control de espumado en el sentido horario hacia la posición de limpieza "Limp." y seguidamente presione el botón de Latte/Limp. durante 3 s para activar la función de limpieza. Deje que la unidad dispense el agua a través del tubo durante 30 s aproximadamente y a continuación presione el botón Latte/Limp. una vez para detener el proceso.
7. Repita los pasos 1 al 6 según sea necesario, utilizando únicamente agua del grifo para enjuagar los restos de vinagre que puedan quedar en la máquina.

INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

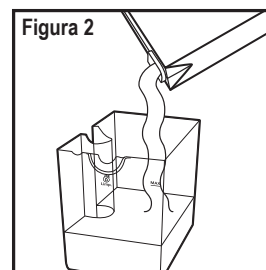
CÓMO LLENAR EL TANQUE DE AGUA

- A. Llene el tanque con agua; puede usar una jarra para llenarlo o sacarlo de la unidad y colocarlo debajo del grifo para llenarlo. Si lo saca de la unidad para llenarlo de agua, asegúrese de volver a colocarlo hasta el fondo en su lugar. Llene el depósito con la cantidad deseada de agua, asegurándose de no pasar del nivel máximo "MAX". No utilice nunca agua tibia ni caliente para llenar el tanque de agua.
- B. Cierre la tapa del tanque de agua y colóquela nuevamente en la unidad, comprobando que ajuste adecuadamente.



CÓMO LLENAR EL TANQUE PARA LECHE

Si desea preparar capuchino o latte, saque el tanque para leche de la unidad y abra la tapa; seguidamente, vierta la cantidad de leche fría que considere que necesitará, por debajo del nivel "MAX". Cuando termine, coloque el tanque para leche nuevamente en la unidad, comprobando que ajuste adecuadamente.

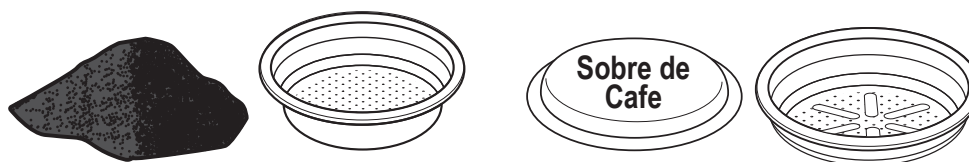


NOTA: puede utilizar el tipo de leche de su preferencia, es decir, leche completa, leche con bajo contenido de grasa, orgánica o leche de soya.

CÓMO ELEGIR EL FILTRO

Elija el filtro que utilizará de acuerdo con lo siguiente:

- a. **PARA UN ESPRESSO SENCILLO:** seleccione el filtro para espresso sencillo, si se utiliza café molido, o el filtro para sobre de café pre-empacado E.S.E. Pod (siglas en inglés correspondientes a Espresso Fácil de Servir).



- b. **PARA UN ESPRESSO DOBLE O DOS SENCILLOS:** use el filtro para un espresso doble.



NOTA: el filtro para sobre de café que se suministra con la unidad ha sido diseñado para uso únicamente con los sobres E.S.E. (siglas en inglés correspondientes a espresso fácil de servir) (45 mm).

COLOCANDO EL FILTRO ADENTRO DEL PORTA FILTRO

1. Inserte el filtro en el portafiltro, asegurándose de alinear la muesca del filtro en la hendidura del porta-filtro (ver figura 1).
2. Gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para asegurarlo en su lugar (ver figura 2).

NOTA: Para remover y limpiar el filtro, gírelo hacia la izquierda o hacia la derecha para alinear la muesca del filtro en el orificio del portafiltro.

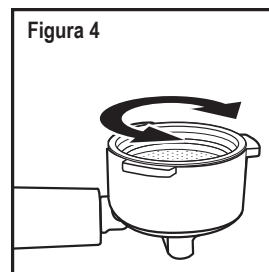
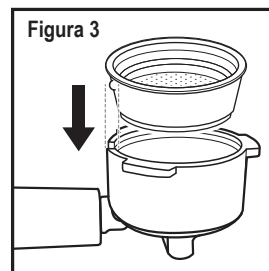
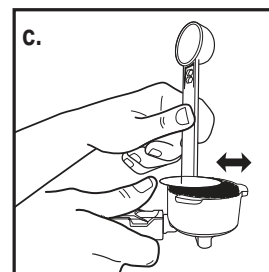
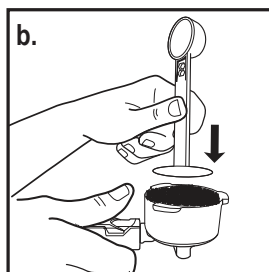
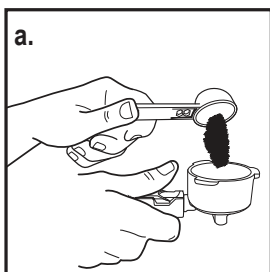
Advertencia: Asegúrese que el filtro se haya enfriado antes de tratar de removerlo del portafiltro.

CÓMO LLENAR CON EL CAFÉ

Coloque el filtro elegido en el portafiltro de la siguiente forma:

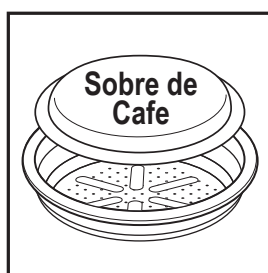
PARA CAFÉ MOLIDO:

- a. Llene el filtro con café recién molido finamente para espresso (no llene excesivamente).
- b. Prensé y compacte el café molido.
- c. Limpie el exceso de café del borde para lograr el ajuste adecuado bajo el cabezal de colado.



PARA E.S.E. (SIGLAS EN INGLÉS CORRESPONDIENTES A ESPRESSO FÁCIL DE SERVIR)

Sencillamente coloque el sobre E.S.E. (siglas en inglés correspondientes a espresso fácil de servir) en el filtro.



PARA USO CON CÁPSULAS DOLCE GUSTO®*

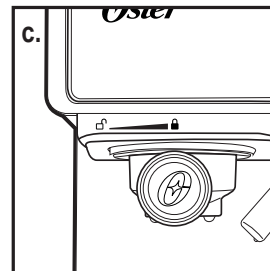
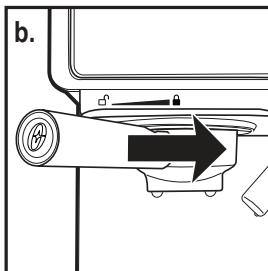
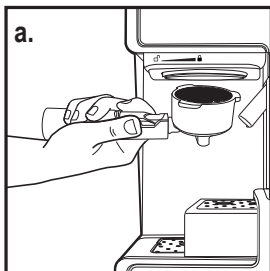
- a. Inserte la cápsula en el portafiltro de cápsulas y cierre el portafiltro.
- b. Inserte el portafiltro para cápsula con el cabezal de colado.
- c. Seleccione la función de Espresso, Capuccino o Latte para la preparación de la cápsula.

NOTA: Para preparar un capuccino o latte con cápsulas de café deberá de colocar la cápsula de café dentro del portafiltro para cápsulas y seleccionar alguno de los programas automáticos de capuccino o latte y esperar a que la máquina haga el espumado de leche automáticamente como se muestra en la preparación de capuccino o latte.

*(Dolce Gusto® es una marca registrada de Soci    des produits Nestlé. Aclaración: Los productos que llevan esta marca no tienen ninguna relación con Newell Brands. Dolce Gusto® no ha endosado esta máquina de la marca Oster®, o sus accesorios para su uso con sus cápsulas de café.)

CÓMO COLOCAR EL PORTAFILTRO

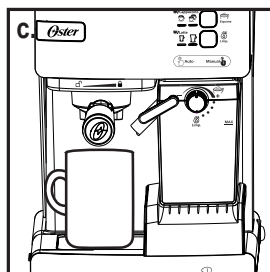
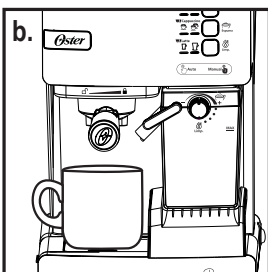
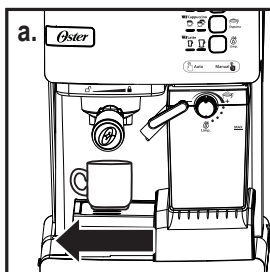
- Coloque el portafiltro debajo del cabezal de colado, fije el portafiltro moviendo primero el gancho de sujeción hacia atrás.
- Coloque el asa de modo que quede alineada con el ícono de candado abierto “  ” de la unidad y encaje en la ranura.
- A continuación, gírelo lentamente hacia la derecha hasta que el gancho de retención quede alineado con el símbolo del candado cerrado “  ” de la unidad.



CÓMO COLOCAR LA(S) TAZA(S)

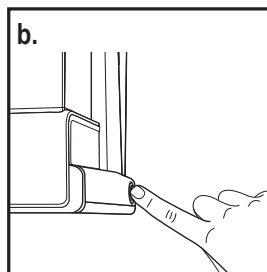
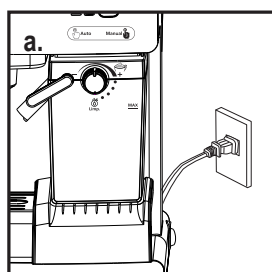
- Hale la bandeja de regulación de la altura si utiliza una tacita para café para colar el espresso.
- Conserve la bandeja de regulación de la altura dentro de su compartimiento si utiliza una taza más grande para colar un cappuccino.
- Conserve la bandeja de regulación de la altura dentro de su compartimiento si utiliza una taza más grande para colar un latte.

PRECAUCIÓN: cuando cuele cappuccinos o lattes, cerciórese de regular la palanca para poder colocar el tubo dispensador de leche espumada dentro de la taza que va a utilizar.



ENCIENDA LA UNIDAD

- Cerciórese de que la unidad est   enchufada.
- Encienda la unidad colocándola en “I”.

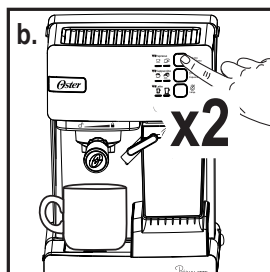
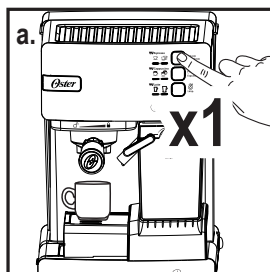


Las 3 luces del panel de control comenzarán a parpadear durante el proceso de calentamiento y hasta que el agua alcance la temperatura perfecta. Una vez que estas luces están fijas, la unidad quedará lista para usar.

CÓMO SELECCIONAR LAS FUNCIONES

CÓMO PREPARAR UN ESPRESSO

- Presione el botón de Espresso “☕” una vez para colar una sola taza.
- Presione el botón de Espresso “☕” dos veces para colar un espresso doble.
- Presione el botón de Espresso “☕” durante 3 s para personalizar la función de colado según su preferencia. Cuando haya terminado, presione el botón de Espresso “☕” nuevamente para detenerlo.



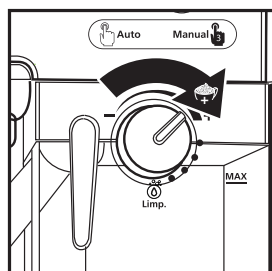
La unidad comenzará a colar el espresso de acuerdo con lo que haya elegido. La unidad se apagará automáticamente y las luces quedarán fijas indicando que el ciclo ha terminado. Su delicioso espresso habrá quedado listo para su disfrute.

NOTA: para colar menos café que la porción preestablecida, presione el botón de función para detener el proceso de colado cuando llegue a la cantidad de café deseada.

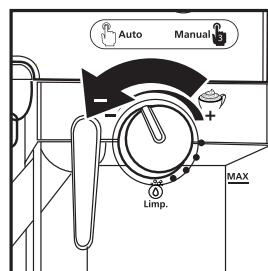
CÓMO PREPARAR UN CAPPUCCINO

Antes de preparar su cappuccino, regule la cantidad de leche espumada de acuerdo con su preferencia, girando la perilla de control de espumado hacia la derecha para más espuma o hacia la izquierda para menos espuma.

MÁS ESPUMA

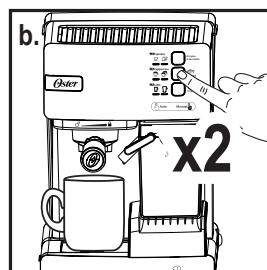
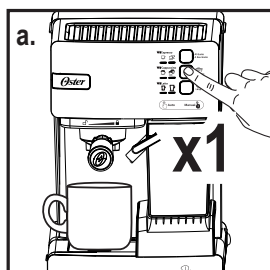


MENOS ESPUMA



NOTA: la intensidad de la espuma puede regularse durante el ciclo de colado.

- Presione el botón de Cappuccino “☕” una vez para colar una tacita de cappuccino.
- Presione el botón de Cappuccino “☕” dos veces para colar una taza grande de cappuccino.

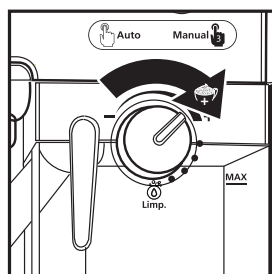


La unidad comenzará a colar el cappuccino de acuerdo con lo que haya elegido. Su delicioso cappuccino habrá quedado listo para su disfrute.

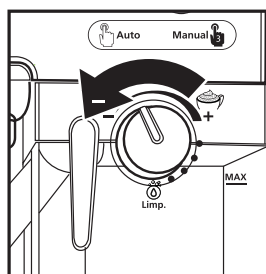
CÓMO PREPARAR UN LATTE

Antes de preparar su cappuccino, regule la cantidad de leche espumada de acuerdo con su preferencia girando la perilla de control de espumado hacia la derecha para más espuma o hacia la izquierda para menos espuma.

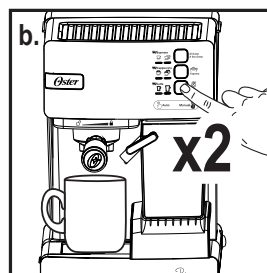
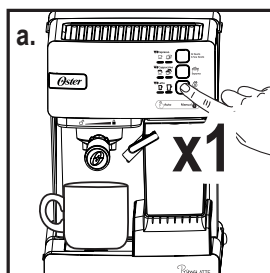
MÁS ESPUMA



MENOS ESPUMA



- Presione el botón de Latte “☐” una vez para colar una tacita de latte.
- Presione el botón de Latte “☐” dos veces para colar una taza grande de latte.



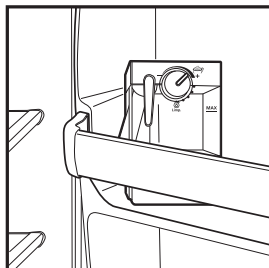
CÓMO PREPARAR LECHE ESPUMADA

La Cafetera Automática para Espresso, Cappuccino y Latte de Oster® también le permite preparar leche espumada únicamente. Presione el botón de Cappuccino “☐” durante 3 s si desea añadir más espuma a su bebida o preparar leche espumada para cualquier otra bebida, p. ej., macchiato, chocolate caliente, chai latte, etc. Cuando termine, presione el botón de Cappuccino “☐” una vez para detenerlo.



DESPUÉS DE PREPARAR SUS BEBIDAS CON LECHE

Una vez que haya terminado de preparar su bebida con leche, puede guardar directamente el depósito de leche en la nevera (para su uso posterior) o tirar la leche que haya sobrado.



PROBLEMAS Y CAUSAS

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
No sale café.	• No hay agua en el tanque. • Se ha molido demasiado finamente el café. • Hay demasiado café en el filtro. • No se encendió o no se enchufó el electrodoméstico. • Se ha prensado o compactado demasiado el café.	• Añada agua. • Muela el café a un grosor medio. • Llene el filtro con menos café. • Enchufe la unidad en un tomacorriente y enciéndala. • Vuelva a llenar la canastilla del filtro con café. NO LO COMPACTE excesivamente.
El café se sale por los bordes del portafiltro.	• No se ha girado bien el portafiltro para que quede debidamente ajustado. • Hay café molido en el borde de la canastilla del filtro. • Hay demasiado café en el filtro.	• Gire el portafiltro para que quede debidamente ajustado. • Limpie el borde. • Llene el filtro con menos café.
La leche no está espumosa después del espumado o no sale por el tubo para espumar.	• Se agotó el vapor. • La leche no está lo suficientemente fría. • El tubo para espumar está obstruido.	• Asegúrese de que haya suficiente agua en el tanque. • Enfrie la leche y la jarra para espumar antes de preparar el capuchino. • Siga las instrucciones para limpiar el tanque para leche y el tubo para espumar.
El café sale demasiado rápido.	• Se ha molido el café demasiado grueso. • No hay suficiente café en el filtro.	• Utilice un tipo de molienda más fino. • Use más café.
El café está demasiado aguado.	• Está usando el filtro pequeño para el espresso doble (Doppio). • Se ha molido el café demasiado grueso.	• Use el filtro grande para el espresso doble (Doppio). • Utilice un tipo de molienda más fino.
Las tres luces del panel de control parpadean alternativamente.	• El tanque de agua no tiene agua.	• Añada agua al tanque.

GUÍA DE RECETAS

Lattes:

Latte Helado

Utilizando una taza grande:

1. Añada 1 cucharada de azúcar
2. Prepare un espresso doble en la taza
3. Añada 1 taza de hielo
4. Añada ½ taza de leche
5. Revuelva y ¡disfrute!

Latte de Calabaza

Utilizando una taza grande:

1. Añada 2 cucharaditas de azúcar morena
2. Añada una pequeña porción de pastel de calabaza
3. Prepare espresso sencillo en la taza
4. Espume ½ taza de leche en una jarra de leche separada
5. Vierta la leche en la taza
6. Revuelva y ¡disfrute!

Latte con Vainilla y Miel

Utilizando una taza grande:

1. Añada 2 a 3 cucharaditas de miel
2. Prepare un espresso sencillo en la taza.
3. Espume ½ taza de leche in una jarra de leche separada
4. Vierta leche en la taza
5. Añada una gota de extracto de vainilla
6. Revuelva hasta que el extracto de vainilla esté bien mezclado
7. ¡Disfrute!

Latte con Azúcar y Canela

Utilizando una taza grande:

1. Añada 2 cucharaditas de azúcar
2. Añada una pizca de canela en polvo
3. Prepare un espresso sencillo dentro en la taza.
4. Espume ½ taza de leche en una jarra de leche separada
5. Vierta la leche en la taza
6. Revuelva y ¡disfrute!

Latte con Crema de avellana

Utilizando una taza grande:

1. Añada 1 cucharada de crema de avellana
2. Prepara espresso sencillo en la taza
3. Espume ½ taza de leche en una jarra de leche separada
4. Vierta la leche en la taza.
5. Revuelva hasta que esté bien mezclado
6. ¡Disfrute!

GUÍA DE RECETAS

CAPPUCCINOS:

Café Moca

Utilizando una taza grande:

1. Añada 2 cucharadas de jarabe de chocolate
2. Añada ½ cucharadita de azúcar
3. Prepare un espresso sencillo en la taza
4. Espume ¼ de taza de leche en una jarra de leche separada
5. Vierta la leche en la taza
6. Revuelva
7. Cubra con crema batida (opcional)
8. ¡Disfrute!

Cappuccino Dulce

Utilizando una taza grande:

1. Añada ½ cucharadita de azúcar
2. Prepare un espresso sencillo en la taza
3. Espume ¼ de taza de leche en una jarra de leche separada
4. Vierta la leche en la taza
5. Revuelva
6. Cubra con crema batida (opcional)
7. ¡Disfrute!

Cappuccino con Frambuesas

Utilizando una taza grande:

1. Añada 1 cucharada de jarabe de frambuesas
2. Prepare un espresso sencillo en la taza
3. Espume ½ de taza de leche en una jarra de leche separada
4. Vierta la leche en la taza
5. Revuelva
6. Cubra con crema batida (opcional)
7. ¡Disfrute!

Cappuccino con Caramelo

Utilizando una taza grande:

1. Añada 1 cucharada de jarabe de caramelo
2. Añada ¼ cucharada de azúcar
3. Prepare un espresso sencillo en la taza
4. Espume ¼ de taza de leche en una jarra de leche separada
5. Vierta la leche en la taza
6. Revuelva
7. Cubra con crema batida (opcional)
8. ¡Disfrute!

GUÍA DE RECETAS

Cappuccino con Coco

Utilizando una taza grande:

1. Añada 2 cucharaditas de crema de coco (no leche de coco)
2. Prepare un espresso sencillo en la taza
3. Espume $\frac{1}{4}$ de taza de leche en una jarra de leche separada
4. Vierta la leche en la taza
5. Revuelva
6. Cubra con crema batida (opcional)
7. ¡Disfrute!

Café Conquistador (incluye alcohol + 18 años)

Utilizando una taza grande:

1. Añada 1 onza (2 cucharada) de licor de café
2. Prepare un espresso sencillo en la taza
3. Espume $\frac{1}{4}$ de taza de leche en una jarra de leche separada
4. Vierta la leche en la taza
5. Revuelva
6. Cubra con crema batida (opcional)
7. ¡Disfrute!

Cappuccino Royale (incluye alcohol +18 años)

Utilizando una taza grande:

1. Añada 1 onza (2 cucharadas) de licor de avellana o licor de almendra
2. Prepare un espresso sencillo en la taza
3. Espume $\frac{1}{4}$ de taza de leche en una jarra de leche separada
4. Vierta la leche en la taza
5. Revuelva
6. Cubra con crema batida (opcional)
7. ¡Disfrute!

Espresso:

Café Cubano

Utilizando una taza pequeña:

1. Añada 1 cucharada de azúcar
2. Prepare un espresso sencillo en la taza
3. Revuelva y ¡disfrute!

Café Shakerato

1. Llene un shaker coctelero hasta la mitad con cubitos de hielo
2. Prepare espresso doble en una taza y vierta en el shaker coctelero
3. Añada 1 cucharada de extracto de vainilla
4. Sacuda hasta que esté espumoso (unos 30 segundos)
5. Cuele en una copa de martini
6. ¡Disfrute!

GUÍA DE RECETAS

Café Bombón

Utilizando una taza pequeña

1. Añada 1 ½ a 2 cucharadas de leche condensada
2. Prepare un espresso sencillo en una taza
3. Sirva con una cuchara para revolver justo antes de tomar
4. ¡Disfrute!

Batido de Leche con Pastel de Chocolate

Utilizando una taza grande

1. Prepare espresso doble y refrigere hasta que esté frío
2. En una licuadora Oster, añada:
 - o 2 tazas (aproximadamente 4 cucharas) de helado de cookies & cream o ¼ taza de leche
 - o Espresso doble preparado frío
3. Tape y procese hasta que esté mezclado
4. ¡Disfrute!

Affogato al Café

1. Prepare un espresso sencillo
2. Añada ½ taza (aproximadamente una cuchara) de helado de vainilla, en un plato de postre.
3. Vierta el café espresso caliente sobre el helado
4. Sirva inmediatamente con una cuchara
5. ¡Disfrute!

Espresso con Martini/ Carajillo (Incluye alcohol +18 años)

Utilizando una taza grande

1. Prepare espresso doble
2. Llene un shaker coctelero hasta la mitad con hielo
3. Vierta el espresso
4. Añada a la coctelera:
 - o 1½ onza (3 cucharadas) de vodka,
 - o 1½ onza (3 cucharadas) de licor de café o ¼ cucharadita de azúcar.
5. Sacuda hasta que esté espumoso (aproximadamente 30 segundos)
6. Cuele en una copa de Martini
7. ¡Disfrute!

MANTENIMIENTO DEL USUARIO

Este aparato no usa partes reparables por el usuario. Cualquier servicio más allá de lo que está establecido en la sección de limpieza debe realizarse por un representante autorizado de servicios solamente.

SERVICIO DE MANTENIMIENTO Y GARANTÍAS

El servicio de mantenimiento y la garantía pueden encontrarse en línea en www.oster.com; contacte también a nuestros centros de servicio Oster® autorizados incluidos en su garantía.



Características eléctricas de los modelos de la serie:
Electric characteristics of series models:
Características elétricas dos modelos da série:

Modelo/Model/Modelo	Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
BVSTEM6603SS-054	220	50 Hz	1050 W
BVSTEM6603B-054	220	50 Hz	1050 W
BVSTEM6603R-054	220	50 Hz	1050 W
BVSTEM6603CC-054	220	50 Hz	1050 W
BVSTEM6603SS-017	127	60 Hz	1170 W
BVSTEM6603SS-057	220	60 Hz	1050 W
BVSTEM6603B-052	220	50 Hz	1050 W
BVSTEM6603R-052	220	50 Hz	1050 W
BVSTEM6603G-052	220	50 Hz	1050 W
BVSTEM6603R-013	127	60 Hz	1170 W
BVSTEM6603SS-013	127	60 Hz	1170 W
BVSTEM6603B-013	127	60 Hz	1170 W
BVSTEM6603SS-053	220	60Hz	1050 W
BVSTEM6603R-053	220	60Hz	1050 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 AUTOMATICA DE ESPRESSO PRIMA LATTE
CAPPUCCINO OSTER®
MODELOS: BVSTEM6603SS, BVSTEM6603SS-013, BVSTEM6603B,
BVSTEM6603B-013, BVSTEM6603R, BVSTEM6603R-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MEXICO S.A. DE C.V.
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MEXICO S.A. DE C.V.
AVE. JUAREZ NO 40-201, COLONIA EX HACIENDA SANTA MONICA,
TLALNEPANTLA 54050, ESTADO DE MEXICO
TEL: 5366-0800



© 2020 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2020 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. One year limited warranty – please see insert for details.

© 2020 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. 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. 201662
GCDS-OST-SL