

Oster®



MODELOS
MODELS

BVSTEM6601R, BVSTEM6601W,
BVSTEM6601S, BVSTEM6601C,
& BVSTEM6602SS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CAFETERA AUTOMÁTICA ESPRESSO LATTE CAPPUCCINO

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

Instruction Manual

AUTOMATIC ESPRESSO LATTE CAPPUCCINO MAKER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Manual de Instruções

CAFETEIRA AUTOMÁTICA EXPRESSO LATTE CAPPUCCINO

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

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 EL ELECTRODOMÉSTICO.**
2. **NO** toque las superficies calientes . Utilice las asas o las perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
4. Presione el interruptor rojo ubicado en el costado de la unidad para colocarlo en la posición de apagado "O" y desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso o antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
5. **NO** utilice un electrodoméstico que tenga un cable o un enchufe dañado, ni después de que el artefacto haya presentado fallas, o haya sufrido cualquier otro daño. Devuelva el artefacto al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
6. El uso de aditamentos no recomendados para productos Oster® puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
7. **NO** utilice en exteriores ni para fines comerciales.
8. **NO** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o el mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
9. **NO** coloque este artefacto sobre un quemador caliente, ni cerca de él, ya sea de gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
10. Para desconectarlo, coloque los controles en la posición de apagado "off" (apagado) y a continuación, saque el enchufe del tomacorriente.

11. **NO** utilice este artefacto para otros fines distintos a los recomendados.
12. Coloque sobre una superficie plana y nivelada para evitar interrumpir el flujo de aire por debajo del electrodoméstico.
13. Asegúrese siempre de empujar bien el tanque de agua hasta el fondo de la unidad con la tapa cerrada y de llenarlo con agua arriba de la línea mínima o por encima de esta antes de encender el electrodoméstico.
14. **NO** saque el portafiltro mientras esté colando café. Verifique que las tres luces estén encendidas antes de sacar el portafiltro para hacer café nuevamente. Asimismo, debe tener precaución al sacar el portafiltro ya que las piezas metálicas estarán calientes. Asegúrese de sujetarlo por el asa y de utilizar el gancho de retención del filtro para desechar el café molido usado. Debe tener precaución al mover la unidad con líquidos calientes.
15. **NO** saque el tanque de agua hasta que la unidad esté apagada.
16. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (lo que incluye niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que **NO** jueguen con el artefacto eléctrico.
17. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
18. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto
19. 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.

ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir los peligros originados por enredos o tropiezos con cables largos.
2. Se puede comprar y utilizar una extensión si se emplean las debidas precauciones.
3. Si se usa una extensión, la potencia nominal indicada de la misma debe ser igual o mayor a la del artefacto. El cable debe ser igual al del producto. El cable alargado resultante debe colocarse de manera que no cuelgue de la encimera o de la mesa, donde los niños podrían halarlo o podría ocasionar tropiezos accidentales.

PRECAUCIÓN: PRESIÓN

Con el fin de evitar posibles quemaduras corporales y otras lesiones asociadas con el vapor y el agua caliente, o daños a la unidad, nunca saque el tanque de agua ni el portafiltro mientras su Cafetera Automática para Espresso, Cappuccino y Latte Oster® esté colando café o espumando.

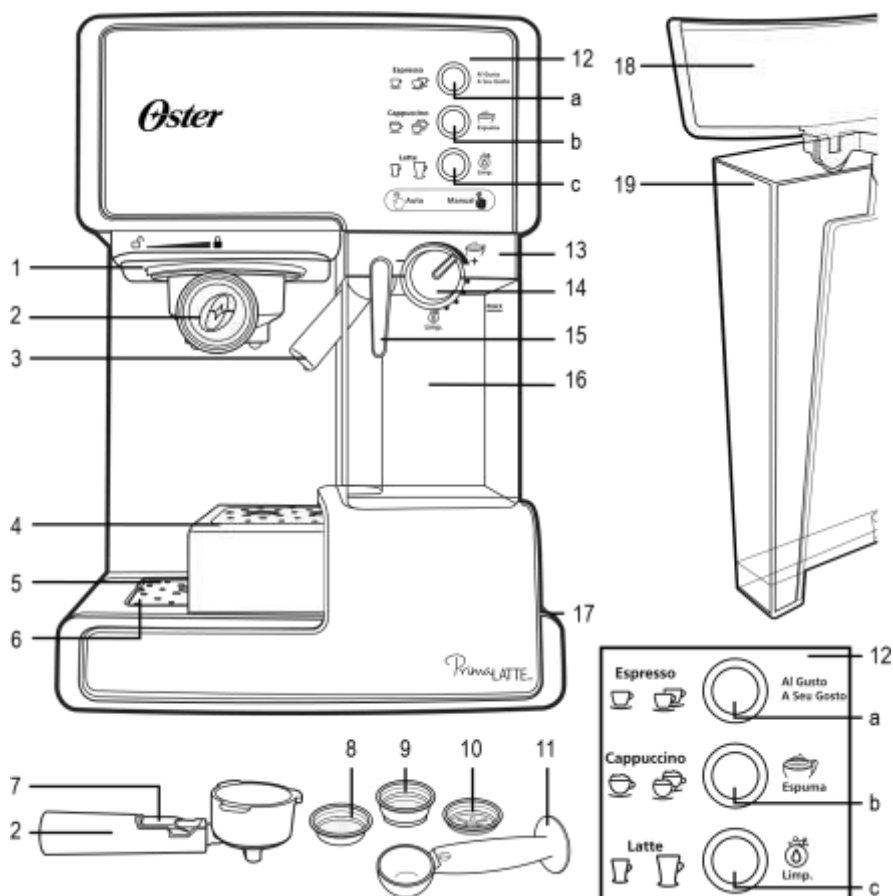
Verifique que las tres luces estén encendidas antes de sacar el portafiltro para hacer café nuevamente. Si necesita añadir más agua o leche a los tanques, cerciórese de que las tres luces estén encendidas y apague la unidad presionando el botón rojo que se encuentra al costado, colocándolo en la posición "O".

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



1. Cabezal de colado
2. Portafiltro
3. Tubo dispensador de leche espumada
4. Compartimiento de ajuste del alto de la taza
5. Bandeja y rejilla de goteo removibles

6. Flotador de la bandeja de goteo para prevenir derrames
7. Gancho de retención del portafiltro
8. Filtro para un espresso sencillo
9. Filtro para un espresso doble
10. Filtro para sobres de cafe pre-empacado E.S.E. Pod

- | | |
|---|--|
| 11. Cuchara medidora | 13. Tapa del tanque de agua |
| 12. Panel de control | 14. Perilla de control de espumado |
| a. Botón de espresso/al gusto con luces indicadoras | 15. Palanca del tubo de espumado |
| b. Botón de espresso/cappuccino con luces indicadoras | 16. Tanque para leche translúcido y removible |
| c. Botón de latte/limpieza con luces indicadoras | 17. Botón de encendido/apagado "I/O" |
| | 18. Tapa del tanque para leche |
| | 19. Tanque de agua translúcido removible de gran capacidad |

¡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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Le rogamos que respete estas instrucciones de seguridad importantes al utilizar su unidad:

1. Antes de retirar cualquiera de las partes o accesorios, compruebe que las tres luces estén encendidas, presione el interruptor de encendido/apagado para colocarlo en la posición "O" y desenchufe el artefacto.
2. No saque el portafiltro en ningún momento durante el proceso de colado.
3. Tenga cuidado al sacar el portafiltro. Las piezas metálicas podrían estar todavía muy calientes. Además, podría haber agua caliente en la superficie del filtro. Sujételo únicamente por el asa y deseche el café molido usado utilizando el gancho de retención del filtro.
4. Si el café no gotea, el filtro está obstruido. Apague el electrodoméstico y deje que se

enfríe. La obstrucción podría deberse a que el café se haya molido muy finamente. Consulte la sección “PROBLEMAS Y CAUSAS”.

5. **PARA LIMPIAR EL TUBO DISPENSADOR DE LECHE ESPUMADA:** 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 segundos y suéltelo para activar la función de limpieza. Deje que la unidad dispense el agua a través del tubo durante 30 segundos aproximadamente y a continuación presione el botón Latte/Limp. una vez para detener el proceso.

NOTA: para que la unidad trabaje adecuadamente una y otra vez, límpiela después de cada uso.

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. 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.
4. Refiérase a las instrucciones en la sección “COLOCACIÓN DEL PORTAFILTRO” antes de colocar o sacar el portafiltro y el filtro de la unidad.
5. Para limpiar la parte interior del artefacto, siga los pasos indicados en la sección “CÓMO PREPARAR UN CAPPUCCINO” 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 segundos 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”} _{“À Seu Gusto”} durante 3 segundos y luego suéltelo. Deje que el agua fluya por un máximo de 90 segundos.
7. Presione el botón de Espresso ^{“Al Gusto”} _{“À Seu Gusto”} nuevamente para detener el proceso.
8. Presione el botón de Cappuccino ^{“Al Gusto”} _{“À Seu Gusto”} durante 3 segundos y luego suéltelo. Deje que el agua fluya por un máximo de 90 segundos.
9. Presione el botón de Cappuccino ^{“Al Gusto”} _{“À Seu Gusto”} 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  (Doble ') 	40 ml 80 ml
Capuchino	Sencillo  (Doble ') 	180 ml 300 ml
Latte	Sencillo  Doble 	350 ml 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.

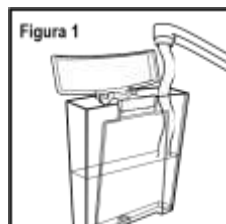
- Si se muele de forma adecuada, el café debe lucir como la sal.
- Si el tipo de molienda es demasiado fina, el agua no fluirá a través del café, ni siquiera a presión. Estos tipos de molienda tienen el aspecto de talco y se sienten como harina cuando se frota entre los dedos.
- Si se muele demasiado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

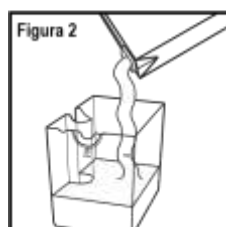
INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

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

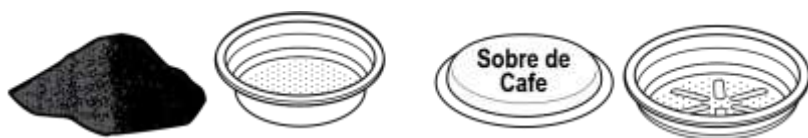
Si desea preparar capuchino o latte, saque el tanque para leche de la unidad y abra la tapa; seguidamente, vierta la cantidad de leche fría que considere que necesitará, por debajo del nivel "MÁX". Cuando termine, coloque el tanque para leche nuevamente en la unidad, comprobando que ajuste adecuadamente.

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.



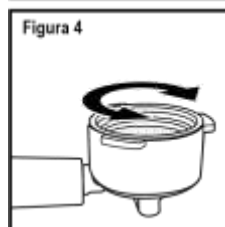
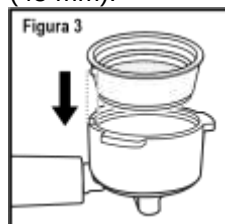
NOTA: el filtro para sobre de café que se suministra con la unidad ha sido diseñado para uso únicamente con los sobres E.S.E. (siglas en inglés correspondientes a espresso fácil de servir) (45 mm).

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.

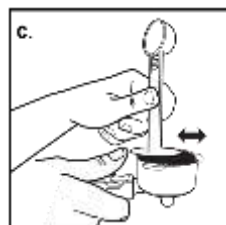
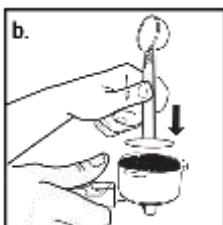


CÓMO LLENAR CON EL CAFÉ

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. Prese y compacte el café molido.
- c. Limpie el exceso de café del borde para lograr el ajuste adecuado bajo el cabezal de colado.



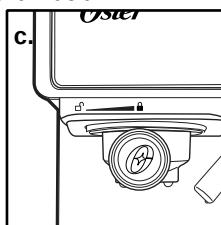
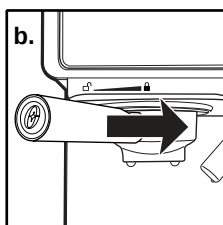
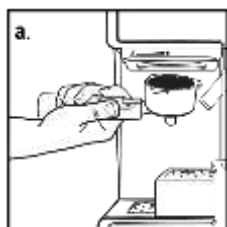
PARA E.S.E. (SIGLAS EN INGLÉS CORRESPONDIENTES A ESPRESSO FÁCIL DE SERVIR)

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



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.

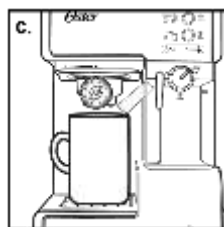
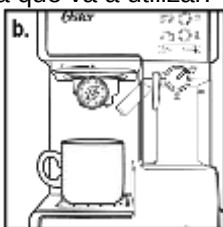


CÓMO COLOCAR LA(S) TAZA(S)

- 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.

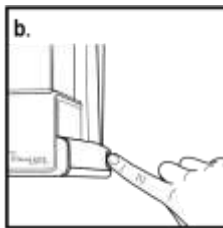
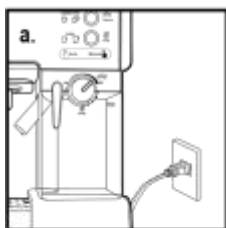
- c. Conserve la bandeja de regulación de la altura dentro de su compartimiento si utiliza una taza más grande para colar un latte.

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



ENCIENDA LA UNIDAD

- a. Cerciőrese de que la unidad est  enchufada.
- b. Encienda la unidad colocándola en "I".

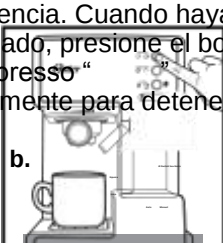
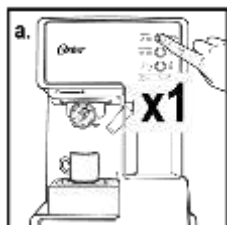


Las 3 luces del panel de control comenzarán a parpadear durante el proceso de calentamiento y hasta que el agua alcance la temperatura perfecta. Una vez que estas luces están fijas, la unidad quedará lista para usar.

CÓMO SELECCIONAR LAS FUNCIONES

CÓMO PREPARAR UN ESPRESSO

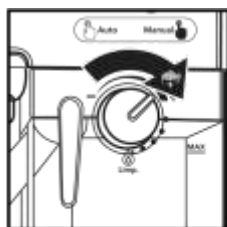
- a. Presione el botón de Espresso " " una vez para colar una sola taza.
- b. Presione el botón de Espresso " " dos veces para colar un espresso doble.
- c. Presione el botón de Espresso " " durante 3 segundos para personalizar la función de colado según su preferencia. Cuando haya terminado, presione el botón de Espresso " " nuevamente para detenerlo.



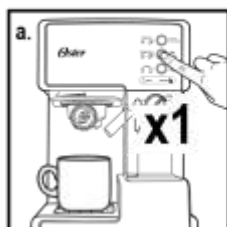
x2

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.

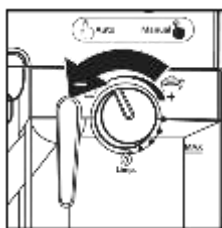


- a. Presione el botón de Cappuccino "☕"
- b. Presione el botón de Cappuccino "☕" cappuccino.



CÓMO PREPARAR UN CAPPUCCINO

Antes de preparar su cappuccino, regule la cantidad de leche espumada de acuerdo con su



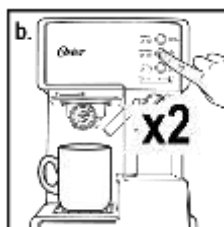
preferencia, girando la perilla de control de espumado hacia la derecha para más espuma o hacia la izquierda para menos espuma.

MÁS ESPUMA MENOS ESPUMA

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

" una vez para colar una tacita de cappuccino.
" dos veces para colar una taza grande de

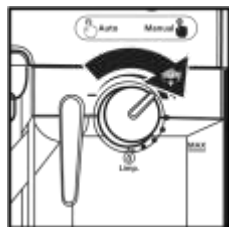
La unidad comenzará a colar el de acuerdo con lo que haya elegido. Su delicioso cappuccino habrá quedado listo para su disfrute.



cappuccino
elegido. Su
quedado

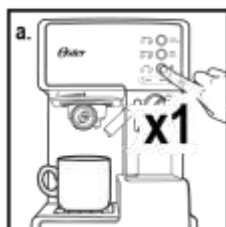
CÓMO

Antes de
su



leche

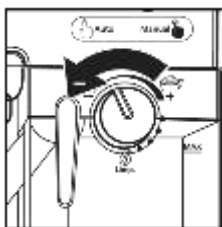
control de
espuma o
espuma.



ESPUMA

PREPARAR UN LATTE

preparar



cappuccino, regule la cantidad de
espumada de acuerdo con su
preferencia girando la perilla de
espumado hacia la derecha para más
hacia la izquierda para menos

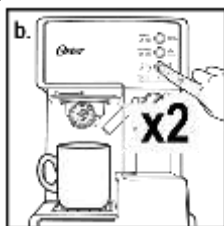
MÁS ESPUMA

MENOS

a. Presione el botón de Latte “ ”

una vez para colar una tacita de latte.

b. Presione el botón de Latte “ ” dos
veces para colar una taza grande de latte.



veces para

CÓMO PREPARAR LECHE ESPUMADA

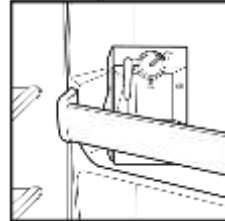
La Cafetera Automática para Espresso, Cappuccino y Latte de Oster® también le permite preparar leche espumada únicamente. Presione el botón de Cappuccino  durante 3 segundos si desea añadir más espuma a su bebida o preparar leche espumada para cualquier otra bebida, p. ej., macchiato, chocolate caliente, 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.

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.” (☼) durante 3 segundos. La unidad comenzará a liberar vapor a través del tubo para espumar; deje que trabaje aproximadamente 40 segundos y

cuando termine, presione el botón de limpieza “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.

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  y seguidamente presione el botón de Latte/Limp. durante 3 segundos para activar la función de limpieza. Deje que la unidad dispense el agua a través del tubo durante 30 segundos 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.

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. • Enfríe 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.

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. **DO NOT** touch hot surfaces . Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, **DO NOT** immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.
4. Press the switch located on the side of the unit to the off position “O” and unplug unit from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts and before cleaning it.
5. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return this appliance only to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended for Oster® products may result in fire, electric shock or injury to persons.
7. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
8. **DO NOT** let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces.
9. **DO NOT** place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. To disconnect, turn any control to the off position then remove plug from wall outlet.
11. **DO NOT** use appliance for anything other than its intended use.

- 
12. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of airflow underneath the appliance.
 13. Always be sure to place the water reservoir tightly back in the unit with its lid closed and fill with water above the minimum before turning appliance on.
 14. **DO NOT** remove the porta-filter while brewing coffee. Please make sure the three lights are on before you remove the porta-filter to make additional coffee. Caution should also be taken while removing the porta-filter since the metal parts will be hot. Please make sure to hold it by the handle and to use the filter retention clip to dispose the grounds. Caution should be taken when moving unit with hot liquids.
 15. **DO NOT** remove the water reservoir until unit is turned off.
 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. Children should be supervised to ensure that they **DO NOT** play with the appliance.
 17. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
 18. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 19. 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.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

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 or higher than that of 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 or damages to the unit, never remove the water reservoir or the porta-filter while your Oster® espresso, cappuccino and latte maker is brewing coffee or frothing.

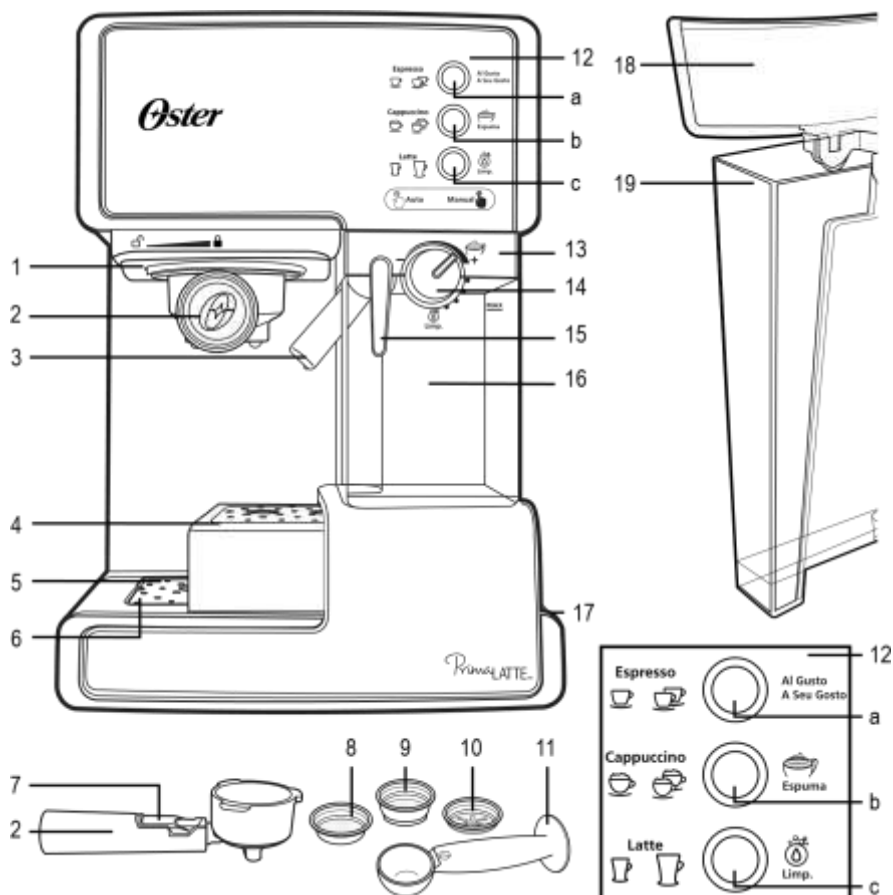
Make sure the three lights are on before you can remove the porta-filter to make additional cups of coffee. If you need to add more water or milk to the reservoirs, please make sure the three lights are on and ensure to switch off the unit by pressing the red button on the side of the unit to the off position “O”.

CORRECT USE OF GROUND COFFEE FOR ESPRESSO MAKERS

Do not use sugar roasted* ground coffee or sugar roasted coffee beans as these will clog the filter and damage the appliance. If sugar roasted coffee is accidentally used, stop using the unit and bring it to the closest service center for maintenance.

We recommend descaling the machine periodically to keep it in good working condition. Contact our service centers to learn about this process.

(*) GROUND WITH SUGAR



1. Brew Head
2. Porta-Filter
3. Frothed Milk Dispensing Tube
4. Cup Height Adjusting Drawer
5. Removable Drip Tray and Drip Grid
6. Drip tray Overflow Floater
7. Porta-Filter Retention Clip

8. Filter for Single Shot of Espresso
9. Filter for Double Shot of Espresso
10. Filter for Single Shot of Espresso E.S.E. Pod (45 mm)
11. Measuring Scoop/Tamper
12. Control Panel

- | | |
|---|--|
| a. Espresso/Custom Button
with Indicator Lights | 15. Frothing Tube Lever |
| b. Cappuccino/Froth Button
with Indicator Lights | 16. Removable /Clear Milk
Reservoir |
| c. Latte/Clean Button with
Indicator Lights | 17. On/off Switch "I/O" |
| 13. Milk Reservoir Lid | 18. Water Tank Lid |
| 14. Froth Control Knob | 19. Removable Water Tank |

Congratulations! You have selected the new and innovative Oster® Automatic Espresso, Cappuccino, and Latte Maker. This unique appliance has been designed to help you prepare delicious espressos, cappuccinos and lattes quickly, conveniently, and automatically with the touch of a button.

ESPRESSO

A unique method of coffee brewing in which hot water is forced through finely ground coffee. Popular in Europe, it is a far richer and more full-bodied brew than regular drip coffee. Because of its richness, espresso is usually served in 44 to 59 mL (1.5 to 2 oz.) portions, in demitasse cups.

CAPPUCCINO

A drink made with about 1/3 espresso, 1/3 steamed milk, and 1/3 frothed milk.

LATTE

A drink made with about 1/4 espresso and 3/4 steamed milk.

Please read ALL of the instructions, cautions, notes and warnings included in this instruction manual carefully before you begin to use this appliance. When this unit is used, some parts and accessories get hot and need to cool down. Proper care and maintenance will ensure the long life of the Oster® Automatic Espresso, Cappuccino, and Latte Maker and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

Your Oster® Automatic Espresso, Cappuccino, and Latte Maker can be used with ground coffee as well as E.S.E. pods (45 mm), making it exceptionally practical and versatile to prepare single shots of espresso, cappuccino and latte.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these important safety instructions while using your unit:

1. Before removing any of the parts and accessories, make sure the three lights are on, press the on/off switch to the off position "O" and unplug the appliance.
2. Do not remove the porta-filter at any time during the brewing process.
3. Use caution when removing the porta-filter. 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 of the brewed coffee ground by using the filter retention clip.
4. If coffee does not drip, the filter is blocked. Turn off the appliance and allow it to cool down. The blockage may be caused by the coffee being too finely ground. See the "PROBLEMS AND CAUSES" section.
5. **WHEN CLEANING THE FROTHED MILK DISPENSING TUBE:** Place a large cup under the tube. Fill the milk reservoir with water and place it back on the unit. Turn the Froth Control Knob clockwise to the clean position "" then press the latte/clean button for 3 seconds and release to activate the clean function. Let the unit dispense the water through the tube for approximately 30 seconds and then press the Latte/ Clean Button once to stop the process.

NOTE: In order for your unit to work properly time after time, clean it after every use.

CLEANING AND PRIMING THE UNIT PRIOR TO FIRST USE

Please refer to the "Description of the Appliance" section to familiarize with the product and identify all parts.

1. Please make sure the unit is off "O" by pressing the on/off "I/O" button located on the side of the unit. Make sure it is unplugged from the electrical outlet.
2. Remove stickers and labels from the unit.
3. First remove and then wash the water reservoir, the milk reservoir, the porta-filter, the 3 filters and measuring scoop in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit.

4. Refer to the instructions on “PLACING THE PORTA-FILTER” section before placing or removing the porta-filter and filter from the unit.
5. To clean the inside of the appliance, follow the steps listed on the “PREPARING CAPPUCCINO” section using water in both reservoirs and no coffee in the filter. Do not immerse the appliance in water or attempt to reach any of its internal parts.

IMPORTANT - PRIME THE UNIT

To prime unit, run the steam cycle for 90 seconds by following the steps below:

1. Fill water reservoir between the “Min” and “Max” levels.
2. Fill the milk reservoir with water below the MAX level and slide the milk reservoir until the 3 lights in the control panel illuminate.
3. Select one of the filters and place it on the porta-filter. Place the porta-filter in the unit ensuring it is properly locked and place a cup under it. Also, make sure the tip of the frothed milk dispensing tube is pointing inside the cup.
4. Plug the appliance into the appropriate outlet.
5. Turn the power button on “I”.
6. The 3 control panel lights will start blinking. Once these lights become solid, press the espresso button “ ” and hold it for 3 seconds, then release it. Let the water flow for up to 90 seconds.
7. Press the espresso button “ ” once again to stop the process.
8. Press the cappuccino button “ ” and hold it for 3 seconds, then release it. Let the water flow for up to 90 seconds.
9. Press the cappuccino button “ ” once again to stop the process.
10. The 3 control panel lights will turn on solid indicating that the unit is ready to be used.

Now your unit has been primed and is ready to be used.

HOW TO SELECT THE RIGHT CUP

Please make sure to select your cup according to the following chart:

BEVERAGE		SUGGESTED CUP
Espresso	)	40 ml
	)	80 ml
	Single ()	
	Double ()	

Cappuccino		180 ml
	Single () Double ()	300 ml
Latte		350 ml
	Single () Double ()	450 ml

NOTE: the total amount of the beverage can vary depending on the type of milk used.

THE COFFEE

The coffee should be freshly ground and dark roasted. You may want to try a French or Italian roast ground for espresso. 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 its flavor for up to 4 weeks.

THE GRIND

This is a vital step in the espresso making process if you are grinding your own coffee and takes practice. The coffee must be of a fine grind.

- The correct grind should look like salt.
- 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.
- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavored extraction.

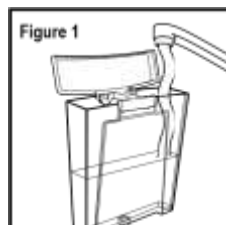
Be sure to use a quality grinder for uniform consistency.

OPERATING INSTRUCTIONS

FILLING THE WATER RESERVOIR

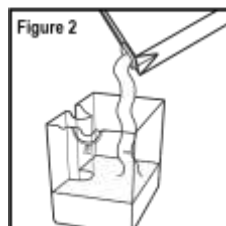
A. Fill the reservoir with water, you may either use a jar to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. If you have removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place. Fill the reservoir with the desired amount of water below the "MAX" level on the tank. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.

B. Close the water reservoir lid and place it back in the unit ensuring it fits tightly.



FILLING THE MILK RESERVOIR

If you plan to prepare cappuccino or latte, remove the milk reservoir from the unit and open the lid then pour the quantity of cold milk you estimate you will need below the MAX level. When done, place the milk reservoir back in the unit ensuring it fits tightly.

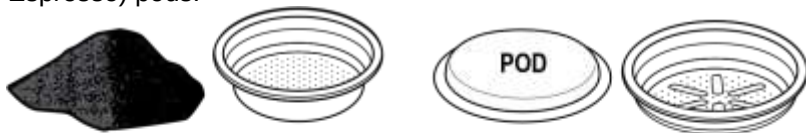


NOTE: You can use the type of milk of your preference, i.e. whole milk, low fat milk, organic or soy milk.

CHOOSING THE FILTER

Select the filter to be used as follows:

- a. **FOR A SINGLE SHOT** – use the filter for a single shot of espresso if using ground coffee or the pod filter if using E.S.E. (Easy Serving Espresso) pods.



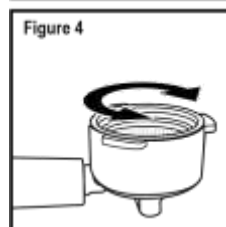
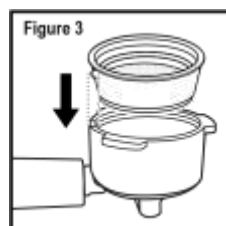
- b. **FOR A DOUBLE SHOT OR TWO SINGLE SHOTS** – use filter for a double shot.



NOTE: The pod filter included with your unit has been designed to work only with E.S.E. (Easy Serving Espresso) (45 mm) pods.

PLACING THE FILTER ON THE PORTA-FILTER

1. Insert the filter into the porta-filter, making sure to align the filter dimple to the porta-filter notch (see figure 3).
2. Turn the filter to the left or right to lock it in place (see figure 4). **NOTE:** To remove the filter for cleaning, turn the filter to the left or right to align the filter dimple to the porta-filter notch, proceed to remove.



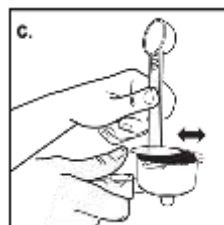
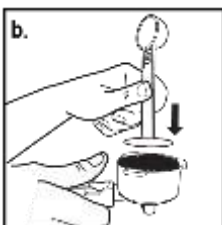
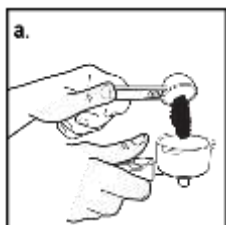
Warning: Make sure the filter is cool before attempting to remove it from the porta-filter.

FILLING WITH COFFEE

Place selected filter on porta-filter as follows:

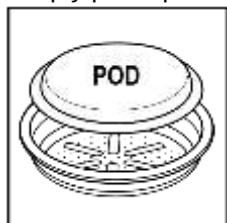
FOR GROUND COFFEE:

- a. Fill the filter with fresh, fine ground espresso coffee (do not overfill).
- b. Tamp and compress firmly and evenly ground coffee.
- c. Clean any excess coffee from the rim to ensure proper fit under brew head.



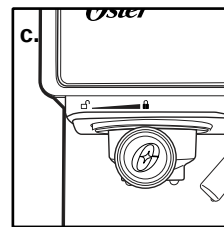
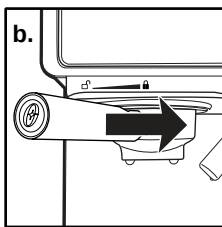
FOR E.S.E. (EASY SERVING ESPRESSO) PODS

Simply place pod on filter.



PLACING THE PORTA-FILTER

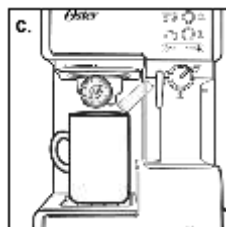
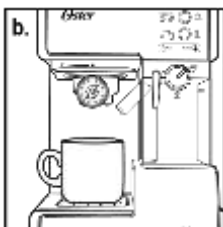
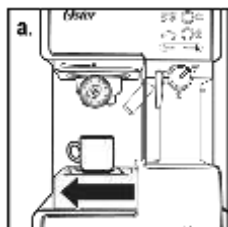
- Position porta-filter underneath the brew head, attach porta-filter by first moving retainer clip back.
- Position handle so that the handle lines up with the open lock icon “☐” on the unit and fits into the groove.
- Then, slowly turn it to the right until the retention clip is aligned with the closed lock symbol “🔒” on the unit.



PLACING THE CUP(S)

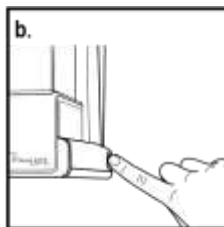
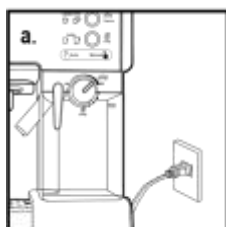
- Pull out the height adjustment tray if you are using a small “demitasse” cup to brew espresso.
- Keep the height adjustment tray inside its compartment if you are using a larger cup to brew cappuccino.
- Keep the height adjustment tray inside its compartment if you are using a larger cup to brew latte.

CAUTION: When brewing cappuccino or latte, please make sure to adjust the frothing tube lever in order to position the froth milk dispensing tube to point inside the cup to be used.



TURNING THE UNIT ON

- Make sure unit is plugged in.
- Turn unit on "I".

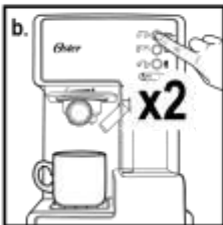
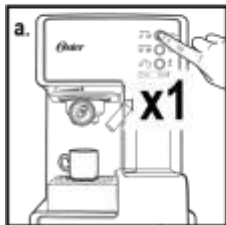


The 3 control panel lights will start blinking during heating and until the water reaches the perfect temperature. Once these lights become solid, the unit is ready to use.

SELECT THE FUNCTION

PREPARING ESPRESSO

- Press the Espresso Button "☕" once to brew one single shot.
- Press the Espresso Button "☕" twice to brew a double shot.
- Press and hold the Espresso Button "☕" for 3 seconds to customize the brewing to your preference. When done, press the Espresso Button "☕" once again to stop it.



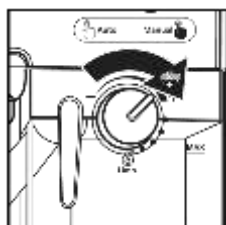
The unit will start brewing the espresso according to your selection. The unit will turn off automatically and the lights will become solid indicating that the cycle has been completed. Your delicious espresso is ready to be enjoyed.

NOTE: To brew less coffee than the preset serving, press the function button to stop the brewing process when the amount of coffee desired is reached.

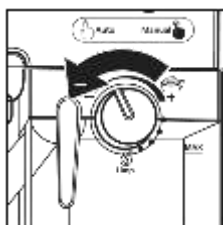
PREPARING CAPPUCCINO

Prior to preparing your cappuccino, adjust the quantity of frothed milk according to your preference by turning the Froth Control Knob to the right for more foam and to the left for less foam.

MORE FOAM



LESS FOAM



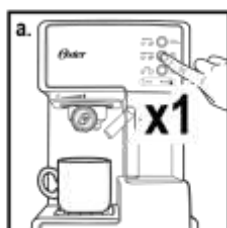
NOTE: The foam intensity can be adjusted during the brewing cycle.

a. Press the Cappuccino Button "☕" once to brew a small cup of

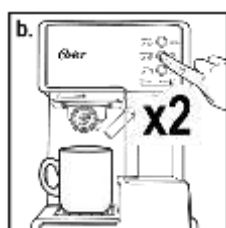
b. Press the Cappuccino Button "☕" twice to brew a large cup

" of cappuccino.

"



of



twice to
brew a
large cup

cappuccino.

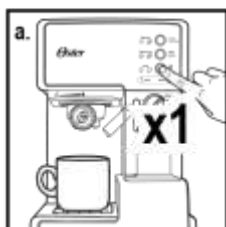
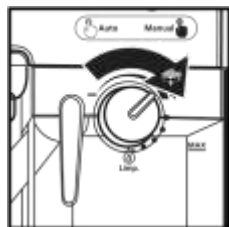
The unit will start brewing the cappuccino according to your selection.
Your delicious cappuccino is ready to be enjoyed.

PREPARING LATTE

Prior to preparing your cappuccino, adjust the quantity of frothed milk according to your preference by turning the Froth Control Knob to the right for more foam and to the left for less foam.

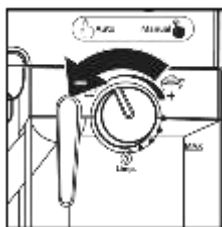
LESS

- Press Button “ ” brew a small of latte.
- Press twice to latte.



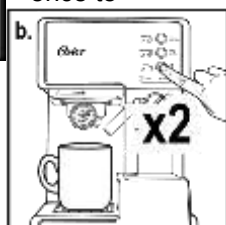
the
”
cup

the Latte Button “ ”
brew a large cup of



MORE FOAM FOAM

Latte
once to



PREPARING FROTH MILK

The Oster® Automatic Espresso, Cappuccino, and Latte Maker also allows you to prepare froth milk only. Press and hold the Cappuccino Button “ ” for 3 seconds if you wish to add more foam to your beverage or to prepare froth milk for any other beverage, e.g. macchiato, hot chocolate, chai latte, etc. When done, press the Cappuccino Button “ ” once again to stop it.



AFTER PREPARING YOUR BEVERAGES WITH MILK

Once you are done preparing your beverage with milk, you can either store the unit's milk reservoir directly in the refrigerator (ready to be used



for the next time) or dispose of the leftover milk.

CLEANING YOUR AUTOMATIC ESPRESSO, CAPPUCCINO, AND LATTE MAKER

CLEANING THE MILK RESERVOIR AND FROTHING TUBE

Even though you can store the milk reservoir with left over milk in the refrigerator, it is important to clean the reservoir and frothing tube regularly to avoid clogging and building residues. In order to clean the milk reservoir, please follow the instructions listed below:

1. Remove the milk reservoir from the unit.
2. Remove the lid of the reservoir.
3. Pour any milk left and rinse and wash the milk reservoir and its lid thoroughly with warm soapy water. Rinse and dry well. Do not use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish. The milk reservoir is also dishwasher safe (top rack). Do not place the lid of the milk reservoir on the dishwasher.
4. Place a large empty cup under the frothing tube.
5. Press and hold the clean “Limp” () button for 3 seconds and then release it. The unit will start releasing steam through the frothing tube, let it run for a few seconds until you don't see any milk coming out of the tube. When done press the clean “Limp.” () button once to stop the process.
6. Dispose any water left on the milk reservoir and place it back in the unit.

CLEANING THE BREW HEAD, THE PORTA-FILTER AND FILTER

1. Switch the power button on the side of the unit to the off position “O” and unplug the power cord from the electrical outlet.
2. Some of the metal parts might still be hot. Do not touch them with your hands until they have cooled.
3. Remove the porta-filter and discard the coffee grounds or used pod. Wash both the porta-filter and filter with warm soapy water and rinse them well. Do not wash the porta-filter and filters in the dishwasher.
4. Wipe lower part of the brew head in the unit with a damp cloth or paper towel to remove any coffee grounds that might have been left.
5. Place the porta-filter (without any filter) back in the brew head in the unit.
6. Place an empty large cup under the porta-filter.
7. Press the espresso “” button once and let the unit brew with water only until it stops automatically.

CLEANING THE WATER RESERVOIR

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. Wash the water reservoir with soapy water, rinse it well and wipe it dry. Do not wash the water reservoir in the dishwasher.

CLEANING THE UNIT

- 1. Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.
- 2. Do not store the porta-filter in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the porta-filter while brewing espresso. **CAUTION:** Do not immerse appliance in water.

DELMING

Mineral deposits built-up in the unit will affect the operation of the appliance. Your appliance must be delimed 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 INTERVALS

Type of Water	Cleaning Frequency
Soft Water (Filtered Water)	Every 80 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Every 40 Brew Cycles

TO DELIME WATER RESERVOIR:

- 1. Fill the reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.
- 2. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
- 3. Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.
- 4. 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 DELIME INTERNAL PARTS:

- 1. Make sure you delime the inside of the water reservoir first by following the “Deliming” steps above.
- 2. Make sure to switch the on/off button to the off “O” position and the power cord is disconnected from the electrical outlet. Fill the reservoir with white vinegar above the minimum level of the reservoir.
- 3. Insert the porta-filter (with filter and no coffee) and place jar/carafe or regular cup on top of the drip tray and under the porta-filter.
- 4. Plug the power cord into the electrical outlet.
- 5. Press the on/off button to switch the unit on “I”, once the 3 control panel lights turn solid blue press the Espresso/Custom Button twice.

The vinegar will start flowing through the unit and it will stop automatically.

6. Place a pitcher or large cup (with at least 325 mL/ 11-ounce capacity) under the tube. Fill the milk reservoir with water and place it back on the unit. Turn the Froth Control Knob clockwise to the clean position “” then press the latte/clean button for 3 seconds to activate the clean function. Let the unit dispense the water through the tube for approximately 30 seconds and then press the Latte/Clean Button once to stop the process.
7. Repeat Steps 1 – 6 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

PROBLEMS, CAUSES AND SOLUTIONS

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out.	• No water in reservoir. • Coffee grind is too fine. • Too much coffee in the filter. • Appliance was not turned on or plugged in. • Coffee has been tamped/ compressed too much.	• Add water. • Grind medium ground coffee. • Fill filter with less coffee. • Plug unit into electrical outlet and turn it on. • Refill filter basket with coffee DO NOT TAMP too much.
Coffee comes out around the edge of the porta-filter.	• Porta-filter not rotated to full lock position. • Coffee grounds around the filter basket 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 or it is not coming out of the frothing tube.	• Ran out of steam. • Milk is not cold enough. • Frothing tube is blocked.	• Ensure there is enough water in the water reservoir. • Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino or latte. • Follow the instructions to clean the milk reservoir & frothing tube.

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 double shot of espresso. • Ground coffee is too coarse.	• Use large filter for double shot of espresso. • Use a finer grind.
The three control panel lights are flashing alternatively.	• Water tank is out of water.	• Add water to reservoir.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar um eletrodoméstico é necessário seguir algumas precauções básicas de segurança para evitar o risco de incêndio, descarga elétrica ou lesões, incluindo as que seguem:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O ELETRODOMÉSTICO.**
2. **NÃO** toque as superfícies quentes . Use as alavancas ou botões.
3. Para proteger-se contra o risco de uma descarga elétrica, **NÃO** se deve submergir o fio, o plugue ou a cafeteira na água ou em outros líquidos.
4. Pressione o interruptor vermelho colocando-o na posição de desligado “O” e desligue o eletrodoméstico da tomada quando o mesmo não estiver sendo usado ou antes de limpá-lo. Deixe que o eletrodoméstico esfrie antes de colocar ou retirar peças e antes de limpá-lo.
5. **NÃO** utilize nenhum eletrodoméstico com fio ou plugue danificados, caso o eletrodoméstico tenha falhado ou caído no chão ou tenha sido danificado de alguma maneira, leve o aparelho a um posto de Assistência Técnica Credenciada para seja examinado ou para conserto de problemas mecânicos ou elétricos.
6. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante podem causar incêndios, descargas elétrica ou danos corporais às pessoas.
7. **NÃO** usar ao ar livre ou para fins comerciais.
8. **NÃO** deixe que o fio do aparelho fique pendurado na borda da mesa ou do balcão ou encoste em superfícies quentes.
9. **NÃO** coloque o eletrodoméstico próximo a fogões elétricos ou a gás, nem próximo a um forno quente.
10. Para desligar o aparelho, coloque todos os controles na posição de desligado “O” e em seguida, desligue o fio da tomada.
11. **NÃO** utilize este aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais o mesmo tenha sido desenvolvido.
12. Coloque a cafeteira sobre uma superfície plana e nivelada para evitar a interrupção do fluxo de ar abaixo da mesma.
13. Certifique-se de sempre encaixar bem o tanque de água até o fundo do aparelho com a tampa fechada e de encher o mesmo acima do nível mínimo antes de ligar o eletrodoméstico.
14. **NÃO** retire o porta-filtro enquanto o café estiver sendo preparado. Certifique-se de que as três luzes estejam acesas antes de retirar o porta-filtro para preparar mais café. De qualquer maneira, tome todo o cuidado ao retirar o porta-filtro, pois as peças metálicas estarão

quentes. Certifique-se de segurá-lo pelo cabo e de usar a trava de retenção do filtro para jogar o café moído usado. Tome todo cuidado ao mover o aparelho com líquidos quentes.

15. **NÃO** retire o tanque de água até que o aparelho esteja desligado.
16. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico.
17. É necessária a estrita supervisão quando se utiliza o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.
18. Este aparelho não foi desenvolvido para funcionar através de um timer externo nem um sistema de controle remoto.
19. Este aparelho foi desenvolvido para o uso doméstico ou em aplicações semelhantes tais como: áreas de cozinha de funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, clientes de hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial assim como em ambientes de pousadas.

ESTE ELETRODOMÉSTICO FOI FEITO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES ESPECIAIS PARA O FIO ELÉTRICO

1. O aparelho conta com um fio elétrico curto como medida de segurança para prevenir o risco de tropeços ou puxões com um fio mais comprido.
2. O uso de um fio de extensão somente deve ser utilizado se forem observadas as devidas precauções.
3. Caso seja utilizado um fio de extensão, a capacidade elétrica nominal do mesmo deve ser igual a do eletrodoméstico. Coloque o fio de extensão de forma que não fique pendurado na borda do balcão ou da mesa para evitar que uma criança acidentalmente puxe ou tropece.

CUIDADO: PRESSÃO

Para evitar possíveis queimaduras ou outras lesões corporais que possam ser causadas pelo vapor ou a água quente, ou que o aparelho

seja danificado, nunca retire o tanque de água nem o porta-filtro enquanto sua Cafeteira Automática para Espresso, Cappuccino e Latte Oster® estiver preparando expresso, espumando leite ou esquentando água.

Certifique-se de que as três luzes estejam acesas antes de retirar o porta-filtro para preparar mais café. Caso seja necessário adicionar mais água ao tanque de água ou leite ao tanque para o leite, certifique-se de que as três luzes estejam acesas e desligue o aparelho pressionando o botão vermelho que fica localizado atrás do mesmo, colocando-o na posição de desligado “O”.

USO CORRETO DO CAFÉ MOÍDO PARA CAFEITERAS DE EXPRESSO

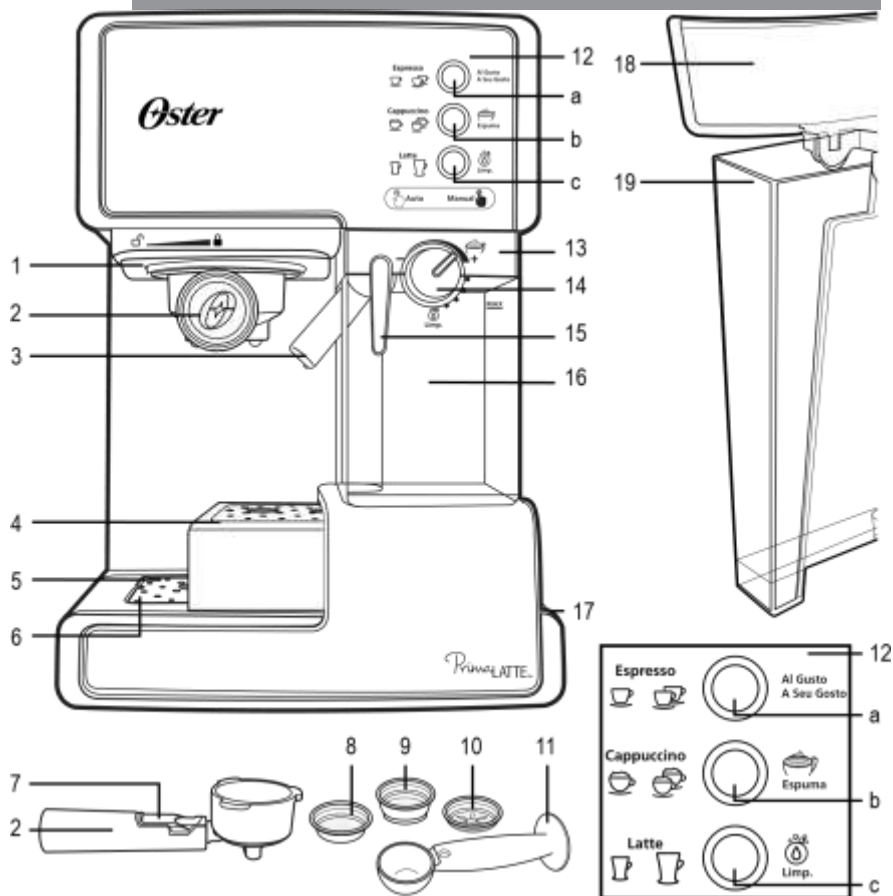
Não use café moído torrado com açúcar*, nem grãos de café torrados com açúcar, pois estes irão causar obstruções ao filtro e danificarão o eletrodoméstico. Caso seja usado acidentalmente café moído torrado com açúcar, suspenda o uso do aparelho e leve-o ao centro de serviço autorizado mais próximo para que seja efetuada uma manutenção.

Recomenda-se eliminar periodicamente os resíduos minerais acumulados no aparelho para manter o bom funcionamento.

Comunique-se com nossos centros de serviço para saber mais deste processo.

(*) MOÍDO COM AÇUCAR

DESCRIÇÃO DO APARELHO



- | | |
|--|--|
| 1. Cabeçote de preparo do café | 8. Filtro para espresso curto |
| 2. Porta-filtro | 9. Filtro para espresso duplo |
| 3. Tubo dispensador de leite espumado | 10. Filtro para espresso sachês para espresso curto E.S.E. (45 mm) |
| 4. Calço deslizante para ajustar a base à altura da xícara | 11. Colher medidora/ compactador de café |
| 5. Bandeja e grade removíveis para gotejamento | 12. Painel de controle |
| 6. Pino flutuante da bandeja de gotejamento para prevenir vazamentos | a. Botão com luzes indicadoras para Espresso/A seu gosto |
| 7. Trava do porta-filtro | b. Botão com luzes indicadoras para |

- | | |
|---|---|
| Cappuccino/Espumar | 15. Alavanca reguladora do tubo de leite espumado |
| c. Botão com luzes | 16. Tanque transparente removível para o leite |
| indicadoras para | 17. Botão para ligar/desligar "I/O" |
| Latte/Limpeza | 18. Tampa do tanque de água |
| 13. Tampa do tanque para o leite | 19. Tanque transparente e removível para a água |
| 14. Botão de controle do leite espumado | |

INTRODUÇÃO

Parabéns! Você escolheu a nova e inovadora Cafeteira Automática para Espresso, Cappuccino e Latte da Oster®. Este eletrodoméstico excepcional foi desenvolvido para proporcionar-lhe deliciosos cafés expresso, cappuccinos ou lattes de forma rápida e conveniente com apenas o toque de um botão.

EXPRESSO

O café expresso é um método exclusivo de preparo do café no qual a água quente penetra a pressão através do pó de café moído finamente. O café preparado desta maneira é muito mais concentrado e tem mais corpo que o café coado de forma tradicional e é muito popular na Europa. Graças a sua concentração, o café expresso é geralmente servido em xícaras pequenas, em porções de 44 a 59 ml (1,5 a 2 onças).

CAPPUCCINO

É preparado com 1/3 de café expresso, 1/3 de leite aquecido ao vapor e 1/3 de leite espumado.

CAFÉ LATTE

É preparado com aproximadamente ¼ de expresso e ¾ de leite aquecido ao vapor.

Antes de começar a utilizar este eletrodoméstico, recomendamos encarecidamente a leitura de TODAS as instruções, precauções e advertências incluídas neste manual de instruções. Ao usar este aparelho, algumas peças e acessórios se aquecerão e devem esfriar. O cuidado e a manutenção adequados à Cafeteira Automática para Espresso, Cappuccino e Latte da Oster® garantirão a duração prolongada e o funcionamento sem problemas do eletrodoméstico. Guarde estas instruções e consulte-as frequentemente para obter dicas para a limpeza e o cuidado do aparelho.

Sua Cafeteira Automática para Espresso, Cappuccino e Latte da Oster® pode ser usada com café moído ou sachês E.S.E. (45 mm) o que a faz extremamente prática e versátil para preparar uma simples xícara de café expresso, cappuccino ou café latte.

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Preste atenção a estas importantes instruções de segurança ao usar seu aparelho:

1. Antes de retirar qualquer peça e acessórios, certifique-se de que a alavanca de controle localizada na lateral do aparelho esteja na posição de preparar expresso/ desligar “☺”, pressione o interruptor para ligar/ desligar colocando-o na posição de desligado “O” e desligue o aparelho da tomada.
2. Não retire o porta-filtro em nenhum momento durante o processo de preparo.
3. Tome cuidado ao retirar o porta-filtro. As peças metálicas ainda poderão estar muito quentes. Além disso, pode ainda conter água quente na superfície do filtro. Segure somente pelo cabo e descarte o café moído usando a trava de retenção do filtro.
4. Caso o café não saia, é possível que o filtro esteja obstruído. Desligue o aparelho e deixe-o esfriar. A obstrução pode ser devido ao uso de café moído excessivamente fino. Consulte a seção “Problemas, Causas e Soluções”.
5. PARA LIMPAR O TUBO PARA ESPUMAR: coloque uma jarrinha para espumar ou uma xícara grande (com capacidade de pelo menos 325 ml/ 11 onças) embaixo do tubo para espumar. Encha com água o tanque para o leite e coloque-o de volta no aparelho. Gire o botão de controle do leite espumado no sentido horário, colocando-o na posição de limpeza “☺”. Em seguida pressione o botão da função Latte/Limp por 3 segundos e solte-o para ativar a função de limpeza. Deixe o aparelho dispensar a água através do tubo por aproximadamente 30 segundos e em seguida pressione o botão Latte/Limp. novamente para encerrar o processo.

OBSERVAÇÃO: para que seu aparelho sempre funcione de forma adequada, limpe o tubo e a capa para espumar toda vez que for usado.

ANTES DE USAR SUA CAFETEIRA PELA PRIMERA VEZ

LIMPEZA E PREPARO DO APARELHO ANTES DE USÁ-LO PELA PRIMERA VEZ

Consulte a seção “Descrição do Aparelho” para familiarizar-se com o produto e identificar todas as peças.

1. Certifique-se de que o aparelho esteja desligado, pressionando o interruptor para ligar/ desligar “I/O” que fica na lateral do aparelho colocando-o na posição de desligado “O”. Certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada.
2. Retire todos os adesivos e rótulos do aparelho.
3. Em primeiro lugar, retire o tanque de água, o tanque para o leite, o porta-filtro, os 3 filtros e a colher medidora e em seguida lave-os com uma mistura de detergente suave e água. Enxágue bem todas as peças e volte a colocá-las no aparelho.
4. Consulte as instruções sobre “Colocando o porta-filtro” antes de colocar ou retirar o porta-filtro e o filtro do aparelho.
5. Para limpar o interior do aparelho, siga os passos descritos na seção “Como preparar cappuccino” usando somente água em ambos os tanques. Não se deve submergir o eletrodoméstico na água, nem tente mexer em nenhuma de suas peças internas.

IMPORTANTE

Para preparar a bomba para o primeiro uso, ative o ciclo de vapor por 90 segundos, seguindo os passos descritos abaixo:

1. Encha o tanque com água entre as marcas de “Min” e “Max”.
2. Encha o tanque para o leite com água abaixo do nível máximo “MAX” e encaixe o tanque no aparelho até que as três luzes do painel de controle estejam acesas.
3. Escolha um dos filtros e coloque-o no porta-filtro. Coloque o porta-filtro no aparelho, certificando-se de que o mesmo fique bem encaixado e coloque uma xícara embaixo. Além disso, certifique-se de que a ponta do tubo dispensador de leite espumado esteja apontando para dentro da xícara.
4. Ligue o aparelho na tomada adequada.
5. Pressione o botão para ligar colocando-o na posição de ligado “I”.
6. As três luzes do painel de controle começaram a piscar. Assim que as luzes pararem de piscar e ficarem acesas, pressione o botão para expresso ^{“Al Gusto”} _{“A Seu Gosto”} por 3 segundos e em seguida solte-o. Deixe a água sair por 90 segundos.
7. Pressione o botão para expresso “” outra vez para parar o processo.

8. Pressione o botão para cappuccino “ ” por 3 segundos e em seguida solte-o.
Deixe a água sair por 90 segundos.
9. Pressione o botão para cappuccino “ ” outra vez para parar o processo.
10. As três luzes do painel de controle acenderão e ficarão acesas indicando que o aparelho está pronto para ser usado.

O aparelho estará pronto para o uso.

SELECIONANDO A XÍCARA

Selecione a xícara adequada conforme indicado no quadro abaixo:

BEBIDA		XÍCARA RECOMENDADA
Expresso		40 ml
		80 ml
	Curto (') Duplo (')	
Cappuccino		180 ml
		300 ml
	Curto (') Duplo (')	
Latte		350 ml
		450 ml
	Curto (') Duplo (')	

OBSERVAÇÃO: a quantidade total das bebidas poderá variar dependendo do tipo de leite usado.

COMO SELECIONAR O CAFÉ ADEQUADO

TIPO DE CAFÉ

O café deve ser torrado e moído na hora. O café previamente moído somente manterá seu sabor por 7 a 8 dias, quando for guardado em um recipiente hermético e em um lugar fresco e escuro. Não guarde o café na geladeira, nem no congelador. É recomendável moer os grãos na

hora de usar. Os grãos de café guardados em um recipiente hermético manterão seu sabor por no máximo 4 semanas antes que percam seu sabor.

O TIPO DE MOAGEM

Esse aspecto é vital no processo do preparo do café expresso e que requer prática. O café deve ser moído finamente.

- Quando for moído de forma adequada, o café deve ter a consistência do sal.
- Se for moído muito fino, a água não passará através do café, mesmo com a pressão. Este tipo de café moído tem a consistência de talco e se sente como farinha se esfregado entre os dedos.
- Se for moído grosso demais, a água passará pelo café muito rapidamente o que impedirá a extração completa do sabor.

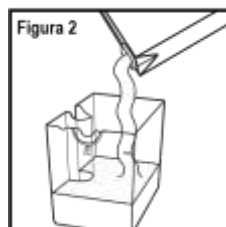
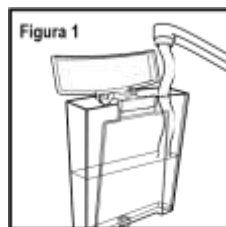
Use um moedor de café de qualidade para obter uma consistência uniforme. Não é recomendado o uso de moedores com formato oval, pois os mesmos não moem de maneira uniforme.

INSTRUÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO

COMO ENCHER O TANQUE DE ÁGUA

A. Encha o tanque de água usando uma jarra ou retirando-o do aparelho e colocando-o embaixo de uma torneira (recomenda-se o uso de água filtrada). Se for retirado do aparelho para encher com água, certifique-se de encaixá-lo firmemente em seu lugar ao colocá-lo de volta. Encha o tanque com a quantidade desejada de água, certificando-se de que não ultrapasse o nível máximo “Max” marcado no tanque. Não use água morna ou quente para encher o tanque de água.

B. Feche a tampa do tanque de água.



COMO ENCHER O TANQUE PARA O LEITE

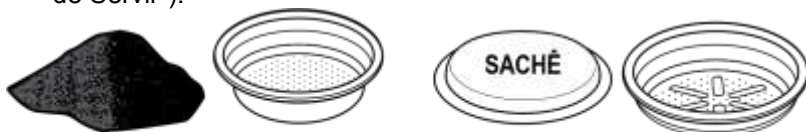
Caso desejar preparar cappuccino ou café latte, retire o tanque para o leite do aparelho e abra a tampa do mesmo; em seguida, coloque a quantidade de leite frio que deverá usar até ou abaixo do nível máximo “MAX”. Coloque o tanque para o leite de volta no aparelho, certificando-se de que fique bem encaixado em seu lugar.

OBSERVAÇÃO: use o tipo de leite de sua preferência, ou seja, leite regular, desnatado, orgânico ou de soja.

COMO SELECIONAR O FILTRO

Selecione o filtro a ser utilizando da seguinte forma:

- a. **PARA UM EXPRESSO CURTO:** selecione o filtro para expresso curto, se for usar café moído, ou o filtro para sachês de café se for usar sachês E.S.E. (sigla em inglês que significa “Expresso Fácil de Servir”).



- b. **PARA EXPRESSO DUPLO OU DOIS EXPRESSOS CURTOS:** use o filtro para expresso duplo.



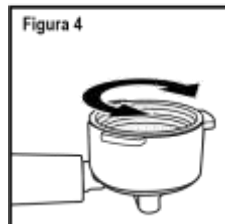
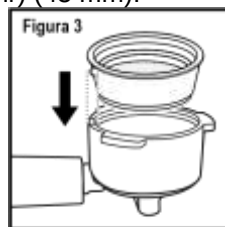
OBSERVAÇÃO: o filtro para sachês de café que vem com o aparelho, foi desenvolvido para ser usado apenas com sachês E.S.E. (sigla em inglês que significa expresso fácil de servir) (45 mm).

COLOCANDO O FILTRO NO PORTA-FILTRO

1. Encaixe o filtro no porta-filtro, certificando-se que a saliência do filtro esteja alinhada com a fenda do porta-filtro (veja a figura 3).
2. Gire o filtro para a direita ou esquerda para travá-lo (veja a figura 4).

OBSERVAÇÃO: Para retirar o filtro para a limpeza, gire-o até que a saliência do filtro esteja alinhada com a fenda do porta-filtro e puxe o filtro para fora do porta-filtro.

Cuidado: Certifique-se que o filtro esteja frio antes de retirá-lo do porta-filtro.

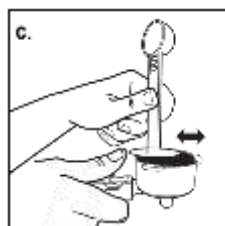
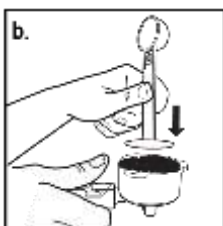
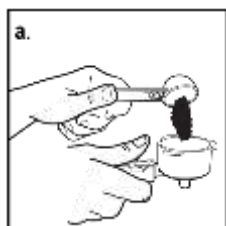


COMO ENCHER COM CAFÉ

Coloque o filtro selecionado no porta-filtro da seguinte maneira:

PARA CAFÉ MOÍDO

- Encha o filtro com café para expresso recém moído (não encha demais).
- Pressione e compacte o café moído.
- Limpe o excesso de café que ficar na borda para que o porta-filtro fique bem ajustado no cabeçote de preparo do café.



PARA E.S.E. (SIGLA EM INGLÊS QUE SIGNIFICA EXPRESSO FÁCIL DE SERVIR)

Simplesmente coloque o sachê E.S.E. (sigla em inglês que significa “Expresso fácil de servir”) no filtro correspondente.

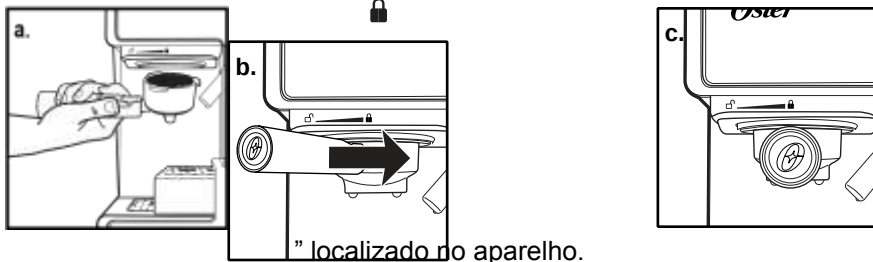


COMO COLOCAR O PORTA-FILTRO

- Coloque o porta-filtro encaixado-o em baixo do cabeçote para preparo de café. Mova a trava do porta-filtro para trás para encaixá-lo em seu lugar.
- Coloque o cabo do porta-filtro de modo que fique alinhado com o ícone de cadeado” localizado no aparelho e encaixe na ranhura.

aberto “☐”

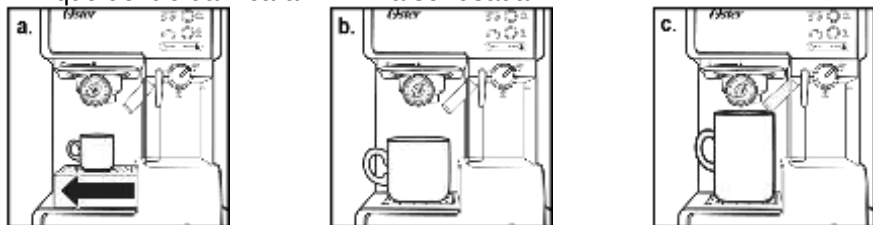
- c. Em seguida, gire-o lentamente para a direita até que a trava do porta-filtro fique alinhada com o ícone de cadeado fechado “☒”



COMO COLOCAR AS XÍCARAS

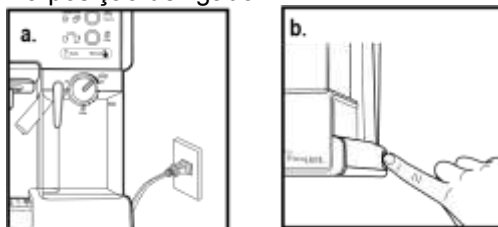
- a. Puxe o calço deslizante para ajustar a base à altura da xícara se for usar uma xícara pequena de expresso.
- b. Mantenha o calço dentro de seu compartimento se for usar uma xícara maior para preparar cappuccino.
- c. Mantenha o calço dentro de seu compartimento se for usar uma xícara maior para preparar latte.

CUIDADO: ao preparar cappuccinos ou lattes, certifique-se de regular a alavanca reguladora do tubo de leite espumado para que o tubo fique dentro da xícara a ser usada.



LIGUE O APARELHO

- a. Certifique-se de que o aparelho esteja ligado na tomada.
- b. Ligue o aparelho, pressionado o botão para ligar/desligar “I/O” colocando-o na posição de ligado “I”.

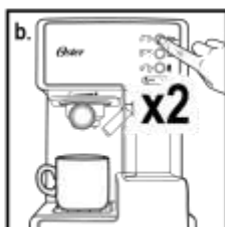
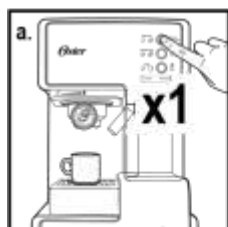


As 3 luzes do painel de controle começarão a piscar durante o processo de aquecimento e até que a água alcance a temperatura ideal. Assim que as luzes ficarem acesas, o aparelho está pronto para ser usado.

COMO SELECIONAR AS FUNÇÕES

COMO PREPARAR UM EXPRESSO

- Pressione uma vez o botão para Espresso "☕" para preparar uma xícara de espresso.
- Pressione duas vezes o botão para Espresso "☕" para preparar um espresso duplo.
- Pressione por 3 segundos o botão para Espresso "☕" para preparar espresso a seu gosto. Quando terminar, pressione o botão para Espresso "☕" novamente uma vez para encerrar o preparo.



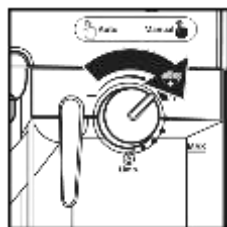
vez para encerrar o preparo.

O aparelho começará a preparar o café expresso segundo sua seleção. O aparelho desligará automaticamente e as luzes ficaram fixas indicando que o ciclo terminou. Seu delicioso café expresso estará pronto para ser saboreado.

OBSERVAÇÃO: para preparar menos café do que a porção pré-estabelecida, pressione o botão da função para encerrar o preparo quando atingir a quantidade de café desejada.

COMO PREPARAR CAPPUCCINO

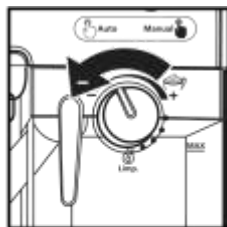
Antes de preparar cappuccino, ajuste a quantidade de leite espumada segundo sua preferência. Para ajustar, gire o botão de controle do leite espumado para a direita para mais espuma e para a esquerda para menos espuma.



MAIS

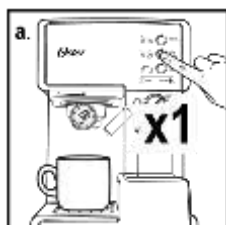
ESPUMA MENOS ESPUMA

OBSERVAÇÃO: a intensidade da espuma também pode ser ajustada durante o preparo. a. Pressione uma vez o botão para cappuccino “de

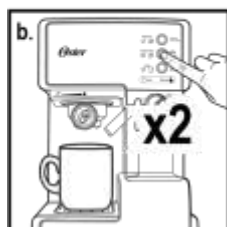


para preparar uma xícara pequena

para preparar uma xícara



b.



cappuccino.

Pressione

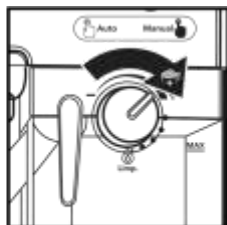
duas vezes o botão para cappuccino “ grande de cappuccino.

O aparelho começará a preparar o cappuccino segundo sua escolha. Seu cappuccino estará pronto para ser saboreado.

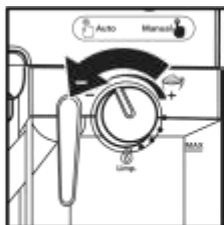
COMO PREPARAR UM CAFÉ LATTE

Antes de preparar um café latte, ajuste a quantidade de leite espumada segundo sua preferência. Para ajustar, gire o botão de controle do leite espumado para a direita para mais espuma e para a esquerda para menos espuma.

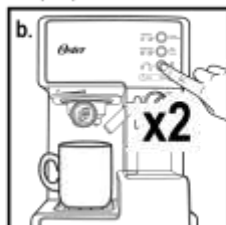
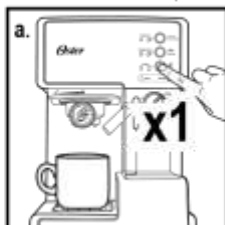
MAIS ESPUMA



MENOS ESPUMA



- Pressione uma vez o botão para latte "☐" para preparar uma xícara pequena de latte.
- Pressione duas vezes o botão para latte "☐" para preparar uma xícara grande de latte.



COMO PREPARAR UM CAFÉ LATTE

Com a Cafeteira Automática para Espresso, Cappuccino e Latte também é possível preparar apenas leite espumado. Pressione por 3 segundos o botão para cappuccino "☐" caso deseje adicionar mais espuma a sua bebida ou preparar leite espumado para qualquer outra bebida, por exemplo, para preparar macchiato, chocolate quente, chá latte, etc. Quando terminar, basta pressionar uma vez o botão para cappuccino "☐"



" para encerrar.

APÓS PREPARAR SUAS BEBIDAS COM LEITE

Assim que terminar de preparar sua bebida com leite, você poderá guardar o tanque para o leite da cafeteira diretamente na geladeira (deixando-o assim pronto para usar na próxima vez) ou jogar fora o resto de leite que sobrar no tanque.



LIMPEZA DE SUA CAFETEIRA AUTOMÁTICA PARA EXPRESSO, CAPPUCCINO E LATTE

COMO LIMPAR O TANQUE PARA O LEITE E O TUBO DISPENSADOR DE LEITE

ESPUMADO

Embora pode-se guardar o tanque para o leite na geladeira com o que sobrou de leite sem usar, é importante limpar o tanque e o tubo dispensador de leite espumado com frequência para evitar entupimentos e o acúmulo de resíduos. Para limpar o tanque para o leite, siga as instruções abaixo:

1. Retire o tanque para o leite do aparelho.
2. Retire a tampa do tanque.
3. Despeje qualquer leite que tenha sobrado no tanque, enxágue e lave bem o tanque para o leite e sua tampa com água morna e sabão. Enxágue e seque bem. Não use produtos de limpeza abrasivos, nem esponjas grossas ou palha de aço, pois isso riscaria o acabamento do tanque e da tampa. O tanque pode ser lavado na prateleira superior da lava-louças. Não coloque a tampa do tanque para o leite na lava-louças.
4. Coloque uma xícara grande vazia embaixo do tubo.
5. Pressione por 3 segundos o botão para limpeza “Limp.” (). O aparelho começará a liberar vapor através do tubo, deixe que fique funcionando por alguns segundos até que não esteja mais saindo leite do tubo, pressione uma vez o botão para limpeza “Limp.” () para encerrar o processo.
6. Jogue fora a água que sobrar no tanque para o leite e coloque-o de volta com sua tampa no aparelho.

COMO LIMPAR O CABEÇOTE DE PREPARO, O PORTA-FILTRO E O FILTRO

1. Pressione o botão para ligar/desligar “I/O” que fica na lateral do aparelho, colocando-o na posição de desligado “O” e desligue o fio da tomada.

2. Pode ser que o tubo para espumar ainda se esteja quente. Não o toque com as mãos até que tenha esfriado por completo.
3. Retire o porta-filtro e jogue fora o café ou o sachê usado. Lave tanto o porta-filtro quanto o filtro com água morna e sabão e enxágue-os bem. Não se deve lavar nem o porta-filtro nem os filtros na lava-louças.
4. Limpe a parte inferior do cabeçote de preparo do aparelho com um pano úmido ou uma toalha de papel para retirar qualquer resíduo de pó de café que possa ter ficado nele.
5. Coloque o porta-filtro (sem o filtro) de volta no cabeçote de preparo do aparelho.
6. Coloque uma xícara grande vazia embaixo do porta-filtro.
7. Pressione uma vez o botão para expresso “☞” e deixe que o aparelho complete um ciclo de preparo apenas com água até que pare automaticamente.

COMO LIMPAR O TANQUE DE ÁGUA

Retire o tanque de água do aparelho e jogue fora a água que sobrou. Recomenda-se esvaziar o tanque de água ao termino de cada uso. Lave o tanque de água com água ensaboada, enxágue e seque-o bem. Não lave o tanque de água na lava-louças.

COMO LIMPAR O APARELHO

1. Limpe a superfície do aparelho com um pano macio e úmido. Não use produtos de limpeza abrasivos, esponjas grossas ou palha de aço, pois isso arranharia a superfície.
2. Não guarde o porta-filtro no cabeçote de preparo de café. Isso poderá prejudicar a selagem entre o cabeçote de preparo de café e o porta-filtro na hora de preparar café expresso.

PRECAUCAO: Não se deve submergir o aparelho na água.

ELIMINANDO RESÍDUOS MINERAIS

Os resíduos minerais que se formam em sua cafeteira afetam o bom funcionamento da mesma. Você deve remover os resíduos minerais de sua cafeteira quando começar a notar um aumento no tempo que o aparelho leva para preparar o café, ou quando gere um excesso de vapor. Você também poderá notar um acúmulo de depósitos brancos na superfície do cabeçote de preparo 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 LIMPEZA SUGERIDOS

Tipo de água	Frequência de limpeza
---------------------	------------------------------

Água mole (Água filtrada)	Cada 80 ciclos de preparação
Água dura (Água da torneira)	Cada 40 ciclos de preparação

PARA ELIMINAR OS RESÍDUOS MINERAIS DO TANQUE DE ÁGUA:

1. Encha o tanque com vinagre branco de cozinha sem diluir.
2. Deixe o vinagre repousar de um dia para o outro dentro do tanque.
3. Jogue fora o vinagre despejando-o na pia.
4. Enxágue bem o tanque de água, encha-o com água até a metade e em seguida despeje na pia. Repita esse processo duas vezes.

PARA ELIMINAR OS RESÍDUOS MINERAIS DAS PEÇAS INTERNAS:

1. Primeiramente, certifique-se de que você removeu os resíduos minerais da parte interior do tanque de água, seguindo os passos da sessão anterior.
2. Certifique-se de que o botão para ligar/desligar esteja na posição de desligado “O” e que o fio elétrico esteja desconectado da tomada. Encha o tanque de água com vinagre branco acima do nível mínimo do mesmo.
3. Coloque o porta-filtro (com o filtro dentro, porém sem café) e coloque uma jarra pequena ou xícara grande encima da bandeja de gotejamento e embaixo do porta-filtro.
4. Ligue o fio elétrico na tomada.
5. Pressione o botão para ligar o aparelho “I”, assim que as 3 luzes do painel de controle ficarem acesas, pressione duas vezes o botão para expresso. O vinagre começará a circular por dentro do aparelho até que pare automaticamente.
6. Coloque uma jarra ou xícara grande (com capacidade de pelo menos 325 ml) abaixo do tubo dispensador de leite espumado. Encha com água o tanque para o leite e coloque-o de volta no aparelho. Gire o botão de controle do leite espumado no sentido horário colocando-o na posição de limpeza “” e em seguida pressione por 3 segundos o botão para latte/limp. para acionar a função de limpeza. Deixe que o aparelho dispense a água através do tubo por aproximadamente 30 segundos e em seguida pressione uma vez o botão para latte/limp. para encerrar o processo.
7. Repita os passos de 1 a 6 quantas vezes for necessário utilizando somente água para enxaguar qualquer resíduo de vinagre que tenha ficado na cafeteira.

PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUÇÕES
-----------------	---------------	-----------------

O café não sai.	• Não há água suficiente no tanque. • O café foi moído fino demais. • Foi colocado café demais no filtro. • O aparelho não foi ligado ou conectado à tomada. • O café foi pressionado ou compactado demais.	• Adicione água no tanque. • Use um pó de café um pouco mais grosso. • Encha o filtro com menos café. • Conecte o aparelho na tomada e ligue-o. • Encha o filtro com café novamente sem compactá-lo demais.
O café sai pelas bordas do porta-filtro.	• O porta-filtro não foi travado corretamente. • Ficou resíduos de café na borda do filtro. • Foi colocado café demais no filtro.	• Gire o porta-filtro até que fique bem ajustado. • Limpe a borda. • Encha o filtro com menos café.
O leite não saiu espumoso ou não sai pelo tubo dispensador.	• O leite não está suficientemente frio. • O tubo está obstruído.	• Coloque leite frio ou coloque o tanque para o leite na geladeira antes de preparar sua bebida. • Siga as instruções para limpar o tanque para o leite e o tubo.
O café sai rápido demais.	• O café foi moído muito mal ou grosso. • Não tem café suficiente no filtro.	• Use café moído mais fino. • Adicione mais café.
O café está muito aguado.	• Foi usado o filtro pequeno para expresso duplo. • O café foi moído muito grosso.	• Use o filtro grande para expresso duplo. • Use pó de café mais fino.
As três luzes do painel de controle ficam piscando alternadamente.	• O tanque de água está vazio ou com água abaixo do nível mínimo.	• Adicione água ao tanque acima do nível mínimo.

Características eléctricas de los modelos de la serie: BVSTEM6601W-XXX, Electric characteristics of series models: BVSTEM6601S-XXX, BVSTEM6601C-XXX, Características elétricas dos modelos da série: & BVSTEM6602SS-XXX		
Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
120 V	60 Hz	1040 W
127 V	60 Hz	1170 W
220 V	50/60 Hz	1050 W
220 V	50 Hz	1050 W
220 V	60 Hz	1050 W

XXX en donde X es
entre 0 y 9 o cualquier
XXX where X is any
and 9 or any letter
XXX onde X é
0 e 9 ou qualquer letra



cualquier numero
letra entre A y Z.
number between 0
between A and Z.
qualquer número entre
entre A e Z.

La siguiente

México solamente.

información es para

The following information is intended for Mexico only.

A informação a seguir é somente para o México.

CAFETERA AUTOMÁTICA ESPRESSO LATTE
CAPPUCCINO OSTER®

MODELOS: BVSTEM6601R, BVSTEM6601R-013,
BVSTEM6601W, BVSTEM6601W-013,
BVSTEM6601S,
BVSTEM6601S-013, BVSTEM6601C,
BVSTEM6601C-013,
BVSTEM6602SS, BVSTEM6602SS-013

LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL
APARATO

LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA
MÉXICO:

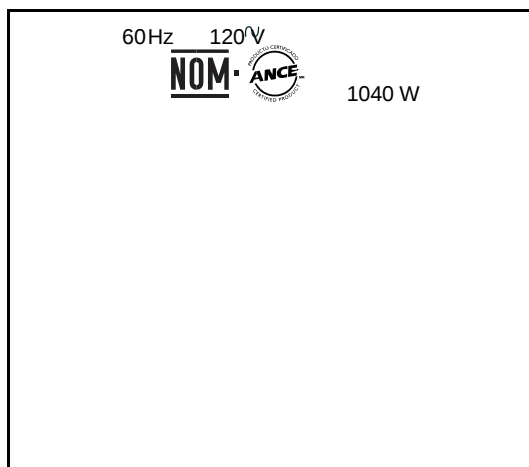
**IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE
C.V.**

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



© 2012 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.

Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126. Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

P.N. 150445 Rev. C Impreso en China
Impresso na China

Printed in China
CBA-072213