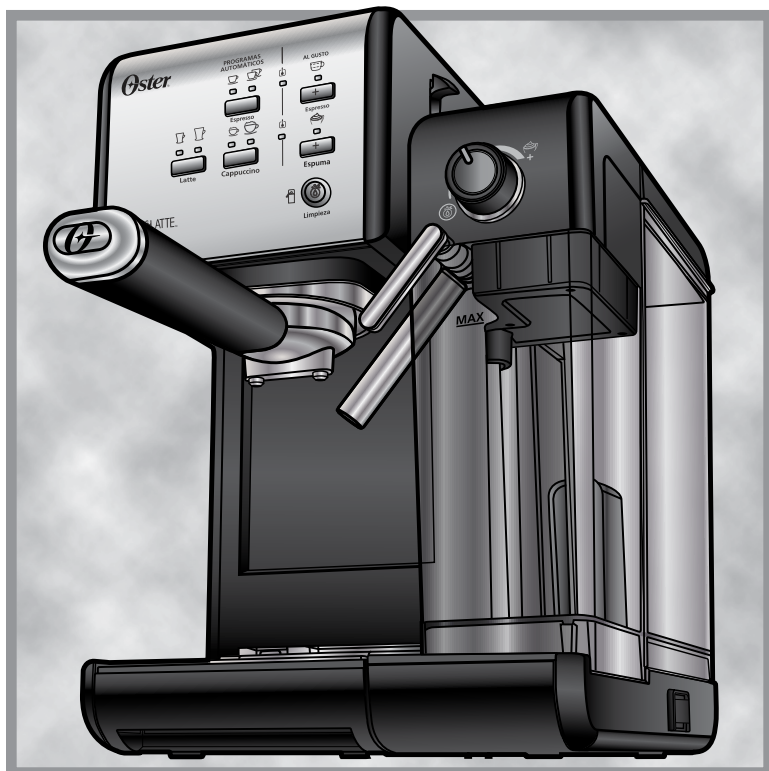


# Oster®



MODELOS  
MODELS

BVSTEM6701B, BVSTEM6701CF,  
BVSTEM6701R, BVSTEM6701RF,  
BVSTEM6701SS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

## CAFETERA AUTOMÁTICA ESPRESSO LATTE CAPPUCCINO

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL

## AUTOMATIC ESPRESSO LATTE CAPPUCCINO MAKER

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES


## CAFETEIRA AUTOMÁTICA ESPRESSO LATTE CAPPUCCINO

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO.

1. **NO** toque las superficies calientes . Utilice las asas o las perillas.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
3. 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.
4. **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. Lleve el artefacto al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
5. El uso de aditamentos no recomendados para productos Oster® puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
6. **NO** utilice en exteriores ni para fines comerciales.
7. **NO** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o el mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
8. **NO** coloque este artefacto sobre un quemador caliente, ni cerca de él, ya sea de gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
9. Para desconectarlo, coloque los controles en la posición de apagado (apagado) "o" y a continuación, saque el enchufe del tomacorriente.
10. **NO** utilice este artefacto para otros fines distintos a los recomendados.
11. Coloque sobre una superficie plana y nivelada para evitar interrumpir el flujo de aire por debajo del electrodoméstico.
12. Siempre asegúrese de volver a colocar el depósito de agua firmemente en la unidad con su tapa cerrada y llénelo de agua por debajo de la línea "MAX" antes de encender el artefacto.
13. **NO** saque el portafiltro mientras esté colando café. Asimismo, debe tener precaución al sacar el portafiltro ya que las piezas metálicas estarán calientes. Asegúrese de sujetarlo por el asa para desechar el café molido usado. Debe tener precaución al mover la unidad con líquidos calientes.
14. **NO** saque el tanque de agua hasta que la unidad esté apagada.
15. 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.
16. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
17. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
18. 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.**

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## 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".

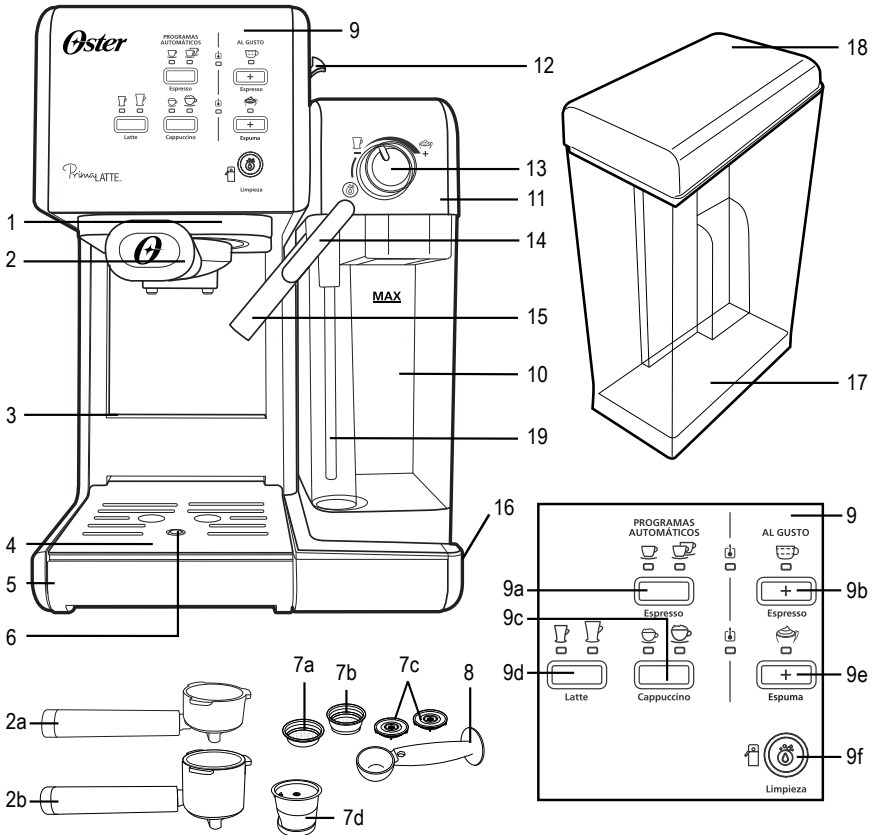
## USO DEL CAFÉ MOLIDO ADECUADO PARA CAFETERAS DE ESPRESSO

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

# DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



1. Cabezal de Colado
2. Portafiltros:
  - a. Porta-filtro para Café Molido y Sobre de café espresso E.S.E. (45mm)
  - b. Porta-filtro para Cápsulas Nespresso
3. Ranura de Regulación de Altura para Tazas Pequeñas
4. Rejilla de Goteo Removible
5. Bandeja de Goteo Removible
6. Flotador de la Bandeja de Goteo
7. Filtros para:
  - a. Espresso sencillo y Sobre de café espresso E.S.E. (45mm)
  - b. Espresso doble
  - c. Rejilla
  - d. Cápsula Nespresso
8. Cuchara Medidora/Apisonador de Café
9. Panel de Control
  - a. Botones de Espresso Sencillo y Doble con Luces Indicadoras
  - b. Botón Manual de Espresso con Luz Indicadora
  - c. Botón de Cappuccino Pequeño y Grande con Luces Indicadoras
  - d. Botón de Latte Pequeño y Grande con Luces Indicadoras
  - e. Botón Manual para Espumar la Leche con Luz Indicadora
  - f. Botón de Limpieza con Luz Indicadora
10. Depósito de Leche Traslúcido/Removible
11. Tapa del Depósito de Leche
12. Botón de Liberación del Depósito de Leche
13. Perilla de Control de Nivel para Espumar la Leche
14. Nivelador Guía del Tubo Espumador de Leche
15. Tubo Dispensador para Espumar la Leche
16. Interruptor de Encendido/Apagado "I/O"
17. Depósito de Agua Removible
18. Tapa del Depósito de Agua
19. Manguera de la Leche



# INTRODUCCIÓN

¡Felicidades! Ha elegido la nueva e innovadora Cafetera Automática para Espresso, Cappuccino y Latte de Oster®. Este artefacto excepcional ha sido diseñado para ayudarle a preparar deliciosas tazas de café espresso, cappuccinos y lattes de forma rápida, cómoda y automática, con sólo tocar un botón.

## ESPRESSO

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

## CAPPUCCINO

Una bebida hecha con aproximadamente 1/3 de espresso, 1/3 leche calentada al vapor y 1/3 de leche espumada.

## LATTE




Una bebida hecha con aproximadamente 1/4 de espresso y 3/4 de leche espumada. Por favor, lea cuidadosamente TODAS las instrucciones, precauciones, notas y advertencias incluidas en este manual de instrucciones antes de comenzar a utilizar este artefacto. Cuando se utiliza esta unidad, algunas piezas y accesorios se calientan y necesitan enfriarse. El cuidado y mantenimiento adecuado deben asegurar la larga vida de la Cafetera Automática para Espresso, Cappuccino, Latte de Oster® y su funcionamiento sin problemas. Conserve estas instrucciones y consulte con frecuencia los consejos de limpieza y cuidado.

Su Cafetera Automática para Espresso, Cappuccino y Latte de Oster® puede ser utilizada con café molido, así como con cápsulas Nespresso y sobres E.S.E. (45 mm), por lo que es excepcionalmente práctica y versátil.

# IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Por favor, siga estas medidas importantes de seguridad:

1. Antes de retirar cualquiera de las piezas y accesorios, asegúrese de pulsar el interruptor de encendido/apagado en la posición de apagado "O" y desenchufe el artefacto.
2. No retire el porta-filtro en ningún momento durante el proceso de colado.
3. Tenga cuidado al retirar el porta-filtro. Las piezas metálicas pueden estar todavía muy calientes. También, podría haber agua caliente flotando en la parte superior del filtro. Sujételo únicamente por el asa y deseche el poso de café/cápsula Nespresso o el sobre E.S.E.
4. Cuando se utiliza café molido, si el café no gotea, el filtro está obstruido. Apague el artefacto y deje que se enfríe. La obstrucción puede deberse a que el café fue molido muy finamente. Consulte la sección "Problemas y Causas".
5. Cuando limpie el TUBO DISPENSADOR PARA ESPUMAR LECHE: Coloque una taza grande debajo del tubo dispensador para espumar leche. Llene con agua el

depósito de leche y colóquelo de nuevo en la unidad. Gire hacia la izquierda la perilla de control de espumar hasta la posición de limpieza  y seguidamente pulse el botón de limpieza  para activar esta función. Deje que la unidad dispense el agua a través del tubo durante 30 segundos aproximadamente y después pulse el botón de limpieza  una vez más para detener el proceso.

**NOTA:** Para que la unidad funcione adecuadamente una y otra vez, se recomienda limpiarla después de cada uso.

## ANTES DE USAR EL ARTEFACTO POR PRIMERA VEZ





### LIMPIANDO Y PREPARANDO LA UNIDAD ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ





Por favor refiérase a la sección “Descripción del Artefacto” para familiarizarse con el producto e identificar todas las partes.

1. Asegúrese de que el artefacto está apagado “O” pulsando el botón “I/O” del interruptor de encendido/apagado situado en el lado derecho de la unidad. Asegúrese de que esté desenchufado del tomacorriente. Retire las etiquetas adhesivas y los rótulos de la unidad.
2. Retire el tapón rojo de la pieza inferior del depósito de agua.
3. Primeramente retire el depósito de agua, el depósito de leche, los dos porta-filtros, los cuatro filtros y la cuchara medidora/apisonador y lávelos en una mezcla de agua y detergente suave. Enjuague cada pieza y vuelva a colocarla en la unidad.
4. Consulte las instrucciones en la sección “CÓMO COLOCAR EL PORTA-FILTRO” antes de colocar o retirar el porta-filtro y cualquier filtro de la unidad.
5. Para limpiar el interior del artefacto, siga los pasos indicados en la sección “Cómo Preparar Cappuccino” utilizando agua en ambos depósitos y sin colocar café molido en el filtro. No sumerja el artefacto 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 depósito de agua entre las marcas de nivel “Min” y “MAX” y colóquelo de nuevo en la unidad (si lo retiró para llenarlo).
2. Llene con agua el depósito de leche por debajo del nivel MAX y coloque el depósito de leche de nuevo en su lugar. Asegúrese de que el depósito de leche calzó en su lugar.
3. Seleccione uno de los filtros (espresso simple o doble) y colóquelo en el porta-filtro para café molido. Coloque el porta-filtro en la unidad asegurándose de que esté correctamente ajustado y coloque una taza debajo de ella. Además, asegúrese de que la punta del tubo dispensador de leche espumada está apuntando hacia el interior de la taza.
4. Enchufe el artefacto en un tomacorriente adecuado.
5. Gire el botón de encendido en “I”.
6. Las luces de control del calentador de espresso  y del calentador de vapor  comenzarán a parpadear. Una vez que estas luces se vuelvan sólidas, pulse el botón manual para espresso . Deje correr el agua durante un máximo de 90 segundos.
7. Pulse el botón manual para espresso  una vez más para detener el proceso.

8. Pulse el botón manual para espumar “”. Deje correr el agua durante un máximo de 90 segundos.
9. Pulse el botón manual para espumar “” una vez más para detener el proceso.
10. Las luces de control del calentador de Espresso “” y del calentador de vapor “” se quedarán iluminadas de manera sólida. Ahora su unidad ha quedado cebada y está lista para ser utilizada.

## CÓMO SELECCIONAR LA MEDIDA DE TAZA ADECUADA

Por favor asegúrese de seleccionar la medida de la taza de acuerdo al siguiente cuadro:

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

**NOTA:** La cantidad total de la bebida puede variar según el tipo de leche y el nivel de espuma utilizado.

# CÓMO SELECCIONAR EL CAFÉ ADECUADO

## EL CAFÉ

El café debe estar recién molido y tostado oscuro. Es posible que desee probar un café tostado francés o italiano. El café molido solamente retendrá su sabor durante 7 - 8 días, siempre y cuando se almacene en un recipiente hermético y en un lugar fresco y oscuro. No lo guarde en un refrigerador o congelador. Se recomienda moler los granos enteros justo antes de usarlos. Los granos de café guardados en un recipiente hermético conservarán su sabor durante un máximo de 4 semanas.

## EL MOLIDO

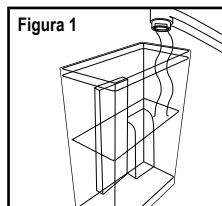
Este es un paso vital en el proceso de la elaboración del café espresso si usted está moliendo su propio café. Puede requerir la práctica. El café debe estar molido finamente.

- Si se muele de forma adecuada, la textura debe ser similar a la sal.
- Si el molido es demasiado fino, el agua no fluirá a través del café ni siquiera a alta presión. Este molido se ve como polvo y se siente como harina cuando se frota entre los dedos.
- Si el café molido es demasiado grueso, el agua pasará a través del café demasiado rápido, lo que impedirá la extracción completa del sabor. Asegúrese de usar un molino de calidad para lograr una consistencia uniforme.

# INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

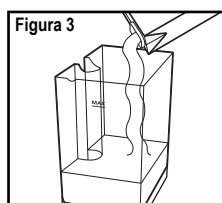
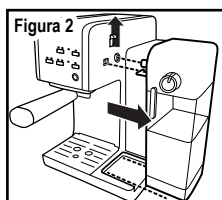
## CÓMO LLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA

- Llene el depósito con agua (ver figura 1). Puede utilizar una jarra para llenarlo o retirarlo de la unidad y luego llenarlo debajo del grifo. Llene el depósito con la cantidad deseada de agua por debajo del nivel "MAX" en el depósito. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.
- Cierre la tapa del depósito de agua. Si lo ha retirado de la unidad para llenarlo de agua, por favor asegúrese de colocarlo de nuevo firmemente en su lugar.



## CÓMO LLENAR EL DEPÓSITO DE LECHE

Si desea preparar cappuccino o latte, retire el depósito de leche de la unidad mediante el botón de liberación del depósito de leche y abra la tapa (ver figura 2). A continuación, vierta la cantidad deseada de leche fría que considera necesitará, asegurándose de que esté por debajo del nivel "MAX" en el depósito (ver figura 3). Cuando termine, coloque el depósito de leche nuevamente en la unidad comprobando que ajuste adecuadamente. Debe sentir que el depósito de leche calzó en su lugar.

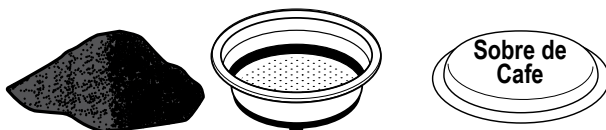


**NOTA:** Puede utilizar el tipo de leche de su preferencia, es decir, leche completa, leche baja en grasa, leche orgánica o de soja.

## CÓMO ELEGIR EL PORTA-FILTRO

Elija el filtro que utilizará de acuerdo con lo siguiente:

- PARA UN ESPRESSO SENCILLO:** seleccione el filtro para espresso sencillo si utiliza café molido, sobres E.S.E. y cápsulas Nespresso®.



- PARA UN ESPRESSO DOBLE O DOS SENCILLOS:** Seleccione el filtro para espresso doble. Si coloca dos tazas pequeñas debajo del portafiltro, es posible preparar dos espresso sencillos a la vez.



**NOTA:** El filtro para sobres de café que viene incluido con su unidad ha sido diseñado para funcionar sólo con los sobres E.S.E. (45 mm).

## CÓMO COLOCAR EL FILTRO EN EL PORTA-FILTRO

1. Inserte el filtro en el porta-filtro, asegurándose de alinear la muesca del filtro con la ranura del porta-filtro (ver figura 3).
2. Gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha hasta que encaje en su lugar (ver figura 4).

**NOTA:** Para retirar el filtro para su limpieza, gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para alinear la ranura del filtro con la muesca del porta-filtro y proceder a removerlo.

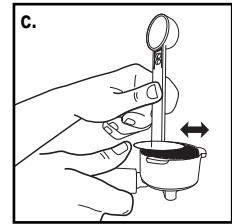
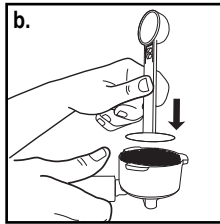
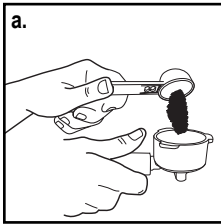
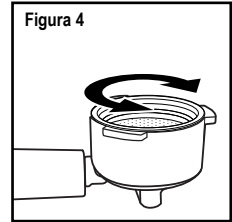
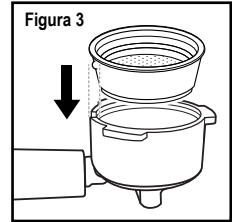
**Advertencia:** Asegúrese de que el filtro se haya enfriado antes de intentar retirarlo del porta-filtro.

## CÓMO LLENAR CON EL CAFÉ

Coloque el filtro elegido de la siguiente manera:

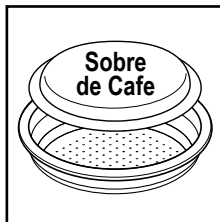
### PARA CAFÉ MOLIDO:

- a. Llene el filtro con café fresco recién molido finamente para espresso (no llene excesivamente).
- b. Prende y compacte el café molido con firmeza y de manera uniforme.
- c. Limpie cualquier exceso de café del borde para lograr el ajuste adecuado debajo del cabezal de colado.



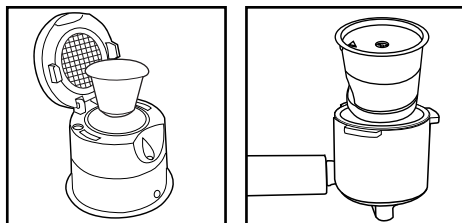
### PARA E.S.E.

Simplemente coloque el sobre en el filtro.



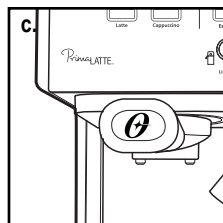
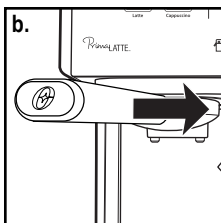
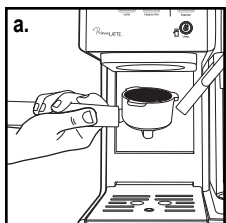
## CÓMO USAR EL PORTAFILTRO PARA LAS CÁPSULAS NESPRESSO

Levante la tapa del filtro para las cápsulas Nespresso. Coloque la cápsula Nespresso dentro del filtro y cierre la tapa. Cuando haya terminado, inserte el filtro para la cápsula Nespresso en el portafiltro para la cápsula Nespresso.



## CÓMO COLOCAR EL PORTAFILTRO

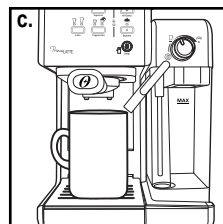
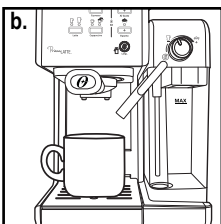
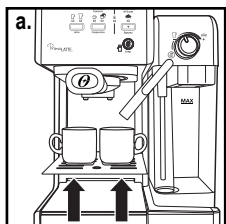
- Position porta-filter underneath the brew head.
- Position handle so that the handle lines up with the open lock icon “☐” on the unit and fits into the groove.
- A continuación, gírelo lentamente hacia la derecha hasta que el mango quede alineado con el símbolo de candado cerrado “☒” de la unidad.



## CÓMO COLOCAR LA(S) TAZA(S)

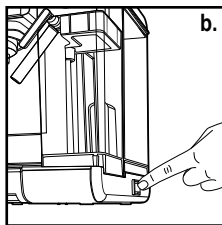
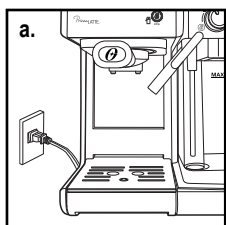
- Ajuste la altura insertando la rejilla de goteo extraíble en la ranura de regulación de altura si está utilizando una taza(s) pequeña “tacita” para preparar café expresso o Nespresso.
- Conserve la rejilla de goteo extraíble en la parte superior de la bandeja de goteo extraíble si está utilizando una taza grande para colar cappuccino o latte.

**PRECAUCIÓN:** Cuando cuele cappuccino o latte, por favor asegúrese de ajustar la palanca del tubo espumador con el fin de colocar el tubo dispensador de leche espumada dentro de la taza que va a utilizar.



## ENCIENDA LA UNIDAD

- Asegúrese de que la unidad esté enchufada en un tomacorriente adecuado.
- Encienda la unidad “I” utilizando el interruptor de encendido/apagado “I/O” situado en el lado derecho de la unidad.



Las luces de control del calentador de café espresso “☕” y del calentador de vapor “☁” comenzarán a parpadear durante el proceso de calentamiento y hasta que el agua y la leche lleguen a la temperatura perfecta (si se preparara cappuccino o latte). Una vez que estas luces se queden sólidas, la unidad está lista para su uso.

## CÓMO SELECCIONAR LA FUNCIÓN

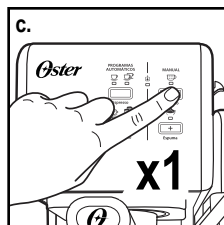
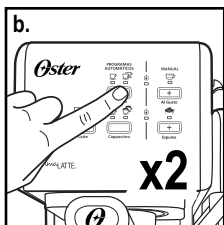
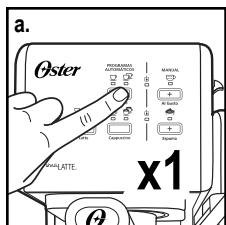
### PREPARACIÓN DE ESPRESSO

- Presione el botón de Espresso “☕” una vez para preparar una sola colada. La luz indicadora de una sola colada de espresso se encenderá. Comenzará a parpadear; lo que indica que una colada sencilla de espresso se está preparando.
- Presione el botón de Espresso “☕” dos veces para preparar una colada doble o dos coladas individuales de café espresso. La luz indicadora de una colada doble de espresso se encenderá. Comenzará a parpadear; lo que indica que una colada doble de espresso se está preparando.

Para ambas funciones de espresso automático, la unidad comenzará a colar el café espresso de acuerdo con su selección. La unidad se detendrá automáticamente después del proceso colado y la luz se quedará sólida, lo que indica que el ciclo se ha completado. ¡Su delicioso café espresso está listo para ser disfrutado!

**NOTA:** Si desea colar menos café que la porción preestablecida, presione el botón de INICIAR/DETENER en cualquier momento para detener el proceso de colado cuando alcance la cantidad deseada de café.

- Presione el botón manual para espresso “☕ Al gusto” para preparar el café según sus preferencias. Una vez terminado, presione el botón manual para espresso “☕ Al gusto” de nuevo para detenerlo.



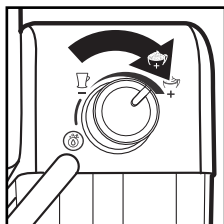
### CÓMO PREPARAR NESPRESSO

Presione el botón para Espresso “☕” una vez para preparar una sola colada de Nespresso. La luz indicadora de una colada sencilla de espresso se encenderá. Comenzará a parpadear; lo que indica que una colada sencilla de café espresso se está preparando.

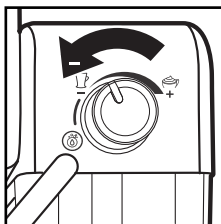
### CÓMO PREPARAR CAPPUCCINO

Antes de preparar un cappuccino, regule la cantidad de leche espumada de acuerdo con su preferencia girando la perilla de control de espumado hacia la derecha para obtener más espuma (cappuccino) y hacia la izquierda para menos espuma (latte).

### MÁS ESPUMA

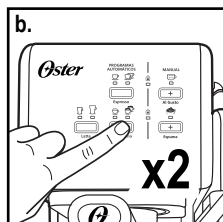
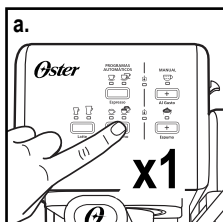


### MENOS ESPUMA



**NOTA:** El nivel de espuma también puede regularse durante el ciclo de colado.

- Presione el Botón de Cappuccino “☕” una vez para colar una tacita de cappuccino. La luz indicadora para una taza pequeña de cappuccino se encenderá. Comenzará a parpadear; lo que indica que una taza pequeña de cappuccino se está colando.
- Presione el Botón de Cappuccino “☕” dos veces para colar una taza grande de cappuccino. La luz indicadora para una taza grande de cappuccino se encenderá. Comenzará a parpadear; lo que indica que una taza grande de cappuccino se está colando.

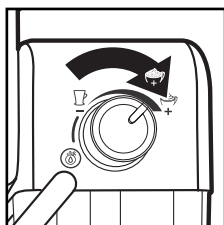


La unidad comenzará a colar el cappuccino de acuerdo con su selección. La unidad se detendrá automáticamente después del proceso de colado y la luz quedará sólida, lo que indica que el ciclo se ha completado. ¡Su delicioso cappuccino está listo para ser disfrutado!

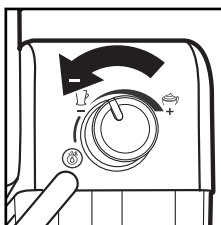
### CÓMO PREPARAR LATTE

Antes de preparar su latte, ajuste la cantidad de leche espumada de acuerdo con su preferencia girando la perilla de control de espumado hacia la derecha para obtener más espuma (cappuccino) y hacia la izquierda para menos espuma (latte).

### MÁS ESPUMA

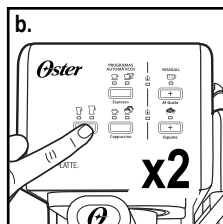
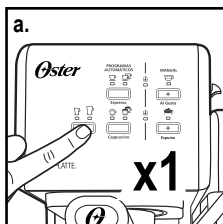


### MENOS ESPUMA



- Pulse el botón para Latte “☕” una vez para preparar una taza pequeña de latte. La luz indicadora de una taza pequeña de latte se encenderá. Comenzará a parpadear; lo que indica que una taza pequeña de latte se está colando.
- Pulse el botón para Latte “☕” dos veces para preparar una taza grande de café con leche. La luz indicadora de una taza grande de latte se encenderá. Comenzará a parpadear; lo que indica que una taza grande de latte se está colando.

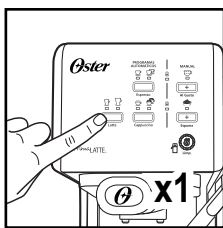




La unidad comenzará a colar el latte de acuerdo con su selección. La unidad se detendrá automáticamente después del proceso de colado y la luz quedará sólida, lo que indica que el ciclo se ha completado. ¡Su delicioso latte está listo para ser disfrutado!

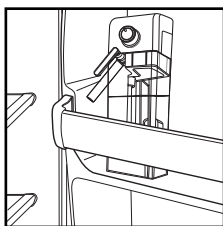
## PREPARACIÓN DE LA LECHE ESPUMADA

La Cafetera Automática para Espresso, Cappuccino, Latte de Oster® también le permite preparar leche espumada solamente. Presione el Botón Manual para Espumar “Espuma” si desea añadir más espuma a su bebida o para preparar leche espumada para cualquier otra bebida, por ejemplo, macchiato, chocolate caliente, chai latte, etc. Una vez que haya terminado, Presione el Botón Manual para Espumar “Espuma” de nuevo para detenerlo.



## DESPUÉS DE PREPARAR SUS BEBIDAS CON LECHE



Una vez que haya terminado de preparar su bebida con leche, puede guardar el depósito de leche directamente en el refrigerador (listo para ser utilizado la próxima vez) o deseche la leche restante





# LIMPIEZA DE SU CAFETERA AUTOMÁTICA PARA ESPRESSO, CAPPUCCINO, LATTE DE OSTER®

## CÓMO LIMPIAR EL DEPÓSITO DE LECHE Y EL TUBO ESPUMADOR


Aunque puede guardar el depósito de leche con la leche que haya sobrado en el refrigerador, es importante limpiar el depósito y el tubo espumador con regularidad para evitar la obstrucción y la acumulación de residuos. Con el fin de limpiar el depósito de leche, por favor, siga las instrucciones que se indican a continuación:

1. Retire el depósito de leche de la unidad mediante el botón de liberación del depósito de leche.
2. Retire la tapa del depósito.
3. Elimine la leche que haya quedado, luego enjuague y lave bien el depósito de leche y su tapa con agua tibia y jabón. Asegúrese de enjuagar y secar bien. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que podrían rayar el acabado. NOTA: El depósito de leche también es apto para lavaplatos automático (rejilla superior). No coloque la tapa del depósito de leche en el lavaplatos.
4. Coloque una taza grande vacía debajo del tubo espumador.
5. Presione el botón de limpieza “”. La unidad comenzará a liberar vapor a través del tubo espumador. Deje que el ciclo de limpieza trabaje durante unos segundos hasta que ya no se vea nada de leche saliendo del tubo. Cuando haya terminado, presione el botón de limpieza “Limp.” “” una vez más para detener el proceso.
6. Deseche el agua que quede en el depósito de leche y colóquelo nuevamente en la unidad. Debe asegurarse de que el depósito de leche calzó en su lugar en la unidad.

## LIMPIEZA DE LOS FILTROS

1. Para retirar la pieza negra de plástico del filtro, gire la pieza hacia el ícono de desbloqueo “”.
2. Lave la pieza negra de plástico y el filtro con agua jabonosa caliente. Asegúrese de enjuagar y secar bien.
3. Vuelva a colocar la pieza negra de plástico abajo del filtro girando en el sentido alejado del ícono de desbloqueo, “” hasta que escuche un clic.

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

1. Presione el botón de encendido/apagado “I/O” que se encuentra al lado derecho de la unidad en la posición de apagado “O” y desenchufe el cable del tomacorriente.
2. Algunas de las piezas de metal pueden estar todavía calientes. No las toque con las manos hasta que se hayan enfriado.
3. Retire el porta-filtro y deseche los posos del café molido, los sobres usados o las cápsula de Nespresso usadas. Lave a fondo el porta-filtro y el filtro con agua tibia y jabón. Asegúrese de enjuagar y secar bien.  
**NOTA:** No lave los portafiltros y los filtros en el lavaplatos automático.
4. Limpie la parte inferior del cabezal de colado en la unidad con un paño o toalla de papel húmeda para eliminar los posos de café que podrían haber quedado.
5. Coloque el porta-filtro (sin el filtro) nuevamente en el cabezal de colado de la unidad y fjela en su lugar.
6. Coloque una taza grande vacía debajo del porta-filtro.
7. Presione el botón para Espresso “” una vez y deje que la unidad cuele con agua hasta que se detenga automáticamente.

## CÓMO LIMPIAR EL DEPÓSITO DE AGUA

Deseche el agua restante retirando el depósito y volteándolo sobre el fregadero. Se recomienda vaciar el depósito de agua entre cada uso.

Lave el depósito de agua y su tapa a fondo con agua tibia y jabón. Asegúrese de enjuagar y secar bien.

**NOTA:** No lave el depósito de agua o su tapa en el lavaplatos automático.

## CÓMO LIMPIAR LA UNIDAD

1. Limpie la carcasa con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos o estropajos, ya que pueden rayar el acabado.
2. No guarde ninguno de los portafiltros en el cabezal de colado. Esto puede afectar negativamente el sellado del cabezal de colado y el porta-filtro al colar café espresso.

**PRECAUCIÓN:** No sumerja el artefacto en agua ni ningún otro líquido.

## ELIMINACIÓN DE RESIDUOS MINERALES

Los residuos minerales que se acumulen en la unidad afectarán el funcionamiento del artefacto. Debe eliminar los residuos minerales cuando comience a notar un aumento en el tiempo necesario para colar el café expreso, o cuando se produzca demasiado vapor. Además, es posible que observe una acumulación de residuos blancos en la superficie del cabezal de colado.

La frecuencia de limpieza depende de la dureza del agua utilizada. La siguiente tabla muestra los 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 DEPÓSITO DE AGUA:

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

## PARA ELIMINAR LOS RESIDUOS MINERALES DE LAS PIEZAS INTERNAS:

1. Asegúrese de que ha descalcificado el interior del depósito de agua, siguiendo los pasos de la sección anterior “Eliminación de Residuos Minerales”.
2. Asegúrese de cambiar el botón de encendido/apagado a la posición de apagado “O” y de que el cable esté desconectado del tomacorriente. Llene el depósito con vinagre blanco por encima del nivel mínimo del depósito.
3. Inserte el porta-filtro (con filtro pero sin café) y coloque un vaso grande vacío encima de la bandeja de goteo y debajo del porta-filtro.
4. Enchufe el cable en el tomacorriente.
5. Presione el botón de encendido/apagado para encender la unidad “I”, una vez que las luces de control del calentador de café expreso “☕” y el calentador de vapor “ICON” se queden encendidas presione el botón Espresso Automático dos veces. El vinagre comenzará a fluir a través de la unidad y se detendrá automáticamente.
6. Coloque una taza grande vacía (con una capacidad mínima de 325 ml/11 oz.) debajo del tubo dispensador de leche espumada. Llene el depósito de leche con agua y colóquelo de nuevo en la unidad. Gire la Perilla de Control de Espumado hacia la izquierda a la posición de limpieza “

ESPAÑOL-14


# PROBLEMAS Y CAUSAS

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
No sale café.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay agua en el tanque.</li> <li>• El café se ha molido demasiado fino.</li> <li>• Hay demasiado café en el filtro.</li> <li>• No se encendió o enchufó la unidad.</li> <li>• Se ha prensado o compactado demasiado el café.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Añada agua.</li> <li>• Muela el café a un grosor medio.</li> <li>• Llene el filtro con menos café.</li> <li>• Enchufe la unidad en un tomacorriente y enciéndala.</li> <li>• Vuelva a llenar la canasta del filtro de café. <b>NO LO COMPACTE</b> excesivamente.</li> </ul>
El café se sale por los bordes del portafiltro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se ha girado bien el portafiltro para que quede debidamente ajustado.</li> <li>• Hay café en el borde de la canasta del filtro.</li> <li>• Hay demasiado café en el filtro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire el porta-filtro para que quede debidamente ajustado.</li> <li>• Limpie el borde.</li> <li>• Llene el filtro con menos café.</li> </ul>
La leche no está espumosa después del espumado o no sale por el tubo espumador.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se agotó el vapor.</li> <li>• La leche no está fría suficiente.</li> <li>• El tubo espumador está obstruido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que haya suficiente agua en el tanque.</li> <li>• Enfrie la leche y la jarra para espumar antes de preparar el cappuccino o latte.</li> <li>• Siga las instrucciones para limpiar el depósito de leche y el tubo espumador.</li> </ul>
El café sale demasiado rápido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha molido el café demasiado grueso.</li> <li>• No hay suficiente café en el filtro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use un café molido más fino.</li> <li>• Llene el filtro con más café.</li> </ul>
El café está demasiado aguado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Está usando el filtro pequeño para el colado de espresso doble.</li> <li>• El café está molido demasiado grueso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use el filtro doble para el colado doble de espresso.</li> <li>• Utilice un café más finamente molido.</li> </ul>
Las dos luces del panel de control parpadean alternativamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El tanque de agua no tiene agua.</li> <li>• El botón de función de colado se ha pulsado antes de que las dos luces del panel de control se queden encendidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Añada agua al tanque.</li> <li>• Espere hasta que las dos luces del panel de control se queden sólidas, lo que indica que la máquina está lista para ser utilizada.</li> </ul>

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.

1. **DO NOT** touch hot surfaces . Use handles or knobs.
2. To protect against electric shock, **DO NOT** immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.
3. 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.
4. **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.
5. The use of accessory attachments not recommended for Oster® products may result in fire, electric shock or injury to persons.
6. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
7. **DO NOT** let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces.
8. **DO NOT** place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
9. To disconnect, turn any control to the off position then remove plug from wall outlet.
10. **DO NOT** use appliance for anything other than its intended use.
11. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of airflow underneath the appliance.
12. Always be sure to place the water reservoir tightly back in the unit with its lid closed and fill with water below the "MAX" line before turning appliance on.
13. **DO NOT** remove the porta-filter while brewing 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 to dispose the grounds. Caution should be taken when moving unit with hot liquids.
14. **DO NOT** remove the water reservoir until unit is turned off.
15. 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.
16. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
17. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
18. This appliance is intended to be used in a 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, and bed and breakfast type environments.

**THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## **SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS**

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Please make sure the cord is fully inserted into the unit. A loose contact may cause overheating.
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 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, then switch off the unit by pressing the red button on the side of the unit to the off position "O".

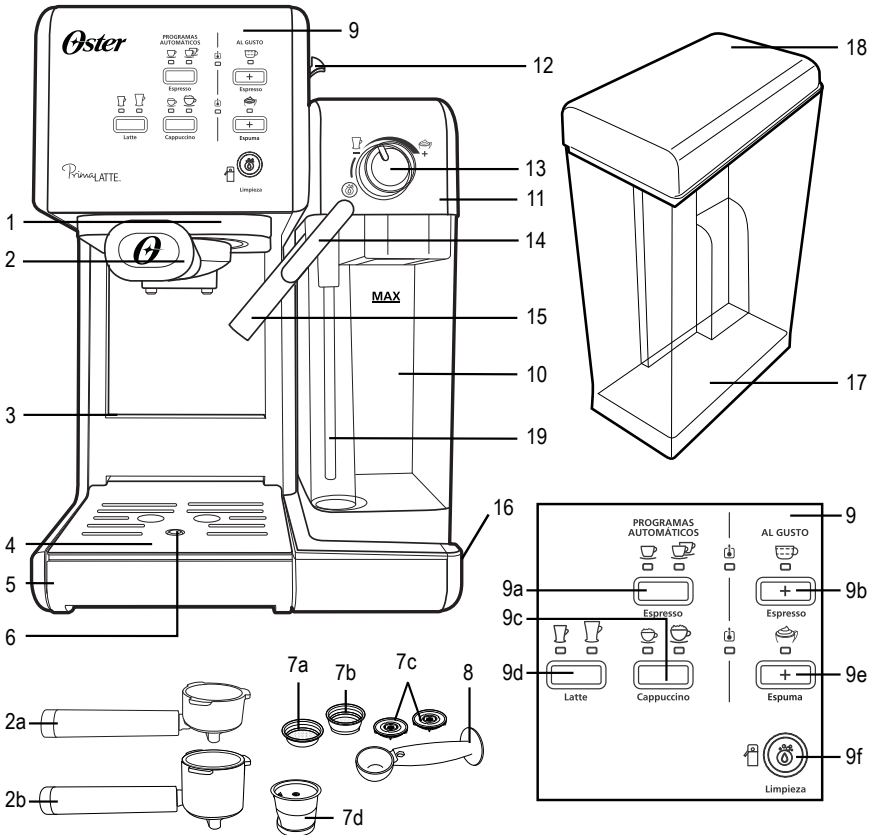
## **CORRECT USE OF GROUND COFFEE FOR ESPRESSO MAKERS**

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**

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Brew Head
2. Porta-Filter:
  - a. Porta-Filter for Ground Coffee and E.S.E. pods (45mm)
  - b. Porta-Filter for Nespresso Capsules
3. Height Adjusting Slot for Small Cups
4. Removable Drip Grid
5. Removable Drip Tray
6. Drip Tray Overflow Floater
7. Filters For:
  - a. Single Shot of Espresso and E.S.E. pods (45mm)
  - b. Double Shot of Espresso
  - c. Screens
  - d. Nespresso Capsule
8. Measuring Scoop/Tamper
9. Control Panel
  - a. Single and Double Espresso Button with Indicator Lights
  - b. Manual Espresso Brew Button with Indicator Light
  - c. Small and Large Cappuccino Button with Indicator Lights
  - d. Small and Large Latte Button with Indicator Lights
  - e. Manual Milk Frothing Button with Indicator Light
  - f. Clean Button with Indicator Light
10. Removable/Clear Milk Reservoir
11. Milk Reservoir Lid
12. Milk Reservoir Release Button
13. Milk Froth Level Control Knob
14. Milk Frothing Tube Guide Lever
15. Frothed Milk Dispensing Tube
16. On/Off Switch "I/O"
17. Removable Water Tank
18. Water Tank Lid
19. Milk Hose

# INTRODUCTION

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 fl 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, precautions, 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 Nespresso capsules and E.S.E. pods (45 mm), making it exceptionally practical and versatile.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these important safety instructions while using:

1. Before removing any of the parts and accessories, make sure to 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 grounds/Nespresso capsule or E.S.E. pod.
4. When using ground coffee, 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 frothed milk dispensing tube. Fill the milk reservoir with water and place it back on the unit. Turn the froth control knob counter clockwise to the clean position “ ” then press the clean button “ ” to activate the cleaning function. Let the unit dispense the water through the tube for approximately 30 seconds and then press the clean button “ ” once again to stop the process.

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



# BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME





## CLEANING AND PRIMING THE UNIT PRIOR TO FIRST USE

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

1. Please make sure the unit is off “O” by pressing the on/off “I/O” switch located on the right side of the unit. Make sure it is unplugged from the electrical outlet.
2. Remove stickers and labels from the unit.
3. REMOVE RED PLUG FROM THE BOTTOM OF THE WATER RESERVOIR.
4. First remove and then wash the water reservoir, the milk reservoir, the two porta-filters, the three filters and measuring scoop/tamper in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit.
5. Refer to the instructions on “PLACING THE PORTA-FILTER” section before placing or removing the porta-filter and any filter from the unit.
6. To clean the inside of the appliance, follow the steps listed on the “PREPARING CAPPUCCINO” section using water in both reservoirs and no ground 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 up to the “MAX” line and make sure to place the water reservoir tightly back in the unit with its lid closed (if you removed it to fill it up).
2. Fill the milk reservoir with water up to the MAX level and place the milk reservoir back in its place. You should feel the milk reservoir lock in place.
3. Select one of the filters (single or double espresso) and place it in the porta-filter for ground coffee. 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 2 control panel lights (Espresso heater “☺” and Steam heater “☺”) will start blinking. Once these lights become solid, press the manual espresso button “☺” . Let the water flow for up to 90 seconds.
7. Press the manual espresso button “☺”  once again to stop the process.
8. Press the manual froth button “☺” . Let the water flow for up to 90 seconds.
9. Press the manual froth button “☺”  once again to stop the process.
10. The 2 control panel lights (Espresso heater “☺” and Steam heater “☺”) will turn on solid. 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	Single (☕)	40 ml
	Double (☕)	80 ml
Cappuccino	Single (☕)	180 ml
	Double (☕)	300 ml
Latte	Single (☕)	350 ml
	Double (☕)	450 ml
Nespresso	Single (☕)	40 ml

**NOTE:** The total amount of the beverage can vary depending on the type of milk and level of froth used.

# SELECTING THE RIGHT COFFEE

## 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 preserve flavor for up to 4 weeks.

## THE GRIND

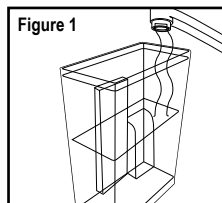
This is a vital step in the espresso making process if you are grinding your own coffee. It may require practice. The coffee must be of a fine grind.

- The correct grind should look like salt.
- If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under high 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

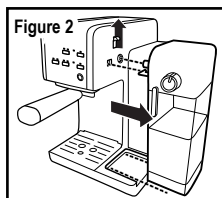
## FILLING THE WATER RESERVOIR

- a. Fill the water reservoir with water (see figure 1). You may use either a jar to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. Fill the reservoir with the desired amount of water below the "MAX" level on the reservoir. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.
- a. Close the water reservoir lid. If you have removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place.



## FILLING THE MILK RESERVOIR

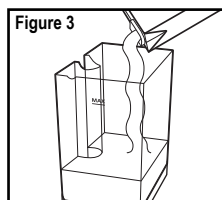
If you plan to prepare a cappuccino or latte, remove the milk reservoir from the unit by lifting up on the milk reservoir release button, simultaneously sliding milk reservoir out, grabbing milk reservoir by the lid (see figure 2). Then, pour the desired quantity of cold milk you estimate you will need, making sure it is below the "MAX" level on the reservoir (see figure 3). Once finished, slide the milk reservoir back onto the unit ensuring it fits tightly. You should feel the milk reservoir lock in place.



**NOTE:** You can use any type of milk you prefer, i.e. whole milk, low fat milk, organic or soy milk.

## CHOOSING THE PORTA-FILTER

Your unit includes two porta-filters, one for use with ground coffee and E.S.E. pods and another one for use with Nespresso capsules.



## USING THE PORTA-FILTER FOR GROUND COFFEE AND E.S.E PODS

### 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 if using E.S.E. (Easy Serving Espresso) pods.



- b. **FOR A DOUBLE SHOT OR TWO SINGLE SHOTS** – use the filter for a double shot of espresso. By placing two small cups underneath the porta-filter, you may prepare two single shots of espresso at once.



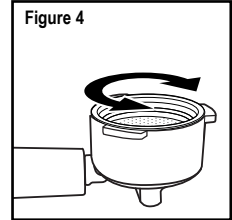
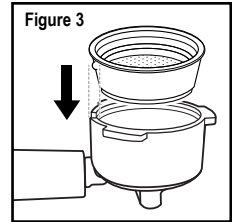
**NOTE:** The pod filter included with your unit has been designed to work only with E.S.E. (Easy Serving Espresso) (45 mm) pods.

## 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 and proceed to remove.

**WARNING:** Make sure the filter has cooled down before attempting to remove it from the porta-filter.

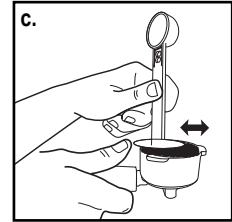
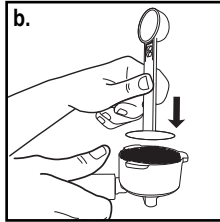
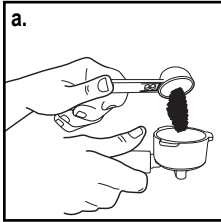


## FILLING WITH COFFEE

Place selected filter in porta-filter as follows:

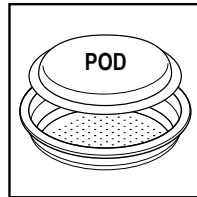
### FOR GROUND COFFEE:

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



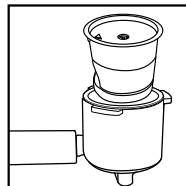
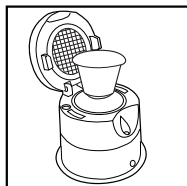
### FOR E.S.E. (EASY SERVING ESPRESSO) PODS

Simply place the pod in the filter for a single shot of espresso. If there is any loose paper from the pod sticking out from the filter, be sure to fold it inside to ensure a good seal when brewing.



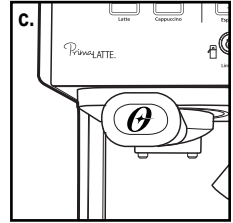
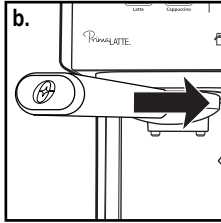
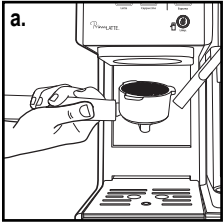
## USING THE PORTA-FILTER FOR NESPRESSO CAPSULES

Lift the lid of the Nespresso capsule filter. Place the Nespresso capsule inside the filter and then close the lid. Once finished, insert the Nespresso capsule filter into the Nespresso capsule porta-filter. Align the filter dimple to the porta-filter notch, and turn the filter to the left or right to lock it in place.



## PLACING THE PORTA-FILTER

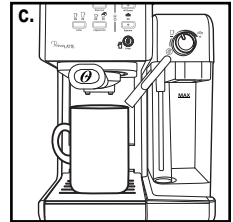
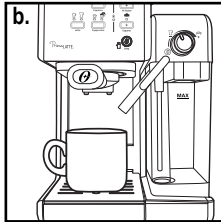
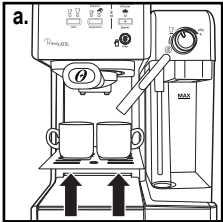
- Position porta-filter underneath the brew head.
- Position handle so that the handle lines up with the open lock icon “☐” on the unit and fits into the groove.
- Then, slowly turn it to the right until the handle is aligned with the closed lock symbol “⊗” on the unit.



## PLACING THE CUP(S)

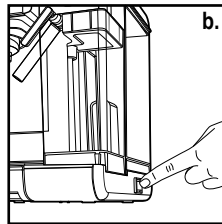
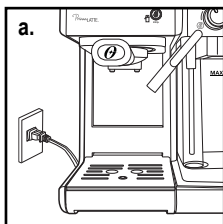
- Adjust the height by inserting the removable drip grid in the height-adjusting slot if you are using a small “demitasse” cup(s) to brew espresso or Nespresso.
- Keep the removable drip grid on top of the removable drip tray if you are using a larger cup to brew cappuccino or latte.

**CAUTION:** When brewing cappuccino or latte, please make sure to adjust the frothing tube lever in order to position the frothed milk dispensing tube to point inside the cup that is being used.



## TURNING THE UNIT ON

- Make sure unit is plugged into the appropriate electrical outlet.
- Turn unit on “I” using the on/off “I/O” switch located on the right side on the unit.

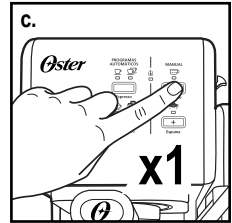
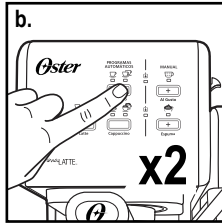
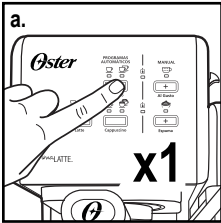


The 2 control panel lights (Espresso heater “☐” and Steam heater “☐”) will start blinking during the heating process and until the water and milk (if preparing cappuccino or latte) reach the perfect temperature. Once these lights become solid, the unit is ready to use.

# SELECT THE FUNCTION

## PREPARING ESPRESSO

- Press the Espresso Button “☕” once to brew a single shot. The indicator light for a single shot of espresso will turn on. It will start blinking; indicating that a single shot of espresso is brewing.
- Press the Espresso Button “☕” twice to brew a double shot or two single shots of espresso. The indicator light for a double shot of espresso will turn on. It will start blinking; indicating that a double shot of espresso is brewing.  
For both Automatic Espresso functions, the unit will start brewing the espresso according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious espresso is ready to be enjoyed!  
**NOTE:** If you would like to brew less coffee than the preset serving, press the function button at any time during the brewing process to stop when the desired amount of coffee is reached.
- Press the Manual Espresso Button “☕<sub>Manual</sub>” to brew espresso to your preference. Once finished, press the Manual Espresso Button “☕<sub>Manual</sub>” once again to stop it.

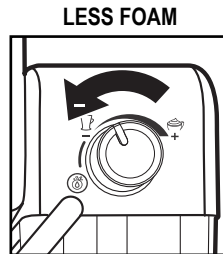
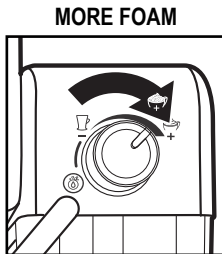


## PREPARING NESPRESSO

Press the Espresso Button “☕” once to brew a single shot of Nespresso. The indicator light for a single shot of espresso will turn on. It will start blinking; indicating that a single shot of espresso is brewing.

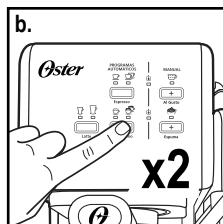
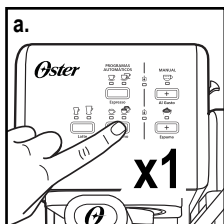
## PREPARING CAPPUCCINO

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



**NOTE:** The level of foam can also be adjusted during the brewing cycle.

- Press the Cappuccino Button “☕” once to brew a small cup of cappuccino. The indicator light for small cup of cappuccino will turn on. It will start blinking, indicating that a small cup of cappuccino is brewing.
- Press the Cappuccino Button “☕” twice to brew a large cup of cappuccino. The indicator light for large cup of cappuccino will turn on. It will start blinking, indicating that a large cup of cappuccino is brewing.

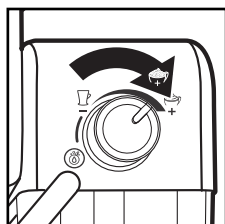


The unit will start brewing cappuccino according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious cappuccino is now ready to be enjoyed!

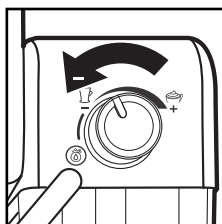
## PREPARING LATTE

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

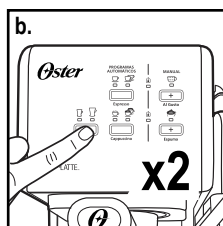
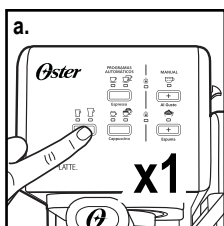
### MORE FOAM



### LESS FOAM





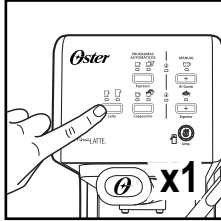
- Press the Latte Button “☕” once to brew a small cup of latte. The indicator light for a small cup of latte will turn on. It will start blinking; indicating that a small cup of latte is brewing.
- Press the Latte Button “☕” twice to brew a large cup of latte. The indicator light for large cup of latte will turn on. It will start blinking; indicating that a large cup of latte is brewing.



The unit will start brewing latte according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the light will become solid, indicating that the cycle has been completed. Your delicious latte is now ready to be enjoyed!

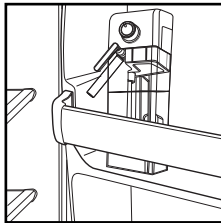
## PREPARING FROTH MILK

The Oster® Automatic Espresso, Cappuccino, and Latte Maker also allows you to prepare frothed milk alone. Press the Manual Foam “Espuma” Button  if you wish to add more foam to your beverage or to prepare frothed milk for any other beverage, e.g. macchiato, hot chocolate, chai latte, etc. Once finished, press the Manual Foam “Espuma” 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


Although you can store the milk reservoir with leftover milk in the refrigerator, it is important to clean the reservoir and frothing tube regularly to avoid clogging and residue build-up. In order to clean the milk reservoir, please follow the instructions listed below:

1. Remove the milk reservoir from the unit by lifting up on the milk reservoir release button and simultaneously sliding milk reservoir out, grabbing milk reservoir by lid.
2. Remove the lid of the reservoir.
3. Dispose of any milk left, then rinse and wash the milk reservoir and its lid thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well. Do not use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish.  
**NOTE:** The milk reservoir is also dishwasher safe (top rack). Do not place the lid of the milk reservoir in the dishwasher.
4. Fill milk reservoir with water, not above the MAX fill line. Place milk reservoir back onto unit, lifting up on reservoir release button and simultaneously sliding milk reservoir in, holding reservoir by the lid.
5. Place a large empty cup under the froth dispensing tube.
6. Press the clean  button. The unit will start releasing steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run for a few seconds until you no longer see any milk coming out of the tube. Once finished, press the clean  button once again to stop the process.
7. Dispose of any water left in the milk reservoir and place it back in the unit. You should feel the milk reservoir lock in place.

## CLEANING THE FILTERS

1. To remove the black plastic piece from under the filters, rotate it counterclockwise towards the unlock icon .
2. Wash the black plastic piece and filter with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.
3. Place the black plastic piece back onto the filter by inserting it in its place and then rotating it clockwise (away from the unlock icon ) until you hear it click.

## CLEANING THE BREW HEAD, THE PORTA-FILTER AND FILTERS

1. Press the on/off "I/O" switch located on the right side of the unit to the off position "O" and unplug the power cord from the electrical outlet.
2. Some of the metal parts may still be hot. Do not touch them with your hands until they have cooled.
3. Remove the porta-filter and discard the coffee grounds, used pod or used Nespresso capsule. Wash both the porta-filter and filter thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.  
**NOTE:** Do not wash the porta-filters and filters in the dishwasher.
4. Wipe the 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 and lock it in place.
6. Place a large empty cup under the porta-filter.
7. Plug the power cord into the electrical outlet. Press the on/off "I/O" switch to the on position "I".
8. Press the Espresso  button once and let the unit brew with water until it stops automatically.

## CLEANING THE WATER RESERVOIR

1. Dispose of 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.
2. Wash the water reservoir and its lid thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.

**NOTE:** Do not wash the water reservoir or its lid in the dishwasher.

# PROBLEMS, CAUSES AND SOLUTIONS

## 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 any of the porta-filters 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 or any other liquid.

## DELMING

Build-up of mineral deposits 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 the 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 a large empty 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 2 control panel lights (Espresso heater "Espresso" and Steam heater "Espresso") turn solid press the Automatic

Espresso “” Button twice. The vinegar will start flowing through the unit and it will stop automatically.


6. Place a large empty cup (with at least 325 mL/ 11 fl. oz. capacity) under the frothed milk dispensing tube. Fill the milk reservoir with water and place it back on the unit. Turn the Froth Control Knob counter clockwise to the clean position “” then press the Clean “” button to activate the clean function. Let the unit dispense the water through the tube for approximately 30 seconds and then press the Clean Button “” once again 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.

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No water in reservoir.</li> <li>• Coffee grind is too fine.</li> <li>• Too much coffee in the filter.</li> <li>• Appliance was not turned on or plugged in.</li> <li>• Coffee has been tamped/ compressed too much.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Add water.</li> <li>• Grind medium ground coffee.</li> <li>• Fill filter with less coffee.</li> <li>• Plug unit into electrical outlet and turn it on.</li> <li>• Refill filter basket with coffee and TAMP GENTLY.</li> </ul>
Coffee comes out around the edge of the porta-filter.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porta-filter not rotated to full lock position.</li> <li>• Coffee grounds around the filter basket rim.</li> <li>• Too much coffee in the filter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotate filter holder to full lock position.</li> <li>• Wipe off rim.</li> <li>• Fill with less coffee.</li> </ul>
Milk is not foamy after frothing or it is not coming out of the frothing tube.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ran out of steam.</li> <li>• Milk is not cold enough.</li> <li>• Frothing tube is blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensure there is enough water in the water reservoir.</li> <li>• Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino or latte.</li> <li>• Follow the instructions to clean the milk reservoir &amp; frothing tube.</li> </ul>
Coffee comes out too quickly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ground coffee is too coarse.</li> <li>• Not enough coffee in filter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use a finer grind.</li> <li>• Fill filter with more coffee.</li> </ul>
Coffee is too weak.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Using single filter for double shot of espresso.</li> <li>• Ground coffee is too coarse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use double filter for double shot of espresso.</li> <li>• Use a finer grind.</li> </ul>
The two control panel lights are flashing alternatively.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Water reservoir is out of water.</li> <li>• Brewing function button was pressed prior to two control panel lights becoming solid.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Add water to reservoir.</li> <li>• Wait until two control panel lights become solid, indicating machine is ready to be used.</li> </ul>

# 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:

## LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O ELETRODOMÉSTICO.

1. **NÃO** toque as superfícies quentes . Use as alavancas ou botões.
2. 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.
3. 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.
4. **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.
5. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante podem causar incêndios, descargas elétrica ou danos corporais às pessoas.
6. **NÃO** usar ao ar livre ou para fins comerciais.
7. **NÃO** deixe que o fio do aparelho fique pendurado na borda da mesa ou do balcão ou encoste em superfícies quentes.
8. **NÃO** coloque o eletrodoméstico próximo a fogões elétricos ou a gás, nem próximo a um forno quente.
9. Para desligar o aparelho, coloque todos os controles na posição de desligado “O” e em seguida, desligue o fio da tomada.
10. **NÃO** utilize este aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais o mesmo tenha sido desenvolvido.
11. Coloque a cafeteira sobre uma superfície plana e nivelada para evitar a interrupção do fluxo de ar abaixo da mesma.
12. 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.
13. **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.
14. **NÃO** retire o tanque de água até que o aparelho esteja desligado.
15. 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.
16. É necessária a estrita supervisão quando se utiliza o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.

17. Este aparelho não foi desenvolvido para funcionar através de um timer externo nem um sistema de controle remoto.
18. 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 espresso, espumando leite ou esquentando água.

Certifique-se de que as três luzes estejam acessas 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".

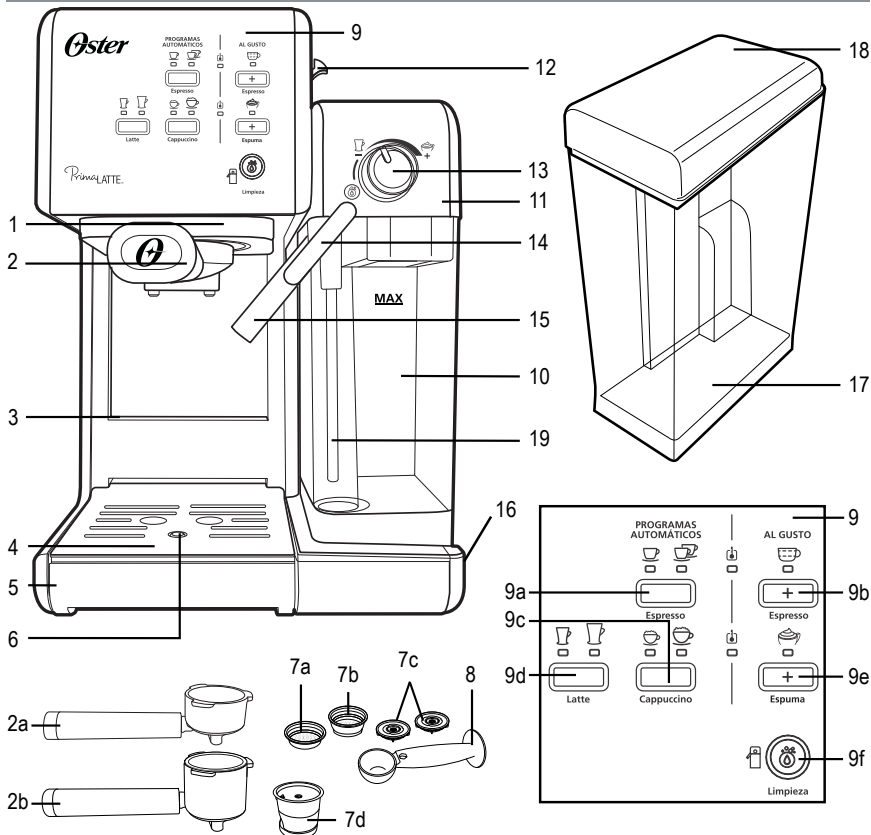
## **USO CORRETO DO CAFÉ MOÍDO PARA CAFEITERAS DE ESPRESSO**

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
2. Porta-filtro:
  - a. Porta-filtro para café moído e sachês E.S.E. (45mm)
  - b. Porta-filtro para cápsulas de Nespresso
3. Encaixe para ajustar a altura para xícaras pequenas
4. Grade de gotejamento removível
5. Bandeja coletora de gotejamento
6. Pino flutuante da bandeja de gotejamento para prevenir vazamentos
7. Filtros para:
  - a. Espresso curto e sachês E.S.E. (45mm)
  - b. Filtro para espresso duplo
  - c. Filtros
  - d. Cápsula de Nespresso
8. Colher Medidora/Empurrador
9. Painel de controle
  - a. Botão para fazer espresso curto ou duplo com luzes indicadoras
  - b. Botão para fazer espresso controlando manualmente com luz indicadora

- c. Botão para fazer cappuccino pequeno ou grande com luzes indicadoras
- d. Botão para fazer latte pequeno ou grande com luzes indicadoras
- e. Botão para fazer espuma de leite controlando manualmente com luz indicadora
- f. Botão para limpeza com luz indicadora
10. Tanque para o leite transparente e removível
11. Tampa do tanque para o leite
12. Botão para liberar o tanque para o leite
13. Botão de controle da quantidade de leite espumado
14. Alavanca reguladora do tubo de leite espumado
15. Tubo dispensador de leite espumado
16. Botão para ligar/desligar "I/O"
17. Tanque de água removível
18. Tampa do tanque de água
19. Mangueira de leite

# INTRODUÇÃO

Parabéns! Você selecionou uma nova e inovadora Cafeteira para Espresso, Cappuccino e Latte Oster®. Este exclusivo eletrodoméstico foi desenvolvido para preparar deliciosos espressos, cappuccinos e lattes com rapidez, conveniência e automaticamente com apenas o toque de um botão.

## ESPRESSO

Espresso é um método de preparar café no qual água quente é forçada com pressão através de pó de café moído bem fino. Popular na Europa, é muito mais saboroso e encorpado que o café coado regular. Como é mais forte, o café espresso é servido em porções de 44 a 59 ml em xícaras pequenas.

## CAPPUCCINO

É uma bebida feita com 1/3 de café espresso, 1/3 de leite aquecido no vapor e 1/3 de leite espumado.

## LATTE

É uma bebida feita com 1/4 de café espresso e 3/4 de leite aquecido no vapor.




Leia cuidadosamente todas as instruções, precauções, observações e advertências incluídas neste manual de instruções antes de começar a usar este eletrodoméstico. Quando este aparelho é usado, algumas peças e acessórios esquentam e precisam esfriar. O cuidado e a manutenção adequada garantirá o uso sem problemas e a durabilidade da Cafeteira Automática para Espresso, Cappuccino e Latte Oster®. Guarde e consulte estas instruções quando for limpar ou cuidar do aparelho.

Sua Cafeteira Automática para Espresso, Cappuccino e Latte Oster® pode ser usada tanto com café moído quanto com cápsulas Nespresso e sachês E.S.E. (45 mm), o que a faz excepcionalmente prática e versátil.

# IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

1. Antes de retirar qualquer peça ou acessório, certifique-se de que o aparelho esteja desligado, que o botão de controle esteja na posição de desligado "O" e que o fio esteja desconectado da tomada.
2. Não retire o porta-filtro de seu lugar em nenhum momento durante o preparo do café.
3. Tome cuidado ao retirar o porta-filtro. As peças metálicas ainda poderão estar muito quentes. Também poderá haver água quente na superfície do filtro. Segure-o somente pelo cabo e descarte o café moído/ a cápsula de Nespresso ou o sachê E.S.E.
4. Quando utilizar café moído, se o café não fluir e porque o filtro está entupido. Desligue o aparelho e deixe-o esfriar. O entupimento poderá ter sido causado pelo uso de pó de café muito fino. Veja a seção de PROBLEMAS E CAUSAS".
5. QUANDO FOR LIMPAR O TUBO DISPENSADOR DE LEITE ESPUMADO: Coloque uma xícara grande embaixo do tubo dispensador de leite espumado.

Encha o tanque para leite com água e coloque-o de volta no aparelho. Gire o botão de controle da espuma de leite no sentido anti-horário colocando-o na posição para limpeza “” e em seguida pressione o botão para limpeza “” para ativar a função de limpeza. Deixe o aparelho dispensar a água através do tudo por aproximadamente 30 segundos e em seguida pressione o botão para limpeza “” novamente para interromper o processo.

**OBSERVAÇÃO:** Para que seu aparelho funcione sempre sem problemas, recomenda-se limpá-lo toda vez após o uso.

## ANTES DE USAR SUA ANTES DE USAR SEU ELETRODOMÉSTICO PELA PRIMEIRA VEZ




### LIMPANDO E PREPARANDO A BOMBA DO APARELHO ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

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





1. Pressione o botão para ligar/desligar localizado na lateral do produto para certificar-se de que o aparelho esteja desligado “O”. Certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada.
2. Retire etiquetas e adesivos do aparelho.
3. **RETIRE A TAMPINHA VERMELHA DO FUNDO DO TANQUE DE ÁGUA.**
4. Retire e lave com água e detergente o tanque de água, o tanque para o leite, os dois porta-filtros, os três filtros e a colher medidora/empurrador. Enxágue bem todas as peças, enxugue-as e coloque-as de volta na cafeteira.
5. Consulte as instruções da seção sobre “COMO COLOCAR O PORTA-FILTRO” antes de colocar ou retirar o porta-filtro e qualquer filtro do aparelho.
6. Para limpar dentro do eletrodoméstico, siga os passos indicados na seção “PREPARANDO CAPPUCCINO” usando água em ambos tanques e sem colocar pó de café no filtro. Não se deve submergir o aparelho na água ou tentar acessar nenhuma peça interna.

### IMPORTANTE - PREPARANDO A BOMBA DO APARELHO

Para preparar a bomba do aparelho, deixe o aparelho gerar vapor por 90 segundos seguindo os passos abaixo:








1. Encha o tanque de água entre os níveis “Min” e “Max” e coloque-o de volta no aparelho (caso tenha retirado-o para colocar a água).
2. Encha o tanque para o leite com água abaixo do nível MAX e coloque-o de volta em seu lugar. Você deverá perceber quando o tanque encaixa em seu lugar.
3. Selecione um dos filtros (para espresso curto ou duplo) e coloque-o no porta-filtro para café moído. Coloque o porta-filtro no aparelho certificando-se de que o mesmo esteja bem travado e coloque uma xícara grande abaixo dele. Também certifique-se de que a ponta do tudo dispensador de leite espumado esteja apontando para dentro da xícara.
4. Ligue o fio na tomada correspondente.
5. Ligue o botão para ligar/desligar “I”.
6. As luzes de controle dos aquecedores para o Espresso “” e para o Vapor “” começarão a piscar. Quando essas luzes ficarem acessas e sem piscar, pressione o botão para fazer espresso com controle manual “”. Deixe com que a água flua por até 90 segundos.
7. Pressione o botão para fazer espresso com controle manual novamente para interromper o processo.



8. Pressione o botão para fazer espuma com controle manual “”. Deixe com que a água flua por até 90 segundos.
9. Pressione o botão para fazer espuma com controle manual “” novamente para interromper o processo.
10. As luzes de controle dos aquecedores para o Espresso “” e para o Vapor “” irão ficar acessas e sem piscar. Agora seu aparelho já está com a bomba preparada e pronto para ser usado.

## SELECIONANDO A XÍCARA

Selecione a xícara adequada conforme indicado no quadro abaixo:

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

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

# COMO SELECIONAR O CAFÉ ADEQUADO

## TIPO DE CAFÉ

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

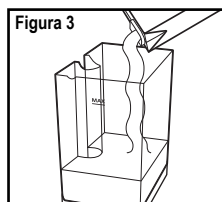
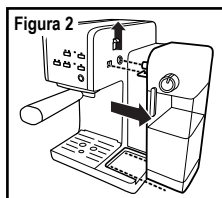
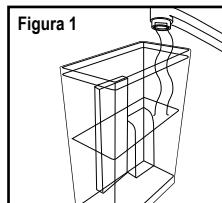
Esse aspecto é vital no processo do preparo do café espresso se você mesmo estiver moendo seu café. Requer prática. O pó de café deve ser moído fino.

- A moagem correta deve parecer a do sal.
- Se o pó for moído muito fino, a água não irá passar através do café mesmo sobre pressão. Essa moagem parece farinha quando esfregado entre os dedos.
- Se o pó for moído muito grosso, a água irá passar pelo café muito rapidamente sem extrair o sabor todo. Use um moedor de café de qualidade para obter uma boa consistência.

# INSTRUÇÕES DE USO

## COMO ENCHER O TANQUE DE ÁGUA

- Encha o tanque com a água (veja a figura 1). Use uma garrafa ou jarra para encher o tanque ou retire-o do aparelho e encha-o diretamente. Encha o tanque com a quantidade desejada de água, certificando-se de que não ultrapasse o nível máximo "Max" marcado no tanque. Jamais use água morna ou quente para encher o tanque de água.
- Feche o tanque com a tampa. Se você retirou o tanque de água do aparelho, certifique-se de colocá-lo de volta bem encaixado em seu lugar.



## COMO ENCHER O TANQUE PARA O LEITE

Se você deseja preparar cappuccino ou latte, pressione o botão para liberar o tanque para o leite, retire-o do aparelho e retire a tampa (veja a figura 2). Em seguida, coloque a quantidade de leite frio que deverá usar até ou abaixo do nível máximo "MAX" indicado no tanque para o leite (veja a figura 3). Coloque o tanque para o leite de volta no aparelho, certificando-se de que fique bem encaixado em seu lugar. Você deverá perceber quando o tanque encaixa em seu lugar.

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

## COMO SELECIONAR O PORTA-FILTRO

Seu aparelho inclui dois porta-filtros, um para ser usado com café em pó e sachês E.S.E. e outro para cápsulas Nespresso.

## USANDO O PORTA-FILTRO PARA CAFÉ EM PÓ E SACHÊS E.S.E.

### COMO SELECIONAR O FILTRO

Selecione o filtro a ser utilizando da seguinte forma:

- PARA UM ESPRESSO CURTO:** selecione o filtro para espresso curto, se for usar café moído e sachês E.S.E. (sigla em inglês que significa "Espresso Fácil de Servir").



- PARA ESPRESSO DUPLO OU DOIS ESPRESSOS CURTOS:** use o filtro para espresso duplo. Se colocar duas xícaras embaixo do porta-filtro, você poderá preparar dois espressos curtos de uma só vez.



**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 espresso fácil de servir) (45 mm).

### COLOCANCO 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 e limpar o filtro, gire o filtro para a esquerda ou para a direita para alinhar a saliência do filtro com o sulco que fica dentro do porta-filtro e puxe o filtro para fora.

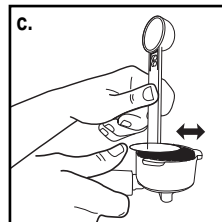
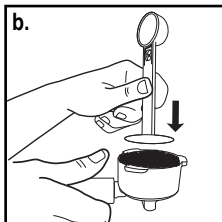
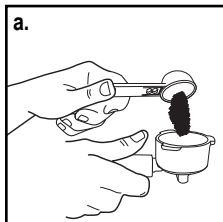
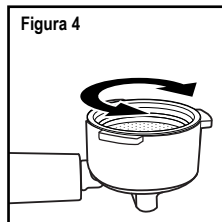
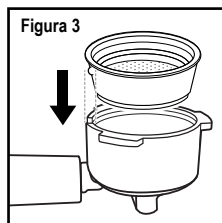
**CUIDADO:** Certifique-se que o filtro esteja frio antes de retirá-lo do porta-filtro.

### COMO ENCHER COM CAFÉ

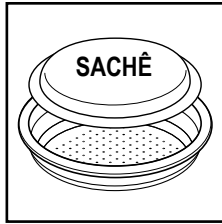
Coloque o filtro selecionado no porta-filtro da seguinte maneira:

#### PARA CAFÉ MOÍDO

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

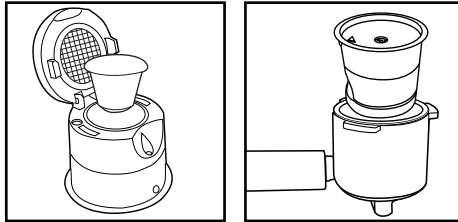


**PARA E.S.E. (sigla em inglês que significa Espresso Fácil de Servir)**  
Simplesmente coloque o sachê no filtro.



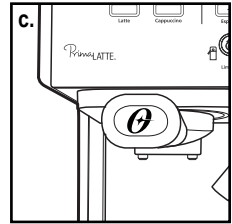
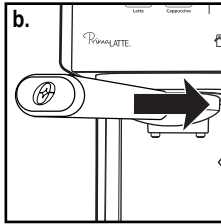
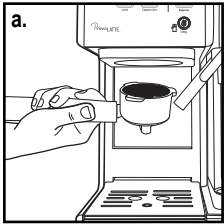
## USANDO O PORTA-FILTRO PARA CÁPSULAS NESPRESSO

Levante a tampa do filtro para cápsulas Nespresso. Coloque a cápsula Nespresso dentro do filtro e feche a tampa. Em seguida, coloque o filtro para cápsula Nespresso no porta-filtro para cápsula Nespresso.



## COMO COLOCAR O PORTA-FILTRO

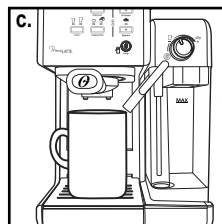
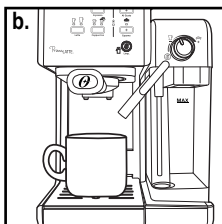
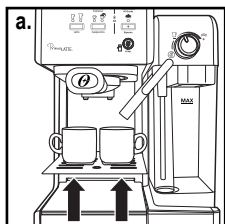
- Coloque o porta-filtro encaixado-o em baixo do cabeçote para preparo de café.
- Coloque o cabo do porta-filtro de modo que fique alinhado com o ícone de cadeado aberto "☐" localizado no aparelho e encaixe na ranhura.
- Em seguida, gire-o lentamente para a direita até que a trava do porta-filtro fique alinhada com o ícone de cadeado fechado "🔒" localizado no aparelho.



## COMO COLOCAR AS XÍCARAS

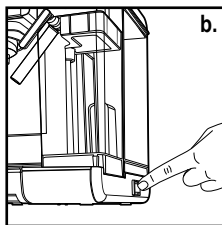
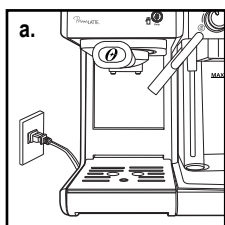
- Ajuste a altura inserindo a grade removível no encaixe para ajustar a altura para xícaras pequenas para preparar espresso ou Nespresso.
- Mantenha a grade removível encima da bandeja de gotejamento se for usar uma xícara grande para preparar cappuccino ou latte.

**ATENÇÃO:** Quando for 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

- Ligue o aparelho na tomada correspondente.
- Ligue o aparelho, pressionado o botão para ligar/desligar "I/O" colocando-o na posição de ligado "I".



As luzes de controle dos aquecedores para o Espresso "☕" e para o Vapor "☕" começarão a piscar durante o processo de aquecimento da cafeteira até a água e o leite (se estiver preparando cappuccino ou latte) atingirem a temperatura ideal. Quando essas luzes ficarem acesas sem piscar, o aparelho está pronto para ser usado.

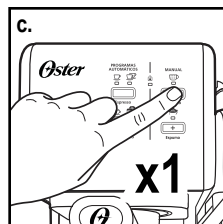
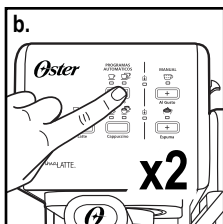
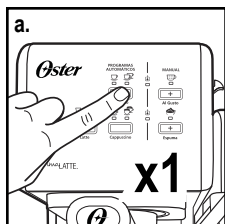
## CÓMO SELECIONAR AS FUNÇÕES

### COMO PREPARAR UM ESPRESSO

- Pressione o botão para Espresso "☕" uma vez para preparar uma xícara de espresso curto. A luz indicadora de café espresso curto irá acender. Irá começar a piscar, indicando que está preparando um espresso curto.
- Pressione o botão para Espresso "☕" duas vezes para preparar um café espresso duplo "☕" ou dois cafés espresso curtos. A luz indicadora de espresso duplo irá acender. Irá começar a piscar, indicando que está preparando um espresso duplo. Para ambas funções automáticas para preparar espresso, o aparelho irá a preparar espresso de acordo com sua seleção. O aparelho irá parar automaticamente quando terminar o processo de preparo e a luz irá ficar acesa e sem piscar, indicando que o ciclo está completo. Agora seu delicioso café espresso estará pronto para ser saboreado!

**OBSERVAÇÃO: CASO DESEJE PREPARAR MENOS CAFÉ DO QUE A QUANTIDADE PRÉ-ESTABELECIDADA, PRESSIONE O BOTÃO DA FUNÇÃO EM QUALQUER MOMENTO PARA INTERROMPER O PREPARO ASSIM QUE ATINGIR A QUANTIDADE DESEJADA.**

- Pressione o botão para preparar espresso com controle manual "☕ Alimento" para preparar café espresso como desejar. Quando terminar, pressione o botão para preparar espresso com controle manual "☕ Alimento" novamente para parar.



Para ambas funções automáticas de espresso, o aparelho irá começar a preparar espresso conforme selecionado. O aparelho irá parar automaticamente após o preparo e a luz irá parar de piscar e ficará acesa, indicando que o processo terminou. Seu espresso delicioso estará pronto para ser saboreado!

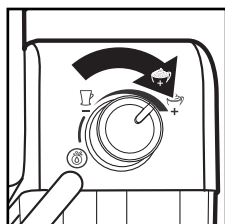
## COMO PREPARAR UM NESPRESSO

Pressione o botão para espresso curto “☕” uma vez para preparar um espresso curto de Nespresso. A luz indicadora de café espresso curto irá acender. Irá começar a piscar, indicando que está preparando um espresso curto.

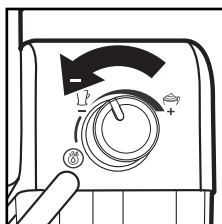
## COMO PREPARAR UM CAPPUCCINO

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 (cappuccino) e para a esquerda para menos espuma (latte).

### MAIS ESPUMA

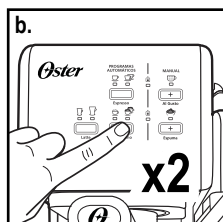
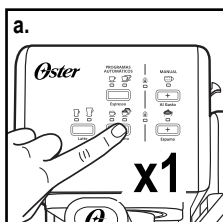


### MENOS ESPUMA



**OBSERVAÇÃO:** A quantidade de espuma também pode ser ajustada durante o preparo.

- Pressione uma vez o botão para cappuccino “☕” para preparar uma xícara pequena de cappuccino. A luz indicadora para cappuccino pequeno irá acender. E começará a piscar, indicando que está preparando uma xícara pequena de cappuccino.
- Pressione o botão para cappuccino “☕” duas vezes para preparar uma xícara grande de cappuccino. A luz indicadora para cappuccino pequeno irá acender. E começará a piscar, indicando que está preparando uma xícara grande de cappuccino

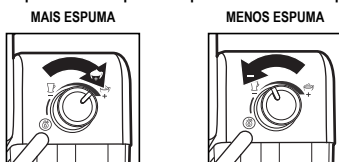


O aparelho irá começar a preparar cappuccino conforme selecionado. O aparelho irá parar

automaticamente após o preparo e a luz irá parar de piscar e ficará acesa, indicando que o processo terminou. Seu cappuccino delicioso estará pronto para ser saboreado!

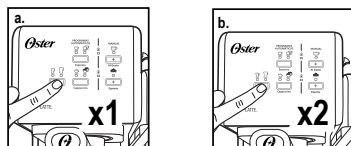
## COMO PREPARAR UM LATTE

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



**OBSERVAÇÃO:** A quantidade de espuma também pode ser ajustada durante o preparo.

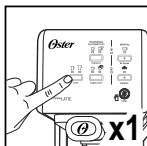
- Pressione uma vez o botão para latte “☐” para preparar uma xícara pequena de latte. A luz indicadora de xícara pequena de latte irá acender. E começará a piscar; indicando que uma xícara pequena de latte está sendo preparada.
- Pressione duas vezes o botão para latte “☐” para preparar uma xícara grande de latte. A luz indicadora de uma xícara grande de latte irá acender. E começará a piscar; indicando que uma xícara grande de latte está sendo preparada.



O aparelho irá começar a preparar latte conforme selecionado. O aparelho irá parar automaticamente após o preparo e a luz irá parar de piscar e ficará acesa, indicando que o processo terminou. Seu latte delicioso estará pronto para ser saboreado!

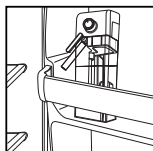
## PREPARANDO LEITE ESPUMADO

A Cafeteira Automática para Espresso, Cappuccino e Latte Oster® também possibilita o preparo de espuma de leite sozinha. Para isso, pressione o botão para espuma de leite com controle manual “☐” se desejar adicionar mais espuma a sua bebida ou para preparar espuma de leite para qualquer outra bebida, com por exemplo, chocolate quente, chai latte, etc. Quando terminar, pressione o botão para espuma de leite com controle manual “☐” novamente para parar.



## 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 ESPRESSO, 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. Pressione o botão para soltar o tanque para o leite do aparelho e retirá-lo.
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 abrasivos ou palhas de aço para não riscar a superfície do aparelho.  
**OBSERVAÇÃO:** 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 o botão para limpeza “”. O aparelho começará a liberar vapor através do tubo dispensador de espuma de leite. Deixe o ciclo de limpeza funcionar por alguns segundos até que não veja mais nenhum leite sair do tubo. Quando terminar, pressione o botão de limpeza “” novamente para parar o processo.
6. Jogue fora a água que estiver no tanque para o leite e coloque-o de volta no aparelho. Você deverá perceber quando o tanque encaixa em seu lugar.

## LIMPANDO OS FILTROS

1. Para retirar a parte de plástico preta localizada embaixo dos filtros, gire a parte de plástico no sentido anti-horário até o símbolo de cadeado aberto “”.
2. Lave a parte de plástico preta e o filtro com água morna e detergente. Enxágue e seque bem.
3. Coloque a pater de plástico preta de volta no filtro encaixando-a e girando-a no sentido horário (contrário ao do símbolo do cadeado aberto “”) até que escute um clique.

## COMO LIMPAR O CABEÇOTE DE PREPARO, OS PORTA-FILTROS E O FILTROS

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. As peças metálicas ainda poderão estar muito quentes. Não as toque com as mãos até que tenham esfriado por completo.
3. Retire o porta-filtro e jogue fora o pó de café, o sachê ou a cápsula de Nespresso usada. Lave ambos porta-filtros e os filtros bem com água morna e detergente. Enxágue e seque bem.  
**OBSERVAÇÃO:** Não lave os porta-filtros 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 nenhum 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 espresso “” e deixe que o aparelho complete um ciclo de preparo apenas com água até que pare automaticamente.

## COMO LIMPAR O TANQUE DE ÁGUA

1. Retire o tanque de água do aparelho e jogue fora a água que sobrou e vire-o de



cabeça para baixo sobre a pia. Recomenda-se esvaziar o tanque de água ao término de cada uso

2. Lave o tanque de água com água morna e detergente. Enxágue e seque bem.

**OBSERVAÇÃO:** Não lave o tanque de água na lava-louças.

## COMO LIMPAR O APARELHO

1. Limpe o aparelho com um pano macio e úmido. Não use produtos abrasivos ou palhas de aço para não riscar a superfície do aparelho.
2. Não guarde o porta-filtro no cabeçote de preparo de café. Isso pode afetar de forma negativa o anel vedador que fica entre o cabeçote e o porta-filtro quando for preparar café espresso.

**ATENÇÃO:** NÃO SUBMERGIR A BASE NA ÁGUA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.

## ELIMINANDO RESÍDUOS MINERAIS

O aparelho começará a apresentar problemas no funcionamento se começar a apresentar acúmulo de resíduos minerais. Elimine depósitos de resíduos minerais de sua cafeteira assim que começar a notar que a mesma está levando mais tempo para preparar café espresso, ou se estiver liberando vapor demais. 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)	A cada 80 ciclos de preparo
Água dura (Água da torneira)	A cada 40 ciclos de preparo

## PARA ELIMINAR OS RESÍDUOS MINERAIS DO TANQUE DE ÁGUA:

1. Encha o tanque com vinagre branco de cozinha sem diluir.
2. Deixe o aparelho com o vinagre dentro do tanque de água de um dia para o outro.
3. Retire o tanque e vire-o de cabeça para baixo na pia para jogar fora o que restou de vinagre.
4. Enxágue o tanque com água da torneira enchendo-o e jogando fora algumas vezes encima da pia.

## PARA ELIMINAR OS RESÍDUOS MINERAIS DAS PEÇAS INTERNAS:

1. Primeiramente, certifique-se de que você removeu os resíduos minerais da parte interior do 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 esteja desligado da tomada. Encha o tanque 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 na tomada.
5. Pressione o botão para ligar o aparelho "I", assim que as luzes controle dos aquecedores para o Espresso  e para o Vapor  ficarem acessas e sem piscar, pressione o duas vezes o botão para espresso . 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 o tanque para leite com água e coloque-o de volta no aparelho. Gire o botão de controle do leite espumado no sentido anti-horário colocando-o na posição de limpeza  e em seguida pressione botão para limpeza . Deixe que o aparelho dispense a água através do tubo por aproximadamente 30 segundos e em seguida pressione novamente o botão para limpeza  para encerrar o processo.

7. Repita os passos de 1 a 6 conforme seja necessário usando apenas água da torneira para enxaguar o vinagre dentro do aparelho.

## PROBLEMAS Y CAUSAS

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
O café não sai	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O tanque de água está vazio</li> <li>• O pó de café está muito fino</li> <li>• Tem muito café no filtro</li> <li>• O aparelho não está ligado ou não está conectado na tomada elétrica</li> <li>• O café foi comprimido demais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adicione água</li> <li>• Use o pó um pouco mais grosso</li> <li>• Encha o filtro com menos pó de café.</li> <li>• Ligue o aparelho na tomada</li> <li>• Encha o filtro com café, mas compacte menos</li> </ul>
O café está saindo pelas bordas do porta-filtro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O porta-filtro não foi girado até a sua posição de travado</li> <li>• Ficou pó de café na borda do filtro</li> <li>• Tem muito café no filtro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire o porta-filtro colocando-o na posição de travado</li> <li>• Limpe a borda do filtro</li> <li>• Encha o filtro com menos pó de café</li> </ul>
O leite não está espumando ou não está saindo pelo tubo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acabou o vapor</li> <li>• O leite não está frio o suficiente</li> <li>• O tubo para espumar leite está entupido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certifique-se que haja água suficiente no tanque de água</li> <li>• Esfrie o leite e a jarinha antes de fazer o cappuccino</li> <li>• Siga as instruções para limpar o tanque para o leite e o tubo para espumar</li> </ul>
O café está saindo muito rápido	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O pó de café está muito grosso.</li> <li>• Não tem café suficiente no filtro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use um café moído mais fino</li> <li>• Encha o filtro com mais café</li> </ul>
O café está muito fraco	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usando o filtro para espresso curto para preparar espresso duplo.</li> <li>• O pó de café está muito grosso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use o filtro para espresso duplo</li> <li>• Use um café moído mais fino</li> </ul>
As duas luzes do painel de controle estão piscando de forma alternada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O tanque de água está vazio</li> <li>• O botão para fazer espresso foi pressionado antes das luzes do painel pararem de piscar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque água no tanque</li> <li>• Espere até que as luzes do painel parem de piscar indicando que o aparelho está pronto para ser usado</li> </ul>



Características eléctricas de los modelos de la serie: BVSTEM6701B -XXX, BVSTEM6701CF -XXX,  
Electric characteristics of series models: BVSTEM6701R -XXX, BVSTEM6701RF -XXX,  
Características elétricas dos modelos da série: BVSTEM6701SS-XXX

Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
120 V	60 Hz	1 040 W
127 V	60 Hz	1 170 W
220 V	50/60 Hz	1 050 W
220 V	50 Hz	1 050 W
220 V	60 Hz	1 050 W

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

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

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

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

CAFETERA AUTOMÁTICA ESPRESSO LATTE  
CAPPUCCINO OSTER®  
MODELOS: BVSTEM6701B, BVSTEM6701B-013,  
BVSTEM6701CF, BVSTEM6701CF-013,  
BVSTEM6701R, BVSTEM6701R-013, BVSTEM6701RF,  
BVSTEM6701RF-013, BVSTEM6701SS,  
BVSTEM6701SS-013  
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO  
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:  
**IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.**  
AV. JUÁREZ No. 40-201,  
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,  
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,  
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800  
PAÍS DE ORIGEN: CHINA  
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA  
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V<sub>~</sub> 1 170 W



© 2016 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2016 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. One year limited warranty – please see insert for details.

© 2016 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

OSTERLATINO / OSTERBRASIL



Impreso en China  
Printed in China  
Impresso na China

P.N. 184078  
CBA -052016