

Oster®



MODELOS
MODELS

BVSTEM5501B, BVSTEM5501R

MANUAL DE INSTRUCCIONES
CAFETERA PARA ESPRESSO Y CAPPUCCINO OSTER®

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
OSTER® ESPRESSO AND CAPPUCCINO MAKER

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para disminuir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y / o lesiones personales, incluyendo las siguientes:

1. Lee todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Utilice asas o pomos.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido. Evite derramar agua sobre el conector.
4. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
5. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario sin supervisión.
6. Desconéctelo del tomacorriente cuando el aparato o el reloj con pantalla (si se incluye) no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
7. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado o después de que el artefacto funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten. No intente reemplazar o empalmar un cable dañado.
8. El uso de un accesorio no recomendado por el fabricante del electrodoméstico para su uso con este electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
9. No lo utilice al aire libre ni con fines comerciales.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
12. Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico, luego enchufe el cable en el tomacorriente de la pared (para electrodomésticos con cables desmontables). Para desconectar, gire cualquier control a la posición de apagado, luego retire el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado. El mal uso puede causar lesiones. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
14. **ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de lesiones, nunca abra ni desenganche la cámara de preparación (portafiltro) durante el ciclo de preparación. Enganche siempre correctamente el portafiltros en el mecanismo de bloqueo. Si no lo hace, puede desenganchar el soporte del filtro durante el ciclo de preparación y provocar lesiones.
15. Modelos destinados a ser utilizados con cápsulas selladas: Utilice únicamente cápsulas destinadas a este aparato. Si la cápsula no encaja, no fuerce la cápsula dentro del aparato.

16. Modelos con molinillos de café: Revise la tolva para detectar la presencia de objetos extraños antes de usarla.
17. La base calefactora y el elemento calefactor están sujetos a calor residual después de un ciclo de preparación. No toque la base calefactora o el elemento calefactor inmediatamente después de un ciclo de preparación. Deje enfriar antes de manipular.
18. No coloque el aparato en un gabinete cuando esté en uso.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato está diseñado para uso doméstico y entornos similares, como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- en casas de campo
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- en entornos de alojamiento tipo bed & breakfast

AVISOS DE PRODUCTO

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

IMPORTANTE

Siga estas instrucciones importantes mientras usa su Cafetera para Espresso y Cappuccino Oster®.

1. Para mejores resultados, prepare el espresso antes de vaporizar la leche.
2. No prepare espresso inmediatamente después de espumar la leche. Esto causará que el espresso se desborde del portafiltro. Si necesita preparar espresso después de espumar leche, siga los siguientes pasos:
 - 1) Coloque el portafiltro vacío en la cafetera
 - 2) Coloque una taza debajo del portafiltro
 - 3) Gire el interruptor para posición de colar
 - 4) Gire la perilla de control para preparar y espere 45 segundos. Luego regrese la perilla a la posición de apagado.
 - 5) Antes de preparar su siguiente espresso, espere hasta que la luz de temperatura lista se vuelva a encender.
3. RETIRE EL TAPÓN ROJO DE LA PARTE INFERIOR DEL DEPÓSITO DE AGUA.
4. No retire el portafiltro en ningún momento durante el proceso de colado.
5. Tenga cuidado al retirar el portafiltro. Es posible que las partes metálicas aún estén muy calientes. Además, puede haber agua caliente flotando en la parte superior del filtro. Sujételo solo por el asa y deseche los posos de café preparados.
6. Si el café no gotea, es posible que el filtro esté bloqueado. Apague la cafetera y deje que se enfríe. El bloqueo puede deberse a que el café está molido demasiado fino. Consulte la sección "PROBLEMAS Y CAUSAS".
7. No colar espresso cuando el interruptor esté en vapor.
8. Para un rendimiento óptimo, siga los pasos detallados en la sección

USO CORRECTO DEL CAFÉ MOLIDO PARA CAFETERAS DE ESPRESSO

No utilice Café tostado molido con azúcar (*) o granos de café tostados con azúcar, ya que estos obstruirán el filtro y dañarán el aparato. Si accidentalmente usa café tostado con azúcar, deje de usar la unidad y llévela al centro de servicio más cercano para su mantenimiento.

Recomendamos descalcificar la máquina periódicamente para mantenerla en buenas condiciones de funcionamiento. Póngase en contacto con nuestros centros de servicio para conocer este proceso.

(*) **MOLIDO CON AZÚCAR**

INTRODUCCIÓN

¡Felicidades! Ha elegido la nueva Cafetera para Espresso y Cappuccino Oster®. Este electrodoméstico único ha sido diseñado para ayudarlo a preparar deliciosas tazas de café espresso, cappuccinos y lattes de forma rápida, conveniente y en la comodidad de su hogar

ESPRESSO

Un método único de preparación de café en el cual el agua caliente penetra a presión a través de un café finamente molido. Popular en Europa, es una infusión mucho más concentrada y con más cuerpo que el café de goteo común. Debido a su concentración, el café espresso por lo general se sirve en tacitas demitasse, en porciones de 44 a 59 ml (1,5 a 2 onzas).

CAPPUCCINO

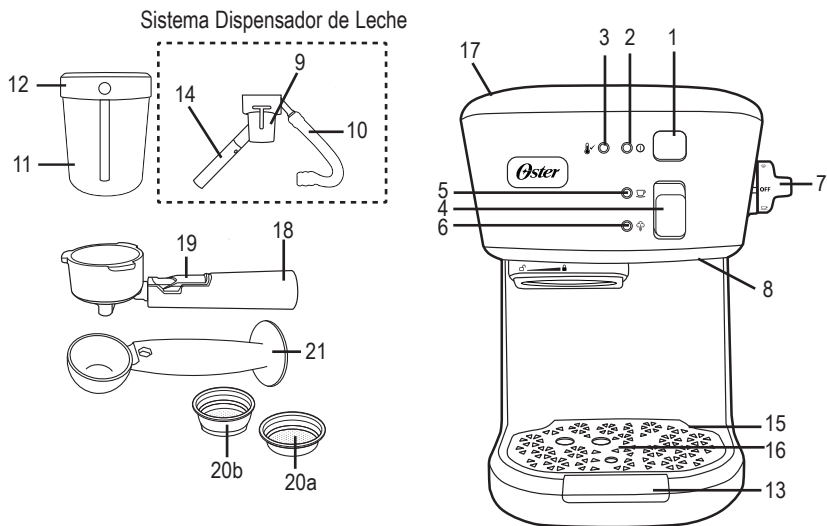
Una bebida hecha con aproximadamente 1/3 de espresso, 1/3 de leche calentada al vapor y 1/3 de leche espumada.

LATTE

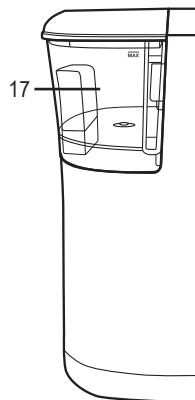
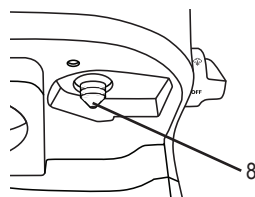
Una bebida hecha con aproximadamente 1/4 de espresso y 3/4 de leche al vapor.

IMPORTANTE: Lea atentamente TODAS las instrucciones, precauciones, notas y advertencias incluidas en este manual de instrucciones antes de comenzar a utilizar este aparato. El cuidado y el mantenimiento adecuados asegurarán una larga vida útil de la Cafetera para Espresso y Cappuccino Oster® y su funcionamiento sin problemas. Guarde estas instrucciones y consúltelas con frecuencia para obtener consejos de limpieza y cuidado.

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO




1. Botón de encendido/apagado
2. Luz indicadora de encendido (blanca)
3. Luz de temperatura lista (blanca)
4. Interruptor selector de preparación espresso/leche espumada
5. Luz indicadora de preparación espresso
6. Luz indicadora de preparación leche espumada
7. Perilla de control de preparación espresso/leche espumada
8. Salida de vapor
9. Cuerpo espumador
10. Tubo conector de espumador
11. Depósito de leche extraíble
12. Tapa del depósito de leche
13. Bandeja de goteo extraíble
14. Tubo dispensador de leche espumada ajustable
15. Tapa de la bandeja de goteo
16. Flotador de la bandeja de goteo de rebos
17. Depósito de agua extraíble
18. Porta-filtro para café molido
19. Clip de retención del portafiltro
20. Filtros de café:
 - 20a. Filtro para espresso individual
 - 20b. Filtro para espresso doble
21. Cuchara y aplanador



ANTES DE USAR EL ARTEFACTO POR PRIMERA VEZ

PASO 1: LIMPIEZA DE LA UNIDAD ANTES DEL PRIMER USO





Consulte la sección “Descripción del aparato” para familiarizarse con el producto e identificar todas las piezas.

1. Asegúrese de que la unidad esté apagada “” presionando el botón de encendido/apagado ubicado en la unidad. Asegúrese de que esté desenchufado del tomacorriente.
2. RETIRE EL TAPÓN ROJO DE LA PARTE INFERIOR DEL DEPÓSITO DE AGUA.
3. Primero retire y luego lave el depósito de agua, el depósito de leche, el portafiltro, los dos filtros y la cuchara medidora / aplanador en una mezcla de agua y detergente suave. Enjuague bien cada uno y vuelva a colocarlos en la unidad.
4. Consulte las instrucciones en la sección “COLOCACIÓN DEL PORTA-FILTRO” antes de colocar o quitar el porta-filtro y cualquier filtro de la unidad.
5. Asegúrese que el sistema espumador esté bien instalado.

PREPARACIÓN: No sumerja el aparato en agua ni intente alcanzar ninguna de sus partes internas.

PASO 2: CEBADO DE LA UNIDAD ANTES DEL PRIMER USO

Para cebar la bomba antes de la preparación inicial, ejecute el ciclo de preparación de espresso durante 30 segundos siguiendo los pasos a continuación:

1. Agregue agua al depósito de agua.
2. Presione el botón de encendido/apagado “” para encender la unidad.
3. Presione el Interruptor selector de preparación espresso/leche espumada a la posición de preparación espresso “” y espere a que la luz de preparación de temperatura lista “” se encienda de manera fija.
4. Coloque una taza debajo del cabezal de preparación de espresso y gire la perilla de control a la posición de preparación de espresso “”.
5. Después de 30 segundos, gire la perilla de control a la posición de apagado “OFF” . (Es posible que se desprenda algo de agua y/o vapor durante el proceso).

CÓMO SELECCIONAR EL CAFÉ ADECUADO

TIPO DE CAFÉ

El café debe estar recién molido y tener un tueste oscuro. Tal vez convendría que probara un tueste francés o italiano molido para espresso. El café premolido solo conservará su sabor durante 7 a 8 días, siempre que se almacene en un recipiente hermético y en un lugar fresco y oscuro. No almacenar en nevera o congelador. Se recomienda moler los granos de café enteros justo antes de usarlos. Los granos de café almacenados en un recipiente hermético conservarán el sabor hasta por 4 semanas.

TIPO DE MOLIENDA

Este es un paso vital en el proceso de preparación de espresso si está moliendo su propio café. Puede requerir práctica. El café debe tener un molido fino y el molido correcto debe parecer sal.

- Si la molienda es demasiado fina, el agua no fluirá a través del café incluso a alta presión. Estos molidos parecen polvo y se sienten como harina cuando se frotan entre los dedos.
- Si la molienda es demasiado gruesa, el agua fluye a través del café con demasiada rapidez, lo que evita una extracción de sabor pleno. Asegúrese de utilizar un molinillo de calidad para lograr una consistencia uniforme.

INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

CÓMO LLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA

1. Llene el depósito de agua con agua (consulte la figura 1). Puede usar un frasco para llenarlo o sacarlo 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.
2. Si lo ha quitado de la unidad para llenarlo de agua, asegúrese de volver a colocarlo firmemente en su lugar y vuelva a colocar la tapa en la parte superior del depósito de agua.

CÓMO LLENAR EL DEPÓSITO DE LECHE

Si planea preparar un cappuccino o café con leche, retire la tapa del depósito de leche girando y levantando el depósito (consulte la figura 2). Luego, vierta la cantidad deseada de leche fría que estima que necesitará en el depósito de leche, asegurándose de que esté por debajo del nivel "MAX" en el depósito (consulte la figura 3). Una vez que haya terminado, coloque la tapa del depósito de leche de nuevo en el depósito de leche girando y bloqueando en su lugar.

NOTA: El depósito de leche se puede colocar en la bandeja de goteo o en la encimera. Para obtener un rendimiento óptimo de la espuma, coloque el depósito de leche en la bandeja de goteo. También para obtener mejores resultados de crecimiento de espuma se recomienda utilizar leche entera.

Figura 1

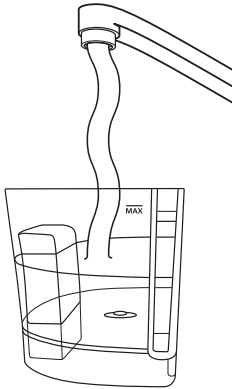


Figura 2

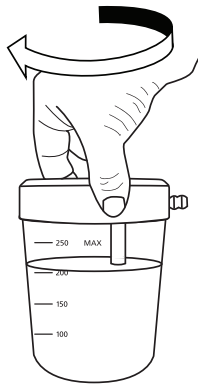
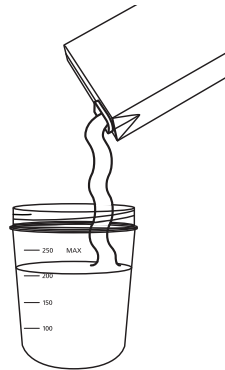


Figura 3



COLOCANDO EL FILTRO ADENTRO DEL PORTA FILTRO

1. Inserte el filtro en el portafiltro, asegurándose de alinear la muesca del filtro en la hendidura del porta-filtro (ver figura 4).
2. Gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para asegurarlo en su lugar (ver figura 5).

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

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

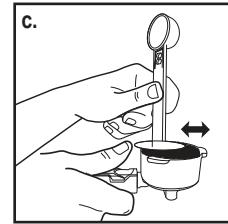
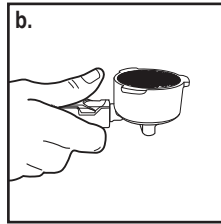
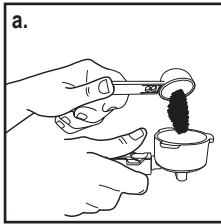
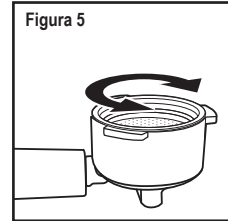
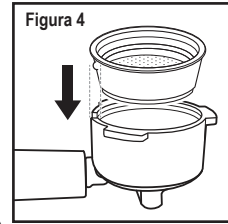
CÓMO LLENAR CON EL CAFÉ

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

PARA CAFÉ MOLIDO:

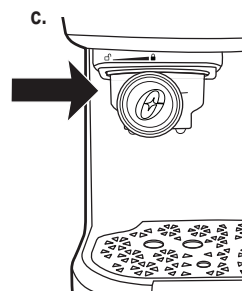
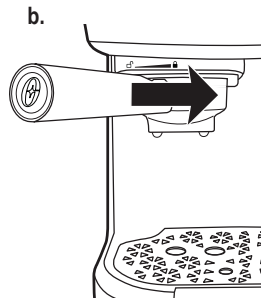
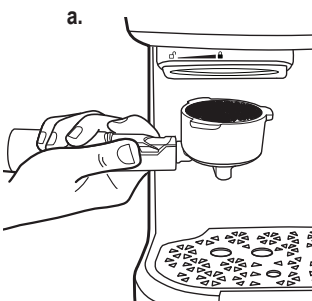
- a. Llene el filtro con café recién molido finamente para espresso (no llene excesivamente).
- b. Prese y compacte el café molido.
- c. Limpie el exceso de café del borde para lograr el ajuste adecuado bajo el cabezal de colado.

Consejo útil: cuando llene el filtro con café, asegúrese de que el café esté casi hasta la parte superior del filtro y luego apisonese **MUY FIRMEMENTE**.




CÓMO COLOCAR EL PORTAFILTRO

- a. Coloque el portafiltro debajo del cabezal de colado, fije el portafiltro moviendo primero el gancho de sujeción hacia atrás.
- b. Coloque el asa de modo que quede alineada con el ícono de candado abierto "☐"
- c. A continuación, gírelo lentamente hacia la derecha hasta que el gancho de retención quede alineado con el símbolo del candado cerrado "☒" de la unidad.



CÓMO PREPARAR ESPRESSO





PREPARACIÓN: Reúna lo siguiente antes de preparar

- Café espresso fino molido.
 - Agua del grifo (o, preferiblemente, su agua embotellada favorita).
 - Taza y cuchara.
1. Asegúrese de que la unidad esté apagada y que la perilla de control esté en la posición de apagado “”.
 2. Llene el depósito de agua con agua. Puede usar agua embotellada o un frasco para llenarlo o sacarlo de la unidad y luego llenarlo debajo del grifo. Si lo ha retirado de la unidad para llenarlo de agua, asegúrese de volver a colocarlo firmemente en su lugar. Llene el depósito con la cantidad deseada de agua asegurándose de que esté dentro de la marca “Max” en el depósito. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.
 3. Vuelva a colocar la tapa del depósito de agua en su lugar.
 4. Seleccione el filtro sencillo o doble.


PREPARACIÓN DE ESPRESSO

IMPORTANTE: Si la unidad no se ha utilizado durante varios días, se recomienda cebar la unidad durante 30 segundos. Consulte la sección “CEBADO DE LA UNIDAD ANTES DEL PRIMER USO”. Si la unidad se almacenará en un lugar frío, use el espumador sin leche durante 30 segundos, apague el selector y presione el botón APAGADO.

PRECAUCIÓN: No deje la unidad desatendida durante la preparación, ya que el proceso de preparación debe detenerse manualmente. Esto evitará desbordes, derrames y posibles peligros y daños.

1. Asegúrese de que el protector contra goteo esté colocado en la bandeja de goteo. Coloque la bandeja de goteo en la unidad
2. Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición de apagado “OFF”.
3. Coloque la taza debajo del portafiltro asegurándose de que esté directamente debajo del pico de salida ubicado debajo del portafiltro.
4. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente y presione el botón de encendido/apagado “” para encender la unidad. La luz indicadora de encendido se encenderá.
5. Gire el interruptor de preparación/vapor a la posición de preparación “”.
6. Cuando la luz de temperatura lista “” se encienda, gire la perilla de control en sentido horario hasta la posición de preparación “”. Esto iniciará el proceso de preparación y el espresso comenzará a fluir en solo unos segundos.

Consejo útil: Tiempo recomendado para colar espresso: Cuando gire la perilla, cuente los segundos necesarios y gire la perilla para posición de apagado. Espresso sencillo: 8 segundos. Espresso doble: 15 segundos.

7. Una vez que haya preparado la cantidad deseada de espresso, presione el botón de encendido/apagado a la posición “” y desenchufe la unidad. Deje que la unidad se enfríe antes de quitar las piezas y los accesorios antes de limpiarla.
8. Una vez que la unidad se haya enfriado, retire el soporte del filtro del cabezal de preparación. Gire el portafiltros boca abajo para eliminar los posos de espresso usados. Enjuague el filtro y el portafiltro con agua.
9. Si desea preparar espresso adicional, repita el proceso siguiendo los pasos de la sección “PREPARACIÓN DE ESPRESSO”.

PRECAUCIÓN: Es posible que las partes metálicas del portafiltros aún estén muy calientes. Enfríe estas partes con agua fría.

10. Para obtener instrucciones de limpieza, consulte la sección de limpieza de su Cafetera para Espresso y Cappuccino Oster®.


CÓMO HACER CAPPUCCINO

NOTAS IMPORTANTES:

1. Para lograr los mejores resultados de rendimiento, se recomienda preparar espresso primero y luego espumar la leche. **NO COLE ESPRESSO INMEDIATAMENTE DESPUÉS ESPUMAR LA LECHE AL.**

Deje que la unidad se enfríe.

NOTA IMPORTANTE: ENFRIAMIENTO DE LA UNIDAD: No prepare espresso inmediatamente después de espumar la leche. Esto hará que el espresso se desborde del portafiltro. Si necesita preparar espresso después de espumar, siga los siguientes pasos:

- 1) Coloque el portafiltro vacío en la cafetera
- 2) Coloque una taza debajo del portafiltro
- 3) Gire el interruptor para posición de colar
- 3) Gire la perilla de control para preparar y espere 45 segundos. Luego regrese la perilla a la posición de apagado.
- 4) Antes de preparar su siguiente espresso, espere hasta que la luz “” de temperatura lista se vuelva a encender.

El cappuccino es un espresso cubierto con leche al vapor y espumosa. Por debajo del tamaño de porción recomendado:

Tipo de bebida	Café espresso fino molido	Leche (Descremada o 2% se espuman más fácilmente)
Cappuccino	Use el filtro para espresso doble 60 mL / 2 oz.	100 mL / 4 oz.
Latte	Use el filtro para espresso doble 60 mL / 2 oz.	150 mL / 6 oz.

ANTES DE CALENTAR LA LECHE AL VAPOR SIGA ESTOS PASOS:

PRECAUCIÓN: Verifique que todas las conexiones del sistema espumador estén completamente instaladas antes de espumar la leche. Esto evitará desbordes de vapor, derrames y posibles peligros y daños.

COLOCANDO EL ESPUMADOR:

1. El cuerpo espumador debe instalarse en la salida de vapor presionando el conector hacia arriba hasta que sienta un clic entre la salida de vapor y el espumador (Ver Figura 1)
2. Compruebe que el tubo conector de espumador esté correctamente instalado en el cuerpo espumador (consulte la Figura 2)
3. Compruebe que el depósito de leche extraíble esté conectado al tubo conector de espumador (consulte la Figura 3)
4. La tapa del depósito de leche extraíble se debe cerrar y volver a colocar en su lugar (consulte la figura 4).
5. El tubo dispensador de leche espumada ajustable debe colocarse debajo de la taza deseada para evitar que se derrame la leche (Ver Figura 5)

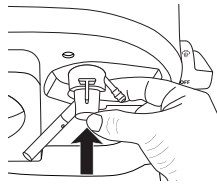


Figura 1

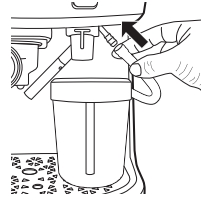


Figura 2

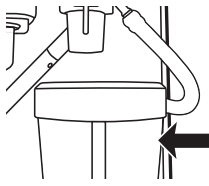


Figura 3

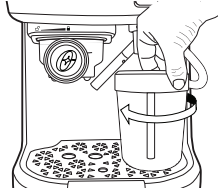


Figura 4

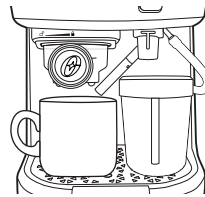


Figura 5

PREPARACIÓN:

Reúna lo siguiente antes de preparar la bebida.

- Café espresso fino molido.
- Agua del grifo (o, preferiblemente, su agua embotellada favorita).
- Leche preferida (se recomienda la leche entera para obtener mejores resultados de espuma).
- Cucharadita y taza.

1. El primer paso para hacer un cappuccino es hacer espresso. Por lo tanto, llene el depósito de agua con agua fría. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.
2. Siga los pasos de la sección "PREPARACIÓN DE ESPRESSO".
3. Llene el depósito de leche con leche, utilizando como guía las marcas "Max" para lograr el mejor rendimiento.
4. Asegúrese de que la taza esté debajo del tubo dispensador de leche espumada ajustable. Si no realiza este paso podría derramar la leche en el mostrador.
5. Gire el interruptor de preparación espresso/leche espumada y asegúrese de que esté en la posición de vapor "☁". Cuando la luz de temperatura lista "☑" esté fija, gire la perilla de control en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición de vapor "☁". Esto iniciará el proceso de espumado y la leche espumada comenzará a fluir fuera del tubo dispensador de leche espumada ajustable en solo segundos.
6. Ahora está listo para hacer cappuccino. Vierta el espresso en una taza, que tenga una capacidad de al menos 150 ml (5 onzas). Luego agregue la leche al vapor al espresso.
7. Cuando haya hecho la cantidad deseada de cappuccinos, desenchufe el cable de alimentación y deje que la máquina se enfríe.

RECETAS

Tipo de bebida	Volumen de café (ml)	Volumen de leche (ml)	recomendado (seg)
espresso sencillo	30	NA	8
espresso doble	60	NA	15
Americano	60	NA	8-12
Cappuccino	60	100-130	espresso: 15 leche: 30-40
Latte	60	150-180	espresso: 15 leche: 90-115

LIMPIEZA DE SU CAFETERA

CONSEJO IMPORTANTE DE LIMPIEZA: Cuando haya terminado de espumar la leche, siga las instrucciones a continuación para eliminar cualquier resto de leche del cuerpo espumador. Es importante limpiar adecuadamente el cuerpo espumador después de cada uso para garantizar el mejor rendimiento.

LIMPIEZA DEL SISTEMA ESPUMADOR:

- Llene el depósito de leche SOLAMENTE con AGUA, usando las marcas “Max” como guía o también puede sumergir el tubo conector de espumador en una taza llena de agua limpia.
- Presione el interruptor preparación/vapor y asegúrese de que esté en la posición vapor “☁️”. Cuando la luz de temperatura lista “🔥” esté fija, gire la perilla de control en sentido antihorario a la posición de vapor “☁️”. Esto iniciará el proceso de limpieza del cuerpo espumador y el agua vaporizada comenzará a fluir fuera del tubo dispensador de leche espumada ajustable en solo unos segundos. Se recomienda ejecutar durante 15-20 segundos y detener el proceso.
- Gire la perilla de control a la posición de apagado OFF, desenchufe del tomacorriente y deje que la unidad se enfríe.
- Es posible que el espumador aún esté caliente. No lo toque con las manos hasta que se haya enfriado. Se recomienda una limpieza profunda una vez por semana.

LIMPIEZA DE LA UNIDAD:

- El portafiltro, el depósito de agua, los filtros de café, la bandeja de goteo y la tapa de goteo se pueden lavar con jabón. Estas piezas no son aptas para lavavajillas. PRECAUCIÓN: No sumerja el aparato en agua.
- Limpie la carcasa con un paño húmedo suave. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que rayarán el acabado.
- No guarde ni deje el portafiltro en el cabezal de preparación. Esto puede afectar negativamente al sello entre el cabezal de preparación y el portafiltro mientras se prepara el espresso.

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA:

- Deseche el agua restante quitando el depósito y dándole la vuelta sobre el fregadero. Se recomienda vaciar el depósito de agua entre usos y usar agua fresca para cada preparación. No sumerja el aparato en agua.

LIMPIEZA DE LOS FILTROS

- Después de usar, lavar con agua para eliminar todo el exceso de café de los filtros de café. Deje secar antes de almacenar.

DESCALCIFICAR LA UNIDAD

La acumulación de depósitos minerales en la unidad afectará el funcionamiento del aparato. Su electrodoméstico debe descalcificarse cuando comience a notar un aumento en el tiempo requerido para preparar espresso o cuando haya un exceso de vapor. Además, puede notar una acumulación de depósitos 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 LIMPEZA SUGERIDOS

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

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 viértalo en el fregadero; repita dos veces esta operación.

PARA ELIMINAR LOS RESIDUOS MINERALES DE LAS PIEZAS INTERNAS:

1. Asegúrese de eliminar primero los residuos minerales del depósito de agua, siguiendo los pasos descritos anteriormente en la sección correspondiente.
2. Asegúrese de que el botón de encendido/apagado esté en la posición "ⓘ" y que el cable de alimentación esté desenchufado del tomacorriente. Llene el depósito con vinagre blanco por encima de la marca de nivel mínimo del depósito.
3. Introduzca el portafiltro (con el filtro pero sin café) y coloque la jarra o una taza común sobre la bandeja de goteo, debajo del portafiltro
4. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
5. Presione el botón de encendido/apagado "ⓘ" para encender la unidad. Coloque el interruptor selector de preparación de espresso/leche espumada para preparación de espresso "☕". Coloque una taza (con una capacidad de al menos 325mL/11 oz) debajo del portafiltro. Una vez que la luz de temperature lista "☕" esté encendida, gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj para preparar espresso "☕" durante 30 segundos. Gire el control a la posición OFF.
6. Coloque una taza (con una capacidad de al menos 325ml/11oz) debajo del tubo dispensador de leche espumada. Llene el depósito de leche con agua hasta MAX. Coloque el interruptor selector de preparación de espresso/leche espumada en leche espumada "☕". Una vez que la luz de temperatura lista "☕" esté encendida, gire la perilla de control en sentido antihorario hasta el "☕" de vapor. Deje que el agua se dispense durante 30 segundos y luego gire la perilla de control a la posición de APAGADO para detener el proceso.
7. Repita los pasos 1 al 6 según sea necesario, utilizando únicamente agua del grifo para enjuagar los restos de vinagre que puedan quedar en la máquina.

IMPORTANTE: Este electrodoméstico no tiene piezas que pueda reparar el usuario. Cualquier servicio más allá de lo descrito en la sección de limpieza debe ser realizado únicamente por un representante de servicio autorizado. Consulte la tarjeta de garantía para comunicarse con un centro de servicio autorizado de Oster®.

PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
No sale café.	<ul style="list-style-type: none"> No se ha usado o cebado la unidad en mucho tiempo. No hay agua en el depósito. Se ha molido finamente el café. Hay demasiado café en el filtro No se encendió o no se enchufó el electrodoméstico. Se ha prensado o compactado demasiado el café. 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese que se haya cebado. Muela el café a un grosor medio. Llene el filtro con menos café. Enchufe la unidad en un tomacorriente y enciéndala. Vuelva a llenar la canastilla del filtro con café. NO LO COMPACTE excesivamente.
El café se sale por los bordes del portafiltro	<ul style="list-style-type: none"> No se ha girado bien el portafiltro para que quede debidamente ajustado. Hay café molido en el borde de la canastilla del filtro. Hay demasiado café en el filtro. Hay restos de café en el cabezal de colado. Intentó colar café después de seleccionar opción de espumar. 	<ul style="list-style-type: none"> Gire el portafiltro para que quede debidamente ajustado. Limpie el borde. Llene el filtro con menos café. Limpie el cabezal de colado. Siga los pasos para Enfriar la Unidad.
La leche no sale espumosa	<ul style="list-style-type: none"> Se agotó el vapor. La leche no está lo suficientemente fría. Está usando leche descremada o 2%. El tubo para espumar está obstruido. El tubo de conexión de silicona se está doblando. 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que haya suficiente agua en el depósito y siga los pasos de Cebado de la Unidad. Enfríe la leche antes de preparar el capuchino. Use leche entera para mejores resultados. Consulte la sección de "COLOCANDO EL ESPUMADOR: para instalar bien antes de calentar leche. PRECAUCION: Verifique que todas las conexiones del espumador estén completamente instaladas antes de espumar la leche. Esto evitará desbordes de vapor, derrames y posibles daños. Asegúrese que el tubo de conexión de silicona no esté doblado.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
No se genera espuma	<ul style="list-style-type: none"> • El sistema dispensador de leche necesita limpieza. • El sistema dispensador de leche no está instalado correctamente. • Hace falta agua en el tanque. 	<ul style="list-style-type: none"> • Agregue agua al tanque de agua. • Asegurese que el sistema dispensador de leche este correctamente instalado. • Limpie el sistema dispensador de leche hasta que se desbloquee y espere 20 segundos adicionales.
No se genera vapor.	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de agua está vacío. • El aparato no está encendido. • El tubo espumador está bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llene el depósito con la cantidad correcta de agua y siga los pasos de Cebado de la Unidad. • Encienda la unidad y siga las instrucciones de funcionamiento. • Verifique que el cuerpo espumador está completamente instalado presionando hacia arriba hasta escuchar un click. • Apague la unidad, deje que se enfríe, desenchufe la unidad y limpie el cuerpo espumador.
El café sale demasiado rápido.	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha molido el café demasiado grueso. • No hay suficiente café en el filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice un tipo de molienda más fino • Use más café. • Para obtener consejos adicionales sobre como preparar la leche y el espresso, consulte las secciones del manual: CÓMO PREPARAR ESPRESSO y RECETAS.
El café está demasiado aguado.	<ul style="list-style-type: none"> • Está usando el filtro pequeño para el espresso doble (Doppio). • Se ha molido el café demasiado grueso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use el filtro grande para el espresso doble (Doppio). • Utilice un tipo de molienda más fino.
Sale agua con vapor por el tubo dispensador de espuma antes que la leche espumada.	<ul style="list-style-type: none"> • Se genera vapor en la unidad antes de espumar la leche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mientras se extrae la leche del depósito de leche para ser espumada, es normal ver vapor y unas gotas de agua salir por el tubo dispensador por unos segundos.

NOTA

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid. Avoid spilling water on the connector.
4. This appliance is not intended for use by children or by persons 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. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
6. Unplug from outlet when either the appliance or display clock (if provided) is not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an Authorized Service Center for examination, repair or adjustment. Do not attempt to replace or splice a damaged cord.
8. The use of an accessory not recommended by the appliance manufacturer for use with this appliance may result in fire, electric shock or injury to persons.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet (for appliances with detachable cords). To disconnect, turn any control to the off position, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
14. **WARNING:** To avoid the risk of injury, never open or disengage the brew chamber (portafilter) during the brew cycle. Always properly engage the filter holder to the locking mechanism. Failure to do so may disengage the filter holder during the brew cycle and cause injuries.
15. Models intended to be used with sealed capsules: Only use capsules intended for this appliance. If the capsule does not fit, do not force the capsule into the appliance.
16. Models with coffee grinders: Check hopper for presence of foreign objects before using.

17. The heating base and heating element is subject to residual heat following a brewing cycle. Do not touch heating base or heating element immediately after a brewing cycle. Allow to cool before handling.
18. Do not place the appliance in a cabinet when in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended for household use and similar environments, such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- in farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- in bed and breakfast type environments.

PRODUCT NOTICES

1. Place the appliance on a hard, flat, level surface to avoid interruption of airflow underneath the espresso maker.
2. Do not operate the appliance with an empty water reservoir.
3. Keep the area above the appliance clear during use, as hot steam will escape the appliance.

IMPORTANT

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

1. For better results, brew espresso before steaming the milk.
2. Do not brew espresso immediately after steaming milk. This will cause the espresso to overflow from the porta-filter. If you need to brew espresso after frothing follow the next steps: 1) Place the empty portafilter into the machine 2) Place a cup under the portafilter 3) Turn the switch to brew 4) Turn the control knob to brew and wait for 45 seconds then stop the process 5) Before preparing your next espresso wait until temperature ready light turns back on.
3. REMOVE RED PLUG FROM THE BOTTOM OF THE WATER RESERVOIR.
4. Do not remove the porta-filter at any time during the brewing process.
5. 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 the brewed coffee grounds.
6. If coffee does not drip, the filter might be blocked. Turn off the appliance and allow it to cool down. The blockage may be caused by the coffee being too finely ground. See "PROBLEMS AND CAUSES" section.
7. Do not brew espresso when switch is on steam.
8. For optimal performance please follow the detailed steps in the "CLEANING INSTRUCTIONS" section.

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**

INTRODUCTION

Congratulations! You have selected the new Oster® Espresso and Cappuccino Maker. This unique appliance has been designed to help you prepare delicious espressos, cappuccinos and lattes quickly, conveniently, at the comfort of your house.

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 30 ml to 60 ml (1 oz. to 2 oz.) portions, in demitasse cups.

CAPPUCCINO

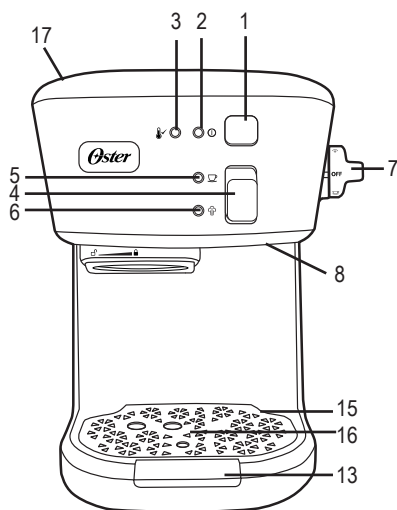
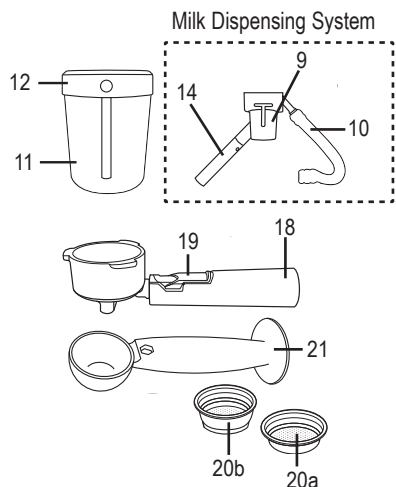
A drink made with about 1/3 espresso, 1/3 steamed milk, and 1/3 frothed milk.

LATTE

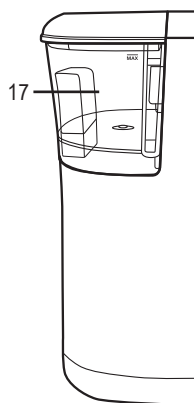
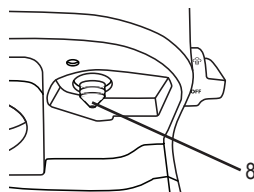
A drink made with about 1/4 espresso and 3/4 steamed milk.

IMPORTANT: Please read ALL of the instructions, precautions, notes and warnings included in this instruction manual carefully before you begin to use this appliance. Proper care and maintenance will ensure the long life of the Oster® Espresso and Cappuccino Maker and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. On/Off Button
2. Power Indicator Light (white)
3. Temperature Ready light (white)
4. Brew/Steam Selector Switch
5. Brew Indicator Light (White)
6. Steam Indicator Light (White)
7. Brew/Steam Control knob
8. Steam Outlet
9. Frother body
10. Frother connector tube
11. Removable Milk Reservoir
12. Milk Reservoir Lid
13. Removable drip tray
14. Adjustable frothed milk dispensing tube
15. Drip tray cover
16. Overflow drip tray floater
17. Removable Water Reservoir
18. Porta-filter for ground coffee
19. Porta-filter retention clip
20. Coffee Filters:
 - 20a. Single shot espresso filter
 - 20b. Double shot espresso filter
21. Scoop/Tamp



BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

STEP 1: CLEANING 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 “ⓘ” by pressing the on/off “ⓘ” button located on the unit. Make sure it is unplugged from the electrical outlet.
2. REMOVE RED PLUG FROM THE BOTTOM OF THE WATER RESERVOIR.
3. First remove and then wash the water reservoir, the milk reservoir, the porta-filter, the two filters and measuring scoop/tamper in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit.
4. Refer to the instructions on “PLACING THE PORTA-FILTER” section before placing or removing the porta-filter and any filter from the unit.
5. Ensure frother system is properly installed.

CAUTION: Do not immerse the appliance in water or attempt to reach any of its internal parts.

STEP 2: PRIMING THE UNIT PRIOR TO FIRST USE

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

1. Add water to the water reservoir.
2. Press the On/Off button “ⓘ” to turn the unit ON.
3. Press the Brew/Steam Switch to the brew “☺” position and wait for Temperature Ready Light “☑” to turn on.
4. Place a cup underneath the brew head and turn the control knob to the brew “☺” position.
5. After 30 seconds turn the control knob to the off “OFF” position. (Some water and/or steam may release during process).

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

1. 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.
2. If you have removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place and return lid on the top of the water reservoir.

FILLING THE MILK RESERVOIR

If you plan to prepare a cappuccino or latte, remove the milk reservoir lid by twisting and lifting reservoir (see figure 2). Then pour the desired quantity of cold milk you estimate you will need into milk reservoir, making sure it is below the "MAX" level on the reservoir (see figure 3). Once finished, place the milk reservoir lid back onto the milk reservoir by twist and lock in place.

HELPFUL TIPS: The milk reservoir can be placed on drip tray or counter top. For optimal frothing performance, place milk reservoir on drip tray. Also for better frothing results its recommended to use whole milk.

Figure 1

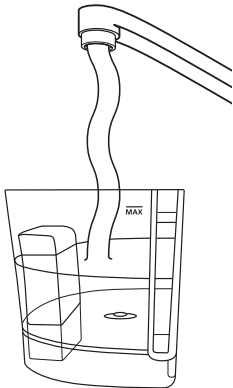


Figure 2

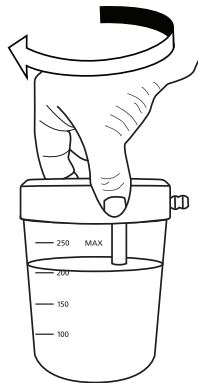
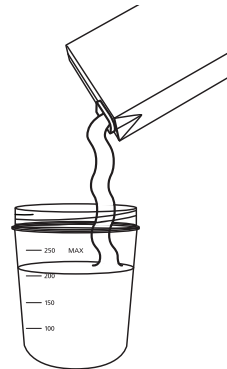


Figure 3



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 4).
2. Turn the filter to the left or right to lock it in place (see figure 5).

NOTE: To remove the filter for cleaning, turn the filter to the left or right to align the filter dimple to the porta-filter notch, proceed to remove.

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

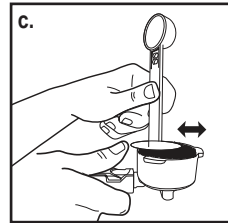
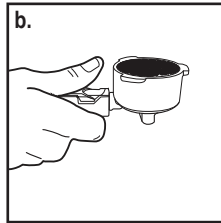
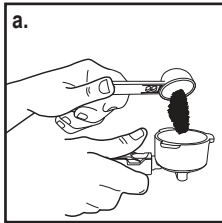
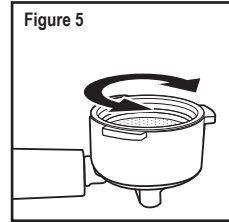
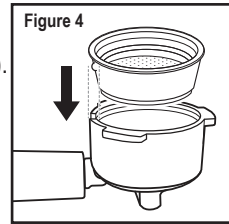
FILLING WITH COFFEE

Place selected filter on porta-filter as follows:

FOR GROUND COFFEE:

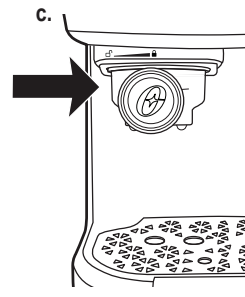
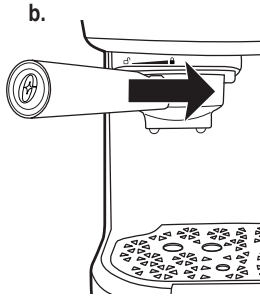
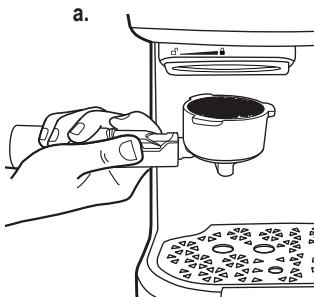
- a. Fill the filter with fresh, fine ground espresso coffee (do not overfill).
- b. Tamp and compress firmly and evenly ground coffee.
- c. Clean any excess coffee from the rim to ensure proper fit under brew head.

Helpful tip: When filling the filter with coffee, make sure that coffee is almost to the top of the filter, and then tamp VERY FIRMLY.



PLACING THE PORTA-FILTER

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



HOW TO BREW ESPRESSO





PREPARATION: Gather the following prior to brewing

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

BREWING ESPRESSO

IMPORTANT: If the unit has not been used for several days, it is recommended to prime the unit for 30 seconds. Refer to the “PRIMING THE UNIT PRIOR TO FIRST USE” section. If unit will be stored in a cold place, run frothing without milk for 30 seconds, turn dial OFF and press button OFF.

CAUTION: Do not leave unit unattended while brewing since the brewing process requires to be manually stopped. This will avoid overflow, spillage and potential damages.

1. Make sure the drip guard is in place on the drip tray. Place the drip tray in the unit.
2. Make sure the control knob is in the off “OFF” position.
3. Place the cup under the porta-filter ensuring it is directly under the outlet spout located under the porta-filter.
4. Plug the power cord into an electrical outlet and press the On/Off “” button to turn the unit on. The power indicator light will turn ON.
5. Turn the Brew/Steam Switch to brew “” position.
6. When the temperature ready light “” is solid rotate the control knob Clockwise to the brew “” position. This will initiate the brewing process and espresso will begin to flow in just seconds.

Helpful tip: Espresso recommended timing: When you turn on the knob count the necessary seconds and turn the knob off. Single shot: 8 seconds . Double shot: 15 seconds

7. Once you have prepared the desired amount of espresso, turn the knob manually to the “OFF” position and unplug the unit. Allow the unit to cool down before removing parts and accessories prior to cleaning.
8. After the unit has cooled down, remove the porta-filter from the brew head. Turn the porta-filter upside down to remove the used espresso grounds. Rinse the filter and filter holder with water.
9. If you wish to brew additional espresso, repeat the process by following the steps in the “BREWING ESPRESSO” section.

CAUTION: The metal parts of the porta-filter might still be very hot. Cool these parts by running under cold water.

10. For cleaning instructions, refer to cleaning your Oster® Espresso and Cappuccino maker section.

HOW TO MAKE CAPPUCCINO

IMPORTANT NOTES:

1. To achieve best performance results it is recommended to brew espresso first and then froth the milk. **DO NOT BREW ESPRESSO IMMEDIATELY AFTER STEAMING MILK.**

Please cool down the unit.

IMPORTANT NOTE: COOLING DOWN THE UNIT: Do not brew espresso immediately after steaming milk. This will cause the espresso to overflow from the porta-filter. If you need to brew espresso after frothing follow the next steps:

- 1) Place the empty portafilter into the machine
- 2) Place a cup under the portafilter
- 3) Turn the switch to brew
- 3) Turn the control knob to brew and wait for 45 seconds then stop the process
- 4) Before preparing your next espresso wait until temperature ready light “☑” turns back on.

Cappuccino is espresso topped with steamed and frothed milk. Below recommended serving size:

Drink type	Fine Espresso Ground Coffee	Milk (Skim or 2% forths more easily)
Cappuccino	Use filter for double espresso 60 mL / 2 oz.	100 mL / 4 oz.
Latte	Use filter for double espresso 60 mL / 2 oz.	150 mL / 6 oz.

BEFORE STEAMING THE MILK FOLLOW THESE STEPS:

CAUTION: Check that all connections of the frother system are completely installed before frothing the milk. This will avoid overflow of steam, spillage and potential damages.

PLACING THE FROTHER BODY:

1. Frother body must be properly installed in the steam outlet by pushing up the connector until you feel a click between steam outlet and frother body (See Figure 1).
2. Check that frother connector tube is properly installed into the frother body (See Figure 2).
3. Check that removable milk reservoir is connected to the frother connector tube (See Figure 3).
4. Removable Milk Reservoir Lid must be closed and back in its place (See Figure 4).
5. Adjustable frothed milk dispensing tube must be placed when using small cup to avoid milk spill (See Figure 5).

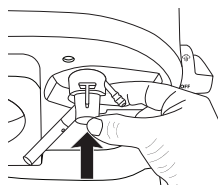


Figure 1

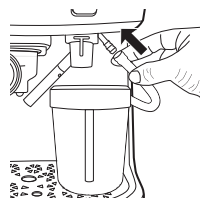


Figure 2

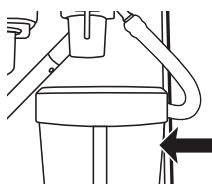


Figure 3

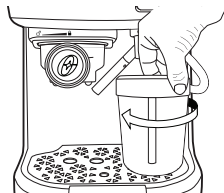


Figure 4

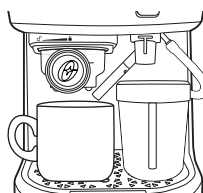


Figure 5

PREPARATION:

Gather the following prior to brewing

- Fine espresso ground coffee
 - Tap water (or, preferably your favorite bottled water)
 - Preferred Milk (Whole milk is recommended for best frothing results)
 - Teaspoon and cup
1. The first step in making cappuccino is to make espresso. Therefore, fill the water reservoir with cold water. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.
 2. Follow the steps in the “BREWING ESPRESSO” section.
 3. Fill the milk reservoir with Milk, using as guide the “MAX” marks to achieve best performance.
 4. Make sure cup is below the adjustable frothed milk dispensing tube, missing this step might lead to spill the milk in the counter.
 6. Turn the Brew/Steam Switch and make sure it is on the Steam “☁” position. When the temperature ready light “☑” turns on, rotate the control knob counterclockwise to the Steam “☁” position. This will initiate the frothing process and frothed milk will begin to flow out of the adjustable frothed milk dispersive tube in just seconds.
 7. You are now ready to make cappuccino. Pour the espresso into a cup, which has the capacity of at least 150 mL (5 ounces). Then add the steamed milk to the espresso.
 8. When you have made the desired amount of cappuccinos, unplug the power cord and allow the machine to cool.

Type of drink	Coffee volume (ml)	Milk volume (ml)	Recommended time (seconds)
Single espresso	30	NA	8
Double espresso	60	NA	15
Americano	60	NA	8-12
Cappuccino	60	100-130	espresso: 15 milk: 30-40
Latte	60	150-180	espresso: 15 milk: 90-115

RECIPES

CLEANING YOUR ESPRESSO & CAPPUCINO MAKER

IMPORTANT CLEANING TIP: When you are finished steaming milk follow the instructions below to flush out any residual milk from the frother body. It is important to properly clean your frother body after each use to ensure the best performance.

CLEANING THE FROTHER BODY:

- Fill the milk reservoir with WATER ONLY, using the “Max” marks as guidance or you can also submerge the frother connector tube into a cup full of clean water.
- Press the Brew/Steam Switch and make sure it is on the Steam “☕” position. When the temperature ready light “🔥” is on, rotate the control knob counterclockwise to the Steam “☕” position. This will initiate the cleaning process of the frother body and steamed water will begin to flow out of the adjustable frothed milk dispersive tube in just seconds. It’s recommended to run for 15-20 seconds and stop process.
- Turn the control knob to the Off position, unplug from power outlet and let the unit cool down.
- The Frother body may still be hot. Do not touch it with your hands until it has cooled. Deep cleaning recommended once a week.

CLEANING THE UNIT:

- The porta-filter, water reservoir, coffee filters, drip tray and drip cover can be washed with soap. These parts are not dishwasher safe. CAUTION: Do not immerse appliance in water.
- Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.
- Do not store or leave the porta-filter in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the porta-filter while brewing espresso.

CLEANING THE WATER RESERVOIR:

- Discard the remaining water by removing the reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses and use fresh water for each brew. Do not immerse appliance in water.

CLEANING THE FILTERS

- After use wash with water to remove all coffee excess from the coffee filters. Let dry before storage.

DESCALING THE UNIT

Build-up of mineral deposits in the unit will affect the operation of the appliance. Your appliance must be descale 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 reservoir 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 turn the unit off by pressing On/Off “” button; the power cord must be disconnected from the electrical outlet. Fill the water reservoir with white vinegar above a minimum level of the reservoir.
3. Insert the porta-filter (with filter and no coffee) and place jar/carafe or regular cup on top of the drip tray and under the porta-filter
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Press the On/Off button “” to turn unit On. Brew/Steam Selector Switch to Brew “”. Place a cup (with at least 325mL/11oz capacity) under the porta-filter. Once temperature ready light “” is on, turn control knob clockwise to Brew “” for 30 seconds. Turn control knob to OFF position.
6. Place a cup (with at least 325mL/11oz capacity) under the frothed milk dispensing tube. Fill milk reservoir with water to MAX. Brew/Steam Switch to Steam “”. Once temperature ready light “thermometer checkmark symbol” is on, turn control knob counterclockwise to Steam “”. Let water dispense for approximately 30 seconds then turn control knob to OFF position to stop the process.
7. Repeat Steps 1 – 6 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces

IMPORTANT: This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See warranty card for contacting an authorized Oster® service center.”

PROBLEMS, CAUSES AND SOLUTIONS

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out.	<ul style="list-style-type: none"> • Haven't used unit in a long time, or haven't primed it. • No water in reservoir. • Coffee grind is too fine. • Too much coffee in the filter. • Appliance is not turned on or plugged in. • Coffee has been tamped / compressed too much. 	<ul style="list-style-type: none"> • Run priming. • Add water to water reservoir. • Grind coffee to medium ground. • Fill filter with less coffee. • Plug unit into electrical outlet. • Turn it on. • Refill filter with coffee, but tamp SOFTLY.
Coffee comes out around the edge of the filter holder.	<ul style="list-style-type: none"> • Filter holder not rotated to full lock position. • Coffee grounds around the filter rim. • Too much coffee in the filter. • Residual coffee on group head. • Brew after selected frothing temperature or frothing 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate filter holder to full lock position. • Wipe off rim. • Fill with less coffee. • Follow instructions to Cool Down the Unit. • Ensure frother body is properly installed by pressing up until you hear click.
Milk is not foamy	<ul style="list-style-type: none"> • Ran out of steam. • Milk is not cold enough. • Using 2% or skim milk. • Frother body, steam tube or milk are are not properly installed. • Silicon connecting tube is being folded. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure there is enough water in the reservoir and follow steps to prime the unit. • Chill milk prior to making cappuccino. • For best results, use whole milk. • Refer to "PLACING THE FROTHER BODY" section to do proper instalation before steaming milk. CAUTION: Check that all connections of the frother body are completely installed before frothing the milk. This will avoid overflow of steam, spillage and potential damages. • Ensure no folded connecting tube.

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
No froth is generated.	<ul style="list-style-type: none"> • Frother body needs cleaning. • Frother body is not installed correctly. • Ran out of steam. 	<ul style="list-style-type: none"> • Add water to water reservoir. • Ensure frother body is properly installed. • Clean the frother body. • Clean until blockage is clear plus an additional 20 seconds.
No steam is generated.	<ul style="list-style-type: none"> • Water reservoir is empty. • Appliance is not turned on. • Frothing tube is blocked. • Brew/Steam Selector Switch not on “☕” mode. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fill reservoir with correct amount of water and follow steps to prime the unit. • Turn on unit and follow the operating instructions. • Ensure frother body is properly installed by pressing up until you hear click. • Turn off unit, allow unit to cool, unplug unit and clean out frother body. • Ensure Brew/Steam Selector Switch is on “☕” mode.
Coffee comes out too quickly.	<ul style="list-style-type: none"> • Ground coffee is too coarse. • Not enough coffee in filter. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use a finer grind. • Use more coffee. • For additional guidance on espresso and milk timing tips consult the manual sections: HOW TO BREW ESPRESSO & RECIPES.
Coffee is too weak.	<ul style="list-style-type: none"> • Using small filter for two demitasses. • Too much water is used. • Ground coffee is too coarse. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use large filter for two demitasses. • Manually stop the brew earlier by turning the control knob clockwise to the off position. • Use a finer grind.
Steamed water is coming out the frothing dispensing tube before the frothed milk.	<ul style="list-style-type: none"> • Steam is being generated in the unit before frothing the milk. 	<ul style="list-style-type: none"> • While milk is being pulled from milk reservoir into frothing body, it is normal to have steam and some drops of water come out from the adjustable frothed milk dispensing tube for a few seconds.

NOTE



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models:			
Modelo/Model	Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
BVSTEM5501x-013	127 V	60 Hz	1170 W
BVSTEM5501x-052	220 V	50 Hz	1050 W
BVSTEM5501x-053	220 V	60 Hz	1070 W
BVSTEM5501x-054	220 V	50 Hz	1050 W

XXX en donde X es cualquier número 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.

La siguiente información es para México solamente.
The following information is intended for Mexico only.

CAFETERA PARA ESPRESSO Y CAPPUCINO OSTER®
MODELOS: BVSTEM5501B, BVSTEM5501R
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MEXICO S.A. DE C.V.
AV. JUAREZ NO. 40-201, COLONIA EX HACIENDA SANTA MONICA,
TLALNEPANTLA DE BAZ 54050, ESTADO DE MEXICO, MEXICO
TEL: 555366-0800 / 800 506 1700

© 2022 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2022 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. One year limited warranty – please see insert for details.

www.oster.com

OSTERLATINO



Impreso en China
Printed in China
P.N. NWL0001323488 Rev A
GCDS-OST-SL