

# Oster®



MODELO/  
MODEL

**BVSTECMP65 &  
BVSTECMP65R**

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**CAFETERA PARA ESPRESSO Y CAPPUCCINO**  
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

---

INSTRUCTION MANUAL  
**ESPRESSO AND CAPPUCCINO MAKER**  
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

---

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

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

**ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.**

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE ELÉCTRICO

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

**¡ADVERTENCIA!** Para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales, evite el uso indebido de la cafetera y siga las instrucciones de este manual de uso.

### INTRODUCCIÓN

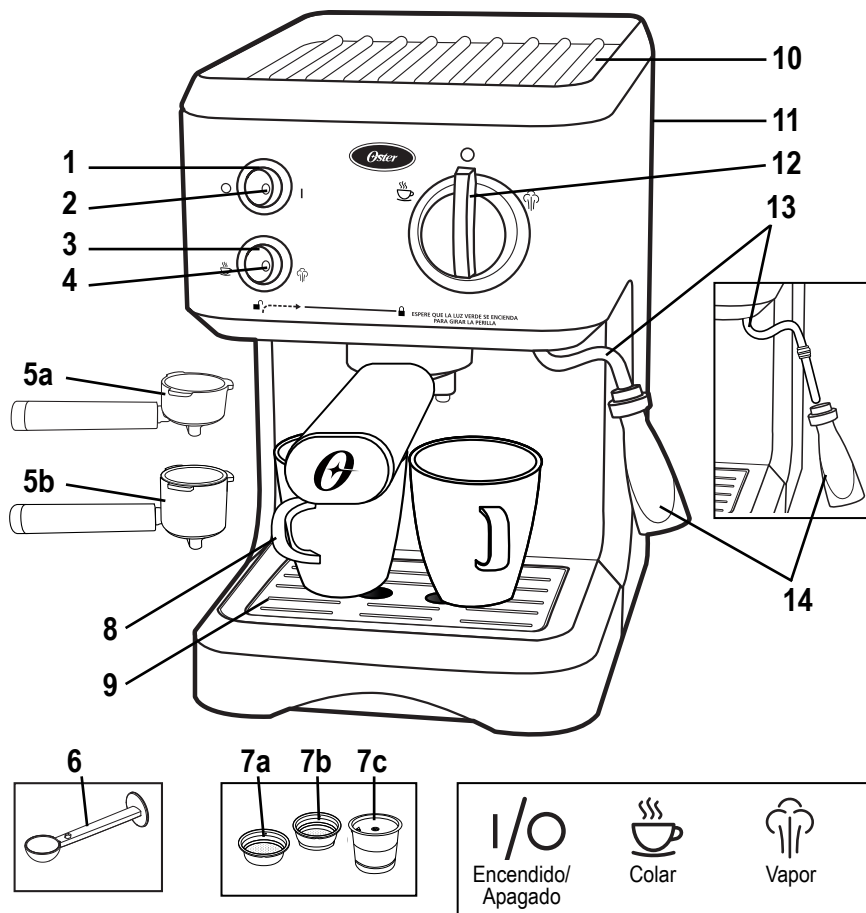
¡Felicitaciones! Usted ha seleccionado una cafetera para espresso y cappuccino Oster®. Este artefacto especial ha sido diseñado para ofrecerle un delicioso café espresso, cappuccino y mucho más en forma rápida y conveniente.

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

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

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

# DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



## Guía de Íconos

- |  |   |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Interruptor de encendido/ apagado "I/O"</li> <li>2. Luz indicadora de encendido (roja)</li> <li>3. Interruptor para colar/espumar</li> <li>4. Luz indicadora para colar/Espumar (verde)</li> <li>5. Porta-filtro:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Para filtros de café molido</li> <li>b. Para cápsula OriginalLine de Nespresso® *</li> </ol> </li> <li>6. Cuchara de Medir/Compactador</li> <li>7. Filtros para:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Espresso sencillo</li> <li>b. Espresso doble</li> <li>c. Adaptador para cápsula OriginalLine de Nespresso® *</li> </ol> </li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. 2 tazas de espresso incluidas</li> <li>9. Bandeja de goteo y protector de goteo removibles</li> <li>10. Tapa del depósito de agua</li> <li>11. Depósito de agua grande removible/transparente</li> <li>12. Perilla de control</li> <li>13. Tubo espumador</li> <li>14. Tapa del tubo espumador</li> </ol> |
|--|---|

# CONOCIENDO SU ARTEFACTO

## PRECAUCIÓN

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

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

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

## INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL CAFÉ ESPRESSO Y EL CAPPUCCINO

### EL CAFÉ

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

### EL MOLIDO

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

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



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

## ANTES DE PREPARAR SU PRIMERA TAZA DE CAFÉ ESPRESSO

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

## IMPORTANTE

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

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

## CÓMO PREPARAR CAFÉ ESPRESSO

Reúna lo siguiente antes de preparar su café espresso:

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

## SELECCIONANDO EL PORTA-FILTRO

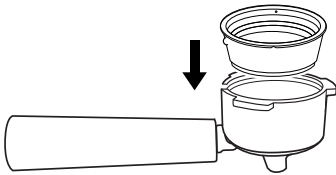
Seleccione el porta-filtro según el filtro que vas a usar:

- Para filtros de café molido
- Para cápsula OriginalLine de Nespresso® \*

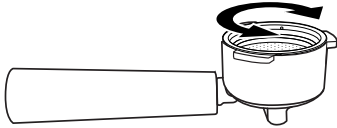
## PREPARANDO ESPRESSO CON CAFÉ MOLIDO

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

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



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

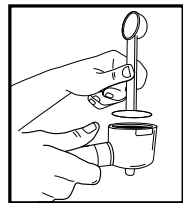
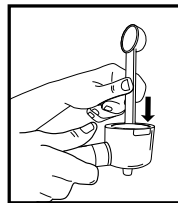
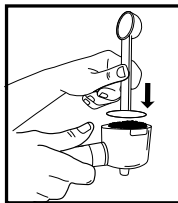
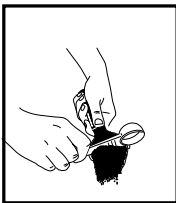


**NOTA:** Para retirar y limpiar el filtro, gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para alinear la muesca del filtro con la ranura del interior del portafiltro.

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

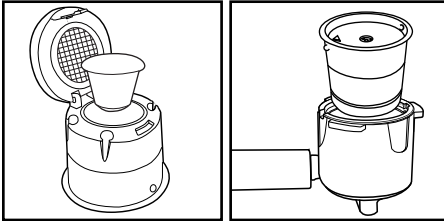
2. Llene el filtro seleccionado con café espresso fresco molido finamente. Limpie cualquier exceso de café del borde del portafiltro. Esto asegurará un ajuste adecuado bajo el cabezal de preparación.

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



## PREPARANDO ESPRESSO CON CÁPSULA OriginalLine DE NESPRESSO® \*

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



## CÓMO COLOCAR EL PORTAFILTRO

Coloque el portafiltro debajo del cabezal de preparación, fije el portafiltro moviendo primero el seguro para fijar el filtro hacia atrás, coloque el mango de modo que éste se alinee con el icono desbloqueado "☞" en el cabezal de elaboración y encaje en la ranura. Luego, gire lentamente el mango hacia la derecha hasta que se alinee con la posición de bloqueo (indicado por el icono abajo).



## COLANDO CAFÉ ESPRESSO

1. Asegúrese de que el protector de goteo esté en su lugar en la bandeja de goteo. Coloque la bandeja de goteo en la unidad.
2. Verifique que la perilla de control se encuentre en la posición de apagado "O".
3. Coloque una o dos tazas (tazas pequeñas) debajo del portafiltro o si lo prefiere, coloque un frasco. Si desea preparar hasta 4 tazas a la vez, se debe utilizar un pequeño frasco o una taza regular y luego servir el café en las tazas pequeñas individuales. Si va a preparar hasta dos tazas pequeñas a la vez, puede colocar las dos tazas pequeñas debajo del portafiltro asegurándose de que cada una esté directamente debajo de las dos puntas de salida situadas debajo del portafiltro.
4. Enchufe el cable en un tomacorriente y encienda el interruptor de encendido/apagado "I/O" presionándolo a la posición de encendido "I". La luz indicadora de encendido se iluminará de color rojo sólido, mientras que la unidad esté encendida.
5. Gire el interruptor de colar/espumar y asegúrese de que esté en la posición de colar "☺". Cuando el indicador de colar se ilumine en verde sólido, gire la perilla de control a la izquierda hacia la posición de colar "☺". Esto iniciará el proceso de elaboración y el café espresso comenzará a fluir en cuestión de segundos.
6. Cuando la taza esté llena hasta el nivel deseado, gire la perilla de control a la derecha hasta la posición de apagado "O". El usar menos agua proporcionará un espresso más fuerte. **PRECAUCIÓN:** No deje la unidad desatendida mientras esté colando ya que el proceso de colar requiere ser detenido manualmente. Esto evitará el desbordamiento, derrames y riesgos o daños potenciales.
7. Una vez que haya preparado la cantidad deseada de espresso, gire el interruptor de encendido/apagado "I/O" a la posición de apagado "O" y desenchufe la unidad. Deje que la unidad se enfríe antes de retirar las piezas y accesorios para su limpieza.



**NOTA:** Al preparar café espresso utilizando las Cápsulas Originalline de Nespresso:

- a. Escurre el agua que haya quedado en la parte superior del adaptador en la bandeja de goteo.
  - b. Deje que el adaptador se enfríe antes de retirar la cápsula.
8. Después de que la unidad se haya enfriado, retire el portafiltro del cabezal de preparación. Gire el portafiltro boca abajo para eliminar los residuos de café espresso. Enjuague el filtro y el portafiltro con agua.
  9. Si desea preparar espresso adicional, repita el proceso siguiendo los pasos de la sección "Cómo Preparar Café Espresso".  
**PRECAUCIÓN:** Las partes metálicas del portafiltro aún podría estar muy calientes. Enfríe estas partes enjuagándolas bajo el grifo con agua fría.
  10. Para las instrucciones de limpieza, consulte la sección de limpieza de su Cafetera para Espresso y Cappuccino.

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

## CÓMO PREPARAR CAFÉ CAPPUCCINO

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

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

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

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

- Café espresso molido finamente
  - Agua del grifo (o, preferiblemente su agua embotellada favorita)
  - Leche (se recomienda de 2% para obtener mejores resultados espumantes)
  - Cucharita para usar con la taza para espumar
  - Su taza favorita
  - Un termómetro de cocina (opcional) colocado en la taza para espumar ayudará a mejorar el sabor mediante la optimización de la temperatura de la leche al vapor a 65 ° - 70 ° C (150 ° -155 ° F)
1. El primer paso en la preparación de cappuccino es preparar café espresso. Por lo tanto llene el depósito de agua con agua fría. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.
  2. Siga los pasos indicados en sección "Colando Café Espresso".
  3. Llene una taza pequeña de acero inoxidable o de cerámica a la mitad con leche fría y colóquela junto a la cafetera. La leche descremada o de 2% es más fácil de espumar.

4. Usted está ahora listo para espumar la leche. Presione el botón encendido/apagado a la posición de encendido “I”, gire la perilla de colar/espumar a la posición de espumar “☕”, espere hasta que la luz indicadora se ilumine en verde sólido. Sostenga la taza debajo del tubo espumador de manera que la punta del tubo espumador esté levemente sumergida en la leche. Gire la perilla de control hacia la derecha hasta la posición de espumar “☕”. Sostenga la taza durante unos 50 s o más (por 120 ml / 4 oz de leche) si desea la leche más caliente. RECUERDE: Tanto la leche como la taza deben de estar bien frías antes del proceso de espumar.
5. Cuando la leche se haya duplicado en volumen, o si está utilizando un termómetro especial para bebidas, cuando la leche alcance una temperatura de 38°C (100°F), inserte el tubo espumador lo más que pueda en la leche para que la parte superior de la tapa del tubo espumador quede apenas inmersa en la superficie de la leche. Esto permitirá que la espuma vuelva a través de la tapa del tubo espumador, creando una espuma de una textura más fina. No caliente la leche por encima de los 70°C (155°F). Para evitar que la leche caliente salpique, no permita que la punta del tubo espumador salga de la leche. Una vez preparada la espuma, gire la perilla de control a la posición de apagado “O”.

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

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



## LIMPIANDO SU CAFETERA PARA CAFÉ ESPRESSO Y CAPPUCINO

- Gire la perilla de control a la posición de apagado “O” y el interruptor encendido/apagado “I/O” a la posición de apagado “O” y desenchufe el cable del tomacorriente.
- Puede ser que el tubo espumador se encuentre caliente todavía.
- No lo toque con sus manos hasta que se haya enfriado por completo. Remueva y lave el tubo espumador y la tapa del tubo espumador con un paño húmedo. Limpie el tubo espumador con una aguja o palillo de dientes.
- El depósito de agua, los filtros, la bandeja de goteo y el protector de goteo removible pueden ser lavados con agua y jabón o los puede colocar en la parte superior de su lavaplatos automático (a excepción del portafiltro). PRECAUCIÓN: No sumerja la unidad en agua.
- Deseche el agua restante retirando el depósito de agua de su cafetera y colocándolo boca abajo sobre el fregadero. Se recomienda vaciar el depósito de agua entre un uso y otro. No sumerja la unidad en agua.

- Limpie la superficie de su cafetera con un paño húmedo y suave. No utilice limpiadores abrasivos o esponjas abrasivas, ya que éstos podrían rallar la unidad.
- No guarde el portafiltro en el cabezal de preparación de su cafetera. Esto podría afectar adversamente el sellador entre el cabezal y el portafiltro mientras está colando el café espresso.

**IMPORTANTE:** El portafiltro no es apto para lavaplatos.

## LIMPIEZA DE LOS FILTROS

- Para retirar las tapas inferiores removibles de los filtros, gire las tapas hacia el ícono de desbloqueo “”.
- Lave las tapas inferiores removibles y los filtros con agua jabonosa caliente. Asegúrese de enjuagar y secar bien.
- Vuelva a colocar las tapas inferiores removibles abajo de los filtros girando en el sentido alejado del ícono de desbloqueo “” hasta que escuche un clic.

## DESCALCIFICACIÓN

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



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

## INTERVALOS DE LIMPIEZA SUGERIDOS






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

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

### PARA DESCALCIFICAR EL DEPOSITO DE AGUA:

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

## PARA DESCALCIFICAR LAS PARTES INTERNAS:

1. Verifique que usted haya descalcificado el interior del depósito de agua primero, siguiendo los pasos de la sección anterior “Descalcificación”.
2. Verifique que todos los controles estén apagados y que el cable eléctrico esté desconectado del tomacorriente. Llene el depósito de agua con vinagre hasta que alcance el nivel mínimo indicado en el depósito.
3. Introduzca el portafiltro (con el filtro) en su ranura y gire el asa a la derecha hasta la posición de traba “”. Coloque una taza regular encima de la bandeja de goteo y debajo del portafiltro.
4. Conecte el cable eléctrico en el tomacorriente.
5. Gire la perilla de encendido/apagado “**I/O**” a la posición de encendido “**I**”. Presione el interruptor colar/espumar a la posición de colar “”, después de que luz indicadora de colar/espumar se ilumine en verde sólido, gire la perilla de control a la posición de colar “”. El vinagre comenzará a fluir a través de la unidad. Una vez que todo el vinagre ha sido drenado del depósito, gire la perilla de control a la derecha hasta la posición de apagado “**O**”.
6. Para eliminar cualquier resto de vinagre de las partes internas, repita los pasos 2-5 arriba, sustituyendo el vinagre con agua, según sea necesario.
7. Para limpiar el tubo espumador internamente, coloque una taza con agua fría debajo de la punta del tubo de espuma. Gire el interruptor de colar/espumar a la posición de espumar “” y espere hasta que la luz indicadora de colar/espumar se ilumine en verde sólido. Inserte el tubo espumador en el agua, gire la perilla de control a la posición espumar “”. Permita que el vapor salga durante unos 10 s. Esto limpiará cualquier residuo que quede en el tubo espumador de leche.
8. Gire la perilla de control hacia la izquierda a la posición de apagado “**O**” y presione el interruptor de encendido/apagado “**I/O**” hasta la posición de apagado “**O**”.
9. Repita los pasos 1 - 8 según sea necesario, utilizando únicamente agua del grifo para enjuagar cualquier resto de vinagre que haya quedado en el artefacto.

# PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
El café no sale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No ha utilizado la unidad en un largo tiempo, o no se ha cebado la bomba.</li> <li>• No hay agua en el depósito.</li> <li>• El café está molido demasiado fino.</li> <li>• Hay demasiado café en el filtro.</li> <li>• El artefacto no se ha encendido o conectado.</li> <li>• El café se ha comprimido demasiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cebear la bomba.</li> <li>• Agregue el agua en el depósito de agua.</li> <li>• Muela el grano de café un poco más grueso.</li> <li>• Llene el filtro con menos café.</li> <li>• Conecte la unidad en el tomacorriente. Enciéndelo.</li> <li>• Llene el filtro con café espresso molido y apriételo SUAVEMENTE.</li> </ul>
El café sale alrededor del borde del portafiltro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El portafiltro no ha girado completamente a la posición de "traba".</li> <li>• Hay café molido alrededor del borde del filtro.</li> <li>• Hay demasiado café en el filtro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire el portafiltro completamente a la posición de traba.</li> <li>• Limpie el borde.</li> <li>• Llene con menos café.</li> </ul>
La leche no queda espumosa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay más vapor.</li> <li>• La leche no está lo suficientemente fría.</li> <li>• La leche es entera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique que hay agua en el depósito de agua.</li> <li>• Enfrie la leche y la taza para espumar antes de la preparación de café cappuccino.</li> <li>• Para obtener los mejores resultados, use leche de 2% o descremada.</li> </ul>
No se genera vapor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El depósito de agua está vacío.</li> <li>• El artefacto no está encendido.</li> <li>• El tubo espumador está bloqueado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llene el depósito de agua con la cantidad correcta de agua.</li> <li>• Encienda la unidad y siga las instrucciones de uso.</li> <li>• Después de espumar, opere la función para espumar durante 1 - 2 s y extrae el exceso de leche. O apague la unidad, permita que se enfríe, desconecte del tomacorriente y limpie el tubo espumador con una aguja o paño de dientes.</li> </ul>
El café sale demasiado rápido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café está molido 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>• Use más café.</li> </ul>
El café está demasiado aguado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se está utilizando un filtro pequeño para colar dos tazas pequeñas.</li> <li>• Se está colocando exceso de agua.</li> <li>• El grano del café es demasiado grueso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice un filtro grande para dos tazas pequeñas.</li> <li>• Detenga manualmente el colado con anterioridad girando la perilla de control hacia la derecha, para colocarla en la posición de apagado.</li> <li>• Utilice un grano de café más fino.</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:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. This unit is for household use only.
3. **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock, **DO NOT** immerse cord, plugs or unit in water or other liquids.
5. This product is not recommended for use by children.
6. Turn control knob to the off "O" position and unplug from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Take this appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended for Oster products may cause hazards or injuries.
9. **DO NOT** use outdoors.
10. **DO NOT** let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces.
11. **DO NOT** place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. To disconnect, turn control knob to the off "O" position then remove plug from wall outlet.
13. **DO NOT** use appliance for anything other than its intended use.
14. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of airflow underneath the appliance.
15. Always be sure water reservoir cap is tightened securely before turning appliance on.
16. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
17. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
18. In order to avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water, NEVER open the reservoir cap or filter holder while your Oster® Espresso and Cappuccino Maker is turned on or as long as there is pressure in the water reservoir.
19. The filling aperture must not be opened during use.
20. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
21. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.

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

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

**WARNING!** To avoid the risk of fire, electric shock and personal injury, do not misuse the coffee maker and follow the instructions in this manual.

### INTRODUCTION

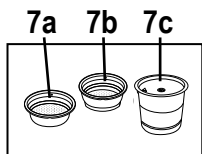
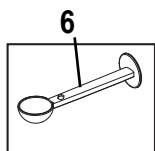
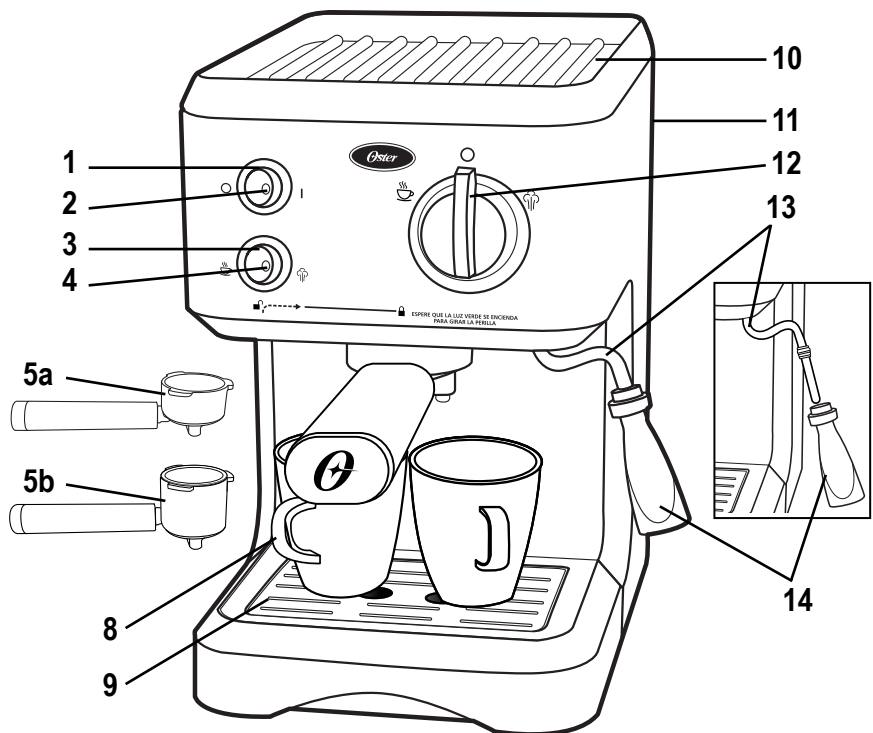
Congratulations! You have selected a quality Oster® Espresso and Cappuccino Maker. This unique appliance has been designed to provide you with delicious espresso, cappuccino and much more, quickly and conveniently.

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

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

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

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



Icon Guide

1. On/Off "I/O" Switch
2. Power Indicator Light (red)
3. Brew/Steam Switch
4. Brew/Steam Indicator Light (Green)
5. Filter Holder:
  - a. For ground coffee
  - b. For OriginalLine Nespresso® \* capsules
6. Measuring Scoop/Tamper
7. Filters:
  - a. Single espresso
  - b. Double espresso
  - c. Adapter for Original Line Nespresso® \* capsule
8. 2 Espresso Cups included
9. Removable Drip Tray and Drip Guard
10. Water Reservoir Lid
11. Large Removable Clear Water Reservoir
12. Control Knob
13. Frothing Tube
14. Frothing Tube Cap



# LEARNING ABOUT YOUR APPLIANCE

## CAUTION

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

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

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

## HOW TO PREPARE QUALITY ESPRESSO AND CAPPUCCINO

### COFFEE TIPS

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

### BEAN GRINDING TIPS

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

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

## BEFORE BREWING YOUR FIRST ESPRESSO

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

## IMPORTANT

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

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

## HOW TO BREW ESPRESSO

**PREPARATION:** Gather the following prior to brewing

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

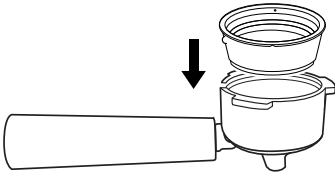
## SELECTING THE FILTER HOLDER

Select the filter holder according to the type of filter you are planning to use:

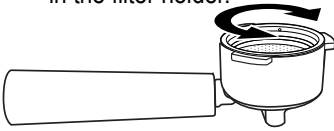
- a. For filters for ground coffee
- b. For OriginalLine Nespresso® \* capsule

## PREPARING ESPRESSO WITH GROUND COFFEE

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



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

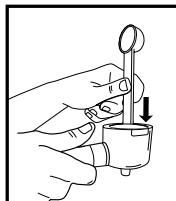
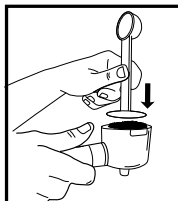
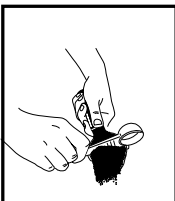


**NOTE:** To remove and clean the filter, turn filter to the left or right to align the filter notch with the groove inside the filter holder.

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

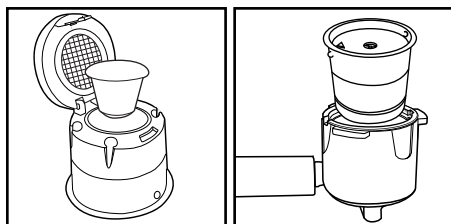
2. Fill the selected filter with fresh, fine ground espresso coffee. Clean any excess coffee from the rim of the filter holder. This will assure proper fit under the brew head.

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




## PREPARING ESPRESSO WITH OriginalLine NESPRESSO® \* CAPSULE

Lift the lid of the OriginalLine Nespresso® \* capsule filter. Place the OriginalLine Nespresso® \* capsule inside the filter and then close the lid. Once finished, insert the OriginalLine Nespresso® \* capsule filter into the OriginalLine Nespresso® \* capsule filter holder.











## HOW TO PLACE THE FILTER HOLDER

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



## BREWING ESPRESSO

1. Make sure the drip guard is in place on the drip tray. Place the drip tray in the unit.
2. Make sure the control knob is in the off “” position.
3. Place the cup or two cups (demitasses) under the filter holder or if you prefer, place a small jar. If you wish to prepare up to 4 cups at a time, you should use a small jar or regular cup and then pour the espresso into the individual demitasses. If you will be brewing up to two demitasses at a time, you can place the two small cups under the filter holder ensuring each one of them is directly under one of the two outlet spouts located under the filter holder.
4. Plug the power cord into an electrical outlet and turn the On/Off “” Switch to the on “” position. The power indicator light will become solid red while the unit is on.
5. Turn the Brew/Steam Switch and make sure it is on the brew “” position. When the brew indicator is solid green, rotate the control knob counter-clockwise to the brew “” position. This will initiate the brewing process and espresso will begin to flow in just seconds.
6. When the cup is filled to the desired level, turn the control knob clockwise to the off “” position. Using less water will provide a stronger espresso taste.  
**CAUTION:** Do not leave unit unattended while brewing since the brewing process requires to be manually stopped. This will avoid overflow, spillage and potential hazards and damages.
7. Once you have prepared the desired amount of espresso, turn the On/Off “” Switch to the off “” position and unplug the unit. Allow the unit to cool down before removing parts and accessories prior to cleaning.

**NOTE:** When making espresso using the OriginalLine Nespresso Capsules:

- a. Drain off any remaining water on top of the adaptor into the drip tray.
- b. Let the adaptor cool down before you remove the capsule.

8. After the unit has cooled down, remove the filter holder from the brew head. Turn the filter holder upside down to remove the used espresso grounds. Rinse the filter and filter holder with water.
9. If you wish to brew additional espresso, repeat the process by following the steps in the “HOW TO BREW ESPRESSO” section.  
**CAUTION:** The metal parts of the filter holder might still be very hot. Cool these parts by running under cold water.
10. For cleaning instructions, refer to cleaning your Espresso/Cappuccino maker section.

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

## HOW TO MAKE CAPPUCCINO

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

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

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

**PREPARATION:** Gather the following prior to brewing

- Fine espresso ground coffee
  - Tap water (or, preferably your favorite bottled water)
  - Milk (2% is recommended for best frothing results)
  - Frothing pitcher
  - Teaspoon
  - Your favorite cups/demitasses
  - A kitchen thermometer (optional) placed into the frothing pitcher will help enhance your tasting experience by optimizing the steamed milk temperature to 65°-70° C (150°-155° F)
1. The first step in making cappuccino is to make espresso. Therefore, fill the water reservoir with cold water. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.
  2. Follow the steps in the “HOW TO BREW ESPRESSO” section.
  3. Fill a small stainless steel or ceramic pitcher 1/2 full with cold milk and set next to machine. Skim or 2% milk will be the easiest to froth.
  4. You are now ready to steam and froth your milk. Turn the On/Off “**I/O**” Switch to the ON “**I**” position, turn Brew/Steam Switch to the steam “☕” position and wait until the Brew/Steam Indicator Light becomes solid green. Hold the pitcher under the frothing tube (which can be swiveled) so that the tip of the frothing tube is slightly immersed in the milk. Turn the control knob clockwise to the steam “☕”

position. Hold the pitcher for about 50 seconds (for 120 mL /4 oz. of milk) or longer if warmer milk is desired. **REMEMBER:** The milk and the pitcher should be very cold prior to frothing.

5. When the milk has doubled in volume, or if you are using a beverage thermometer, when the milk has reached 38°C (100°F), insert the frothing tube deeper into the milk so that the top of the frothing tube aid is just under the surface of the milk. This will draw the froth back through the frothing tube aid, creating a finer textured froth. Do not heat milk above 70°C (155°F). To avoid splattering of hot milk, do not let the tip of the frothing tube go above the surface of the milk. After frothing is completed, turn the control knob back to the off “○” position.

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



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

## CLEANING YOUR ESPRESSO/ CAPPUCCINO MAKER

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

**IMPORTANT:** The Filter Holder is NOT dishwasher safe.

## CLEANING THE FILTERS

- To remove the detachable bottom covers from under the filters, rotate them counterclockwise towards the unlock icon “”.
- Wash the detachable bottom covers and filters with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.
- Place the detachable bottom covers back onto the filters by inserting them in their place and then rotating them clockwise (away from the unlock icon “”) until you hear it click.

## DESCALING

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

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

### SUGGESTED CLEANING INTERVAL

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

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

#### TO DESCALE WATER RESERVOIR:

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

#### TO DESCALE INTERNAL PARTS:

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

7. To clean the frothing tube internally, place a cup with cold water under the tip of the frothing tube. Turn the Brew/Steam Switch to the steam “☞” position, wait until the Brew/Steam Indicator Light becomes solid green. Insert the frothing tube into the water, turn the control knob to the steam “☞” position. Let the steam come out for about 10 seconds. This will clean any residue left in the frothing tube from frothing milk.
8. Turn the control knob counter-clockwise to the off “○” position and press the On/Off “I/O” Switch to the off “○” position.
9. Repeat Steps 1 – 8 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

## PROBLEMS AND CAUSES

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haven't used unit in a long time, or haven't primed it.</li> <li>• No water in reservoir.</li> <li>• Coffee grind is too fine.</li> <li>• Too much coffee in the filter.</li> <li>• Appliance is not turned on or plugged in.</li> <li>• Coffee has been tamped/ compressed too much.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Run priming.</li> <li>• Add water to water reservoir.</li> <li>• Grind coffee to medium ground.</li> <li>• Fill filter with less coffee.</li> <li>• Plug unit into electrical outlet. Turn it on.</li> <li>• Refill filter with coffee, but tamp SOFTLY.</li> </ul>
Coffee comes out around the edge of the filter holder.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filter holder not rotated to full lock position.</li> <li>• Coffee grounds around the filter 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ran out of steam.</li> <li>• Milk is not cold enough.</li> <li>• Using whole milk.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensure there is enough water in the reservoir.</li> <li>• Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino.</li> <li>• For best results, use 2% or skim milk.</li> </ul>
No steam is generated.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Water reservoir is empty.</li> <li>• Appliance is not turned on.</li> <li>• Frothing tube is blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fill reservoir with correct amount of water.</li> <li>• Turn on unit and follow the operating instructions.</li> <li>• Following frothing stage, operate frothing function for 1 – 2 seconds to extract excess milk. Or, turn off unit, allow unit to cool, unplug unit and clean out frothing tube with a needle or toothpick.</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>• Use more coffee.</li> </ul>
Coffee is too weak.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Using small filter for two demitasses.</li> <li>• Too much water is used.</li> <li>• Ground coffee is too coarse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use large filter for two demitasses.</li> <li>• Manually stop the brew earlier by turning the control knob clockwise to the off position.</li> <li>• Use a finer grind.</li> </ul>





Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models:		BVSTECMP65-XXX BVSTECMP65R-XXX
Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
127 V	60 Hz	1 170 W
220 V	50/60 Hz	1 050 W
220 V	50 Hz	1 050 W
220 V	60 Hz	1 050 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.  
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

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

CAFETERA PARA ESPRESSO Y CAPPUCCINO  
OSTER®  
MODELOS: BVSTECMP65, BVSTECMP65-013,  
BVSTECMP65R, BVSTECMP65R-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



\* Nespresso® es una marca registrada de Societé des Produits Nestlé S.A. Los productos que llevan esta marca no tienen ninguna relación con Sunbeam Products, Inc. Nespresso® no ha endosado esta máquina de la marca Oster, o sus accesorios, para su uso con sus cápsulas de café. El propietario de la marca de las cápsulas no ha endosado esta máquina de la marca Oster o sus accesorios para su uso con sus cápsulas de café.

\* Nespresso® is a registered trademark of Societé Des Produits Nestle S.A. Products carrying this trademark have no connection with Sunbeam Products, Inc. Nespresso® has not endorsed this Oster branded machine, or its accessories, for use with their coffee capsules. The trademark owner has not endorsed this Oster branded machine, or its accessories, for use with their coffee capsules.

© 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.

www.oster.com

OSTERLATINO



YouTube



Impreso en China  
Printed in China

P.N. 188294 Rev. A

CBA -101816