

# Oster®



MODELS/MODÈLES  
MODELOS

**BVSTEM6601R**  
**BVSTEM6601W**  
**BVSTEM6601S**  
**BVSTEM6601C**

INSTRUCTION MANUAL

## AUTOMATIC ESPRESSO, CAPPUCCINO & LATTE MAKER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUEL D'INSTRUCTIONS

## MACHINE AUTOMATIQUE À ESPRESSO, CAPPUCCINO ET CAFÉ LATTE

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

## CAFETERA AUTOMÁTICA PARA ESPRESSO, CAPPUCCINO Y LATTE

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO


MANUAL DE INSTRUÇÕES

## CAFETEIRA AUTOMÁTICA PARA ESPRESSO, CAPPUCCINO E LATTE

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

# 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. **DO NOT** touch hot surfaces . Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, **DO NOT** immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.
4. Press the switch located on the side of the unit to the off position "O" and unplug unit from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts and before cleaning it.
5. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return this appliance only to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended for Oster® products may result in fire, electric shock or injury to persons.
7. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
8. **DO NOT** let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces.
9. **DO NOT** place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. To disconnect, turn any control to the off position then remove plug from wall outlet.
11. **DO NOT** use appliance for anything other than its intended use.
12. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of airflow underneath the appliance.
13. Always be sure to place the water reservoir tightly back in the unit with its lid closed and fill with water above the minimum before turning appliance on.
14. **DO NOT** remove the porta-filter while brewing coffee. Please make sure the three lights are on before you remove the porta-filter to make additional coffee. Caution should also be taken while removing the porta-filter since the metal parts will be hot. Please make sure to hold it by the handle and to use the filter retention clip to dispose the grounds. Caution should be taken when moving unit with hot liquids.
15. **DO NOT** remove the water reservoir until unit is turned off.
16. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they **DO NOT** play with the appliance.
17. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
18. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
19. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments farm houses by clients in hotels, motels and other residential type environments bed and breakfast type environments.

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

# 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 or higher than that of the product. The extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

## **CAUTION: PRESSURE**

In order to avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water or damages to the unit, never remove the water reservoir or the porta-filter while your Oster® espresso, cappuccino and latte maker is brewing coffee or frothing.

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

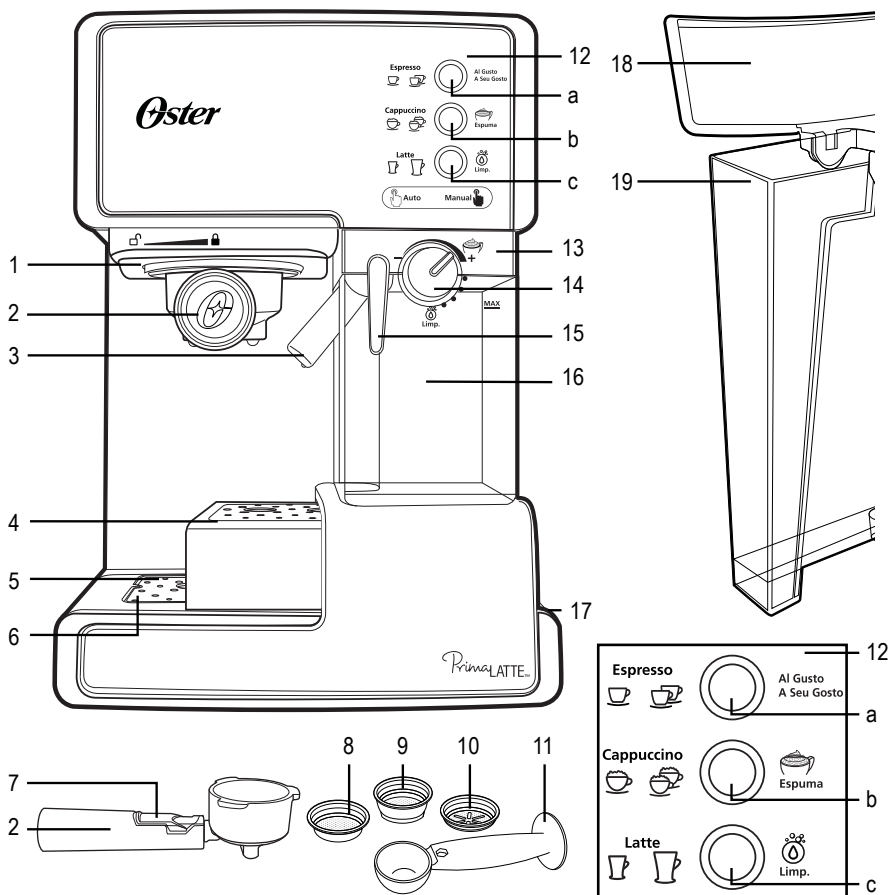
## **CORRECT USE OF GROUND COFFEE FOR ESPRESSO MAKERS**

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

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

## **(\*) GROUND WITH SUGAR**

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Brew Head
2. Porta-Filter
3. Frothed Milk Dispensing Tube
4. Cup Height Adjusting Drawer
5. Removable Drip Tray and Drip Grid
6. Drip tray Overflow Floater
7. Porta-Filter Retention Clip
8. Filter for Single Shot of Espresso
9. Filter for Double Shot of Espresso
10. Filter for Single Shot of Espresso E.S.E. Pod (45 mm)
11. Measuring Scoop/Tamper

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



# INTRODUCTION

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

## ESPRESSO

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

## CAPPUCCINO

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

## LATTE


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

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

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these important safety instructions while using your unit:

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

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

# BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

## CLEANING AND PRIMING THE UNIT PRIOR TO FIRST USE

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

1. Please make sure the unit is off “O” by pressing the on/off “I/O” button located on the side of the unit. Make sure it is unplugged from the electrical outlet.
2. Remove stickers and labels from the unit.
3. First remove and then wash the water reservoir, the milk reservoir, the porta-filter, the 3 filters and measuring scoop in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit.
4. Refer to the instructions on “PLACING THE PORTA-FILTER” section before placing or removing the porta-filter and filter from the unit.
5. To clean the inside of the appliance, follow the steps listed on the “PREPARING CAPPUCCINO” section using water in both reservoirs and no coffee in the filter. Do not immerse the appliance in water or attempt to reach any of its internal parts.

## IMPORTANT - PRIME THE UNIT

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

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

## HOW TO SELECT THE RIGHT CUP

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

BEVERAGE		SUGGESTED CUP
Espresso	Single (☐)	40 ml
	Double (☑)	80 ml
Cappuccino	Single (☉)	180 ml
	Double (☚)	300 ml
Latte	Single (☒)	350 ml
	Double (☓)	450 ml

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

# SELECTING THE RIGHT COFFEE

## THE COFFEE

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

## THE GRIND

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

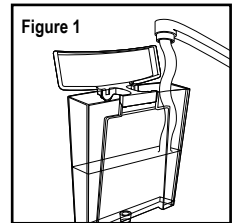
- The correct grind should look like salt.
- If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under pressure. These grinds look like powder and feel like flour when rubbed between fingers.
- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavored extraction.

Be sure to use a quality grinder for uniform consistency.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## FILLING THE WATER RESERVOIR

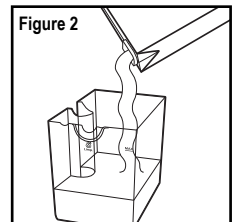
- A. Fill the reservoir with water, you may either use a jar to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. If you have removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place. Fill the reservoir with the desired amount of water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



## FILLING THE MILK RESERVOIR

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

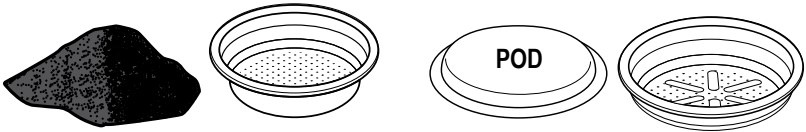
**NOTE:** You can use the type of milk of your preference, i.e. whole milk, low fat milk, organic or soy milk.



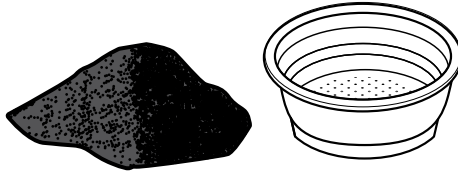
## CHOOSING THE FILTER

Select the filter to be used as follows:

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



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



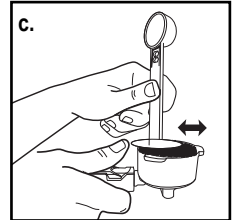
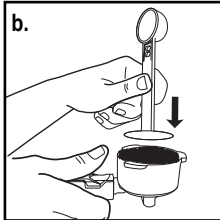
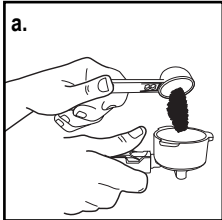
**NOTE:** The pod filter included with your unit has been designed to work only with E.S.E. (Easy Serving Espresso) (45 mm) pods.

## FILLING WITH COFFEE

Place selected filter on porta-filter as follows:

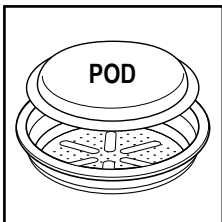
### FOR GROUND COFFEE:

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



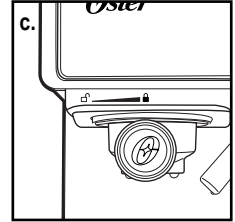
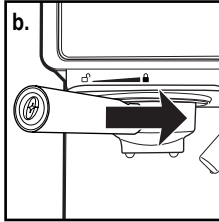
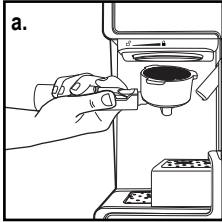
### FOR E.S.E. (EASY SERVING ESPRESSO) PODS

Simply place pod on filter.



## PLACING THE PORTA-FILTER

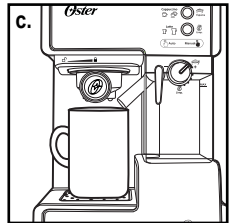
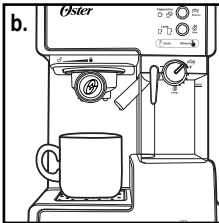
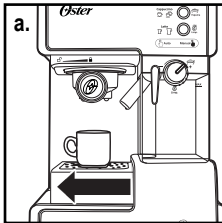
- Position porta-filter underneath the brew head, attach porta-filter by first moving retainer clip back.
- Position handle so that the handle lines up with the open lock icon “☐” on the unit and fits into the groove.
- Then, slowly turn it to the right until the retention clip is aligned with the closed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



## PLACING THE CUP(S)

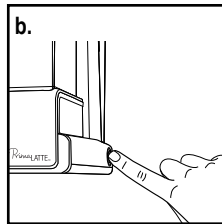
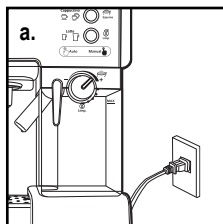
- Pull out the height adjustment tray if you are using a small “demitasse” cup to brew espresso.
- Keep the height adjustment tray inside its compartment if you are using a larger cup to brew cappuccino.
- Keep the height adjustment tray inside its compartment if you are using a larger cup to brew latte.

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



## TURNING THE UNIT ON

- Make sure unit is plugged in.
- Turn unit on “I”.

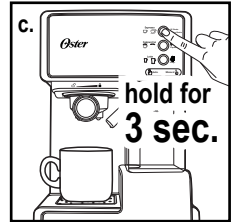
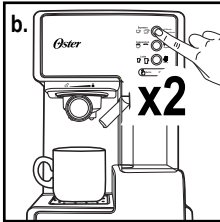
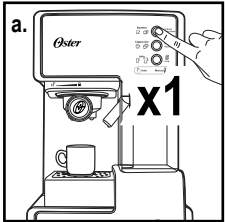


The 3 control panel lights will start blinking during heating and until the water reaches the perfect temperature. Once these lights become solid, the unit is ready to use.

# SELECT THE FUNCTION

## PREPARING ESPRESSO

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



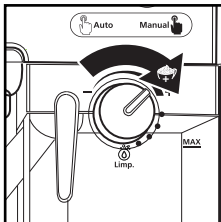
The unit will start brewing the espresso according to your selection. The unit will turn off automatically and the lights will become solid indicating that the cycle has been completed. Your delicious espresso is ready to be enjoyed.

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

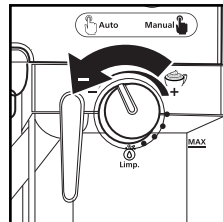
## PREPARING CAPPUCCINO

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

### MORE FOAM

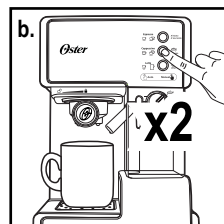
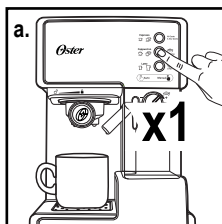


### LESS FOAM



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

- Press the Cappuccino Button “☕” once to brew a small cup of cappuccino.
- Press the Cappuccino Button “☕” twice to brew a large cup of cappuccino.

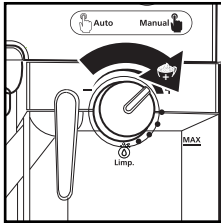


The unit will start brewing the cappuccino according to your selection. Your delicious cappuccino is ready to be enjoyed.

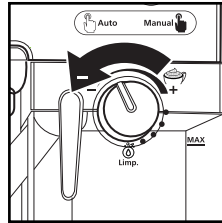
## PREPARING LATTE

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

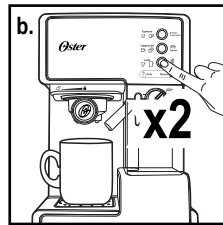
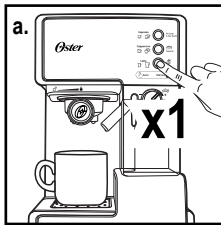
### MORE FOAM



### LESS FOAM

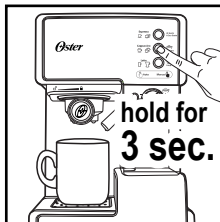


- Press the Latte Button “☕” once to brew a small cup of latte.
- Press the Latte Button “☕” twice to brew a large cup of latte.



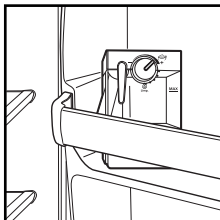
## PREPARING FROTH MILK

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



## AFTER PREPARING YOUR BEVERAGES WITH MILK



Once you are done preparing your beverage with milk, you can either store the unit's milk reservoir directly in the refrigerator (ready to be used for the next time) or dispose of the leftover milk.




# CLEANING YOUR AUTOMATIC ESPRESSO, CAPPUCCINO, AND LATTE MAKER

## CLEANING THE MILK RESERVOIR AND FROTHING TUBE

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

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

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

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

## CLEANING THE WATER RESERVOIR

Discard the remaining water by removing the reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses. Wash the water reservoir with soapy water, rinse it well and wipe it dry. Do not wash the water reservoir in the dishwasher.

## CLEANING THE UNIT

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

**CAUTION:** Do not immerse appliance in water.



## DELIMITING

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

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


### SUGGESTED CLEANING INTERVALS

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

#### TO DELIME WATER RESERVOIR:

1. Fill the reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.
2. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
3. Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.
4. Rinse the water reservoir thoroughly with tap water by filling tank half full with water and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.

#### TO DELIME INTERNAL PARTS:


1. Make sure you delime the inside of the water reservoir first by following the "Delimiting" steps above.
2. Make sure to switch the on/off button to the off "O" position and the power cord is disconnected from the electrical outlet. Fill the reservoir with white vinegar above the minimum level of the reservoir.
3. Insert the porta-filter (with filter and no coffee) and place jar/carafe or regular cup on top of the drip tray and under the porta-filter.
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Press the on/off button to switch the unit on "I", once the 3 control panel lights turn solid blue press the Espresso/Custom Button twice. The vinegar will start flowing through the unit and it will stop automatically.
6. Place a pitcher or large cup (with at least 325 mL/ 11-ounce capacity) under the tube. Fill the milk reservoir with water and place it back on the unit. Turn the Froth Control Knob clockwise to the clean position  then press the latte/clean button for 3 seconds to activate the clean function. Let the unit dispense the water through the tube for approximately 30 seconds and then press the Latte/Clean Button once to stop the process.
7. Repeat Steps 1 – 6 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

# PROBLEMS, CAUSES AND SOLUTIONS

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

# IMPORTANTES MESURES DE PRECAUTION

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il est recommandé d'appliquer certaines mesures de précaution pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et/ou blessures envers des personnes, en particulier:

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.**
2. **NE PAS** toucher les surfaces brûlantes . Utiliser poignées ou boutons.
3. Pour éviter d'être électrocuté, **NE PAS** plonger fil électrique, fiche ou appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Appuyer sur le bouton bascule rouge qui se trouve sur le côté de l'appareil pour le mettre en position d'arrêt "O" et débrancher lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever certains éléments et avant de le nettoyer.
5. **NE PAS** utiliser un appareil si le fil électrique ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou encore s'il a été endommagé d'une façon ou d'une autre. Ne rapporter cet appareil qu'au Centre de Service Après-vente agréé Oster® pour toute inspection, réparation ou réglage.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant sur des appareils Oster® peut entraîner des risques d'incendie, électrocution ou blessures.
7. **NE PAS** utiliser à l'extérieur ou pour des raisons commerciales.
8. **NE PAS** laisser le fil électrique pendre sur le bord de la table ou du plan de travail et ne pas le laisser toucher des surfaces brûlantes.
9. **NE PAS** mettre cet appareil sur ou à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
10. Pour débrancher, mettre tous les boutons de contrôle sur la position d'arrêt puis retirer la fiche de la prise électrique murale.
11. **NE PAS** utiliser cet appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
12. Quand vous utilisez l'appareil, ne le poser que sur une surface dure et plane, pour éviter toute interruption de circulation d'air sous l'appareil.
13. Avant de mettre l'appareil en marche, vous assurer que le réservoir d'eau est bien en place sur l'appareil avec le couvercle fermé et le réservoir rempli d'eau ou au dessus du niveau minimum.
14. **NE PAS** retirer le porte-filtre pendant que le café passe. Veuillez vous assurer que les trois voyants sont allumés avant de retirer le porte-filtre pour refaire du café. Il est aussi recommandé d'être prudent au moment de retirer le porte-filtre car les parties en métal seront brûlantes. Veuillez vous assurer de le tenir par la poignée et d'utiliser le clip de maintien du filtre pour jeter la mouture. Attention au moment de bouger un appareil avec des liquides brûlants.
15. **NE PAS** retirer le réservoir d'eau avant d'avoir éteint l'appareil.
16. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des déficiences motrices, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf s'il leur est donné supervision ou instruction concernant l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être sous surveillance pour garantir qu'ils NE jouent PAS avec l'appareil.
17. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou des handicapés ou qu'il est utilisé à côté d'eux.
18. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par le biais d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

19. Cet appareil est destiné à être utilisé à la maison et dans des environnements similaires tels que: l'espace cuisine des employés de boutiques, d'entreprises ou autre environnement de travail, maisons de ferme, par les clients d'hôtel, motel ou autre type de résidence, ou encore chambres d'Hôtes.

**CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.**

## SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

### **INSTRUCTIONS SPECIALES POUR FIL ELECTRIQUE**

1. Le fil électrique d'alimentation est court pour réduire les risques d'enchevêtrement et de chutes dus à un fil plus long.
2. Une rallonge peut être achetée et utilisée mais avec précaution.
3. Si vous utilisez une rallonge, ses caractéristiques électriques doivent être supérieures ou au minimum les mêmes que celles de l'appareil. La rallonge doit être placée de telle façon qu'elle ne pende pas du plan de travail ou de la table, pour éviter que des enfants ne tirent dessus ou s'y enchevêtrent par inadvertance.

### **ATTENTION: PRESSION**

Afin d'éviter toute brûlure sur le corps ou tout autre blessure due à la vapeur et à l'eau brûlante, et afin d'éviter d'endommager l'appareil, ne jamais retirer le réservoir d'eau ou le porte-filtre pendant que Machine Automatique à Espresso, Cappuccino et Café Latté Oster® est en train de passer le café ou de préparer la mousse de lait.

Assurez-vous que les trois voyants sont allumés avant de retirer le porte-filtre pour refaire du café. Si vous avez besoin d'ajouter de l'eau ou du lait dans les réservoirs, assurez-vous que les trois voyants sont allumés et que l'appareil est éteint en vérifiant que le bouton bascule rouge situé sur le côté de l'appareil se trouve bien sur la position d'arrêt "O".

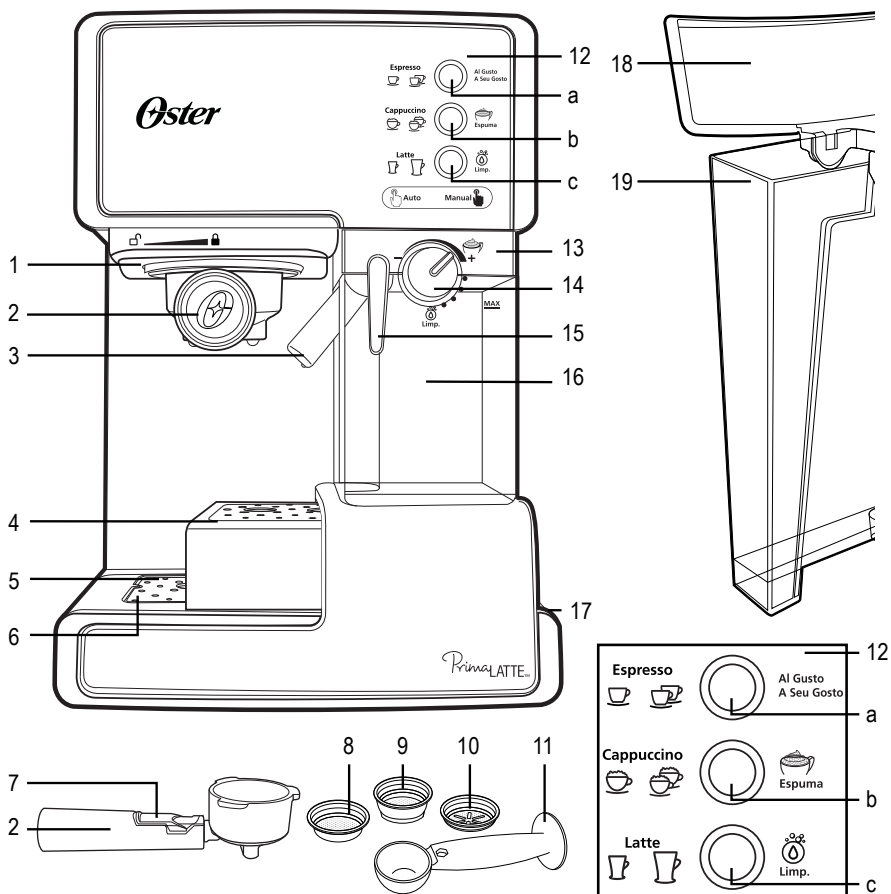
### **UTILISATION CORRECTE DU CAFE MOULU POUR MACHINES A CAFE**

Ne pas utiliser de la mouture avec du sucre\* ou des grains de café grillés avec du sucre, ceux-ci pourraient encrasser le filtre et endommager l'appareil. Si par inadvertance vous utilisez du café grillé avec ajout de sucre, arrêtez d'utiliser l'appareil et rapportez-le au centre de service après-vente le plus près de chez vous pour entretien.

Nous vous recommandons de détartrer la machine régulièrement pour la maintenir en bon état. Contacter nos centres de service après-vente pour plus d'information.

**(\*) MOULU AVEC DU SUCRE**

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Tête d'Infusion
2. Porte-Filtre
3. Mousseur à Lait
4. Tiroir Réglage de Hauteur de Tasse
5. Plateau d'Égouttement et Grille Amovibles
6. Flotteur de Débordement du Plateau d'Égouttement
7. Clip de Maintien du Porte-Filtre
8. Filtre pour une Tasse d'Expresso
9. Filtre pour deux Tasses d'Expresso
10. Filtre pour une tasse d'Expresso avec capsule E.S.E. (45 mm)
11. Cuillère mesure

12. Panneau de Contrôle
  - a. Touche Espresso/Personnaliser avec Voyants
  - b. Touche Cappuccino/Mousse avec Voyants
  - c. Touche Café Latte/Nettoyer avec Voyants
13. Couvercle du Réservoir à Lait
14. Bouton de Contrôle de la Mousse
15. Manette du Mousseur per
16. Réservoir à Lait Transparent et Amovible
17. Bouton bascule Marche/Arrêt "I/O"
18. Couvercle du Reservoir d'Eau
19. Grand Réservoir d'Eau Transparent et Amovible

# INTRODUCTION

Félicitations! Vous avez choisi la nouvelle et innovatrice Machine Automatique à Espresso, Cappuccino et Café Latté d' Oster®. Cet appareil unique a été conçu pour vous aider à préparer de délicieux expressos, cappuccinos et cafés latté, rapidement et automatiquement, juste en appuyant sur une touche.

## EXPRESSO

Une méthode unique de préparation du café pour lequel de l'eau très chaude est passée à pression à travers de grains de café moulus très fin. Populaire en Europe, c'est un processus plus riche et plus corsé que le café régulier passé goutte à goutte. Parce qu'il est riche, l'expresso est généralement servi dans des demi-tasses de 44 à 59 ml (1,5 à 2 onces).

## CAPPUCCINO

Une boisson préparée avec environ 1/3 d'expresso, 1/3 de lait à la vapeur, et 1/3 de mousse de lait.

## CAFE LATTE

Une boisson faite à partir de 1/4 d'expresso et 3/4 de lait à la vapeur.

Veillez lire TOUTES les instructions, avertissements, remarques et mises en garde inclus dans ce mode d'emploi avant de commencer à utiliser cet appareil. Lorsque l'appareil est utilisé, certaines parties et accessoires deviennent très chaudes et ont besoin de refroidir. Soins et entretien adéquats assureront une longue vie utilitaire au Machine Automatique à Espresso, Cappuccino et Café Latté d' Oster® et permettront une utilisation sans problème. Sauvegarder ces instructions et vous y reporter souvent pour tout conseil de nettoyage et d'entretien.

Votre appareil Machine Automatique à Espresso, Cappuccino et Café Latté d' Oster® peut être utilisé aussi bien avec du café moulu qu'avec des dosettes E.S.E. (45 mm), ce qui la rend exceptionnellement pratique et polyvalente pour préparer des expresso, cappuccino et café latté.

# IMPORTANTES MESURES DE PRECAUTION

Veillez suivre ces importantes mesures de précautions lorsque vous utilisez l'appareil:

1. Avant de retirer éléments et accessoires, assurez-vous que les trois voyants sont allumés, et appuyer sur le bouton bascule de marche/arrêt pour le mettre en position d'arrêt "O" et débrancher l'appareil.
2. Ne pas retirer le porte-filtre pendant que le café passe.
3. Soyez prudent lorsque vous retirez le porte-filtre. Il est possible que les parties en métal soit encore très chaudes. Il est aussi possible qu'il y ait de l'eau chaude sur le dessus du filtre. Ne le tenir que pas la poignée et jeter la mouture du café en utilisant le clip de maintien du filtre.
4. S'il n'y a pas de café qui passe, c'est que le filtre est bloqué. Eteindre l'appareil et le laisser refroidir. Il est possible que le blocage soit provoqué par la mouture trop fine du café. Vous reporter au paragraphe "PROBLEMES ET CAUSES".
5. **POUR NETTOYER LE MOUSSOIR:** Mettre un récipient ou une large tasse (d'une capacité d'au moins 325 ml/ 11 onces) sous le tube. Remplir le réservoir à lait avec de l'eau et le remettre sur l'appareil. Tourner le Bouton de Contrôle de la Mousse dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position de nettoyage "Limp." puis appuyer sur la touche pendant 3 secondes et relâcher pour activer la fonction de nettoyage. Laisser l'appareil faire passer l'eau à travers du tube pendant environ 30 secondes puis appuyer une fois sur la touche Café Latté/Nettoyer pour arrêter le processus.

**REMARQUE:** pour que votre appareil fonctionne parfaitement à chaque fois, le nettoyer après chaque usage.

# AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL POUR LA PREMIERE FOIS

## NETTOYER ET AMORCER L'APPAREIL AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIERE FOIS

Veuillez vous reporter au paragraphe "Description de l'Appareil" pour vous familiariser avec l'appareil et identifier ses différents éléments.

1. Assurez-vous que l'appareil est bien en position d'arrêt "O" en appuyant sur le bouton bascule de marche/arrêt "I/O" situé sur le côté de l'appareil. Assurez-vous qu'il est bien débranché de la prise électrique.
2. Retirer autocollants et étiquettes de l'appareil.
3. Retirer puis laver le réservoir d'eau, le réservoir à lait, le porte-filtre, les 3 filtres et la cuillère mesure avec un mélange d'eau et de savon doux. Rincer puis remettre en place sur l'appareil.
4. Vous reporter aux instructions du paragraphe "REMETTRE LE PORTE-FILTRE" avant de remettre ou retirer le porte-filtre et le filtre de l'appareil.
5. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, suivre les étapes indiquées dans le paragraphe "PREPARER UN CAPPUCCINO" en utilisant de l'eau dans les deux réservoirs et le filtre sans café. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou essayer d'atteindre les éléments internes de l'appareil.

## IMPORTANT – AMORCER L'APPAREIL

Pour amorcer l'appareil, faire passer le cycle de vapeur pendant 90 secondes en suivant les étapes décrites ci-dessous:

1. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au milieu de l'indication de niveau "Min" et "Max"
2. Remplir le réservoir à lait d'eau, jusqu'en dessous de la ligne MAX, et faire glisser le réservoir à lait en position jusqu'à ce que les 3 voyants du panneau de contrôle soient allumés.
3. Choisir l'un des filtres et le mettre dans le porte-filtre. Mettre le porte-filtre sur l'appareil en vous assurant qu'il est bien verrouillé en place, puis mettre une tasse dessous. Vous assurez aussi que le bout du mousoir est bien à l'intérieur de la tasse.
4. Brancher l'appareil sur la prise électrique qui convient.
5. Appuyer sur le bouton d'alimentation et le mettre en position "I".
6. Les 3 voyants du panneau de contrôle commenceront à clignoter. Attendre que ces voyants restent allumés, appuyer sur la touche expresso "Al Gusto A Seu Gosto" et rester appuyé pendant 3 secondes, puis relâcher. Laisser l'eau couler pendant environ 90 secondes.
7. Appuyer une fois de plus sur la touche expresso "Al Gusto A Seu Gosto" pour arrêter le processus.
8. Appuyer sur la touche cappuccino "Espuma" et rester appuyé pendant 3 secondes, puis relâcher. Laisser l'eau couler pendant environ 90 secondes.
9. Appuyer une fois de plus sur la touche cappuccino "Espuma" pour arrêter le processus.
10. Les 3 voyants du panneau de contrôle resteront allumés, ce qui vous indiquera que l'appareil est prêt à être utilisé.

## COMMENT CHOISIR LA TASSE QUI CONVIENT

Veuillez choisir la tasse qui convient en fonction du tableau ci-dessous:

BOISSON		TASSE SUGGEREE
Expresso	Simple (☺)	40 ml
	Double (☺☺)	80 ml
Cappuccino	Simple (☺☺)	180 ml
	Double (☺☺☺)	300 ml
Café Latté	Simple (☺☺☺)	350 ml
	Double (☺☺☺☺)	450 ml

**REMARQUE:** le volume total de la boisson peut varier en fonction du type de lait utilisé.

# CHOISIR LE CAFE QUI CONVIENT

## LE CAFE

Le café doit être récemment moulu et de torréfaction poussée. Vous pouvez essayer un café moulu français ou italien pour espresso. Le café pré-moulu ne garde sa saveur que pendant 7 à 8 jours, à condition qu'il soit gardé dans un récipient sous vide et dans un endroit frais et sombre. Ne pas garder dans un réfrigérateur ou un congélateur. Il est recommandé de moulin les grains entiers, juste avant de les consommer. Les grains de café emmagasinés dans un récipient sous vide garderont leur saveur pendant 4 semaines au maximum.

## LA MOUTURE

C'est une étape essentielle pour faire un espresso, si vous allez moulin votre propre café et qui requiert de la pratique. Le café doit être moulu fin.

- La mouture correcte ressemble à du sel.
- Si la mouture est trop fine, l'eau ne passera pas à travers du café même sous pression. Cette mouture ressemble à une poudre et entre les doigts donne l'impression que c'est de la farine.
- Si la mouture est trop grosse, l'eau passera à travers du café trop rapidement, empêchant l'extraction de la saveur.

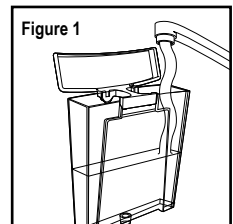
Assurez-vous d'utiliser un moulin à café de qualité pour des résultats constants. Des moulins à café de forme ovale ne sont pas recommandés parce que la mouture n'est pas régulière.

# MODE D'EMPLOI

## FREMPLEIR LE RESERVOIR D'EAU

A. Pour remplir le réservoir d'eau, vous pouvez utiliser une carafe ou retirer le réservoir de l'appareil et le remplir sous le robinet. Si vous avez retiré le réservoir de l'appareil pour le remplir d'eau, veuillez vous assurer de bien le remettre en place. Remplir le réservoir à l'eau, jusqu'en dessous de la ligne MAX. Ne jamais utiliser d'eau tiède ou chaude pour remplir le réservoir d'eau.

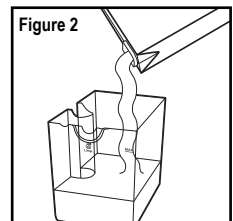
B. Fermer le couvercle du réservoir et le remettre sur l'appareil en vous assurant qu'il est bien en place.



## REMPLIR LE RESERVOIR A LAIT

Si vous songez à préparer un café cappuccino ou latté, retirez le réservoir à lait de l'appareil et ouvrez le couvercle pour y verser la quantité de lait froid dont vous estimez avoir besoin, sans dépasser le niveau maximum "MAX". Une fois terminé, remettre le réservoir à lait sur l'appareil en vous assurant qu'il est bien en place.

**REMARQUE:** Vous pouvez utiliser le type de lait de votre choix, lait entier, lait dégraissé, lait biologique ou lait de soja.

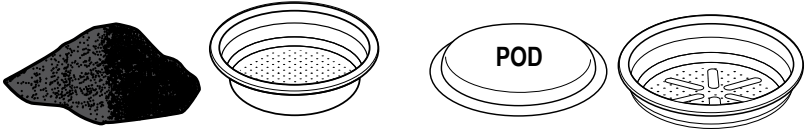




## CHOISIR LE FILTRE

Choisir le filtre à utiliser de la manière suivante:

- a. **POUR UNE SEULE TASSE** – choisir le filtre pour une seule tasse d'expresso si vous utilisez du café moulu ou bien le filtre à dosette si vous utilisez des dosettes E.S.E. Easy Serving Espresso (Expresso Facile à Servir).



- b. **POUR UNE GRANDE TASSE OU DEUX PETITES TASSES** – utiliser un filtre pour deux tasses.



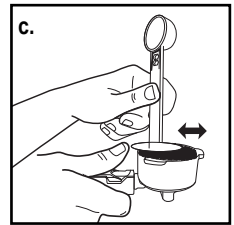
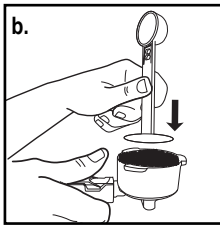
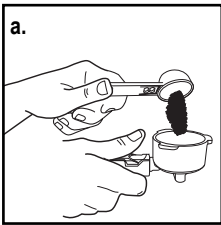
**REMARQUE:** Le filtre à dosette inclus avec l'appareil n'a été conçu que pour fonctionner avec des dosettes E.S.E. "Easy Service Espresso" (45 mm).

## REMPILIR DE CAFE

Mettre le filtre choisi dans le porte-filtre de la manière suivante:

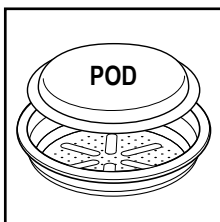
### POUR DU CAFE MOULU:

- Remplir le filtre avec du café frais, moulu finement pour expresso (ne pas faire déborder).
- Tasser et compresser le café moulu.
- Nettoyer le surplus de café se trouvant sur le bord pour qu'il rentre bien sous la tête à infusion.



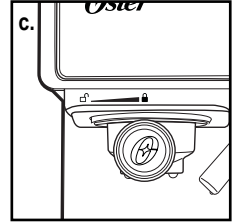
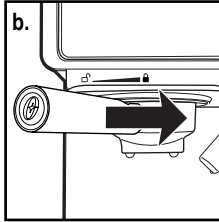
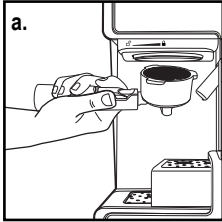
### POUR E.S.E. EASY SERVING ESPRESSO (EXPRESSO FACILE À SERVIR)

Il suffit de mettre la dosette E.S.E (Easy Serving Espresso) sur le filtre.



## METTRE LE PORTE-FILTRE

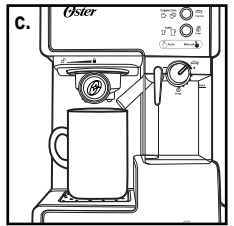
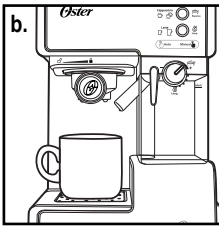
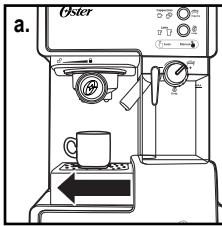
- Positionner le porte-filtre sous la tête à infusion, attacher le porte-filtre en poussant d'abord sur le clip de maintien.
- Positionner la poignée de telle manière qu'elle soit alignée avec le symbole de déverrouillage "☞" de l'appareil et qu'elle rentre dans la rainure.
- Puis, tourner lentement vers la droite jusqu'à ce que le clip de maintien soit aligné avec le symbole de verrouillage "☛" de l'appareil



## METTRE LA (LES) TASSE(S)

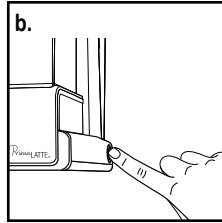
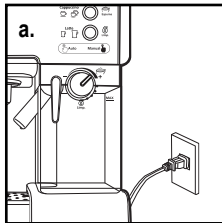
- Retirer le plateau de réglage de hauteur si vous utilisez une petite demi-tasse pour faire un expresso.
- Garder le plateau de réglage de hauteur à l'intérieur de son tiroir si vous utilisez une tasse plus grande pour faire un cappuccino.
- Garder le plateau de réglage de hauteur à l'intérieur de son tiroir si vous utilisez une tasse plus grande pour faire un café latté.

**ATTENTION:** quand vous faites un cappuccino ou un café latté, veuillez vous assurer d'ajuster la manette pour que le moussoir soit bien à l'intérieur de la tasse à utiliser.



## METTRE L'APPAREIL EN MARCHÉ

- Assurez-vous que l'appareil est bien branché.
- Pousser le bouton bascule de l'appareil sur "1".

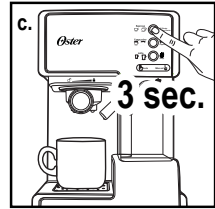
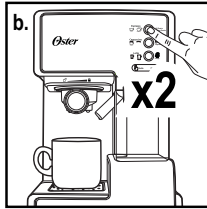
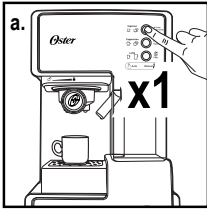


Les voyants du panneau de contrôle commenceront à clignoter pendant que l'appareil chauffe et jusqu'à ce que l'eau ait atteint la température idéale. Quand ces voyants passent à permanent, alors l'appareil est prêt à être utilisé.

# CHOISIR LA FONCTION

## PREPARER UN EXPRESSO

- Appuyer une fois sur la Touche Espresso “☕” pour faire passer une seule tasse de café.
- Appuyer deux fois sur la Touche Espresso “☕” pour faire passer deux tasses de café.
- Appuyer et maintenir la Touche Espresso “<sup>Al Gusto</sup>  
A Seu Gusto” pendant 3 secondes pour personnaliser l’infusion à votre goût. Une fois terminé, appuyer sur la Touche Espresso “☕” une fois de plus pour l’arrêter.



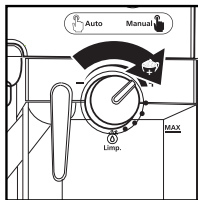
L'appareil commencera à faire passer l'expresso en fonction de votre sélection. L'appareil s'éteindra automatiquement et les voyants passeront à permanent, ce qui vous indiquera que le cycle est terminé. Votre délicieux expresso est prêt à être dégusté.

**REMARQUE:** Pour faire moins de café que la quantité prédéterminée, appuyer sur la touche de la fonction pour arrêter le processus d'infusion une fois atteint la quantité de café désirée.

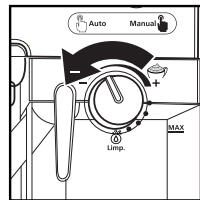
## PREPARER UN CAPPUCCINO

Avant de préparer votre cappuccino, ajuster la quantité de mousse de lait que vous désirez en tournant le Bouton de Contrôle de la Mousse vers la droite pour plus de mousse ou vers la gauche pour moins de mousse.

### PLUS DE MOUSSE

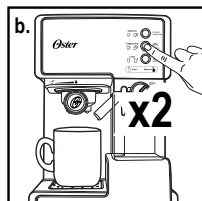
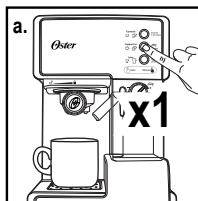


### MOINS DE MOUSSE



**REMARQUE:** La densité de la mousse peut être ajustée pendant le cycle d'infusion.

- Appuyer une fois sur la Touche Cappuccino “☕” pour faire une petite tasse de cappuccino.
- Appuyer deux fois sur la Touche Cappuccino “☕” pour faire une grande tasse de cappuccino.

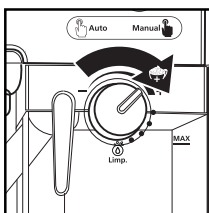


L'appareil commencera à faire le cappuccino selon votre sélection. L'appareil émettra un bip trois fois de suite lorsque le cycle est terminé. Votre délicieux cappuccino est prêt à être dégusté.

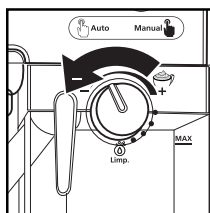
## PREPARER UN CAFE LATTE

Avant de préparer votre café latté, ajuster la quantité de mousse de lait que vous désirez en tournant le Bouton de Contrôle de la Mousse vers la droite pour plus de mousse ou vers la gauche pour moins de mousse.

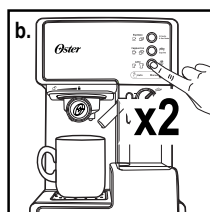
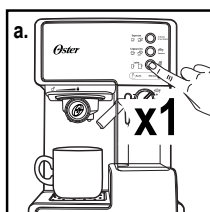
### PLUS DE MOUSSE



### MOINS DE MOUSSE

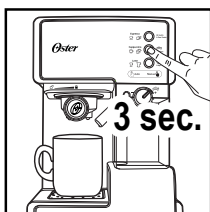


- Appuyer une fois sur la Touche Café Latté "☺" pour faire une petite tasse de café latté
- Appuyer deux fois sur la Touche Café Latté "☺" pour faire une grande tasse de café latté



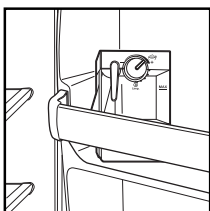
## PREPARER LA MOUSSE DE LAIT

Le Machine Automatique à Espresso, Cappuccino et Café Latté d' Oster® vous permet aussi de préparer seulement de la mousse de lait. Appuyer et maintenir pendant 3 secondes la Touche Cappuccino "☺" si vous désirez ajouter plus de mousse à votre boisson ou pour préparer de la mousse de lait pour une autre boisson, comme par exemple un café Macchiato, un chocolat chaud, un thé chai latte, etc. Quand vous avez fini, appuyer une fois sur la touche Cappuccino "☺" pour l'arrêter.



## APRES AVOIR PREPARER VOS BOISSONS AVEC DU LAIT

Quand vous avez terminé avec le lait, vous pouvez ou bien verser le lait qui reste dans son carton/récipient ou bien garder le réservoir à lait directement au réfrigérateur (prêt à être utilisé pour la prochaine fois).



# NETTOYER VOTRE MACHINE AUTOMATIQUE À EXPRESSO, CAPPUCCINO ET CAFÉ LATTE

## NETTOYER LE RESERVOIR A LAIT ET LE MOUSSOIR

Même si vous pouvez garder le réservoir à lait avec un reste de lait au réfrigérateur, il est important de nettoyer le réservoir et le moussoir régulièrement pour éviter qu'ils ne s'encrassent et que des résidus ne s'y déposent. Pour nettoyer le réservoir à lait, suivre les instructions ci-dessous:

1. Retirer le réservoir à lait de l'appareil.
2. Retirer le couvercle du réservoir.
3. Jeter le reste du lait, rincer et nettoyer le réservoir et le couvercle à l'eau chaude savonneuse. Rincer et bien sécher. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou d'éponges qui récurrent car cela pourrait rayer la finition. Le réservoir à lait va aussi au lave-vaisselle (panier du dessus). Ne pas mettre le couvercle du réservoir à lait au lave-vaisselle.
4. Mettre une grande tasse vide sous le moussoir.
5. Maintenir la touche "Limp" (☉<sub>(limp)</sub>) appuyée pendant 3 secondes puis relâcher. L'appareil commencera à faire passer de la vapeur à travers du moussoir, le laisser faire pendant environ 40 secondes et une fois terminé appuyer une fois sur le bouton "Limp" (☉<sub>(limp)</sub>) pour arrêter le processus.
6. Jeter l'eau qui est restée dans le réservoir à lait et remettre le réservoir dans l'appareil.

## NETTOYER LA TETE A INFUSION, LE PORTE-FILTRE ET LE FILTRE

1. Pousser le bouton bascule situé sur le côté de l'appareil en position d'arrêt "O" et débrancher le fil électrique de la prise murale.
2. Il est possible que certaines parties en métal soient encore très chaudes. Attendre qu'elles aient refroidi pour les toucher.
3. Retirer le porte-filtre et jeter la mouture ou la dosette utilisée. Nettoyer le porte-filtre et le filtre à l'eau chaude savonneuse et bien rincer. Ne pas mettre la porte-filtre ou les filtres dans le lave-vaisselle.
4. Passer un chiffon humide ou une serviette en papier sur la partie inférieure de la tête à infusion de l'appareil pour retirer les résidus de mouture de café.
5. Remettre le porte-filtre (sans filtre) dans la tête à infusion de l'appareil.
6. Mettre une grande tasse vide sous le porte-filtre.
7. Appuyer une fois sur la touche expresso "☺" et laisser l'appareil faire passer l'eau jusqu'à ce qu'il s'arrête automatiquement.

## NETTOYER LE RESERVOIR D'EAU

Retirer le réservoir et le retourner au dessus de l'évier pour jeter le reste de l'eau. Il est recommandé de vider le réservoir entre chaque usage. Nettoyer le réservoir d'eau à l'eau savonneuse, bien rincer et sécher. Ne pas mettre le réservoir d'eau au lave-vaisselle.

## NETTOYER L'APPAREIL

1. Passer un chiffon doux humide sur l'extérieur du réservoir. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou d'éponges qui récurrent car cela pourrait rayer la finition.
2. Ne pas ranger le porte-filtre dans la tête à infusion. Cela pourrait abimer le joint entre la tête d'infusion et le porte-filtre pendant la préparation de l'expresso.

**ATTENTION:** Ne pas plonger l'appareil dans de l'eau.

## DETARTRE

Des dépôts minéraux s'accumulent dans l'appareil et affectent son bon fonctionnement. Votre appareil doit être détartré quand vous commencez à remarquer qu'il met plus de temps à préparer un expresso, ou bien qu'il commence à émettre beaucoup trop de vapeur. Il est possible aussi que vous remarquiez l'accumulation de dépôts blancs sur la surface de la tête à infusion.

La fréquence de détartrage dépend de la dureté de l'eau que vous utilisez. Le tableau ci-dessous vous donne les intervalles recommandés entre chaque détartrage.


### FREQUENCE DE DETARTRAGE

Type d'Eau	Fréquence de Détartrage
Eau Douce (Eau Filtrée)	Tous les 80 Cycles d'Infusion
Eau Dure (Eau du Robinet)	Tous les 40 Cycles d'Infusion

### POUR DETARTRE LE RESERVOIR D'EAU:

1. Remplir le réservoir de vinaigre blanc non dilué.
2. Laisser l'appareil toute la nuit avec le vinaigre dans le réservoir d'eau.
3. Retirer le réservoir et le retourner au dessus de l'évier pour jeter le vinaigre.
4. Bien rincer le réservoir d'eau avec l'eau du robinet, pour cela remplir le réservoir d'eau jusqu'à la moitié et verser l'eau dans l'évier. Répéter l'opération deux fois.

### POUR DETARTRE LES ELEMENTS INTERIEURS:


1. Assurez-vous d'abord de détartrer l'intérieur du réservoir d'eau en suivant les étapes décrites dans le paragraphe "Détartrer" ci-dessus.
2. Assurez-vous de pousser le bouton bascule d'alimentation sur la position d'arrêt "O" et de débrancher le fil électrique de la prise murale. Remplir le réservoir de vinaigre blanc jusqu'au dessus du niveau minimum.
3. Insérer le porte-filtre (avec un filtre mais pas de café) et mettre un récipient ou une tasse normale sur le dessus du plateau d'égouttement et sous le porte-filtre.
4. Brancher le fil électrique sur la prise murale.
5. Appuyer sur le bouton bascule de marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche "I". Une fois que les 3 voyants du panneau de contrôle sont d'un bleu permanent, appuyer deux fois sur la touche Espresso/Personnaliser. Le vinaigre commencera à circuler à travers de l'appareil et s'arrêtera automatiquement.
6. Mettre un récipient ou une grande tasse (d'une capacité d'au moins 325 ml/ 11 onces) sous le tube. Remplir le réservoir à lait avec de l'eau et le remettre dans l'appareil. Tourner le bouton de Contrôle de la Mousse de Lait dans le sens des aiguilles d'une montre en position nettoyage  puis maintenir la touche café latte/nettoyer appuyée pendant 3 secondes pour activer la fonction de nettoyage. Laisser l'appareil faire passer l'eau à travers du tube pendant environ 30 secondes et appuyer une fois sur la touche café Latte/Nettoyer pour arrêter le processus.
7. Répéter les étapes 1 à 6 aussi souvent qu'il est nécessaire en n'utilisant que de l'eau du robinet pour rincer ce qu'il reste de vinaigre dans l'appareil.

# PROBLEMES, CAUSES ET SOLUTIONS

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
Le café ne sort pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas d'eau dans le réservoir.</li> <li>• Le café est moulu trop fin.</li> <li>• Trop de café dans le filtre.</li> <li>• L'appareil n'est pas en marche ou n'est pas branché.</li> <li>• Le café a été trop tassé/ compressé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajouter de l'eau.</li> <li>• Moudre le café moyennement.</li> <li>• Remplir le filtre avec moins de café.</li> <li>• Brancher l'appareil sur la prise et le mettre en marche.</li> <li>• Remplir à nouveau le panier à filtre de café. NE PAS TROP TASSER.</li> </ul>
Le café sort par le bord du porte-filtre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le porte-filtre n'est pas complètement en position de verrouillage.</li> <li>• Il y a de la mouture sur le rebord du panier à filtre.</li> <li>• Trop de café dans le filtre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire tourner le porte-filtre sur la position de verrouillage.</li> <li>• Nettoyer le rebord.</li> <li>• Remplir avec moins de café.</li> </ul>
Le lait n'est pas mousseux après avoir utilisé le mousoir ou bien le lait ne sort pas du mousoir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il n'y a plus de vapeur.</li> <li>• Le lait n'est pas assez froid.</li> <li>• Le mousoir est bouché.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le réservoir a assez d'eau.</li> <li>• Faire refroidir le lait et le récipient à mousse avant de faire le cappuccino.</li> <li>• Suivre les instructions pour nettoyer le réservoir à lait &amp; le mousoir.</li> </ul>
Le café passe trop vite.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le café a été moulu trop grossièrement.</li> <li>• Pas assez de café dans le filtre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser un café moulu plus fin.</li> <li>• Utiliser plus de café.</li> </ul>
Le café n'est pas assez corsé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous utilisez un petit filtre pour une double tasse d'expresso.</li> <li>• Le café a été moulu trop grossièrement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser un filtre plus grand pour une double tasse d'expresso.</li> <li>• Utiliser un café moulu plus fin.</li> </ul>
Les trois voyants du panneau de contrôle clignotent en alternance.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il n'y a plus d'eau dans le réservoir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajouter de l'eau au réservoir.</li> </ul>

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO.**
2. **NO** toque las superficies calientes . Utilice las asas o las perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
4. Presione el interruptor rojo ubicado en el costado de la unidad para colocarlo en la posición de apagado "O" y desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso o antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
5. **NO** utilice un electrodoméstico que tenga un cable o un enchufe dañado, ni después de que el artefacto haya presentado fallas, o haya sufrido cualquier otro daño. Devuelva el artefacto al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
6. El uso de aditamentos no recomendados para productos Oster® puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
7. **NO** utilice en exteriores ni para fines comerciales.
8. **NO** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o el mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
9. **NO** coloque este artefacto sobre un quemador caliente, ni cerca de él, ya sea de gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
10. Para desconectarlo, coloque los controles en la posición de apagado "off" (apagado) y a continuación, saque el enchufe del tomacorriente.
11. **NO** utilice este artefacto para otros fines distintos a los recomendados.
12. Coloque sobre una superficie plana y nivelada para evitar interrumpir el flujo de aire por debajo del electrodoméstico.
13. Asegúrese siempre de empujar bien el tanque de agua hasta el fondo de la unidad con la tapa cerrada y de llenarlo con agua arriba de la línea mínima o por encima de esta antes de encender el electrodoméstico.
14. **NO** saque el portafiltro mientras esté colando café. Verifique que las tres luces estén encendidas antes de sacar el portafiltro para hacer café nuevamente. Asimismo, debe tener precaución al sacar el portafiltro ya que las piezas metálicas estarán calientes. Asegúrese de sujetarlo por el asa y de utilizar el gancho de retención del filtro para desechar el café molido usado. Debe tener precaución al mover la unidad con líquidos calientes.
15. **NO** saque el tanque de agua hasta que la unidad esté apagada.
16. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (lo que incluye niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que **NO** jueguen con el artefacto eléctrico.
17. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
18. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
19. Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como: áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías.

**ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.**



# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## **INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE**

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

## **PRECAUCIÓN: PRESIÓN**

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

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

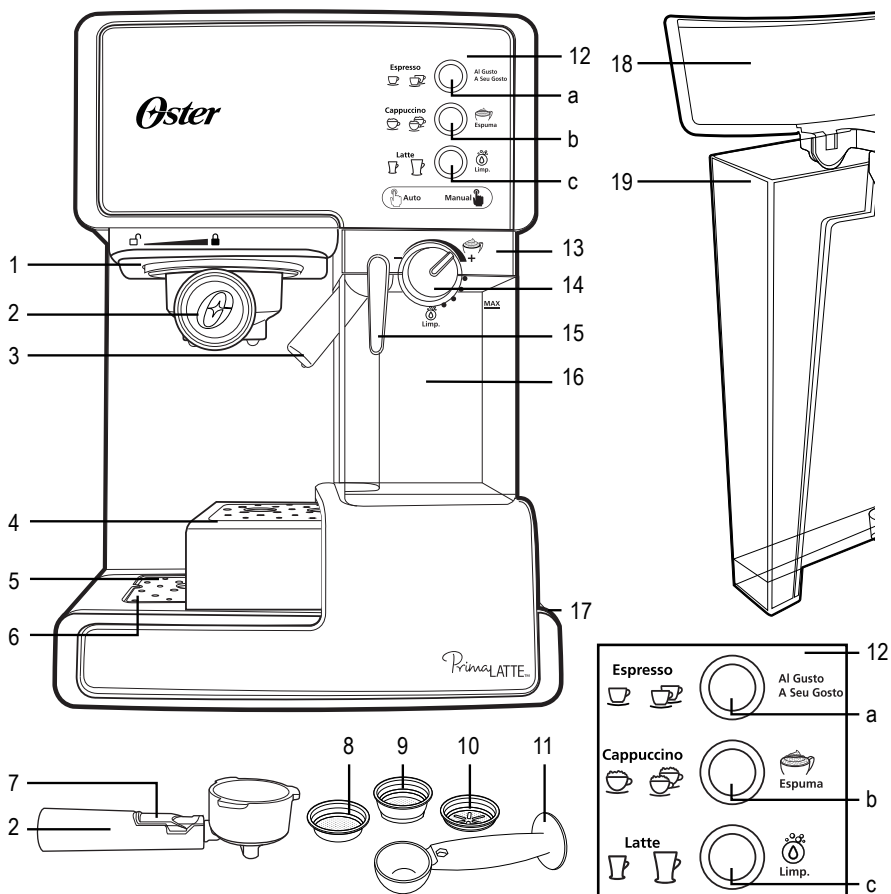
## **USO DEL CAFÉ MOLIDO ADECUADO PARA CAFETERAS DE ESPRESSO**

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

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

## **(\*) MOLIDO CON AZÚCAR**

# DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



1. Cabezal de colado
2. Portafiltro
3. Tubo dispensador de leche espumada
4. Compartimiento de ajuste del alto de la taza
5. Bandeja y rejilla de goteo removibles
6. Flotador de la bandeja de goteo para prevenir derrames
7. Gancho de retención del portafiltro
8. Filtro para un espresso sencillo
9. Filtro para un espresso doble
10. Filtro para sobres de cafe pre-empacado E.S.E. Pod
11. Cuchara medidora

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

# INTRODUCCIÓN

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

## ESPRESSO

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

## CAPPUCCINO

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

## LATTE

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

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


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

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

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

5. **PARA LIMPIAR EL TUBO DISPENSADOR DE LECHE ESPUMADA:** coloque una jarra o una taza grande (con una capacidad mínima de 325 mL/11 onzas) debajo del tubo. Llène con agua el tanque para leche y colóquelo nuevamente en la unidad. Gire la perilla de control de espumado en el sentido horario, hacia la posición de limpieza “

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

## ANTES DE USAR EL ARTEFACTO POR PRIMERA VEZ

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

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

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

### IMPORTANTE – PARA CEBAR LA UNIDAD

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

1. Llène el tanque de agua entre las marcas de nivel “Min” y “Max”.
2. Llène con agua el tanque para leche, por debajo de la marca de nivel MÁX, y deslice el tanque hasta que las tres luces del panel de control se iluminen.
3. Elija uno de los filtros y colóquelo en el portafiltro. Coloque el portafiltro en la unidad asegurándose de que quede debidamente ajustado y coloque una taza debajo. Además, asegúrese de que la punta del tubo dispensador de espuma quede dentro de la taza.
4. Enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente adecuado.
5. Oprima el botón de encendido para colocarlo en la posición “I”.
6. Las tres luces del panel de control comenzarán a parpadear. Una vez que estas luces queden fijas, presione el botón de Espresso <sup>“Al Gusto”</sup> <sub>“A Seu Gusto”</sub> durante 3 segundos y luego suéltelo. Deje que el agua fluya por un máximo de 90 segundos.

7. Presione el botón de Espresso <sup>“Al Gusto  
A Seu Gosto”</sup> nuevamente para detener el proceso.
8. Presione el botón de Cappuccino <sup>“Espuma”</sup> durante 3 segundos y luego suéltelo. Deje que el agua fluya por un máximo de 90 segundos.
9. Presione el botón de Cappuccino <sup>“Espuma”</sup> nuevamente para detener el proceso.
10. Las tres luces del panel de control se encenderán y quedarán fijas para indicar que la unidad está lista para usar.

La unidad ha quedado cebada y está lista para usarla.

## CÓMO SELECCIONAR LA MEDIDA DE TAZA ADECUADA

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

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

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

# CÓMO SELECCIONAR EL CAFÉ ADECUADO

## TIPO DE CAFÉ

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

## TIPO DE MOLIENDA

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

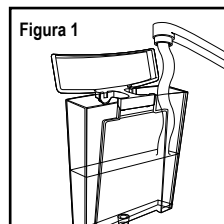
- Si se muele de forma adecuada, el café debe lucir como la sal.
- Si el tipo de molienda es demasiado fina, el agua no fluirá a través del café, ni siquiera a presión. Estos tipos de molienda tienen el aspecto de talco y se sienten como harina cuando se frota entre los dedos.
- Si se muele demasiado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

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

# INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

## CÓMO LLENAR EL TANQUE DE AGUA

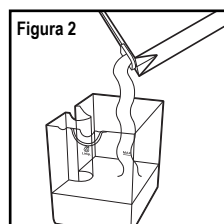
- A. Llene el tanque con agua; puede usar una jarra para llenarlo o sacarlo de la unidad y colocarlo debajo del grifo para llenarlo. Si lo saca de la unidad para llenarlo de agua, asegúrese de volver a colocarlo hasta el fondo en su lugar. Llene el depósito con la cantidad deseada de agua, asegurándose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



## CÓMO LLENAR EL TANQUE PARA LECHE

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

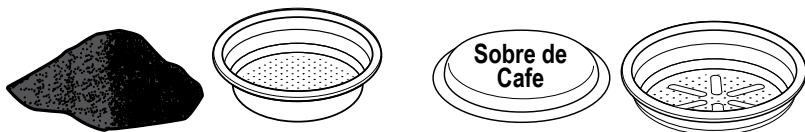
**NOTA:** puede utilizar el tipo de leche de su preferencia, es decir, leche completa, leche con bajo contenido de grasa, orgánica o leche de soya.



## CÓMO ELEGIR EL FILTRO

Elija el filtro que utilizará de acuerdo con lo siguiente:

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



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



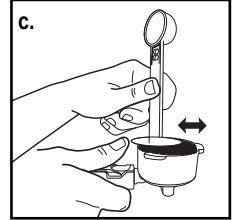
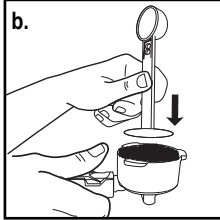
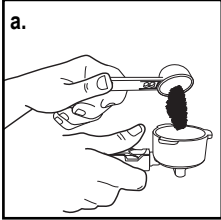
**NOTA:** el filtro para sobre de café que se suministra con la unidad ha sido diseñado para uso únicamente con los sobres E.S.E. (siglas en inglés correspondientes a espresso fácil de servir) (45 mm).

## CÓMO LLENAR CON EL CAFÉ

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

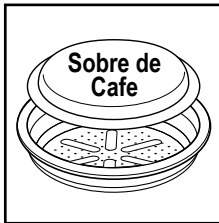
### PARA CAFÉ MOLIDO:

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



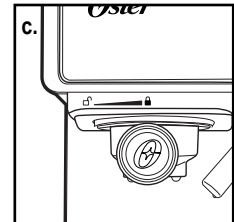
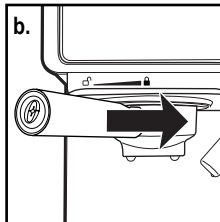
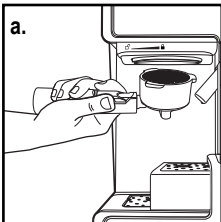
### PARA E.S.E. (SIGLAS EN INGLÉS CORRESPONDIENTES A ESPRESSO FÁCIL DE SERVIR)

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



## CÓMO COLOCAR EL PORTAFILTRO

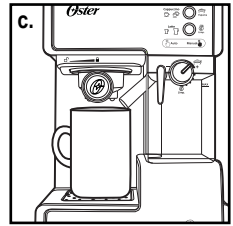
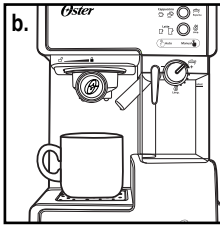
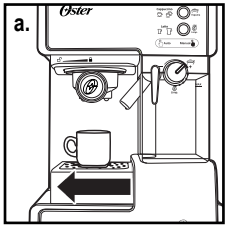
- Coloque el portafiltro debajo del cabezal de colado, fije el portafiltro moviendo primero el gancho de sujeción hacia atrás.
- Coloque el asa de modo que quede alineada con el icono de candado abierto "☐" de la unidad y encaje en la ranura.
- A continuación, gírelo lentamente hacia la derecha hasta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



## CÓMO COLOCAR LA(S) TAZA(S)

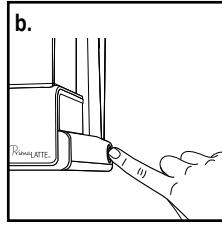
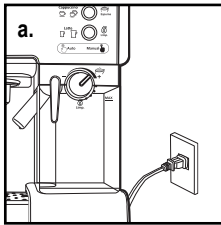
- Hale la bandeja de regulación de la altura si utiliza una tacita para café para colar el espresso.
- Conserve la bandeja de regulación de la altura dentro de su compartimiento si utiliza una taza más grande para colar un cappuccino.
- Conserve la bandeja de regulación de la altura dentro de su compartimiento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

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



## ENCIENDA LA UNIDAD

- Cerciórese de que la unidad esté enchufada.
- Encienda la unidad colocándola en "1".



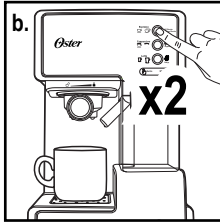
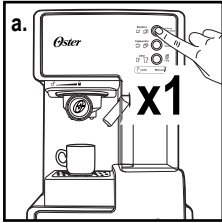
Las 3 luces del panel de control comenzarán a parpadear durante el proceso de calentamiento y hasta que el agua alcance la temperatura perfecta. Una vez que estas luces estén fijas, la unidad quedará lista para usar.



# CÓMO SELECCIONAR LAS FUNCIONES

## CÓMO PREPARAR UN ESPRESSO

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



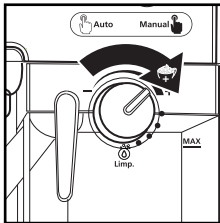
La unidad comenzará a colar el espresso de acuerdo con lo que haya elegido. La unidad se apagará automáticamente y las luces quedarán fijas indicando que el ciclo ha terminado. Su delicioso espresso habrá quedado listo para su disfrute.

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

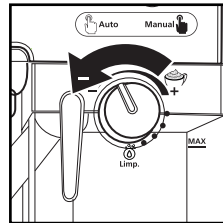
## CÓMO PREPARAR UN CAPPUCCINO

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

### MÁS ESPUMA

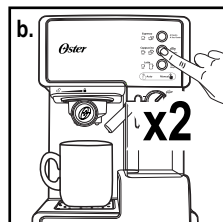
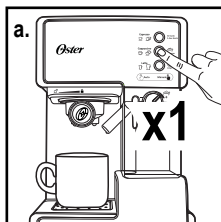


### MENOS ESPUMA



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

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

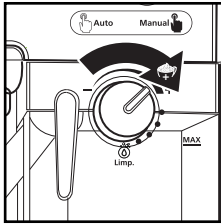


La unidad comenzará a colar el cappuccino de acuerdo con lo que haya elegido. Su delicioso cappuccino habrá quedado listo para su disfrute.

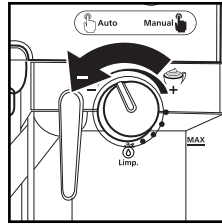
## CÓMO PREPARAR UN LATTE

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

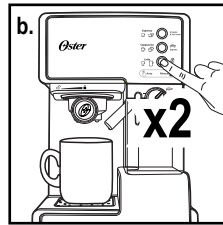
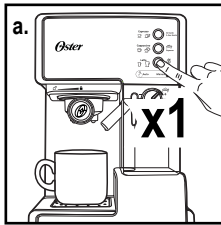
### MÁS ESPUMA



### MENOS ESPUMA



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



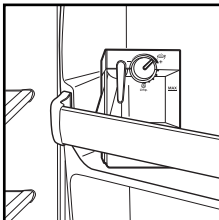
## CÓMO PREPARAR LECHE ESPUMADA

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



## DESPUÉS DE PREPARAR SUS BEBIDAS CON LECHE

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



# CÓMO LIMPIAR SU CAFETERA AUTOMÁTICA PARA ESPRESSO, CAPPUCCINO Y LATTE

## CÓMO LIMPIAR EL TANQUE PARA LECHE Y EL TUBO PARA ESPUMAR

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

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

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

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

## CÓMO LIMPIAR EL TANQUE DE AGUA

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

## CÓMO LIMPIAR LA UNIDAD

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

**PRECAUCIÓN:** no sumerja el electrodoméstico en agua.

## ELIMINACIÓN DE RESIDUOS MINERALES

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

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


### INTERVALOS DE LIMPIEZA SUGERIDO

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

## PARA ELIMINAR LOS RESIDUOS MINERALES DEL TANQUE DE AGUA:

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

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


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

# PROBLEMAS Y CAUSAS

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
No sale café.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay agua en el tanque.</li> <li>• Se ha molido demasiado finamente el café.</li> <li>• Hay demasiado café en el filtro.</li> <li>• No se encendió o no se enchufó el electrodoméstico.</li> <li>• Se ha prensado o compactado demasiado el café.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Añada agua.</li> <li>• Muela el café a un grosor medio.</li> <li>• Llene el filtro con menos café.</li> <li>• Enchufe la unidad en un tomacorriente y enciéndala.</li> <li>• Vuelva a llenar la canastilla del filtro con café. NO LO COMPACTE excesivamente.</li> </ul>
El café se sale por los bordes del portafiltro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se ha girado bien el portafiltro para que quede debidamente ajustado.</li> <li>• Hay café molido en el borde de la canastilla del filtro.</li> <li>• Hay demasiado café en el filtro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire el portafiltro para que quede debidamente ajustado.</li> <li>• Limpie el borde.</li> <li>• Llene el filtro con menos café.</li> </ul>
La leche no está espumosa después del espumado o no sale por el tubo para espumar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se agotó el vapor.</li> <li>• La leche no está lo suficientemente fría.</li> <li>• El tubo para espumar está obstruido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que haya suficiente agua en el tanque.</li> <li>• Enfríe la leche y la jarra para espumar antes de preparar el capuchino.</li> <li>• Siga las instrucciones para limpiar el tanque para leche y el tubo para espumar.</li> </ul>
El café sale demasiado rápido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha molido el café demasiado grueso.</li> <li>• No hay suficiente café en el filtro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice un tipo de molienda más fino.</li> <li>• Use más café.</li> </ul>
El café está demasiado aguado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Está usando el filtro pequeño para el espresso doble (Doppio).</li> <li>• Se ha molido el café demasiado grueso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use el filtro grande para el espresso doble (Doppio).</li> <li>• Utilice un tipo de molienda más fino.</li> </ul>
Las tres luces del panel de control parpadean alternativamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El tanque de agua no tiene agua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Añada agua al tanque.</li> </ul>

# PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O ELETRODOMÉSTICO.**
2. **NÃO** toque as superfícies quentes . Use as alavancas ou botões.
3. Para proteger-se contra o risco de uma descarga elétrica, **NÃO** se deve submergir o fio, o plugue ou a cafeteira na água ou em outros líquidos.
4. Pressione o interruptor vermelho colocando-o na posição de desligado “O” e desligue o eletrodoméstico da tomada quando o mesmo não estiver sendo usado ou antes de limpá-lo. Deixe que o eletrodoméstico esfrie antes de colocar ou retirar peças e antes de limpá-lo.
5. **NÃO** utilize nenhum eletrodoméstico com fio ou plugue danificados, caso o eletrodoméstico tenha falhado ou caído no chão ou tenha sido danificado de alguma maneira, leve o aparelho ao Centro de Serviço Técnico Autorizado Oster® mais próximo para seja examinado ou para conserto de problemas mecânicos ou elétricos.
6. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante podem causar incêndios, descargas elétrica ou danos corporais às pessoas.
7. **NÃO** usar ao ar livre ou para fins comerciais.
8. **NÃO** deixe que o fique pendurado na borda da mesa ou do balcão ou encoste em superfícies quentes.
9. **NÃO** coloque o eletrodoméstico próximo a fogões elétricos ou a gás, nem próximo a um forno quente.
10. Para desligar o aparelho, coloque todos os controles na posição de desligado “O” e em seguida, desligue o fio da tomada.
11. **NÃO** utilize este aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais o mesmo tenha sido desenvolvido.
12. Coloque a cafeteira sobre uma superfície plana e nivelada para evitar a interrupção do fluxo de ar abaixo da mesma.
13. Certifique-se de sempre encaixar bem o tanque de água até o fundo do aparelho com a tampa fechada e de encher o mesmo acima do nível mínimo antes de ligar o eletrodoméstico.
14. **NÃO** retire o porta-filtro enquanto o café estiver sendo preparado. Certifique-se de que as três luzes estejam acesas antes de retirar o porta-filtro para preparar mais café. De qualquer maneira, tome todo o cuidado ao retirar o porta-filtro, pois as peças metálicas estarão quentes. Certifique-se de segurá-lo pelo cabo e de usar e de usar a trava de retenção do filtro para jogar o café moído usado. Tome todo cuidado ao mover o aparelho com líquidos quentes.
15. **NÃO** retire o tanque de água até que o aparelho esteja desligado.
16. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico.
17. É necessária a estrita supervisão quando se utilize o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.

18. Este aparelho não foi desenvolvido para funcionar através de um timer externo nem um sistema de controle remoto.
19. Este aparelho foi desenvolvido para o uso doméstico ou em aplicações semelhantes tais como: áreas de cozinha de funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, clientes de hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial assim como em ambientes de pousadas.

**ESTE ELETRODOMÉSTICO FOI FEITO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.**

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

### **INSTRUÇÕES ESPECIAIS PARA O FIO ELÉTRICO**

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

### **CUIDADO: PRESSÃO**

Para evitar possíveis queimaduras ou outras lesões corporais que possam ser causadas pelo vapor ou a água quente, ou que o aparelho seja danificado, nunca retire o tanque de água nem o porta-filtro enquanto sua Cafeteira Automática para Espresso, Cappuccino e Latte Oster® estiver preparando expresso, espumando leite ou esquentando água.

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

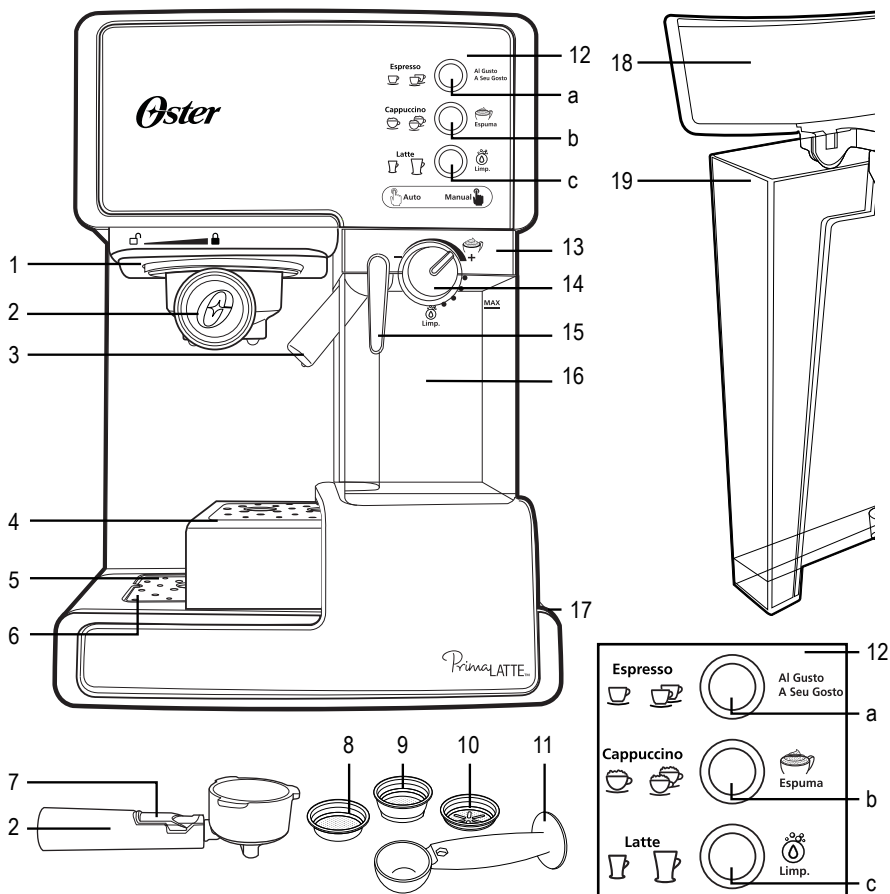
### **USO CORRETO DO CAFÉ MOÍDO PARA CAFEITERAS DE EXPRESSO**

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

Recomenda-se eliminar periodicamente os resíduos minerais acumulados no aparelho para manter o bom funcionamento. Comunique-se com nossos centros de serviço para saber mais deste processo.

**(\*) MOÍDO COM AÇUCAR**

# DESCRIÇÃO DO APARELHO



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

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



# INTRODUÇÃO

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

## EXPRESSO

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

## CAPPUCCINO

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

## CAFÉ LATTE

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


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

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

# IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

1. Antes de retirar qualquer peça e acessórios, certifique-se de que a alavanca de controle localizada na lateral do aparelho esteja na posição de preparar expresso/ desligar “☺”, pressione o interruptor para ligar/ desligar colocando-o na posição de desligado “O” e desligue o aparelho da tomada.
2. Não retire o porta-filtro em nenhum momento durante o processo de preparo.
3. Tome cuidado ao retirar o porta-filtro. As peças metálicas ainda poderão estar muito quentes. Além disso, pode haver água quente na superfície do filtro. Segure somente pelo cabo e jogue o café moído fora usando a trava de retenção do filtro.
4. Caso o café não saia, e possível que o filtro esteja obstruído. Desligue o aparelho e deixe-o esfriar. A obstrução pode ser devido o uso de café moído excessivamente fino. Consulte a seção “Problemas, Causas e Soluções”.

5. PARA LIMPAR O TUBO PARA ESPUMAR: coloque uma jarriinha para espumar ou uma xícara grande (com capacidade de pelo menos 325 ml/ 11 onças) embaixo do tubo para espumar. Encha com água o tanque para o leite e coloque-o de volta no aparelho. Gire o botão de controle do leite espumado no sentido horário, colocando-o na posição de limpeza “”. Em seguida pressione o botão da função Latte/Limp por 3 segundos e solte-o para ativar a função de limpeza. Deixe o aparelho dispensar a água através do tubo por aproximadamente 30 segundos e em seguida pressione o botão Latte/Limp novamente para encerrar o processo.

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

## ANTES DE USAR SUA CAFEITEIRA PELA PRIMEIRA VEZ




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


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

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

### IMPORTANTE

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







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

9. Pressione o botão para cappuccino “” outra vez para parar o processo.
10. As três luzes do painel de controle acenderão e ficarão acesas indicando que o aparelho está pronto para ser usado.

O aparelho estará pronto para o uso.

## SELECIONANDO A XÍCARA

Selecione a xícara adequada conforme indicado no quadro abaixo:

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

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

# COMO SELECIONAR O CAFÉ ADEQUADO

## TIPO DE CAFÉ

O café deve ser torrado escuro e o café deve ser moído na hora. Você pode utilizar café torrado do tipo italiano ou francês. O café previamente moído somente manterá seu sabor por 7 a 8 dias, sempre e quando for guardado em um recipiente hermético e em um lugar fresco e escuro. Não guarde o café na geladeira, nem no congelador. É recomendável moer os grãos na hora de usar. Os grãos de café guardados em um recipiente hermético manterão seu sabor por no máximo 4 semanas antes que percam seu sabor.

## O TIPO DE MOAGEM

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

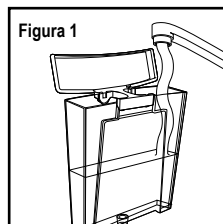
- Quando for moído de forma adequada, o café deve ter a consistência do sal.
- Se for moído muito fino, a água não passará através do café, mesmo com a pressão. Este tipo de café moído tem a consistência de talco e se sente como farinha se esfregado entre os dedos.
- Se for moído grosso demais, a água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

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

# INSTRUÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO

## COMO ENCHER O TANQUE DE ÁGUA

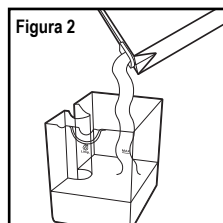
A. Encha o tanque de água usando uma jarra ou retirando-o do aparelho e colocando-o embaixo de uma torneira (recomenda-se o uso de água filtrada). Se for retirado do aparelho para encher com água, certifique-se de encaixá-lo firmemente em seu lugar ao colocá-lo de volta. Encha o tanque com a quantidade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



B. Feche a tampa do tanque de água.

## COMO ENCHER O TANQUE PARA O LEITE

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

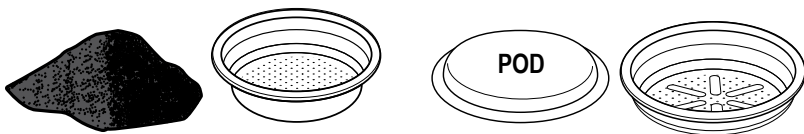


**OBSERVAÇÃO:** use o tipo de leite de sua preferência, ou seja, leite regular, desnatado, orgânico ou de soja.

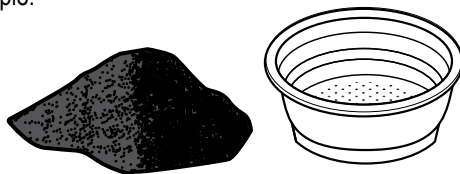
## COMO SELECIONAR O FILTRO

Selecione o filtro a ser utilizando da seguinte forma:

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



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



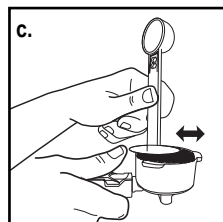
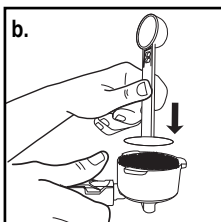
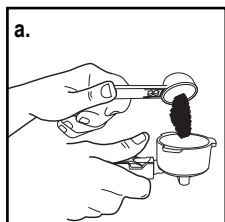
**OBSERVAÇÃO:** o filtro para sachês de café que vem com o aparelho, foi desenvolvido para ser usado apenas com sachês E.S.E. (sigla em inglês que significa espresso fácil de servir) (45 mm).

## COMO ENCHER COM CAFÉ

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

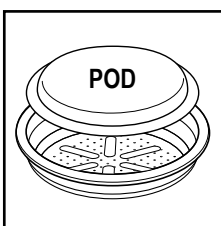
### PARA CAFÉ MOÍDO

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



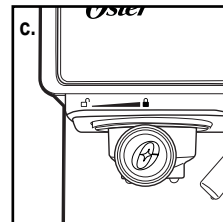
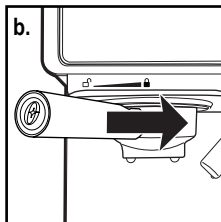
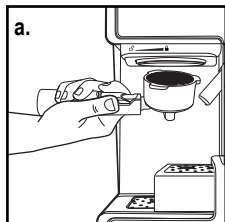
### PARA E.S.E. (SIGLA EM INGLÊS QUE SIGNIFICA EXPRESSO FÁCIL DE SERVIR)

Simplemente coloque o sachê E.S.E. (sigla em inglês que significa expresso fácil de servir) no filtro correspondente.



## COMO COLOCAR O PORTA-FILTRO

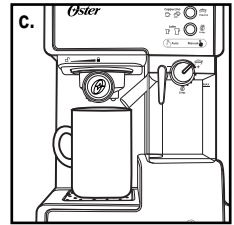
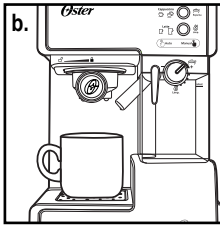
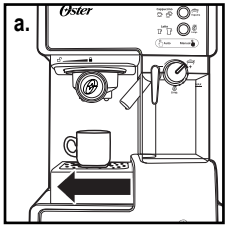
- Coloque o porta-filtro encaixado em baixo do cabeçote de preparo de café, mova a trava do porta-filtro para trás para encaixá-lo em seu lugar.
- Coloque o cabo do porta-filtro de modo que fique alinhada com o ícone de cadeado aberto "□" localizado no aparelho e encaixe na ranhura.
- Em seguida, gire-o lentamente para a direita até que a trava do porta-filtro fique alinhada com o ícone de cadeado fechado "■" localizado no aparelho.



## COMO COLOCAR AS XÍCARAS

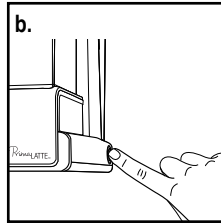
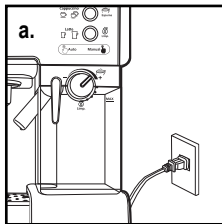
- Puxe o calço deslizante para ajustar a base à altura da xícara se for usar uma xícara pequena de expresso.
- Mantenha o calço dentro de seu compartimento se for usar uma xícara maior para preparar cappuccino.
- Mantenha o calço dentro de seu compartimento se for usar uma xícara maior para preparar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

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



## LIGUE O APARELHO

- Certifique-se de que o aparelho esteja ligado na tomada.
- Ligue o aparelho, pressionando o botão para ligar/desligar "I/O" colocando-o na posição de ligado "O".

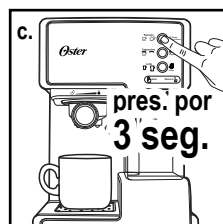
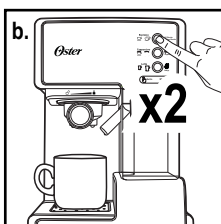
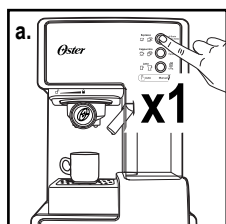


As 3 luzes do painel de controle começarão a piscar durante o processo de aquecimento e até que a água alcance a temperatura ideal. Assim que as luzes ficarem solidas, o aparelho está pronto para ser usado.

# COMO SELECIONAR AS FUNÇÕES

## COMO PREPARAR UM EXPRESSO

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



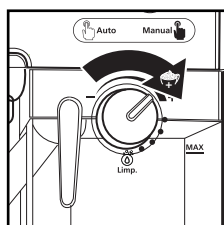
O aparelho começará a preparar o café espresso segundo sua seleção. O aparelho desligará automaticamente e as luzes ficaram fixas indicando que o ciclo terminou. Seu delicioso café espresso estará pronto para ser saboreado.

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

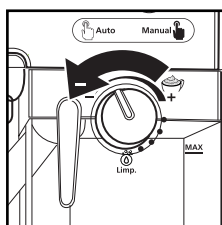
## COMO PREPARAR CAPPUCCINO

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

### MAIS ESPUMA

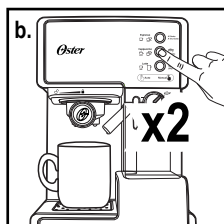
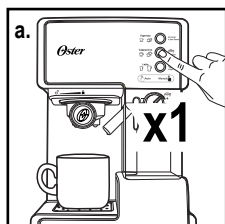


### MENOS ESPUMA



**OBSERVAÇÃO:** a intensidade da espuma também pode ser ajustada durante o preparo.

- Pressione uma vez o botão para cappuccino “☕” para preparar uma xícara pequena de cappuccino.
- Pressione duas vezes o botão para cappuccino “☕” para preparar uma xícara grande de cappuccino.

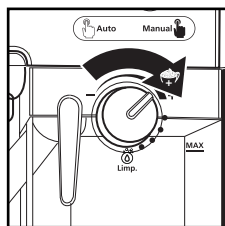


O aparelho começará a preparar o cappuccino segundo sua escolha. Seu cappuccino estará pronto para ser saboreado.

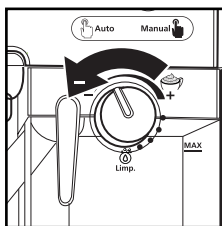
## COMO PREPARAR UM CAFÉ LATTE

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

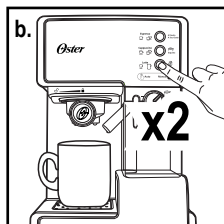
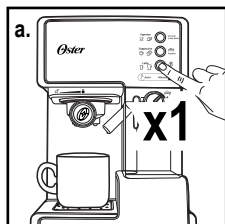
### MAIS ESPUMA



### MENOS ESPUMA



- Pressione uma vez o botão para latte “☕” para preparar uma xícara pequena de latte.
- Pressione duas vezes o botão para latte “☕” para preparar uma xícara grande de latte.





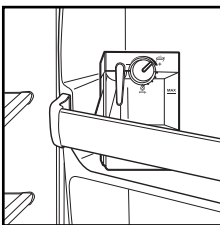
## COMO PREPARAR UM CAFÉ LATTE

Com a Cafeteira Automática para Espresso, Cappuccino e Latte também é possível preparar apenas leite espumado. Pressione por 3 segundos o botão para cappuccino <sup>“Espuma”</sup> caso deseje adicionar mais espuma a sua bebida ou preparar leite espumada para qualquer outra bebida, por exemplo, para preparar macchiato, chocolate quente, chai latte, etc. Quando terminar, basta pressionar uma vez o botão para cappuccino <sup>“Espuma”</sup> para encerrar.



## APÓS PREPARAR SUAS BEBIDAS COM LEITE

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




# LIMPIEZA DE SUA CAFETEIRA AUTOMÁTICA PARA EXPRESSO, CAPPUCCINO E LATTE

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

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

1. Retire o tanque para o leite do aparelho.
2. Retira a tampa do tanque.
3. Despeje qualquer leite que tenha sobrado no tanque, enxágue e lave bem o tanque para o leite e sua tampa com água morna e sabão. Enxágue e seque bem. Não use produtos de limpeza abrasivos, nem esponjas grossas ou palha de aço, pois isso riscaria o acabamento do tanque e da tampa. O tanque pode ser lavado na prateleira superior da lava-louças. Não coloque a tampa do tanque para o leite na lava-louças.
4. Coloque uma xícara grande vazia embaixo do tubo.
5. Pressione por 3 segundos o botão para limpeza “Limp.” (☺). O aparelho começará a

liberar vapor através do tubo, deixe que fique funcionando por alguns segundos até que não esteja mais saindo leite do tubo., pressione uma vez o botão para limpeza “Limp.” (  ) para encerrar o processo.

6. Jogue fora a água que sobrar no tanque para o leite e coloque-o de volta com sua tampa no aparelho.

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

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

### COMO LIMPAR O TANQUE DE ÁGUA

Retire o tanque de água do aparelho e jogue fora a água que sobrou no mesmo na pia. Recomenda-se esvaziar o tanque de água ao término de cada uso. Lave o tanque de água com água ensaboada, enxágue e seque-o bem. Não lave o tanque de água na lava-louças.

### COMO LIMPAR O APARELHO

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

**PRECAUCAO:** Não se deve submergir o aparelho na água.

### ELIMINANDO RESÍDUOS MINERAIS

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

A frequência de limpeza depende da água utilizada. A tabela abaixo sugere os intervalos de limpeza devidos de acordo com a água utilizada.


#### INTERVALOS DE LIMPEZA SUGERIDOS

Tipo de água	Frequência de limpeza
Água mole (Água filtrada)	Cada 80 ciclos de preparação
Água dura (Água da torneira)	Cada 40 ciclos de preparação

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

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

### **PARA ELIMINAR OS RESÍDUOS MINERAIS DAS PEÇAS INTERNAS:**

1. Primeiramente, certifique-se de que você removeu os resíduos minerais da parte interior do tanque de água, seguindo os passos da sessão anterior.
2. Certifique-se de que o botão para ligar/desligar esteja na posição de desligado “O” e que o fio elétrico esteja desconectado da tomada. Encha o tanque de água com vinagre branco acima do nível mínimo do mesmo.
3. Coloque o porta-filtro (com o filtro dentro, porém sem café) e coloque um jarra pequena ou xícara grande encima da bandeja de gotejamento e embaixo do porta-filtro.
4. Ligue o fio elétrico na tomada.
5. Pressione o botão para ligar o aparelho “I”, assim que as 3 luzes do painel de controle ficarem sólidas, pressione duas vezes o botão para expresso. O vinagre começará a circular por dentro do aparelho até que pare automaticamente.
6. Coloque uma jarra ou xícara grande (com capacidade de pelo menos 325 ml) abaixo do tubo dispensador de leite espumada. Encha com água o tanque para o leite e coloque-o de volta no aparelho. Gire o botão de controle do leite espumado no sentido horário colocando-o na posição de limpeza “

PORTUGUÊS-14

# PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS</b>	<b>SOLUÇÕES</b>
O café não sai.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Não há água suficiente no tanque.</li><li>• O café foi moído fino demais.</li><li>• Foi colocado café demais no filtro.</li><li>• O aparelho não foi ligado ou conectado à tomada.</li><li>• O café foi pressionado ou compactado demais.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adicione água no tanque.</li><li>• Use um pó de café um pouco mais grosso.</li><li>• Encha o filtro com menos café.</li><li>• Conecte o aparelho na tomada e ligue-o.</li><li>• Encha o filtro com café novamente sem compactá-lo demais.</li></ul>
O café sai pelas bordas do porta-filtro.	<ul style="list-style-type: none"><li>• O porta-filtro não foi travado corretamente.</li><li>• Ficou resíduos de café na borda do filtro.</li><li>• Foi colocado café demais no filtro.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gire o porta-filtro até que fique bem ajustado.</li><li>• Limpe a borda.</li><li>• Encha o filtro com menos café.</li></ul>
O leite não saiu espumoso ou não sai pelo tubo dispensador.	<ul style="list-style-type: none"><li>• O leite não está suficientemente frio.</li><li>• O tubo está obstruído.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coloque leite frio ou coloque o tanque para o leite na geladeira antes de preparar sua bebida.</li><li>• Siga as instruções para limpar o tanque para o leite e o tubo.</li></ul>
O café sai rápido demais.	<ul style="list-style-type: none"><li>• O café foi moído grosso demais.</li><li>• Não foi colocado pó de café suficiente no filtro.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Use café moído mais fino.</li><li>• Adicione mais café.</li></ul>
O café está muito aguado.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Foi usado o filtro pequeno para preparar um expresso duplo.</li><li>• O pó de café usado é muito grosso.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Use o filtro grande para expresso duplo.</li><li>• Use pó de café mais fino.</li></ul>
As três luzes do painel de controle ficam piscando alternadamente.	<ul style="list-style-type: none"><li>• O tanque de água está vazio ou com água abaixo do nível mínimo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adicione água ao tanque acima do nível mínimo.</li></ul>



Electric characteristics of series models:		BVSTEM6601R -XXX, BVSTEM6601W -XXX
Características eléctricas de los modelos de la serie:		BVSTEM6601S -XXX, BVSTEM6601C -XXX
Voltage/Voltaje	Frequency/Frecuencia	Power/Potencia
120 V	60 Hz	1040 W
127 V	60 Hz	1170 W
220 V	50/60 Hz	1050 W
220 V	50 Hz	1050 W
220 V	60 Hz	1050 W

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

The following information is intended for Mexico only

CAFETERA AUTOMÁTICA PARA ESPRESSO,  
CAPPUCCINO Y LATTE OSTER®  
MODELOS: BVSTEM6601R, BVSTEM6601R-013,  
BVSTEM6601W, BVSTEM6601W-013,  
BVSTEM6601S, BVSTEM6601S-013, BVSTEM6601C,  
BVSTEM6601C-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 120 V~ 1040 W



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

© 2012 Sunbeam Products, Inc. Tout droit réservé. Distribué par by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126. Une année de garantie limitée – veuillez lire le feuillet sur la garantie pour plus de détails.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126. Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

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

[www.oster.com](http://www.oster.com)

Printed in China

Imprimè en Chine

Impreso en China

Impresso na China

P.N. 150445  
CBA -050212