

Oster®



MODELOS
MODELS

BVSTDC02B

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CAFETERA LATTE OSTER®

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL

OSTER® LATTE COFFEEMAKER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

INTRODUCCIÓN

¡Hola! Bienvenido a la familia de productos Oster® y felicitaciones por la compra de su nueva Cafetera Latte Oster®. Su cafetera trae a su hogar la experiencia de una cafetería, gracias a su capacidad de preparar café helado y caliente y espumar la leche con una sola máquina. Cree fácilmente lattes y capuccinos con la guía paso a paso y el sistema de medición integrado.

Para crear un refrescante café helado, siga las medidas sugeridas para el agua y el hielo, y la cuchara para medir el café molido. La proporción perfecta de café caliente y concentrado se elabora sobre el hielo, brindándole un delicioso café helado que nunca se diluye. Su cafetera también puede preparar porciones individuales de café caliente sin cápsulas, lo que le brinda un mejor sabor y reduce el desperdicio. Como siempre, Oster® crea el café de gran sabor y usted lo hace especial: ¡agregue sus sabores y complementos favoritos para personalizarlo exactamente como le gusta! Nuestro objetivo número uno es brindarle un café de excelente sabor en todo momento. Si tiene alguna duda sobre su nueva Cafetera Oster®, por favor contáctenos en cualquiera de los Centros Oster autorizados.



IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Al usar artefactos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua u otro líquido. Evite derramar agua sobre el conector.
4. Este artefacto no está diseñado para que lo utilicen niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del artefacto por parte de una persona responsable de su la seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto. Mantenga la unidad y su cable fuera del alcance de los niños.
5. La limpieza y el mantenimiento de este artefacto no deben ser realizados por niños sin supervisión.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando el artefacto o el reloj de pantalla (si se incluye) no estén en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarlo o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
7. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del artefacto, o si se ha dañado de alguna manera. Devuelva la unidad al fabricante (consulte la garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de un accesorio no recomendado por el fabricante del artefacto puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
9. No lo use al aire libre.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
12. Siempre conecte primero el enchufe a la unidad, luego enchufe el cable al tomacorriente de la pared (para electrodomésticos con cables desmontables). Para desconectar, gire cualquier control a la posición de apagado, luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
13. No utilice el artefacto para otro uso que no sea el previsto. El mal uso puede causar lesiones. Utilice siempre el artefacto sobre una superficie seca, estable y nivelada. Nunca llene más allá de la línea de llenado MAX cuando se proporciona una línea de llenado MAX.
14. Todas las tapas deben estar cerradas durante el uso.
15. Pueden ocurrir quemaduras si se retira la tapa o si se abre la puerta de la canasta de preparación durante o inmediatamente después de los ciclos de preparación. El contenido puede estar caliente. Permita que se enfríe antes de abrir la tapa.
16. La base de calentamiento y el elemento calefactor están sujetos a calor residual después de un ciclo de preparación. No toque la base de calentamiento ni el elemento calefactor inmediatamente después de un ciclo de preparación. Permita que se enfríe antes de manipularlo.
17. No coloque la cafetera en un armario cuando la esté utilizando.

Para artefactos con cápsulas selladas

18. **ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de lesiones, nunca abra ni desconecte la compartimiento de preparación durante el ciclo de preparación.
19. Utilice únicamente cápsulas diseñadas para este artefacto. Si la cápsula no encaja, no fuerce la cápsula para introducirla en el artefacto.

Para artefactos con recipientes de vidrio:

20. El recipiente está diseñado para usarse con esta unidad. Nunca debe usarse en la parte superior de una estufa.
21. No coloque un recipiente caliente sobre una superficie mojada o fría.
22. Evite los cambios bruscos de temperatura, como enjuagar, lavar, llenar o sumergir un recipiente caliente con líquidos fríos.
23. No utilice un recipiente agrietado o astillado o un recipiente que tenga un asa suelta o debilitada.
24. No limpie el recipiente con limpiadores, esponjas de lana de acero u otro material abrasivo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este artefacto está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Casas de campo;
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Ambientes tipo alojamiento y desayuno

NOTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

1. Coloque el artefacto sobre una superficie dura, plana y nivelada para evitar la interrupción del flujo de aire debajo de la cafetera.
2. Solo decantadores de vidrio: Deseche el decantador inmediatamente si alguna vez se seca por ebullición.
3. Solo decantadores de vidrio: Proteja el decantador de golpes fuertes, rayones o manipulación brusca.
4. No utilice la cafetera con el depósito de agua vacío.
5. Mantenga despejada el área sobre la cafetera durante el uso, ya que el vapor caliente escapará de la cafetera.

CONOCIENDO SU CAFETERA LATTE



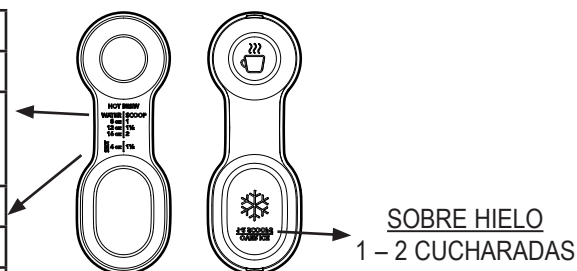
1. **Almacenamiento de la cuchara**
2. **Bandeja de goteo** – ayuda a mantener el mostrador ordenado y libre de desorden. Límpiela después de algunos usos para evitar cualquier desbordamiento.
3. **Cubierta de la bandeja de goteo** – lávela a mano solamente
4. **Botón para café helado** – presione para preparar refrescantes porciones individuales de café helado
5. **Botón para café caliente** – presione para preparar sabrosas porciones individuales de café caliente
6. **Jarra para espumar la leche**
Jarra – apta para el lavavajillas
Tapa de la jarra – apta para el lavavajillas

- Batidor para espumar** apto para el lavavajillas
7. **Boquilla de preparación** – coloque su taza o vaso para delicioso café inserte el filtr
8. **Tapa**
9. **Cabezal de colado**
10. **Filtro de café reusable** – apto para el lavavajillas
11. **Canasta de preparación** – apta para el lavavajillas
12. **Espuma caliente** – presione para hacer espuma caliente para lattes o cappuccino
13. **Espuma fría** – presione para hacer espuma fría para lattes/cappuccino helados

CONOCIENDO SU CAFETERA LATTE



CAFÉ CALIENTE	
AGUA	CUCHARADAS
8 OZ	1
12 OZ	1 ½
16 OZ	2
CAFÉ HELADO	
AGUA	CAFÉ
4 OZ	1 ½



Cuchara para medir café molido – viene doble para café helado o caliente

Vaso para café helado Oster – de 650 mL/22oz con aislamiento de doble pared y libre de BPA, para lavar solo a mano.

Tapa – libre de BPA y para lavar solo a mano

Pajilla – libre de BPA y para lavar solo a mano

Filtro de café reusable – apto para el lavavajillas

Español-5

LIMPIANDO LA CAFETERA ANTES DEL PRIMER USO

Simplemente siga estos sencillos pasos:

1. Lave la jarra para espumar, el batidor para espumar, la tapa de la jarra para espumar, el vaso, la tapa del vaso, el pajilla del vaso, el filtro de café reusable, la cuchara para café molido y la canasta de preparación en una mezcla de detergente suave y agua. Enjuague bien cada uno.
2. Llene con agua el depósito de agua hasta la marca de 16 oz. Vuelva a colocar la canasta de preparación en su posición y el filtro de nailon (o filtro de papel estilo canasta de 5 tazas) en la canasta de preparación.
3. Coloque el vaso debajo del pico de preparación, enchufe la unidad y presione . **NOTA:** la unidad está encendida cuando la luz LED está encendida.
4. Cuando termine de colar, deseche el agua del vaso y enjuáguelo bien con agua limpia.
5. ¡Su cafetera Latte Oster® ya está lista para usar!
NOTA: Espere unos minutos antes de preparar su próximo café para permitir que el calentador se enfríe. Es normal que se produzca vapor si se prepara de forma consecutiva.

PIEZAS DE SU CAFETERA QUE SON APTAS PARA EL LAVAVAJILLAS

Para limpiar a fondo su cafetera, puede colocar las siguientes piezas en la rejilla superior del lavavajillas:

1. Filtro de café reusable
2. Canasta de preparación
3. Jarra para espumar la leche
4. Tapa de la jarra de espumar
5. Batidor para espumar

PRECAUCIÓN: La base eléctrica, el cable de alimentación y el enchufe no son aptos para lavarlos en el lavavajillas y nunca deben sumergirse en agua u otros líquidos.

Español-6

TIPOS DE LECHE PARA ESPUMAR

	¡Experimente y encuentre el tipo de leche de su preferencia! No todas las marcas de leche alternativas crean la misma espuma
Leche Entera	Es la leche preferida para crear una espuma espesa y cremosa y el mejor resultado para un café con leche o cappuccino.
Leche Baja en Grasa	Crea una espuma más ligera debido al bajo contenido de grasa. La leche descremada creará una espuma más estable que es más fácil de moldear.
Leche de Avena	Los resultados de la espuma varían según las diferentes marcas. ¡Intente usar una crema a base de leche de avena para obtener mejores resultados!
Leche de Almendras	Crea burbujas de espuma más pequeñas que se disiparán rápidamente. ¡Intente usar una crema a base de almendras para obtener mejores resultados!

NOTA: Los resultados de espumar la leche pueden variar para la leche fría y la caliente.

HAGAMOS UN LATTE O CAPPUCINO CALIENTE!

Para un Latte Caliente:

1. Enchufe la cafetera.
2. Asegúrese de que su batidor esté correctamente colocado en la parte inferior de la jarra para espumar haciendo clic en su lugar y sujetándolo de forma segura.
3. Agregue la leche de su elección hasta el indicador de la línea de latte de la jarra para espumar.
NOTA: No llene la jarra para espumar más allá de las líneas para obtener el mejor resultado de espuma.
4. Coloque la jarra para espumar en el soporte. Vuelva a colocar la tapa en la jarra para espumar.

Para un Cappuccino Caliente:

1. Enchufe la cafetera.
2. Asegúrese de que su batidor esté correctamente colocado en la parte inferior de la jarra para espumar haciendo clic en su lugar y sujetándolo de forma segura.
3. Agregue la leche de su elección hasta el indicador de la línea de cappuccino de la jarra para espumar.
NOTA: No llene la jarra para espumar más allá de las líneas para obtener el mejor resultado de espuma.
4. Coloque la jarra para espumar en el soporte. Vuelva a colocar la tapa en la jarra para espumar.

Español-7

5. Presione el botón de ☕ (dependiendo de su modelo). Asegúrese de que la luz LED esté iluminada y comenzará la formación de espuma. La jarra para espumar se detendrá automáticamente una vez que se complete el ciclo.

NOTA: No retire la jarra para espumar del soporte a mitad del ciclo. Si así lo hizo, apague el espumador presionando nuevamente el botón de espumar caliente/frío. Tendrá que reiniciar el ciclo si así lo desea.

6. Agregue la leche espumada en la taza.

NOTA: Se recomienda el uso de una taza alta para evitar salpicaduras.

5. Presione el botón de ☕ (dependiendo de su modelo). Asegúrese de que la luz LED esté iluminada y comenzará la formación de espuma. La jarra para espumar se detendrá automáticamente una vez que se complete el ciclo.

NOTA: No retire la jarra para espumar del soporte a mitad del ciclo. Si así lo hizo, apague el espumador presionando nuevamente el botón de espumar caliente/frío. Tendrá que reiniciar el ciclo si así lo desea.

6. Agregue la leche espumada en la taza.

NOTA: Se recomienda el uso de una taza alta para evitar salpicaduras.

NOTA: Limpie la jarra para espumar después de cada uso y espere aproximadamente un minuto antes de volver a espumar leche para permitir que el calentador se enfríe.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de manipular la jarra para espumar con la funda de silicona ya que la parte inferior de la jarra para espumar se calienta. No toque la placa calefactora de espumar después de usarla, ya que está caliente.

7. Levante la tapa de la unidad y vierta el agua en el depósito de agua hasta la marca de 4 onzas. Deseche cualquier exceso de agua.
8. Coloque el filtro de café reusable (o el filtro de papel estilo canasta estándar de 5 tazas) en la canasta de preparación. Asegúrese de que la canasta esté colocada correctamente para que la tapa se cierre.
9. Usando el lado caliente de la cuchara de café ☕, agregue 2 cucharadas de café molido al filtro de café. Mueva el cabezal de colado sobre el filtro de café y cierre la tapa. **NOTA:** Si desea preparar un café más suave, coloque entre 1 y 1 ½ cucharadas de café molido.
10. Coloque la taza con la leche espumada debajo del cabezal de preparación. Presione el botón de ☕ – asegúrese de que la luz LED esté iluminada.

11. ¡Espere hasta que termine el proceso de preparación y disfrute!

PRECAUCIÓN: No abra la tapa del depósito de agua hasta que se haya enfriado, podría salir vapor caliente.

Español-8

HAGAMOS UN LATTE O CAPPUCCINO HELADO!

1. Enchufe la cafetera. Agregue agua limpia filtrada en su vaso para café helado Oster para preparar una dosis de café concentrado. Levante la tapa de la unidad y vierta el agua en el depósito de agua hasta la marca de 4 onzas. Deseche cualquier exceso de agua de su vaso.
2. Coloque el filtro de café reusable (o el filtro de papel estilo canasta estándar de 5 tazas) en la canasta de preparación. Asegúrese de que la canasta esté correctamente colocada para que la tapa se cierre.
3. Usando el lado CALIENTE de la cuchara para café, agregue 2 cucharadas de café molido al filtro de café. Mueva el cabezal de la ducha sobre el filtro de café y muele. Cerrar la tapa.
NOTA: Si desea preparar un café más suave, coloque entre 1 y 1 ½ cucharadas de café molido.
4. Llene su vaso para café helado Oster con hielo hasta el indicador de línea de hielo.
5. Coloque el vaso debajo del cabezal de colado. Presione el botón de ☞ – asegúrese de que la luz LED esté iluminada.
6. Mientras se cuele el café, prepare su leche con espuma.
NOTA: Antes de agregar la leche, asegúrese de que su batidor esté correctamente colocado en el fondo de la jarra para espumar haciendo clic en su lugar y fijándolo de manera segura.

Para un Latte Helado:

7. Agregue la leche de su elección hasta el indicador de la línea de latte en la jarra para espumar.
NOTA: No llene la jarra para espumar más allá de las líneas para obtener mejores resultados al momento de espumar la leche.
8. Coloque jarra en el soporte. Vuelva a colocar la tapa en la jarra para espumar. Presione el botón de ☞ para crear una espuma fría cremosa. Asegúrese de que la luz LED esté iluminada y comience la formación de espuma. La jarra para espumar se detendrá automáticamente una vez que se complete el ciclo.
NOTA: No retire la jarra para espumar del soporte a mitad del ciclo. Si lo hace, apague el vaporizador pulsando de nuevo el botón de ☞.
9. Vierta la leche espumada en una taza y disfrute.

Para un Cappuccino Helado:

7. Agregue la leche de su elección hasta el indicador de la línea de cappuccino en la jarra para espumar.
8. Coloque jarra en el soporte. Vuelva a colocar la tapa en la jarra para espumar. Presione el botón de ☞ para crear una espuma fría cremosa. Asegúrese de que la luz LED esté iluminada y comience la formación de espuma. La jarra para espumar se detendrá automáticamente una vez que se complete el ciclo.
NOTA: No retire la jarra para espumar del soporte a mitad del ciclo. Si lo hace, apague el vaporizador pulsando de nuevo el botón de ☞.
9. Vierta la leche espumada en una taza y disfrute.

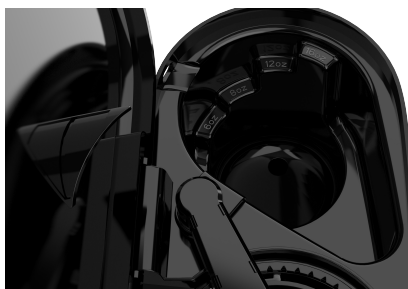
HAGAMOS CAFÉ HELADO!

1. Enchufe la cafetera.
2. Llene el vaso hasta la marca de "AGUA" con agua limpia y filtrada.
3. Levante la tapa de la unidad y vierta el agua en el depósito de agua.
4. Coloque el filtro de café reusable (o el filtro de papel estilo canasta estándar de 5 tazas) en la canasta de preparación. Asegúrese de que la canasta esté colocada correctamente para que la tapa se cierre.
5. Usando el lado de HELADO de la cuchara de café ☞, vierta 1 cucharada de café molido en el filtro de café reusable. Cierre la tapa.
NOTA: si desea una taza más fuerte de café helado, puede usar 1½ - 2 cucharadas de café molido.
6. Llene el vaso con cubitos de hielo grandes hasta la marca de "HIELO" ☞.
7. Coloque el vaso lleno de hielo debajo del pico de preparación y presione el botón de ☞ – asegúrese de que la luz LED esté iluminada.
8. Espere 2-3 minutos para que se complete la preparación. Una vez que el vertido disminuya y se detenga, tome el vaso de debajo del pico.
NOTA: Es posible que algunas gotas de café salgan del pico de preparación posterior a la preparación; la bandeja de goteo las atraparé y mantendrá el mostrador libre de desorden.
9. Opcional: agregue sus mezclas de café favoritas para obtener un café tal y como le gusta.
10. Inserte el pajilla en la tapa, colóquela en el vaso y ¡disfrútelo!



HAGAMOS CAFÉ CALIENTE!

1. Enchufe la cafetera.
2. Tome la taza de café deseada y llénela con tanta agua como le gustaría el café.
Sugerencia: las tazas de café más altas funcionan mejor para evitar salpicaduras durante la preparación.
3. Vierta agua en el depósito de agua. Observe cuánta agua ha vertido en el nivel de agua.
NOTA: no vierta más en línea de llenado máximo de 16 onzas ya que el depósito de agua se desbordará.
4. Coloque el filtro de café reusable en la canasta de preparación. Asegúrese de que la canasta esté correctamente colocada para que la tapa se cierre.



5. Usando el lado CALIENTE de la cuchara de café , mida el café molido que corresponda a la cantidad de agua vertida. Vierta el café molido en un filtro de café reusable.
NOTA: si prefiere un café caliente más fuerte, puede usar ½ - 1 cucharada extra de café molido.
SUGERENCIA: retire el filtro de café mientras lo llena con café molido para evitar derrames accidentales en el depósito de agua.

HOT BREW	
Agua	Cuchara
8 oz	1
12 oz	1 ½
16 oz	2

6. Cierre la tapa.
7. Coloque la taza que usó para medir el agua debajo del pico de preparación. Presione el botón de .
8. Agregue sus mezclas de café favoritas para obtener un café tal y como le gusta. ¡Disfrute!

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

¿Por qué el botón de café caliente o de café helado está parpadeando?

Por favor espere hasta que el botón deje de parpadear antes de preparar su taza de café..

¿Por qué mi leche no hace espuma?

- Asegúrese de que su batidor esté correctamente insertado en el fondo de su jarra para espumar.
- Asegúrese de no agregar leche más allá de la línea de latte/cappuccino en la jarra para espumar.
- Intente usar un tipo o marca diferente de leche.

Mi café helado o caliente no es lo suficientemente fuerte para mi gusto, ¿ahora qué hago?

- Trate de agregar 1/2-1 cucharada extra de café molido.
- Trate de usar café molido más fino.
- Intente seleccionar la configuración para café caliente , ya que esto crea una pre-infusión en el café para una mejor extracción.

¿Se puede lavar el vaso en el lavavajillas?

No, el vaso, la tapa y el pajilla solo deben lavarse a mano.

¿Por qué no hay hielo en mi taza después de preparar café helado?

Trate de usar cubitos de hielo más grandes cuando prepare su café helado: ¡estos se derretirán más lentamente y le mantendrá su bebida con hielo por más tiempo! También asegúrese de haber llenado su vaso hasta la marca de "HIELO".

¿Por qué hay café molido en mi café?

Es posible que usted haya colocado exceso de café molido su filtro de café reusable y este podría haberse desbordado. Aunque esto es poco común, intente usar un poco menos de café la próxima vez y esto debería resolver el problema. El café descafeinado también puede hacer que el café molido se desborde, trate de usar un poco menos de café molido la próxima vez. El uso de un filtro de papel dentro del filtro permanente también puede hacer que el café molido se desborde.

¿Puedo usar un vaso o taza diferente para hacer café helado?

¡Claro que sí! ¡Solo asegúrese de mantener la misma proporción de agua- café molido-hielo para crear el café helado de mejor sabor!

¿Por qué mi cafetera sigue vertiendo después de que se apaga la luz?

El uso de filtros de papel puede hacer que el café se siga vertiendo por más tiempo. Le sugerimos que use el filtro de nailon incluido.

¿Por qué para un café HELADO sale café CALIENTE?

La cafetera para café helado funciona a través de un método de extracción de café de goteo regular; es decir, el café se prepara directamente en el vaso con hielo, de esta manera se enfría poco a poco hasta quedar con la consistencia perfecta para un café helado de un sabor delicioso.

El café tiene que ser preparado primero antes de que pueda enfriarse; por lo tanto, la cafetera NO prepara café helado si no que prepara café regular caliente y lo vierte directo en el vaso con hielos para hacerlo helado posteriormente después que se enfría en el vaso.

INTRODUCTION

Hey! Welcome to the Oster® Product Family and congratulations on the purchase of your new Oster® Coffee with Milk coffeemaker. Your coffeemaker brings the coffeehouse home with the ability to make iced and hot coffee and froth milk with one machine. Easily create lattes and cappuccinos with the step-by-step guide and integrated measuring system. To create refreshing iced coffee, follow the suggested measures for water and ice, and the scoop to measure coffee grounds. The perfect ratio of hot, concentrated coffee is brewed over the ice, leaving you with flavorful iced coffee that's never watered down. Your coffeemaker can also make single servings of pod-free hot coffee, giving you better taste and reducing waste. As always, Oster® creates the great tasting coffee and you make it special – add in your favorite flavorings and mix-ins to customize exactly how you like it! Our number one goal is to give you great-tasting coffee every time. If you have any questions about your new Oster® Coffeemaker, please contact us at any of the authorized Oster service centers.



English-1

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid. Avoid spilling water on the connector.
4. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
6. Unplug from outlet when either the appliance or display clock (if provided) is not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an Authorized Service Center for examination, repair or adjustment. Do not attempt to replace or splice a damaged cord.
8. The use of an accessory not recommended by the appliance manufacturer for use with this appliance may result in fire, electric shock or injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet (for appliances with detachable cords). To disconnect, turn any control to the off position, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Always use appliance on a dry, stable, level surface. Never fill beyond the MAX fill line when a MAX fill line is provided.
14. All lids should be closed during use.
15. Scalding may occur if the lid is removed or brew basket door is opened during or immediately after the brewing cycles. Contents may be hot. Allow to cool before opening the lid.
16. The heating base and heating element is subject to residual heat following a brewing cycle. Do not touch heating base or heating element immediately after a brewing cycle. Allow to cool before handling.
17. Do not place the appliance in a cabinet when in use.

English-2

For appliances with sealed capsules

18. **WARNING:** To avoid the risk of injury, never open or disengage the brew chamber during the brew cycle.
19. Only use capsules intended for this appliance. If the capsule does not fit, do not force the capsule into the appliance.

For appliances with glass containers:

20. The container is designed for use with this appliance. It must never be used on a range top.
21. Do not set a hot container on a wet or cold surface.
22. Avoid sudden temperature changes, such as rinsing, washing, filling, or immersing a hot container with cold liquids.
23. Do not use a cracked or chipped container or a container having a loose or weakened handle.
24. Do not clean container with cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

PRODUCT NOTICES

1. Place the appliance on a hard, flat, level surface to avoid interruption of airflow underneath the coffeemaker.
2. Glass decanters only: Discard the decanter immediately if it is ever boiled dry.
3. Glass decanters only: Protect the decanter from sharp blows, scratches or rough handling.
4. Do not operate the appliance with an empty water tank.
5. Keep the area above the appliance clear during use, as hot steam will escape the appliance.

GET TO KNOW YOUR SINGLE SERVE COFFEEMAKER & FROTHER



1. **Scoop Storage**
2. **Drip tray** – helps keep countertop tidy and free from mess. Clean after a few uses to prevent any overflow
3. **Drip tray cover** – handwash only
4. **Over ice button** – press to brew refreshing single servings of iced coffee
5. **Hot brew button** – press to brew flavorful single servings of hot coffee
6. **Frother jar**
Frothing jar – is dishwasher safe
Frothing jar lid – is dishwasher safe
Frothing whisk – is dishwasher safe
7. **Brew spout** – place your cup or tumbler underneath to catch your delicious brew
8. **Lid**
9. **Showerhead**
10. **Reusable coffee filter** – is dishwasher
11. **Brew basket** – is dishwasher, insert filter filled with grounds here
12. **Hot Froth** – press to make hot froth for lattes or cappuccinos
13. **Cold Foam** – press to make cold foam for iced lattes/cappuccinos

GET TO KNOW YOUR SINGLE SERVE COFFEEMAKER & FROTHER



Coffee ground scoop – dual sided for measuring iced or hot coffee grounds

Oster Iced Tumbler – is 650 mL/22oz double-wall insulated and BPA-free, handwash only

Lid – handwash only, BPA-free

Straw – handwash only, BPA-free

Reusable coffee filter - is dishwashable

English-5

CLEAN COFFEEMAKER BEFORE FIRST USE

Just follow these simple steps:

1. Wash the frother jar, frothing whisk, frothing jar lid, tumbler, tumbler lid, tumbler straw, reusable coffee filter, coffee ground scoop and brew basket in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly.
2. Fill the reservoir up to the 16 oz mark with water. Replace brew basket in position and nylon filter (or paper 5-cup basket style paper filter) into brew basket.
3. Position tumbler under brew spout, plug in unit and press . **NOTE:** the unit is on when the LED is lit.
4. When brewing is complete, discard water from tumbler and rinse tumbler thoroughly with clean water.
5. Your Oster® Latte coffeemaker is now ready for use!
NOTE: Wait a few minutes before brewing your next coffee to allow the heater to cool. It is normal for steam to occur if brewing back to back.

DISHWASHER SAFE PARTS OF YOUR COFFEEMAKER

To thoroughly clean your coffeemaker, you can put the following parts into the top-rack of the dishwasher:

- | | | |
|---------------------------|----------------------|-------------------|
| 1. Reusable coffee filter | 3. Milk frothing jar | 5. Frothing whisk |
| 2. Brew basket | 4. Frother jar lid | |

CAUTION: The electrical base, power cord and plug are not dishwasher safe and should never be immersed in water or other liquids.

English-6

FROTHING MILK TYPES

	Experiment and Find Your Favorite Type! Not all alternative milk brands froth the same
Whole Milk	Preferred milk type for creating a thick, creamy froth and the best outcome for a latte or cappuccino.
Reduced Fat Milk	Creates a lighter foam due to lower fat content. Skim milk will create a more stable foam that is easier to shape.
Oat Milk	Foam results vary based on different brands. Try using an oat milk based creamer for better results!
Almond Milk	Creates smaller foam bubbles which will dissipate quickly. Try using an almond based creamer for better results!

NOTE: Frothing results might vary for hot and cold milk.

LET'S MAKE A HOT LATTE OR CAPPUCCINO!

For a Hot Latte:

1. Plug the coffeemaker in.
2. Ensure that your whisk is properly placed at the bottom of the frother jar by clicking in place and securely fastening it.
3. Add the milk of your choice to the latte line indicator in the frothing jar.
NOTE: Do not fill frothing jar past lines for best froth outcome.
4. Place frothing jar on mount. Put lid back on the frothing jar.

For a Hot Cappuccino:

1. Plug the coffeemaker in.
2. Ensure that your whisk is properly placed at the bottom of the frother jar by clicking in place and securely fastening it.
3. Add the milk of your choice to the cappuccino line indicator in the frothing jar.
NOTE: Do not fill frothing jar past lines for best froth outcome.
4. Place frothing jar on mount. Put lid back on the frothing jar.

5. Press the  button (depending on your model). Ensure the LED is illuminated and frothing will begin. Frothing jar will stop automatically once the cycle is complete.
NOTE: Do not fill frothing jar past lines for best froth outcome. Do not remove frothing jar from mount mid-cycle. If removed, turn off frother by pressing Hot/Cold button again. Cycle will need to be re-started if desired.
6. Add frothed milk into cup.
NOTE: the use of a tall cup is recommended to avoid splatter.

5. Press the  button (depending on your model). Ensure the LED is illuminated and frothing will begin. Frothing jar will stop automatically once the cycle is complete.
NOTE: Do not fill frothing jar past lines for best froth outcome. Do not remove frothing jar from mount mid-cycle. If removed, turn off frother by pressing Hot/Cold button again. Cycle will need to be re-started if desired.
6. Add frothed milk into cup.
NOTE: the use of a tall cup is recommended to avoid splatter.

NOTE: Clean frothing jar after each use and wait a minute or so before frothing again to allow the heater to cool down.

CAUTION: Please ensure to handle frothing jar by the silicone sleeve as the bottom of the frothing jar gets hot. Do not touch frothing warming plate after use as it is hot.

7. Lift the lid of the unit and pour the water in to the water reservoir to the 4-ounce mark. Discard any excess water.
8. Place the reusable coffee filter (or standard 5-cup basket-style paper filter) into the brew basket. Make sure the basket is properly placed in for the lid to close.
9. Using the hot side of the coffee spoon , add 2 scoops of coffee grounds to the coffee filter. Move the shower head over the coffee filter and grinds and close the lid. **NOTE:** If you want a mild coffee, put between 1 - 1 1/2 scoops of coffee grounds.
10. Place the mug with the foamed milk under the brew head. Press the  button – ensure the LED is illuminated.
11. Wait until the brewing process is done and enjoy!

CAUTION: Do not open the reservoir lid until it has cooled down, hot steam could come out.

LET'S MAKE AN ICED LATTE OR CAPPUCCINO!

1. Plug the coffeemaker in. Add clean filtered water to your Oster Iced tumbler to brew a concentrated coffee shot. Lift the lid of the unit and pour the water in to the water reservoir to the 4-ounce mark. Discard any excess water in your tumbler.
2. Place the reusable coffee filter (or standard 5-cup basket-style paper filter) into the brew basket. Make sure the basket is properly placed in for the lid to close.
3. Using the HOT side of the coffee scoop, add 2 scoops of coffee grounds to the coffee filter. Move the shower head over the coffee filter and grinds. Close the lid.
NOTE: If you want a mild coffee, put between 1 - 1 1/2 scoops of coffee grounds.
4. Fill your Oster Iced Tumbler with ice to the Ice line indicator.
5. Place the tumbler under the brew head. Press the  button – ensure the LED is illuminated.
6. While your coffee is brewing, prepare your frothed milk.
NOTE: Before adding milk, ensure that your whisk is properly placed at the bottom of frother jar by clicking in-place and securely fastening it.

For an Iced Latte:

7. Add the milk of your choice to the latte line indicator in the frothing jar.
NOTE: Do not fill frothing jar past the lines for best froth results.
8. Place frothing jar on mount. Put lid back on the frothing jar.
Press the  button to create a creamy cold foam. Ensure the LED is illuminated and frothing will begin. Frothing jar will stop automatically once the cycle is complete.
NOTE: Do not remove frothing jar from mount mid-cycle. If removed, turn off frother by pressing  button again.
9. Pour frothed milk into mug and enjoy.

For an Iced Cappuccino:

7. Add the milk of your choice to the cappuccino line indicator in the frothing jar.
8. Place frothing jar on mount. Put lid back on the frothing jar.
Press the  button to create a creamy cold foam. Ensure the LED is illuminated and frothing will begin. Frothing jar will stop automatically once the cycle is complete.
NOTE: Do not remove frothing jar from mount mid-cycle. If removed, turn off frother by pressing  button again.
9. Pour frothed milk into mug and enjoy.

LET'S MAKE ICED COFFEE!

1. Plug the coffeemaker in.
2. Fill the tumbler to the "WATER" marking with clean, filtered water.
3. Lift the lid of the unit and pour the water into the reservoir.
4. Place the reusable coffee filter (or standard 5-cup basket-style paper filter) into the brew basket. Make sure the basket is properly placed in for the lid to close.
5. Using the ICED side of the coffee scoop , pour 1 scoop of ground coffee into the reusable coffee filter. Close the lid.
NOTE: if you want a bolder cup of iced coffee, you can use 1 1/2 - 2 scoops of ground coffee.
6. Fill the tumbler with large ice cubes to the "ICE  " marking.
7. Place tumbler full of ice under brew spout and press the  button – ensure the LED is illuminated.
8. Wait 2-3 minutes for brewing to complete. Once dripping slows and stops, grab tumbler from underneath the spout.
NOTE: a few sparse coffee drips may come from the brew spout post brew – the drip tray will catch these and keep your countertop mess free.
9. Optional: Add in your favorite coffee mix-ins for coffee just how you like it.
10. Insert the straw in lid, place on tumbler and enjoy!



LET'S MAKE HOT COFFEE!

1. Plug the coffeemaker in.
2. Grab desired coffee cup or mug and fill with as much water as you would like coffee.
Tip: Taller coffee mugs work best to avoid any splashing during brewing.
3. Pour water into the reservoir. Observe how much water you poured on the water ladder.
NOTE: do not pour above 16 oz. max fill line as water reservoir will overflow.
4. Place reusable coffee filter in brew basket. Make sure the basket is properly placed in for the lid to close.



5. Using the HOT side of the coffee scoop , measure coffee grounds that correspond to amount of water poured. Pour coffee grounds into reusable coffee filter.
NOTE: if you prefer bolder hot coffee, you can use an extra 1/2 - 1 scoop of coffee grounds.
TIP: remove the coffee filter while filling with coffee grounds to prevent accidental spills into the water reservoir

HOT BREW	
Water	Scoop
8 oz	1
12 oz	1 ½
16 oz	2

6. Close the lid.
7. Place the mug that was used to measure water under the drip spout. Press  button.
8. Add in your favorite coffee mix-ins for coffee just how you like it. Enjoy!

FAQ

Why is the hot brew or over ice button flashing?

Please wait until the button is no longer flashing before brewing your cup of coffee.

Why is my milk not frothing?

- Make sure your whisk is properly inserted at the bottom of your frothing jar.
- Ensure you're not adding milk past the latte/cappuccino line in the frothing jar.
- Try using a different kind or brand of milk.

My iced or hot coffee isn't strong enough for my taste – what now?

- Try adding an extra 1/2-1 scoop of coffee grounds.
- Try using finer coffee grounds.
- Try selecting the  setting for Hot Coffee, as this pre-infuses the coffee for best extraction.

Is the tumbler dishwasher safe?

No, the tumbler, lid and straw should be hand-washed only.

Why is there no ice left in my cup after brewing iced coffee?

Try using bigger ice cubes when making your iced coffee – these will melt slower and give you ice in your drink for longer! Also be sure you have filled your tumbler all the way to the "ICE" marking.

Why are there coffee grounds in my coffee?

You may have over-filled your reusable coffee filter with coffee grounds, and they could have spilled over the top. Although this is uncommon, try using a little less grounds next time and that should solve this problem! Decaf coffee can also cause grounds to spill over the top, try using a little less grounds next time. Using a paper filter inside of the permanent filter can also cause grounds to spill over the top.

Can I use a different tumbler or cup for making iced coffee?

Sure thing! Just ensure you keep the same ratio of water-ground-ice to create the best tasting iced coffee!

Why does my coffeemaker continue to drip after the light turns off?

Using paper filters can cause dripping to continue for longer. We suggest using the included nylon filter.

Why does HOT coffee come out for an ICED coffee?

The coffee maker for iced coffee works through a regular drip coffee extraction method; that is, the coffee is prepared directly in the glass with ice, in this way it is cooled little by little until it is with the perfect consistency for an iced coffee of a delicious flavor. Coffee has to be prepared first before it can cool down; therefore, the coffee maker does NOT prepare iced coffee but prepares regular hot coffee and pours it directly into the glass with ice to make it iced later after it cools in the glass.



Características Eléctricas / Electrical Characteristics			
Modelo / Model	Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
BVSTDC02B-054	220 V~	50 Hz	1 400 W
BVSTDC02B-052	220 V~	50 Hz	1 400 W
BVSTDC02B-013	127 V~	60 Hz	1 400 W

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

CAFETERA LATTE OSTER®
MODELOS: BVSTDC02B-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
BLVD. MANUEL ÁVILA CAMACHO NO. 32 PISO 14, COL. LOMAS DE
CHAPULTEPEC III SECCIÓN, ALC. MIGUEL HIDALGO, C.P. 1
1000 CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO
ATENCIÓN AL CONSUMIDOR: 55 5366-0800 /800 506 1700

© 2023 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2023 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
One year limited warranty – please see insert for details.

www.oster.com

OSTERLATINO / OSTERBRASIL



Impreso en China
Printed in China

P.N. NWL0001463661
Latte coffeemaker_BVSTDC02B_22SEPM1 (LA)-GCDS_SL