



MODELO/
MODEL

BVSTEM5502

MANUAL DE INSTRUCCIONES
CAFETERA COMPACTA DE ESPRESSO OSTER®
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
OSTER® COMPACT ESPRESSO MAKER
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL ARTEFACTO.**
2. Esta unidad es sólo para uso doméstico.
3.  **NO** toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la cafetera en agua u otros líquidos.
5. 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. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se usa cualquier artefacto cerca de niños, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción sobre el uso del artefacto por una persona responsable de su 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.
6. Apague la cafetera “☺” y desconéctela del tomacorriente cuando no la esté utilizando y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de colocarle o retirarle piezas y antes de limpiarla.
7. **NO** utilice un electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, ni después de que el artefacto haya presentado fallas, o haya sufrido cualquier otro desperfecto. Devuelva el artefacto al Centro de Servicio Autorizado Oster más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios que no sean recomendados por el fabricante pueden provocar daños o lesiones.
9. **NO** lo utilice al aire libre.
10. **NO** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. **NO** coloque este artefacto sobre un quemador caliente, ni cerca de él, ya sea de gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
12. Para desconectar, presione el botón de apagado “☺” y desenchufe la cafetera del tomacorriente.
13. **NO** utilice el artefacto para otros fines que no sean los previstos.
14. Coloque la unidad sobre una superficie dura y nivelada para evitar la interrupción del flujo de aire por debajo de la misma.
15. Este aparato no debe colocarse en un gabinete cuando esté en uso.
16. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y entienden los peligros involucrados.
17. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
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.

20. La base calefactora y el elemento calefactor están sujetos a calor residual después de un ciclo de preparación. No toque la base calefactora o el elemento calefactor inmediatamente después de un ciclo de preparación. Deje enfriar antes de manipular.

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

ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE ELÉCTRICO

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

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

INTRODUCCIÓN

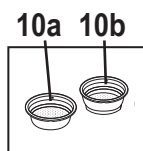
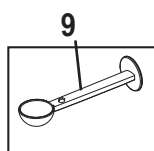
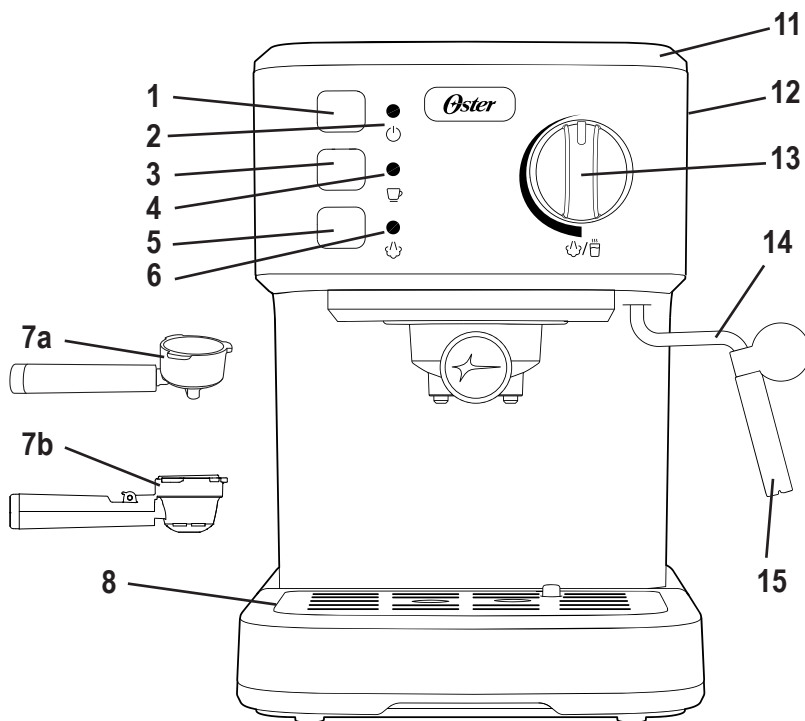
¡Felicitaciones! Usted ha seleccionado la cafetera Cafetera compacta de espresso Oster®. Este artefacto especial ha sido diseñado para ofrecerle un delicioso café espresso, cappuccino y mucho más en forma rápida y conveniente.

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

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

La preparación de un café espresso o de una bebida basada en café espresso es diferente a la preparación del café filtrado común. Las diferencias se encuentran en los granos de café y en la máquina que se utiliza para prepararlo. La cafetera compacta de espresso Oster® funciona usando un sistema de bomba italiana de 15 bares, que proporciona una extracción óptima del sabor y más crema. Es importante que lea y conserve este manual de instrucciones antes de comenzar a usar su artefacto.

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



Guía de Íconos



1. Botón de encendido/apagado “⏻”
2. Luz indicadora de encendido
3. Botón de colar
4. Luz indicadora de colar
5. Botón de espumar
6. Luz indicadora de espumado
7. Portafiltro:
 - a. Para filtros de café molido
 - b. Para cápsula de Dolce Gusto®*
8. Bandeja de goteo removible
9. Cuchara medidora/aplanador de café
10. Filtros presurizados (de pared doble):
 - a. Espresso sencillo (1 taza)
 - b. Espresso doble (2 tazas)

Nota: Las paredes dobles aumentan la presión dentro del portafiltro durante el proceso de extracción. Estos filtros mejoran la crema de su café cuando usa café premolido o añejo. Por lo general son recomendados para aquellos que recién comienzan a aprender el arte de hacer espresso.

11. Tapa del tanque de agua
12. Tanque de agua removible/transparente
13. Perilla para ajustar la intensidad de vapor y proporcionar la función de agua caliente
14. Tubo de vapor
15. Cubierta del tubo de vapor removible

*Dolce Gusto® es una marca registrada de Société des Produits Nestlé S.A. Nestlé S.A. no tiene ninguna relación con Sunbeam Products, Inc. Nestlé S.A. no ha endosado esta máquina, o sus accesorios, para su uso con sus cápsulas de café.

CONOCIENDO SU ARTEFACTO

PRECAUCIÓN

Por favor siga las siguientes precauciones importantes de seguridad antes de utilizar su Cafetera Compacta de Espresso Oster®:

1. Antes de retirar cualquiera de las partes y accesorios, asegúrese de que la unidad esté apagada “” presionando el botón de encendido/apagado ubicado en la unidad. Asegúrese de que esté desenchufado del tomacorriente.
2. No retire el portafiltro en ningún momento durante el proceso de colado.
3. Tenga cuidado al retirar el portafiltro. Las partes metálicas pueden estar todavía muy calientes. También, puede haber agua caliente flotando en la parte superior del filtro. Sosténgalo sólo por el asa y deseche los granos del café colado.
4. Si el café que está colando no sale por el filtro, significa que puede estar obstruido. Apague la unidad y deje que se enfríe. El bloqueo podría ser causado por un grano de café demasiado fino. Refiérase a la sección “PROBLEMAS Y CAUSAS”.
5. CUANDO LIMPIE EL TUBO DE VAPOR: Coloque una taza grande con capacidad de al menos 11 onzas (325 mL) llene con agua a la mitad de la capacidad y coloque debajo del tubo de vapor. Verifique que la punta del tubo de vapor esté sumergida en el agua antes de presionar el botón de vapor “”. Espume el agua durante unos 15 s, luego limpie el tubo de vapor y la punta.
6. Para bebidas que requieren de una taza más grande, recomendamos utilizar una taza más ancha y que no sea muy alta. Si la taza que esta utilizando es muy alta y no cabe debajo del portafiltro en la cafetera compacta de espresso Oster®, puede remover la bandeja de goteo para tener más espacio mientras prepara su bebida, una vez que haya terminado la preparación y quiera remover la taza, vuelva a colocar la bandeja de goteo.

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

INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL CAFÉ ESPRESSO Y EL CAPPUCCINO

EL CAFÉ

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

EL MOLIDO

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

1. El café se debe moler hasta obtener granos con la consistencia de granos de sal.
2. Si el molido es demasiado fino, el agua no fluirá a través del café, incluso bajo presión. Este molido tiene la apariencia de polvo y se siente como harina cuando se frota entre los dedos.
3. Si el molido es muy grueso, el agua fluye a través del café demasiado rápido, lo que impide una extracción completa del sabor. Asegúrese de utilizar un molinillo de calidad como las de la marca Oster® para obtener una consistencia uniforme. Se recomienda un molinillo de Piñón o Cónico para obtener mejores resultados.

ANTES DE PREPARAR SU PRIMERA TAZA DE CAFÉ ESPRESSO

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

IMPORTANTE

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

1. Añada agua al tanque de agua.
2. Presione el botón de encendido/apagado “☐” para encender la unidad.
3. Espere a que la luz del botón de encendido/apagado “☐” se encienda de manera fija. Coloque una taza debajo del cabezal de preparación y presione el botón de preparación de espresso “☐”.
5. Después de 30 s presione nuevamente el botón de preparación de espresso “☐” para detener el proceso.

CÓMO PREPARAR CAFÉ ESPRESSO

Reúna lo siguiente antes de preparar su café espresso:

- Café espresso molido finamente o cápsula Dolce Gusto®*
 - Agua del grifo (o, si es posible agua embotellada de su preferencia)
 - Una cucharita
 - Sus tazas pequeñas favoritas
1. Asegúrese de que la luz del botón de encendido/apagado “☐” esté apagada.

2. Llene el tanque con agua. Usted puede utilizar agua embotellada para llenarla o retirarlo de la unidad y luego llenarlo bajo el grifo. Si usted ha retirado el tanque de la unidad para llenarlo de agua, por favor asegúrese de colocarlo de nuevo firmemente en su lugar. Llene el tanque con la cantidad deseada de agua asegurando que oscila dentro de las marcas "Min" y "Max" del tanque. Nunca utilice agua tibia o caliente para llenar el tanque de agua.
3. Cierre la tapa del tanque de agua.

SELECCIONANDO EL PORTAFILTRO

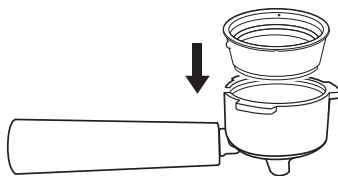
Seleccione el portafiltro según el café que vas a usar:

- a. Café molido
- b. Cápsula de Dolce Gusto®*

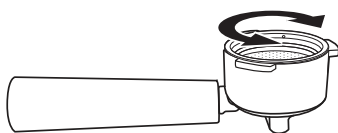
PREPARANDO ESPRESSO CON CAFÉ MOLIDO

1. Coloque el filtro en el portafiltro. Seleccione uno de los dos filtros que vienen con su unidad dependiendo de la cantidad de tazas que desee preparar (1 o 2 tazas pequeñas). La receta recomendada es utilizar el filtro pequeño de 7 gramos para preparar un espresso de 30 ml (1 oz). El filtro grande de 14 gramos puede ser utilizado para dos espressos de 30 ml (1 oz). Para insertar el filtro:

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



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

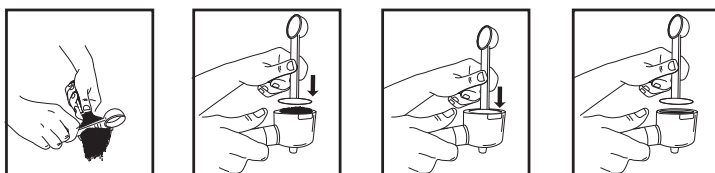


NOTA: Para retirar y limpiar el filtro, gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para alinear la muesca del filtro con la ranura del interior del portafiltro.

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

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

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



CÓMO COLOCAR EL PORTAFILTRO

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

COLANDO CAFÉ ESPRESSO

1. Coloque la bandeja de goteo en la unidad.
2. Verifique que la luz del botón de encendido/apagado “” este apagada.
3. Coloque una o dos tazas (tazas pequeñas) debajo del portafiltro o si lo prefiere, coloque un frasco. Si desea preparar hasta 4 tazas a la vez, se debe utilizar un pequeño frasco o una taza regular y luego servir el café en las tazas pequeñas individuales. Si va a preparar hasta dos tazas pequeñas a la vez, puede colocar las dos tazas pequeñas debajo del portafiltro asegurándose de que cada una esté directamente debajo de las dos puntas de salida situadas debajo del portafiltro.
4. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente y presione el botón de encendido/apagado “” para encender la unidad. La luz indicadora de encendido se encenderá.
5. Presione el botón de colar “”, esto iniciará el proceso de elaboración y el café espresso comenzará a fluir en cuestión de segundos. Utilice el siguiente cuadro como una guía para preparar su espresso:

Cantidad de tazas	Medida (ml)	Tiempo de preparación
1 Taza	30 ml	12-15 segundos
2 Tazas	60 ml	25-30 segundos

6. Una vez que haya preparado la cantidad de espresso deseada, presione el botón de colar “” para detener el proceso de colado.
7. Una vez que haya preparado su espresso, presione el botón de apagado “” y desenchufe la unidad. Deje que la unidad se enfríe antes de retirar las piezas y accesorios para su limpieza.
NOTA: Al preparar café espresso utilizando las Cápsulas Dolce Gusto®:
a. Escurra el agua que haya quedado en la parte superior del adaptador en la bandeja de goteo.
b. Deje que el adaptador se enfríe antes de retirar la cápsula.
8. Después de que la unidad se haya enfriado, retire el portafiltro del cabezal de preparación. Gire el portafiltro boca abajo para eliminar los residuos de café espresso. Enjuague el portafiltro con agua.
9. Si desea preparar espresso adicional, repita el proceso siguiendo los pasos de la sección “Cómo Preparar Café Espresso”.

PRECAUCIÓN: Las partes metálicas del portafiltro aún podría estar muy calientes. Enfríe estas partes enjuagándolas bajo el grifo con agua fría.

10. Para las instrucciones de limpieza, consulte la sección de limpieza de su Cafetera Compacta de Espresso.

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

CÓMO PREPARAR CAFÉ CAPPUCCINO

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

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

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

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

- Café espresso molido finamente
 - Agua del grifo (o, preferiblemente su agua embotellada favorita)
 - Leche (se recomienda de 2% para obtener mejores resultados espumantes)
 - Cucharita para usar con la taza para espumar
 - Su taza favorita
 - Un termómetro de cocina (opcional) colocado en la taza para espumar ayudará a mejorar el sabor mediante la optimización de la temperatura de la leche al vapor a 65° - 70°C (150° -155°F)
1. El primer paso en la preparación de cappuccino es preparar café espresso. Por lo tanto llene el tanque de agua con agua fría. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el tanque de agua.
 2. Siga los pasos indicados en sección “Colando Café Espresso”.
 3. Llene una taza pequeña de acero inoxidable o de cerámica a la mitad con leche fría y colóquela junto a la cafetera. La leche descremada o de 2% es más fácil de espumar.
 4. Usted está ahora listo para espumar la leche. Presione el botón encendido/apagado a la posición de encendido “☺”, presione el botón de espumar “☺”. Sostenga la taza debajo del tubo de vapor de manera que la punta del tubo de vapor esté levemente sumergida en la leche. Cuando la luz indicadora de vapor se vuelve fija, gire la perilla para graduar la intensidad de vapor en sentido contrario a las agujas de reloj hasta conseguir la intensidad de vapor que usted desee. Sostenga la taza durante unos 50 s o más (por 120 ml / 4 oz de leche) si desea la leche más caliente. RECUERDE: Tanto la leche como la taza deben de estar bien frías antes del proceso de espumar.
 5. Cuando la leche se haya duplicado en volumen, o si está utilizando un termómetro especial para bebidas, cuando la leche alcance una temperatura de 38°C (100°F),

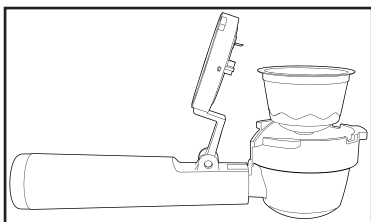
inserte el tubo de vapor lo más que pueda en la leche para que la parte superior de la tapa del tubo de vapor quede apenas inmersa en la superficie de la leche. Esto permitirá que la espuma vuelva a través de la tapa del tubo de vapor, creando una espuma de una textura más fina. No caliente la leche por encima de los 70°C (155°F). Para evitar que la leche caliente salpique, no permita que la punta del tubo de vapor salga de la leche. Una vez preparada la espuma, gire la perilla de control de vapor en sentido de las agujas del reloj para colocarla en la intensidad mínima y presione el botón de vapor “☼” para apagar la salida de vapor.

NOTA: Si decide preparar un café espresso inmediatamente después de espumar la leche, debe presionar el botón de espumar y girar la perilla de control de intensidad en el sentido contrario a las agujas del reloj para que funcione brevemente y liberar una pequeña cantidad de vapor y agua caliente del tubo de vapor para bajar la temperatura del calentador. Cuando la luz indicadora del botón de colar no parpadea, la temperatura del calentador ahora está lista para preparar café.

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

PREPARANDO ESPRESSO CON CÁPSULA Dolce Gusto®*

Levante la tapa del portafiltro para las cápsulas Dolce Gusto®*. Coloque la cápsula Dolce Gusto®* dentro del filtro y cierre la tapa.



PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con la aguja en la tapa.

Utilice la siguiente guía como referencia al preparar una bebida con cápsulas de Dolce Gusto®*

Bebida	Colombia	Otros Paises	Cantidad
Cápsula Dolce Gusto®* Espresso	35-40 segundos	25-30 segundos	50 ml
Cápsula Dolce Gusto®* Lungo	65-75 segundos	40-45 segundos	120 ml
Cápsula Dolce Gusto®* Café Au Lait	75-85 segundos	50-60 segundos	180 ml

LIMPIANDO SU CAFETERA DE ESPRESSO

- Gire la perilla de control de intensidad totalmente hacia la derecha en la mínima intensidad, presione el botón de apagado “” y desenchufe el cable del tomacorriente.
- Puede ser que el tubo de vapor se encuentre caliente todavía.
- No lo toque con sus manos hasta que se haya enfriado por completo. Remueva y lave el tubo de vapor y la cubierta del tubo de vapor con un paño húmedo. Limpie el tubo de vapor con una aguja o palillo de dientes.
- El tanque de agua, los filtros, la bandeja de goteo y el protector de goteo removible pueden ser lavados con agua y jabón o los puede colocar en la parte superior de su lavaplatos automático (a excepción del portafiltro). PRECAUCIÓN: No sumerja la unidad en agua.
- Deseche el agua restante retirando el tanque de agua de su cafetera y colocándolo boca abajo sobre el fregadero. Se recomienda vaciar el tanque de agua entre un uso y otro. No sumerja la unidad en agua.
- Limpie la superficie de su cafetera con un paño húmedo y suave. No utilice limpiadores abrasivos o esponjas abrasivas, ya que éstos podrían rallar la unidad.
- No guarde el portafiltro en el cabezal de preparación de su cafetera. Esto podría afectar adversamente el sellador entre el cabezal y el portafiltro mientras está colando el café espresso.

IMPORTANTE: El portafiltro no es apto para lavaplatos.

Este aparato no tiene partes reparables por el usuario. Cualquier servicio adicional a la limpieza que se describe en la Sección de Limpieza y Almacenamiento sólo debe ser realizado por un representante de servicios autorizados. Consulte la sección de garantía.

DESCALCIFICACIÓN

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

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

INTERVALOS DE LIMPIEZA SUGERIDOS

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

SU CAFETERA DE ESPRESSO PUEDE DESCALCIFICARSE UTILIZANDO VINAGRE BLANCO DE USO CASERO, DE LA SIGUIENTE FORMA:

PARA DESCALCIFICAR EL DEPOSITO DE AGUA:

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

PARA DESCALCIFICAR LAS PARTES INTERNAS:

1. Verifique que usted haya descalcificado el interior del tanque de agua primero, siguiendo los pasos de la sección anterior “Descalcificación”.
2. Verifique que todos los controles estén apagados y que el cable eléctrico esté desconectado del tomacorriente. Llene el tanque de agua con vinagre hasta que alcance el nivel mínimo indicado en el tanque.
3. Introduzca el portafiltro (con el filtro) en su ranura y gire el asa a la derecha hasta la posición de traba “☒”. Coloque una taza regular encima de la bandeja de goteo y debajo del portafiltro. Asegúrese de que la perilla de control de vapor se encuentre totalmente hacia arriba en la posición mínima.
4. Conecte el cable eléctrico en el tomacorriente.
5. Presione el botón de encendido “☺”, una vez que la luz indicadora de encendido ilumine de manera sólida, presione el botón de colar “☐”. El vinagre comenzará a fluir a través de la unidad. Una vez que todo el vinagre ha sido drenado del tanque, presione nuevamente el botón de colar “☐” para detener el proceso.
6. Para eliminar cualquier resto de vinagre de las partes internas, repita los pasos 2-5 arriba, sustituyendo el vinagre con agua, según sea necesario.
7. Para limpiar el tubo de vapor internamente, coloque una taza con agua fría debajo de la punta del tubo de espuma. Presione el botón de espumar “☺” una vez que la luz del botón de encendido se encuentre iluminada de manera sólida. Luego, mueva la perilla de intensidad de vapor en sentido contrario a las agujas del reloj. Permita que el vapor salga durante unos 10 s. Esto limpiará cualquier residuo que quede en el tubo de vapor de leche.
8. Mueva la perilla de intensidad de vapor en sentido del reloj a la posición mínima y luego presione el botón de espumar “☺” nuevamente para detener el proceso.
9. Repita los pasos 1 - 8 según sea necesario, utilizando únicamente agua del grifo para enjuagar cualquier resto de vinagre que haya quedado en el artefacto.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
El café no sale.	• No ha utilizado la unidad en un largo tiempo, o no se ha cebado la bomba. • No hay agua en el tanque. • El café está molido demasiado fino. • Hay demasiado café en el filtro. • El artefacto no se ha encendido o conectado. • El café se ha comprimido demasiado.	• Cebear la bomba. • Agregue el agua en el tanque de agua. • Muela el grano de café un poco más grueso. • Llene el filtro con menos café. • Conecte la unidad en el tomacorriente. Enciéndelo. • Llene el filtro con café espresso molido y apriételo SUAVEMENTE.
El café sale alrededor del borde del portafiltro.	• El portafiltro no ha girado completamente a la posición de “traba”. • Hay café molido alrededor del borde del filtro. • Hay demasiado café en el filtro.	• Gire el portafiltro completamente a la posición de traba. • Limpie el borde. • Llene con menos café.
La leche no queda espumosa.	• No hay más vapor. • La leche no está lo suficientemente fría. • La leche es entera.	• Verifique que hay agua en el tanque de agua. • Enfríe la leche y la taza para espumar antes de la preparación de café cappuccino. • Para obtener los mejores resultados, use leche de 2% o descremada.
No se genera vapor.	• El deposito de agua está vacío. • El artefacto no está encendido. • El tubo de vapor está bloqueado.	• Llene el tanque de agua con la cantidad correcta de agua. • Encienda la unidad y siga las instrucciones de uso. • Después de espumar, opere la función para espumar durante 1 - 2 s y extrae el exceso de leche. O apague la unidad, permita que se enfríe, desconecte del tomacorriente y limpie el tubo de vapor con una aguja o palillo de dientes.
El café sale demasiado rápido.	• El café está molido demasiado grueso. • No hay suficiente café en el filtro.	• Use un café molido más fino. • Use más café.
El café está demasiado aguado.	• Se está utilizando un filtro pequeño para colar dos tazas pequeñas. • Se está colocando exceso de agua. • El grano del café es demasiado grueso.	• Utilice un filtro grande para dos tazas pequeñas. • Detenga manualmente el colado con anterioridad girando la perilla de control hacia la derecha, para colocarla en la posición de apagado. • Utilice un grano de café más fino.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. This unit is for household use only.
3.  **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock, **DO NOT** immerse cord, plugs or unit in water or other liquids.
5. This 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.
6. Press the on/off “” button and unplug from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Take this appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended for Oster products may cause hazards or injuries.
9. **DO NOT** use outdoors.
10. **DO NOT** let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces.
11. **DO NOT** place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. To disconnect, press the on/off “” button then remove plug from wall outlet.
13. **DO NOT** use appliance for anything other than its intended use.
14. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of airflow underneath the appliance.
15. This appliance shall not be placed in a cabinet when in use.
16. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
17. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
18. The instructions shall state that appliances are 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.

20. 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.

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

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

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

INTRODUCTION

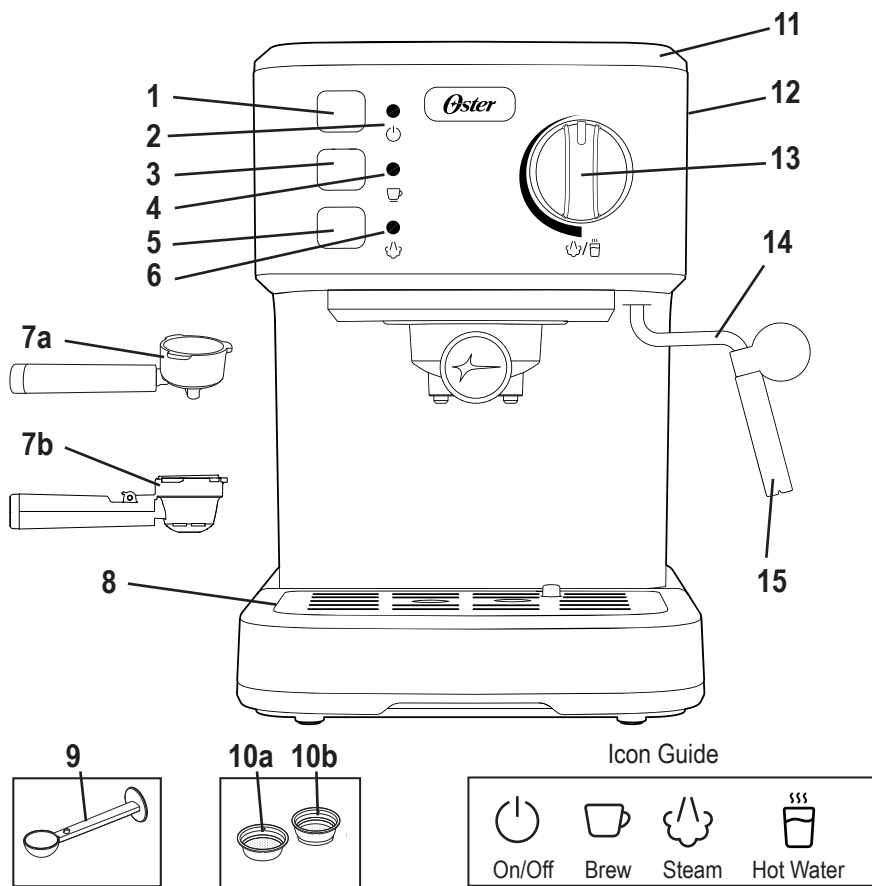
Congratulations! You have selected the Oster® Compact Espresso Maker. This unique appliance has been designed to provide you with delicious espresso, cappuccino and much more, quickly and conveniently.

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

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

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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. On/Off "⏻" Button
2. Power Indicator Light
3. Brew Button
4. Brew Indicator Light
5. Steam Button
6. Steam Indicator Light
7. Portafilter:
 - a. For ground coffee
 - b. For Dolce Gusto® capsules*
8. Removable drip tray
9. Measuring Scoop/Tamper
10. Pressurized (dual wall) filters:
 - a. Single espresso (1 shot)
 - b. Double espresso (2 shots)

- Note:** The dual walls increase the pressure inside the portafilter during the extraction process. These filters enhance the crema of your coffee when using pre-ground or older coffee. They are generally recommended for those who are just starting to learn the art of making espresso.
11. Water Reservoir Lid
 12. Removable Clear Water Reservoir
 13. Dial to adjust steam intensity and provide hot water function
 14. Steam wand
 15. Removable steam wand cover

*Dolce Gusto® is a registered trademark of Société des Produits Nestlé S.A. Nestlé S.A. has no relation to Sunbeam Products, Inc. Nestlé S.A. has not endorsed this machine, or its accessories, for use with its coffee capsules.

LEARNING ABOUT YOUR APPLIANCE

CAUTION

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

1. Before removing any of the parts and accessories, please make sure the unit is off “

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

HOW TO PREPARE QUALITY ESPRESSO AND CAPPUCCINO

COFFEE TIPS

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

BEAN GRINDING TIPS

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

1. The correct grind should look like salt.

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

BEFORE BREWING YOUR FIRST ESPRESSO

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

IMPORTANT

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

1. Add water to the water reservoir.
2. Press the on “☺” button.
3. Wait for the light on the on/off button “☺” to turn on steadily. Place a cup underneath the brew head and press the espresso brew button “☹”.
4. After 30 seconds press the espresso brew button “☹” again to stop the brewing process. (Some water and/or steam may release during process).

HOW TO BREW ESPRESSO

PREPARATION: Gather the following prior to brewing

- Fine espresso ground coffee or Dolce Gusto® capsule*
- Tap Water (or, preferably your favorite bottled water)
- Teaspoon
- Your favorite demitasses

1. Make sure the on/off button “☺” light is off.
2. Fill the reservoir with water. You may either use bottled water or a jar to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. If you have removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place. Fill the reservoir with the desired amount of water ensuring it ranges within the “Min” and “Max” markings on the tank. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.
3. Close the water reservoir lid.

SELECTING THE PORTAFILTER

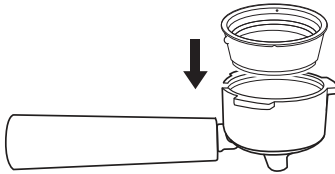
Select the portafilter according to the type of coffee you are planning to use:

- a. Ground coffee
- b. Dolce Gusto®* capsule

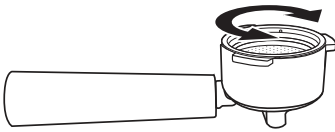
PREPARING ESPRESSO WITH GROUND COFFEE

1. Place the filter in the portafilter. Select from the two filters that come with your unit depending on the amount of cups you wish to prepare (1 or 2 demitasses). The recommended recipe is to use the small 7 gram filter to make a 30 mL (1 oz.) shot of espresso. The large 14 gram filter can be used for two 30 mL (1 oz.) shots. To insert the filter:

- a. To insert the selected filter in the portafilter, make sure to align the notch on the filter with the groove inside the portafilter.



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

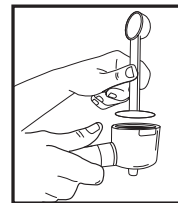
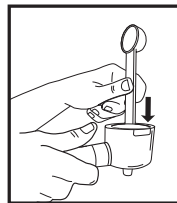
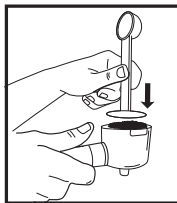
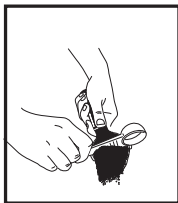


NOTE: To remove and clean the filter, turn filter to the left or right to align the filter notch with the groove inside the portafilter.

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

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

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



HOW TO PLACE THE PORTAFILTER

Position the portafilter underneath the brew head, position handle so that the handle lines up with the unlocked icon “” on the brew head and fits into the groove. Then, slowly turn the handle to the right until it lines up with the locked position.

BREWING ESPRESSO

1. Place the drip tray in the unit.
2. Make sure the on/off button “” light is off.
3. Place the cup or two cups (demitasses) under the portafilter or if you prefer, place a small jar. If you wish to prepare up to 4 cups at a time, you should use a small jar or regular cup and then pour the espresso into the individual demitasses. If you will be brewing up to two demitasses at a time, you can place the two small cups under the portafilter ensuring each one of them is directly under one of the two outlet spouts located under the portafilter.
4. Plug the power cord into an electrical outlet and press the on “” button. The power indicator light will become solid while the unit is on.
5. Press the brew button “”, this will start the brewing process and the espresso will begin to flow in just seconds. Use the following chart as a guide to prepare your espresso:

Cups	Quantity (ml)	Brewing time
1 cup	30 ml	12-15 seconds
2 cups	60 ml	25-30 seconds

6. Once you have brewed the desired amount of espresso, press the brew button “” to stop the brewing process.
7. Once you have brewed your espresso, press the off button “” and unplug the unit. Allow the unit to cool down before removing parts and accessories prior to cleaning.
NOTE: When making espresso using the Dolce Gusto® capsule*:
 - a. Drain off any remaining water on top of the adaptor into the drip tray.
 - b. Let the adapter cool down before you remove the capsule.
8. After the unit has cooled down, remove the portafilter from the brew head. Turn the portafilter upside down to remove the used espresso grounds. Rinse the filter and portafilter with water.
9. If you wish to brew additional espresso, repeat the process by following the steps in the “HOW TO BREW ESPRESSO” section.
CAUTION: The metal parts of the portafilter might still be very hot. Cool these parts by running under cold water.
10. For cleaning instructions, refer to cleaning your Espresso/Cappuccino maker section.

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

HOW TO MAKE CAPPUCCINO

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

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

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

PREPARATION: Gather the following prior to brewing

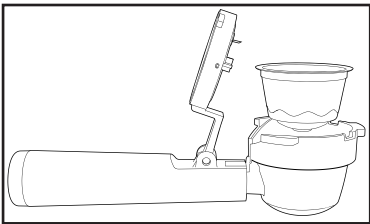
- Fine espresso ground coffee
 - Tap water (or, preferably your favorite bottled water)
 - Milk (2% is recommended for best frothing results)
 - Frothing pitcher
 - Teaspoon
 - Your favorite cups/demitasses
 - A kitchen thermometer (optional) placed into the frothing pitcher will help enhance your tasting experience by optimizing the steamed milk temperature to 65°-70° C (150°-155° F)
1. The first step in making cappuccino is to make espresso. Therefore, fill the water reservoir with cold water. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.
 2. Follow the steps in the “HOW TO BREW ESPRESSO” section.
 3. Fill a small stainless steel or ceramic pitcher 1/2 full with cold milk and set next to machine. Skim or 2% milk will be the easiest to froth.
 4. You are now ready to steam and froth your milk. Press the steam “☺” button. Hold the pitcher under the Steam wand (which can be swiveled) so that the tip of the Steam wand is slightly immersed in the milk. When the steam indicator light becomes solid, turn the steam intensity control knob to the left to adjust the steam intensity. Hold the pitcher for about 50 seconds (for 120 mL /4 oz. of milk) or longer if warmer milk is desired. REMEMBER: The milk and the pitcher should be very cold prior to frothing.
 5. When the milk has doubled in volume, or if you are using a beverage thermometer, when the milk has reached 38°C (100°F), insert the Steam wand deeper into the milk so that the top of the Steam wand aid is just under the surface of the milk. This will draw the froth back through the Steam wand aid, creating a finer textured froth. Do not heat milk above 70°C (155°F). To avoid splattering of hot milk, do not let the tip of the Steam wand go above the surface of the milk. After frothing is completed, turn the steam control knob clockwise to the minimum intensity and press the steam button “☺” to turn off the steam output.

NOTE: If you choose to run an espresso brew cycle immediately after steaming milk, you have to switch off the steam button and turn the intensity control knob anti-clockwise to run briefly to release a small amount of steam and hot water from the steam wand to lower down the heater temperature. When the brew button indicator light is not flashing, heater temperature is now ready for brewing coffee.

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

PREPARING ESPRESSO WITH Dolce Gusto® capsule*

Lift the lid of the Dolce Gusto® capsule* portafilter. Place the Dolce Gusto® capsule* inside the filter and then close the lid.



CAUTION: Be careful with the pin on the cap.

Use the following guide as a reference when preparing a beverage with Dolce Gusto® capsule*

Beverage	Colombia	All other Countries	Quantity
Dolce Gusto® Capsule* Espresso	35-40 seconds	25-30 seconds	50 ml
Dolce Gusto® Capsule* Lungo	65-75 seconds	40-45 seconds	120 ml
Dolce Gusto® Capsule* Café Au Lait	75-85 seconds	50-60 seconds	180 ml

CLEANING YOUR ESPRESSO MAKER

- Turn the intensity control knob fully clockwise to the lowest intensity, press the off “” button and unplug the cord from the outlet.
- Do not touch it with your hands until it has cooled. Remove and wash the frothing tube cover and wipe Steam wand with a damp cloth. Clean the Steam wand with a needle or toothpick.
- The water reservoir, filters, drip tray and drip grid can be washed with soapy water or placed in the top rack of your dishwasher (avoid washing the portafilter in your dishwasher). **CAUTION:** Do not immerse appliance in water.

- Discard the remaining water by removing the reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses and use fresh water for each brew. Do not immerse appliance in water.
- Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.
- Do not store the portafilter in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the portafilter while brewing espresso.

IMPORTANT: The Portafilter is NOT dishwasher safe.

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See Warranty Section.

DESCALING

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

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

SUGGESTED CLEANING INTERVAL

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

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

TO DESCALE WATER RESERVOIR:

1. Verify that the intensity control knob is fully clockwise at minimum intensity, the on/off button “” light is off, and the power cord is disconnected from the outlet.
2. Fill the reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.
3. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
4. Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.
5. Rinse the water reservoir thoroughly with tap water by filling tank half full with water and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.

TO DESCALE INTERNAL PARTS:

1. Make sure you delime the inside of the water reservoir first by following the “Deliming” steps above.
2. Make sure the unit is off “☺” and that the power cord is disconnected from the electrical outlet. Fill the reservoir with white vinegar above the minimum level into reservoir.
3. Insert the portafilter (with filter) and place jar or regular cup on top of the drip tray and under the portafilter. Also make sure intensity control knob is turned fully clockwise.
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Press the on button “☺”, once the power indicator light illuminates solidly, press the brew button “☹”. The vinegar will start flowing through the unit. Once all the vinegar has been drained from the reservoir, press the brew button “☹” again to stop the process.
6. To remove any remaining traces of vinegar from the internal parts, repeat steps 2-5 above, replacing the vinegar with water, as necessary.
7. To clean the Steam wand internally, place a cup with cold water under the tip of the Steam wand. Press the steam “☺” button once the power button light is solid. Then turn the intensity control knob anti-clockwise. Let the steam come out for about 10 seconds. This will clean any residue left in the Steam wand from frothing milk.
8. Turn the intensity control knob to fully clockwise and then press the steam button “☺” again to stop the process.
9. Repeat Steps 1 – 8 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

PROBLEMS AND CAUSES

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out.	• Haven't used unit in a long time, or haven't primed it. • No water in reservoir. • Coffee grind is too fine. • Too much coffee in the filter. • Appliance is not turned on or plugged in. • Coffee has been tamped/ compressed too much.	• Run priming. • Add water to water reservoir. • Grind coffee to medium ground. • Fill filter with less coffee. • Plug unit into electrical outlet. Turn it on. • Refill filter with coffee, but tamp SOFTLY.
Coffee comes out around the edge of the portafilter.	• Portafilter not rotated to full lock position. • Coffee grounds around the filter rim. • Too much coffee in the filter.	• Rotate portafilter to full lock position. • Wipe off rim. • Fill with less coffee.
Milk is not foamy after frothing.	• Ran out of steam. • Milk is not cold enough. • Using whole milk.	• Ensure there is enough water in the reservoir. • Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino. • For best results, use 2% or skim milk.
No steam is generated.	• Water reservoir is empty. • Appliance is not turned on. • Steam wand is blocked.	• Fill reservoir with correct amount of water. • Turn on unit and follow the operating instructions. • Following frothing stage, operate frothing function for 1 – 2 seconds to extract excess milk. Or, turn off unit, allow unit to cool, unplug unit and clean out Steam wand with a needle or toothpick.
Coffee comes out too quickly.	• Ground coffee is too coarse. • Not enough coffee in filter.	• Use a finer grind. • Use more coffee.
Coffee is too weak.	• Using small filter for two demitasses. • Too much water is used. • Ground coffee is too coarse.	• Use large filter for two demitasses. • Manually stop the brew earlier by turning the control knob clockwise to the off position. • Use a finer grind.



Características eléctricas / Electric characteristics			
Modelo/Model	Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
BVSTEM5502-013	127 V	60 Hz	1 100 W
BVSTEM5502-052	220 V	50 Hz	1 100 W
BVSTEM5502-053	220 V	60 Hz	1 100 W
BVSTEM5502-054	220 V	50 Hz	1 100 W

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

CAFETERA COMPACTA DE ESPRESSO OSTER®
MODELOS: BVSTEM5502, BVSTEM5502-013
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. 11000 CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO.
ATENCIÓN AL CONSUMIDOR: 55 5366-0800 / 800 506 1700
RFC SME570928G90

© 2024 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2024 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
One year limited warranty – please see insert for details.

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China

P.N. NWL0001643583
BVSTEM5502_24SEM1 (LA)_GCDS-JC