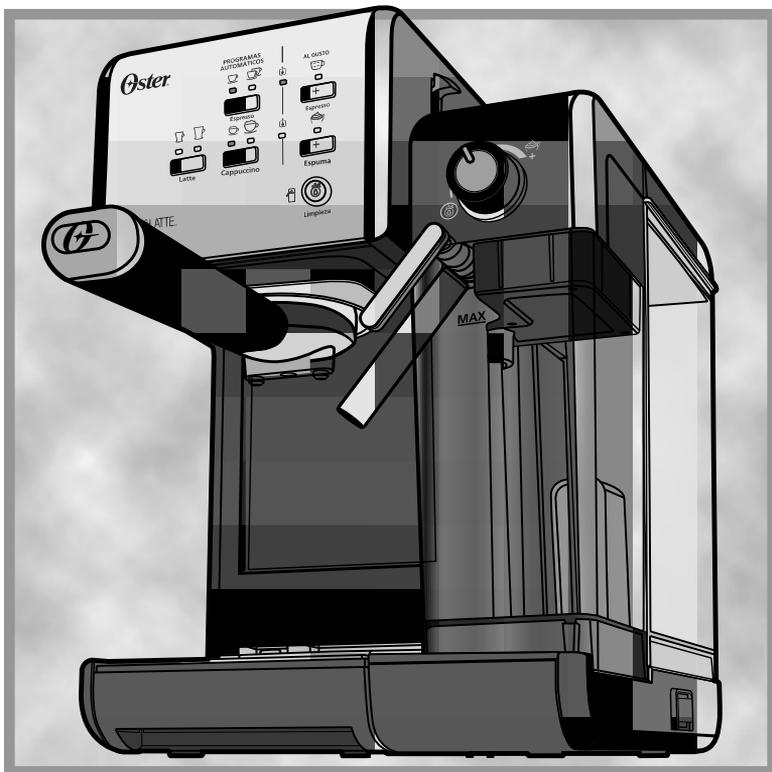


Oster®



MODELOS
MODELS

BVSTEM6701B, BVSTEM6701CF,
BVSTEM6701R, BVSTEM6701RF,
BVSTEM6701SS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CAFETERA AUTOMÁTICA ESPRESSO LATTE CAPPUCCINO

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL

AUTOMATIC ESPRESSO LATTE CAPPUCCINO MAKER

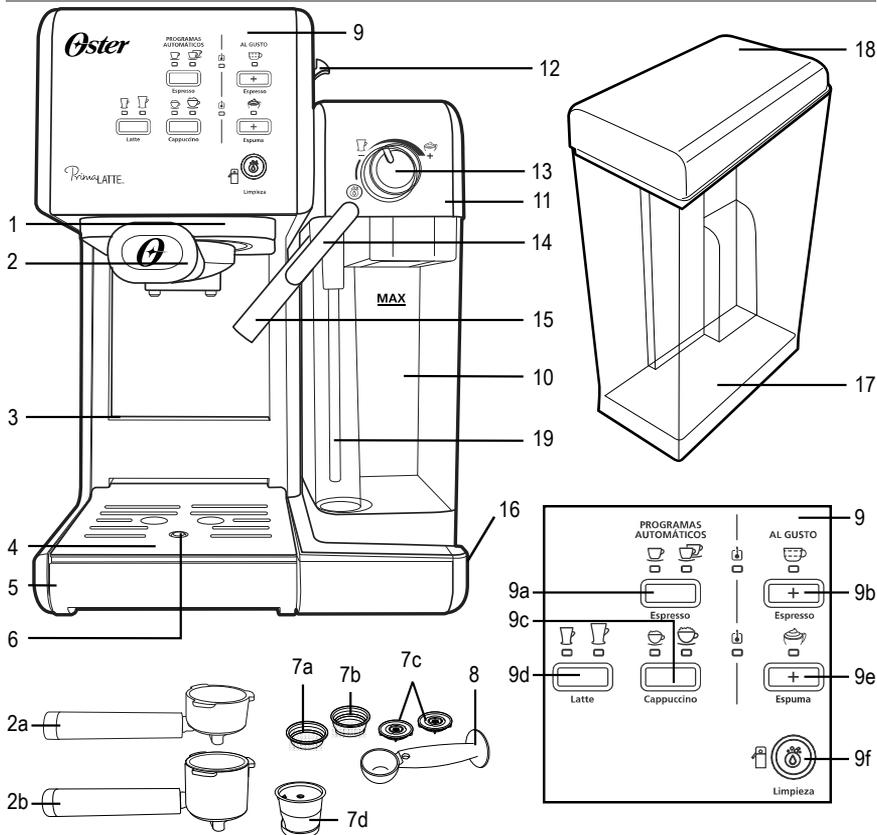
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES

CAFETEIRA AUTOMÁTICA ESPRESSO LATTE CAPPUCCINO

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Cabeçote de preparo do café
2. Porta-filtro:
 - a. Porta-filtro para café moído e sachês E.S.E. (45mm)
 - b. Porta-filtro para cápsulas de Nespresso
3. Encaixe para ajustar a altura para xícaras pequenas
4. Grade de gotejamento removível
5. Bandeja coletora de gotejamento
6. Pino flutuante da bandeja de gotejamento para prevenir vazamentos
7. Filtros para:
 - a. Espresso curto e sachês E.S.E. (45mm)
 - b. Filtro para espresso duplo
 - c. Filtros
 - d. Cápsula de Nespresso
8. Colher Medidora/Empurrador
9. Painel de controle
 - a. Botão para fazer espresso curto ou duplo com luzes indicadoras
 - b. Botão para fazer espresso controlando manualmente com luz indicadora

10. Tanque para o leite transparente e removível
11. Tampa do tanque para o leite
12. Botão para liberar o tanque para o leite
13. Botão de controle da quantidade de leite espumado
14. Alavanca reguladora do tubo de leite espumado
15. Tubo dispensador de leite espumado
16. Botão para ligar/desligar "I/O"
17. Tanque de água removível
18. Tampa do tanque de água
19. Mangueira de leite

INTRODUÇÃO

Parabéns! Você selecionou uma nova e inovadora Cafeteira para Espresso, Cappuccino e Latte Oster®. Este exclusivo eletrodoméstico foi desenvolvido para preparar deliciosos espressos, cappuccinos e lattes com rapidez, conveniência e automaticamente com apenas o toque de um botão.

ESPRESSO

Espresso é um método de preparar café no qual água quente é forçada com pressão através de pó de café moído bem fino. Popular na Europa, é muito mais saboroso e encorpado que o café coado regular. Como é mais forte, o café espresso é servido em porções de 44 a 59 ml em xícaras pequenas.

CAPPUCCINO

É uma bebida feita com 1/3 de café espresso, 1/3 de leite aquecido no vapor e 1/3 de leite espumado.

LATTE

É uma bebida feita com 1/4 de café espresso e 3/4 de leite aquecido no vapor.

Leia cuidadosamente todas as instruções, precauções, observações e advertências incluídas neste manual de instruções antes de começar a usar este eletrodoméstico. Quando este aparelho é usado, algumas peças e acessórios esquentam e precisam esfriar. O cuidado e a manutenção adequada garantirá o uso sem problemas e a durabilidade da Cafeteira Automática para Espresso, Cappuccino e Latte Oster®. Guarde e consulte estas instruções quando for limpar ou cuidar do aparelho.

Sua Cafeteira Automática para Espresso, Cappuccino e Latte Oster® pode ser usada tanto com café moído quanto com cápsulas Nespresso e sachês E.S.E. (45 mm), o que a faz excepcionalmente prática e versátil.

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

1. Antes de retirar qualquer peça ou acessório, certifique-se de que o aparelho esteja desligado, que o botão de controle esteja na posição de desligado "O" e que o fio esteja desconectado da tomada.
2. Não retire o porta-filtro de seu lugar em nenhum momento durante o preparo do café.
3. Tome cuidado ao retirar o porta-filtro. As peças metálicas ainda poderão estar muito quentes. Também poderá haver água quente na superfície do filtro. Segure-o somente pelo cabo e descarte o café moído/ a cápsula de Nespresso ou o sachê E.S.E.
4. Quando utilizar café moído, se o café não fluir e porque o filtro está entupido. Desligue o aparelho e deixe-o esfriar. O entupimento poderá ter sido causado pelo uso de pó de café muito fino. Veja a seção de PROBLEMAS E CAUSAS".
5. QUANDO FOR LIMPAR O TUBO DISPENSADOR DE LEITE ESPUMADO: Coloque uma xícara grande embaixo do tubo dispensador de leite espumado.

Encha o tanque para leite com água e coloque-o de volta no aparelho. Gire o botão de controle da espuma de leite no sentido anti-horário colocando-o na posição para limpeza “” e em seguida pressione o botão para limpeza “” para ativar a função de limpeza. Deixe o aparelho dispensar a água através do tudo por aproximadamente 30 segundos e em seguida pressione o botão para limpeza “” novamente para interromper o processo.

OBSERVAÇÃO: Para que seu aparelho funcione sempre sem problemas, recomenda-se limpá-lo toda vez após o uso.

ANTES DE USAR SUA ANTES DE USAR SEU ELETRODOMÉSTICO PELA PRIMEIRA VEZ

LIMPANDO E PREPARANDO A BOMBA DO APARELHO ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

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

1. Pressione o botão para ligar/desligar localizado na lateral do produto para certificar-se de que o aparelho esteja desligado “O”. Certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada.
2. Retire etiquetas e adesivos do aparelho.
3. **RETIRE A TAMPINHA VERMELHA DO FUNDO DO TANQUE DE ÁGUA.**
4. Retire e lave com água e detergente o tanque de água, o tanque para o leite, os dois porta-filtros, os três filtros e a colher medidora/empurrador. Enxágue bem todas as peças, enxugue-as e coloque-as de volta na cafeteira.
5. Consulte as instruções da seção sobre “COMO COLOCAR O PORTA-FILTRO” antes de colocar ou retirar o porta-filtro e qualquer filtro do aparelho.
6. Para limpar dentro do eletrodoméstico, siga os passos indicados na seção “PREPARANDO CAPPUCINO” usando água em ambos tanques e sem colocar pó de café no filtro. Não se deve submergir o aparelho na água ou tentar acessar nenhuma peça interna.

IMPORTANTE - PREPARANDO A BOMBA DO APARELHO

Para preparar a bomba do aparelho, deixe o aparelho gerar vapor por 90 segundos seguindo os passos abaixo:

1. Encha o tanque de água entre os níveis “Min” e “Max” e coloque-o de volta no aparelho (caso tenha retirado-o para colocar a água).
2. Encha o tanque para o leite com água abaixo do nível MAX e coloque-o de volta em seu lugar. Você deverá perceber quando o tanque encaixa em seu lugar.
3. Selecione um dos filtros (para espresso curto ou duplo) e coloque-o no porta-filtro para café moído. Coloque o porta-filtro no aparelho certificando-se de que o mesmo esteja bem travado e coloque uma xícara grande abaixo dele. Também certifique-se de que a ponta do tudo dispensador de leite espumado esteja apontando para dentro da xícara.
4. Ligue o fio na tomada correspondente.
5. Ligue o botão para ligar/desligar “I”.
6. As luzes de controle dos aquecedores para o Espresso “” e para o Vapor “” começarão a piscar. Quando essas luzes ficarem acessas e sem piscar, pressione o botão para fazer espresso com controle manual “”. Deixe com que a água flua por até 90 segundos.
7. Pressione o botão para fazer espresso com controle manual novamente para interromper o processo.

8. Pressione o botão para fazer espuma com controle manual “”. Deixe com que a água flua por até 90 segundos.
9. Pressione o botão para fazer espuma com controle manual “” novamente para interromper o processo.
10. As luzes de controle dos aquecedores para o Espresso “” e para o Vapor “” irão ficar acessas e sem piscar. Agora seu aparelho já está com a bomba preparada e pronto para ser usado.

SELECIONANDO A XÍCARA

Selecione a xícara adequada conforme indicado no quadro abaixo:

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

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

COMO SELECIONAR O CAFÉ ADEQUADO

TIPO DE CAFÉ

O pó de café deve ter sido moído na hora ou recentemente e deve-se usar um tipo de café forte. Use um pó de café estilo francês ou italiano. Café já moído só retém o sabor por 7 a 8 dias, se for guardado em um recipiente a vácuo e em um local escuro e fresco. Não guarde o pó de café na geladeira ou no congelador. É recomendável moer grãos inteiros na hora que for usar o pó de café. Os grãos de café guardados em um recipiente hermético manterão seu sabor por no máximo 4 semanas antes que percam seu sabor.

O TIPO DE MOAGEM

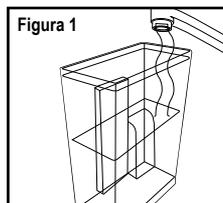
Esse aspecto é vital no processo do preparo do café espresso se você mesmo estiver moendo seu café. Requer prática. O pó de café deve ser moído fino.

- A moagem correta deve parecer a do sal.
- Se o pó for moído muito fino, a água não irá passar através do café mesmo sobre pressão. Essa moagem parece farinha quando esfregado entre os dedos.
- Se o pó for moído muito grosso, a água irá passar pelo café muito rapidamente sem extrair o sabor todo. Use um moedor de café de qualidade para obter uma boa consistência.

INSTRUÇÕES DE USO

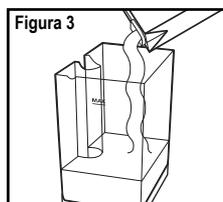
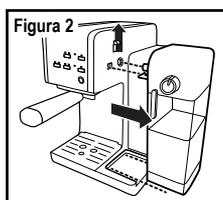
COMO ENCHER O TANQUE DE ÁGUA

- Encha o tanque com a água (veja a figura 1). Use uma garrafa ou jarra para encher o tanque ou retire-o do aparelho e encha-o diretamente. Encha o tanque com a quantidade desejada de água, certificando-se de que não ultrapasse o nível máximo "Max" marcado no tanque. Jamais use água morna ou quente para encher o tanque de água.
- Feche o tanque com a tampa. Se você retirou o tanque de água do aparelho, certifique-se de colocá-lo de volta bem encaixado em seu lugar.



COMO ENCHER O TANQUE PARA O LEITE

Se você deseja preparar cappuccino ou latte, pressione o botão para liberar o tanque para o leite, retire-o do aparelho e retire a tampa (veja a figura 2). Em seguida, coloque a quantidade de leite frio que deverá usar até ou abaixo do nível máximo "MAX" indicado no tanque para o leite (veja a figura 3). Coloque o tanque para o leite de volta no aparelho, certificando-se de que fique bem encaixado em seu lugar. Você deverá perceber quando o tanque encaixa em seu lugar.



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

COMO SELECIONAR O PORTA-FILTRO

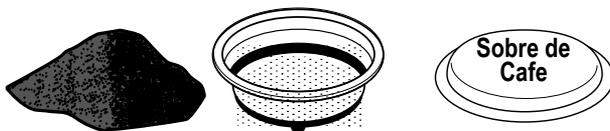
Seu aparelho inclui dois porta-filtros, um para ser usado com café em pó e sachês E.S.E. e outro para cápsulas Nespresso.

USANDO O PORTA-FILTRO PARA CAFÉ EM PÓ E SACHÊS E.S.E.

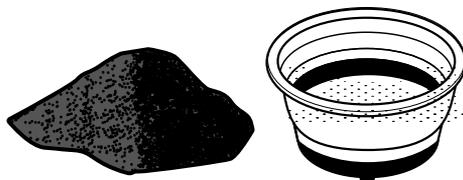
COMO SELECIONAR O FILTRO

Selecione o filtro a ser utilizando da seguinte forma:

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



- PARA ESPRESSO DUPLO OU DOIS ESPRESSOS CURTOS:** use o filtro para espresso duplo. Se colocar duas xícaras embaixo do porta-filtro, você poderá preparar dois espressos curtos de uma só vez.



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

COLOCANCO O FILTRO NO PORTA-FILTRO

1. Encaixe o filtro no porta-filtro, certificando-se que a saliência do filtro esteja alinhada com a fenda do porta-filtro (veja a figura 3).
2. Gire o filtro para a direita ou esquerda para travá-lo (veja a figura 4).

OBSERVAÇÃO: Para retirar e limpar o filtro, gire o filtro para a esquerda ou para a direita para alinhar a saliência do filtro com o sulco que fica dentro do porta-filtro e puxe o filtro para fora.

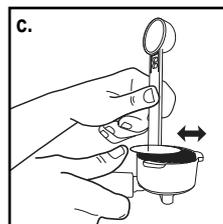
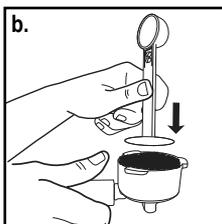
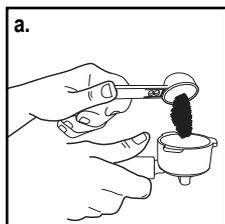
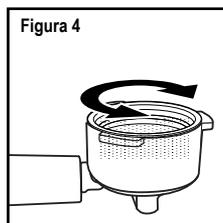
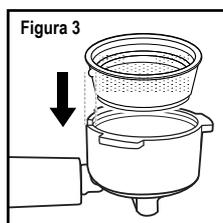
CUIDADO: Certifique-se que o filtro esteja frio antes de retirá-lo do porta-filtro.

COMO ENCHER COM CAFÉ

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

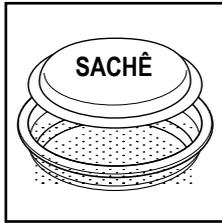
PARA CAFÉ MOÍDO

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



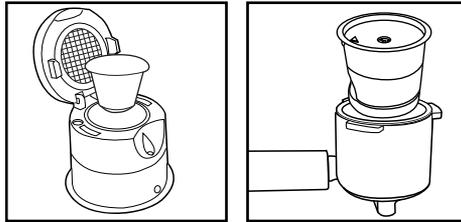
PARA E.S.E. (sigla em inglês que significa Espresso Fácil de Servir)

Simplesmente coloque o sachê no filtro.



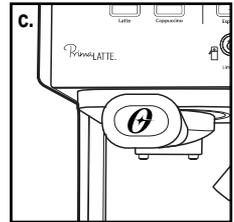
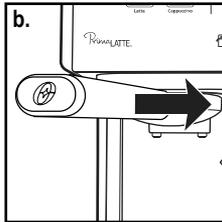
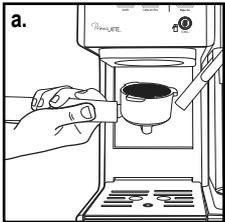
USANDO O PORTA-FILTRO PARA CÁPSULAS NESPRESSO

Levante a tampa do filtro para cápsulas Nespresso. Coloque a cápsula Nespresso dentro do filtro e feche a tampa. Em seguida, coloque o filtro para cápsula Nespresso no porta-filtro para cápsula Nespresso.



COMO COLOCAR O PORTA-FILTRO

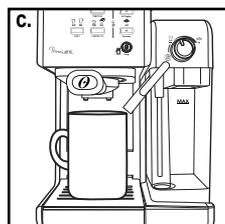
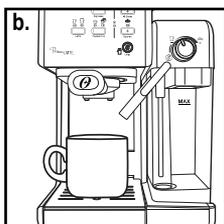
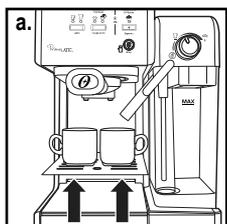
- Coloque o porta-filtro encaixado-o em baixo do cabeçote para preparo de café.
- Coloque o cabo do porta-filtro de modo que fique alinhado com o ícone de cadeado aberto "☐" localizado no aparelho e encaixe na ranhura.
- Em seguida, gire-o lentamente para a direita até que a trava do porta-filtro fique alinhada com o ícone de cadeado fechado "🔒" localizado no aparelho.



COMO COLOCAR AS XÍCARAS

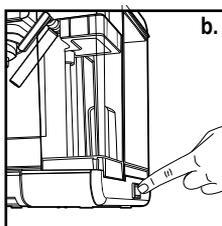
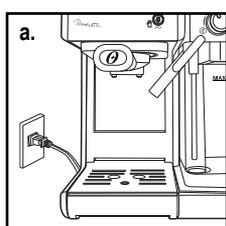
- Ajuste a altura inserindo a grade removível no encaixe para ajustar a altura para xícaras pequenas para preparar espresso ou Nespresso.
- Mantenha a grade removível encima da bandeja de gotejamento se for usar uma xícara grande para preparar cappuccino ou latte.

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



LIGUE O APARELHO

- Ligue o aparelho na tomada correspondente.
- Ligue o aparelho, pressionado o botão para ligar/desligar "I/O" colocando-o na posição de ligado "I".



As luzes de controle dos aquecedores para o Espresso "☕" e para o Vapor "☕" começarão a piscar durante o processo de aquecimento da cafeteira até a água e o leite (se estiver preparando cappuccino ou latte) atingirem a temperatura ideal. Quando essas luzes ficarem acesas sem piscar, o aparelho está pronto para ser usado.

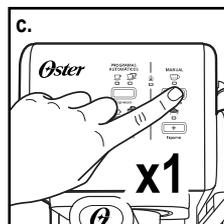
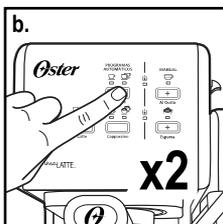
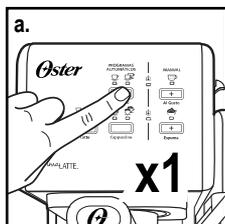
CÓMO SELECIONAR AS FUNÇÕES

COMO PREPARAR UM ESPRESSO

- Pressione o botão para Espresso "☕" uma vez para preparar uma xícara de espresso curto. A luz indicadora de café espresso curto irá acender. Irá começar a piscar, indicando que está preparando um espresso curto.
- Pressione o botão para Espresso "☕" duas vezes para preparar um café espresso duplo "☕" ou dois cafés espresso curtos. A luz indicadora de espresso duplo irá acender. Irá começar a piscar, indicando que está preparando um espresso duplo. Para ambas funções automáticas para preparar espresso, o aparelho irá a preparar espresso de acordo com sua seleção. O aparelho irá parar automaticamente quando terminar o processo de preparo e a luz irá ficar acesa e sem piscar, indicando que o ciclo está completo. Agora seu delicioso café espresso estará pronto para ser saboreado!

OBSERVAÇÃO: CASO DESEJE PREPARAR MENOS CAFÉ DO QUE A QUANTIDADE PRÉ-ESTABELECIDADA, PRESSIONE O BOTÃO DA FUNÇÃO EM QUALQUER MOMENTO PARA INTERROMPER O PREPARO ASSIM QUE ATINGIR A QUANTIDADE DESEJADA.

- Pressione o botão para preparar espresso com controle manual "☕ Al Ondo" para preparar café espresso como desejar. Quando terminar, pressione o botão para preparar espresso com controle manual "☕ Al Guiso" novamente para parar.



Para ambas funções automáticas de espresso, o aparelho irá começar a preparar espresso conforme selecionado. O aparelho irá parar automaticamente após o preparo e a luz irá parar de piscar e ficará acesa, indicando que o processo terminou. Seu espresso delicioso estará pronto para ser saboreado!

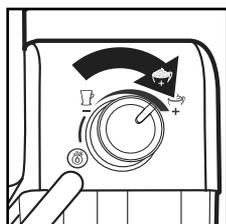
COMO PREPARAR UM NESPRESSO

Pressione o botão para espresso curto “☕” uma vez para preparar um espresso curto de Nespresso. A luz indicadora de café espresso curto irá acender. Irá começar a piscar, indicando que está preparando um espresso curto.

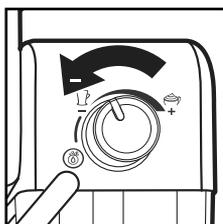
COMO PREPARAR UM CAPPUCCINO

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

MAIS ESPUMA

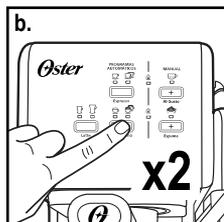
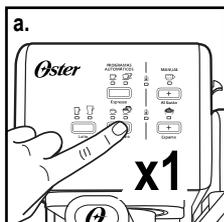


MENOS ESPUMA



OBSERVAÇÃO: A quantidade de espuma também pode ser ajustada durante o preparo.

- Pressione uma vez o botão para cappuccino “☕” para preparar uma xícara pequena de cappuccino. A luz indicadora para cappuccino pequeno irá acender. E começará a piscar, indicando que está preparando uma xícara pequena de cappuccino.
- Pressione o botão para cappuccino “☕” duas vezes para preparar uma xícara grande de cappuccino. A luz indicadora para cappuccino pequeno irá acender. E começará a piscar, indicando que está preparando uma xícara grande de cappuccino

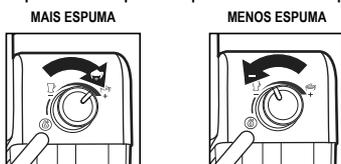


O aparelho irá começar a preparar cappuccino conforme selecionado. O aparelho irá parar

automaticamente após o preparo e a luz irá parar de piscar e ficará acesa, indicando que o processo terminou. Seu cappuccino delicioso estará pronto para ser saboreado!

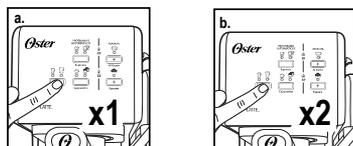
COMO PREPARAR UM LATTE

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



OBSERVAÇÃO: A quantidade de espuma também pode ser ajustada durante o preparo.

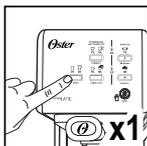
- Pressione uma vez o botão para latte “☒” para preparar uma xícara pequena de latte. A luz indicadora de xícara pequena de latte irá acender. E começará a piscar; indicando que uma xícara pequena de latte está sendo preparada.
- Pressione duas vezes o botão para latte “☒” para preparar uma xícara grande de latte. A luz indicadora de uma xícara grande de latte irá acender. E começará a piscar; indicando que uma xícara grande de latte está sendo preparada.



O aparelho irá começar a preparar latte conforme selecionado. O aparelho irá parar automaticamente após o preparo e a luz irá parar de piscar e ficará acesa, indicando que o processo terminou. Seu latte delicioso estará pronto para ser saboreado!

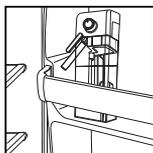
PREPARANDO LEITE ESPUMADO

A Cafeteira Automática para Espresso, Cappuccino e Latte Oster® também possibilita o preparo de espuma de leite sozinha. Para isso, pressione o botão para espuma de leite com controle manual “☒” se desejar adicionar mais espuma a sua bebida ou para preparar espuma de leite para qualquer outra bebida, com por exemplo, chocolate quente, chai latte, etc. Quando terminar, pressione o botão para espuma de leite com controle manual “☒” novamente para parar.



APÓS PREPARAR SUAS BEBIDAS COM LEITE

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



LIMPEZA DE SUA CAFETEIRA AUTOMÁTICA PARA ESPRESSO, CAPPUCCINO E LATTE

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

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

1. Pressione o botão para soltar o tanque para o leite do aparelho e retirá-lo.
2. Retire a tampa do tanque.
3. Despeje qualquer leite que tenha sobrado no tanque, enxágue e lave bem o tanque para o leite e sua tampa com água morna e sabão. Enxágue e seque bem. Não use produtos abrasivos ou palhas de aço para não riscar a superfície do aparelho.
OBSERVAÇÃO: O tanque pode ser lavado na prateleira superior da lava-louças. Não coloque a tampa do tanque para o leite na lava-louças.
4. Coloque uma xícara grande vazia embaixo do tubo.
5. Pressione o botão para limpeza “”. O aparelho começará a liberar vapor através do tubo dispensador de espuma de leite. Deixe o ciclo de limpeza funcionar por alguns segundos até que não veja mais nenhum leite sair do tubo. Quando terminar, pressione o botão de limpeza “” novamente para parar o processo.
6. Jogue fora a água que estiver no tanque para o leite e coloque-o de volta no aparelho. Você deverá perceber quando o tanque encaixa em seu lugar.

LIMPANDO OS FILTROS

1. Para retirar a parte de plástico preta localizada embaixo dos filtros, gire a parte de plástico no sentido anti-horário até o símbolo de cadeado aberto “”.
2. Lave a parte de plástico preta e o filtro com água morna e detergente. Enxágue e seque bem.
3. Coloque a pater de plástico preta de volta no filtro encaixando-a e girando-a no sentido horário (contrário ao do símbolo do cadeado aberto “”) até que escute um clique.

COMO LIMPAR O CABEÇOTE DE PREPARO, OS PORTA-FILTROS E O FILTROS

1. Pressione o botão para ligar/desligar “I/O” que fica na lateral do aparelho, colocando-o na posição de desligado “O” e desligue o fio da tomada.
2. As peças metálicas ainda poderão estar muito quentes. Não as toque com as mãos até que tenham esfriado por completo.
3. Retire o porta-filtro e jogue fora o pó de café, o sachê ou a cápsula de Nespresso usada. Lave ambos porta-filtros e os filtros bem com água morna e detergente. Enxágue e seque bem.
OBSERVAÇÃO: Não lave os porta-filtros nem os filtros na lava-louças.
4. Limpe a parte inferior do cabeçote de preparo do aparelho com um pano úmido ou uma toalha de papel para retirar qualquer resíduo de pó de café que possa ter ficado nele.
5. Coloque o porta-filtro (sem nenhum filtro) de volta no cabeçote de preparo do aparelho.
6. Coloque uma xícara grande vazia embaixo do porta-filtro.
7. Pressione uma vez o botão para espresso “” e deixe que o aparelho complete um ciclo de preparo apenas com água até que pare automaticamente.

COMO LIMPAR O TANQUE DE ÁGUA

1. Retire o tanque de água do aparelho e jogue fora a água que sobrou e vire-o de

cabeça para baixo sobre a pia. Recomenda-se esvaziar o tanque de água ao término de cada uso

2. Lave o tanque de água com água morna e detergente. Enxágue e seque bem.

OBSERVAÇÃO: Não lave o tanque de água na lava-louças.

COMO LIMPAR O APARELHO

1. Limpe o aparelho com um pano macio e úmido. Não use produtos abrasivos ou palhas de aço para não riscar a superfície do aparelho.
2. Não guarde o porta-filtro no cabeçote de preparo de café. Isso pode afetar de forma negativa o anel vedador que fica entre o cabeçote e o porta-filtro quando for preparar café espresso.

ATENÇÃO: NÃO SUBMERGIR A BASE NA ÁGUA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.

ELIMINANDO RESÍDUOS MINERAIS

O aparelho começará a apresentar problemas no funcionamento se começar a apresentar acúmulo de resíduos minerais. Elimine depósitos de resíduos minerais de sua cafeteira assim que começar a notar que a mesma está levando mais tempo para preparar café espresso, ou se estiver liberando vapor demais. Você também poderá notar um acúmulo de depósitos brancos na superfície do cabeçote de preparo do café.

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

INTERVALOS DE LIMPEZA SUGERIDOS

Tipo de água	Frequência de limpeza
Água mole (Água filtrada)	A cada 80 ciclos de preparo
Água dura (Água da torneira)	A cada 40 ciclos de preparo

PARA ELIMINAR OS RESÍDUOS MINERAIS DO TANQUE DE ÁGUA:

1. Encha o tanque com vinagre branco de cozinha sem diluir.
2. Deixe o aparelho com o vinagre dentro do tanque de água de um dia para o outro.
3. Retire o tanque e vire-o de cabeça para baixo na pia para jogar fora o que restou de vinagre.
4. Enxágue o tanque com água da torneira enchendo-o e jogando fora algumas vezes encima da pia.

PARA ELIMINAR OS RESÍDUOS MINERAIS DAS PEÇAS INTERNAS:

1. Primeiramente, certifique-se de que você removeu os resíduos minerais da parte interior do tanque de água, seguindo os passos da sessão anterior.
2. Certifique-se de que o botão para ligar/desligar esteja na posição de desligado "O" e que o fio esteja desligado da tomada. Encha o tanque com vinagre branco acima do nível mínimo do mesmo.
3. Coloque o porta-filtro (com o filtro dentro, porém sem café) e coloque uma jarra pequena ou xícara grande encima da bandeja de gotejamento e embaixo do porta-filtro.
4. Ligue o fio na tomada.
5. Pressione o botão para ligar o aparelho "I", assim que as luzes controle dos aquecedores para o Espresso "Alto" e para o Vapor "Espuma" ficarem acesas e sem piscar, pressione o duas vezes o botão para espresso "☕". O vinagre começará a circular por dentro do aparelho até que pare automaticamente.
6. Coloque uma jarra ou xícara grande (com capacidade de pelo menos 325 ml) abaixo do tubo dispensador de leite espumado. Encha o tanque para leite com água e coloque-o de volta no aparelho. Gire o botão de controle do leite espumado no sentido anti-horário colocando-o na posição de limpeza "Limpeza" e em seguida pressione botão para limpeza "Limpeza". Deixe que o aparelho dispense a água através do tubo por aproximadamente 30 segundos e em seguida pressione novamente o botão para limpeza "Limpeza" para encerrar o processo.

7. Repita os passos de 1 a 6 conforme seja necessário usando apenas água da torneira para enxaguar o vinagre dentro do aparelho.

PROBLEMAS Y CAUSAS

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	POSSÍVEIS SOLUÇÕES
O café não sai	<ul style="list-style-type: none"> • O tanque de água está vazio • O pó de café está muito fino • Tem muito café no filtro • O aparelho não está ligado ou não está conectado na tomada elétrica • O café foi comprimido demais 	<ul style="list-style-type: none"> • Adicione água • Use o pó um pouco mais grosso • Encha o filtro com menos pó de café. • Ligue o aparelho na tomada • Encha o filtro com café, mas compacte menos
O café está saindo pelas bordas do porta-filtro	<ul style="list-style-type: none"> • O porta-filtro não foi girado até a sua posição de travado • Ficou pó de café na borda do filtro • Tem muito café no filtro 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire o porta-filtro colocando-o na posição de travado • Limpe a borda do filtro • Encha o filtro com menos pó de café
O leite não está espumando ou não está saindo pelo tubo	<ul style="list-style-type: none"> • Acabou o vapor • O leite não está frio o suficiente • O tubo para espumar leite está entupido 	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se que haja água suficiente no tanque de água • Esfrie o leite e a jarinha antes de fazer o cappuccino • Siga as instruções para limpar o tanque para o leite e o tubo para espumar
O café está saindo muito rápido	<ul style="list-style-type: none"> • O pó de café está muito grosso. • Não tem café suficiente no filtro 	<ul style="list-style-type: none"> • Use um café moído mais fino • Encha o filtro com mais café
O café está muito fraco	<ul style="list-style-type: none"> • Usando o filtro para espresso curto para preparar espresso duplo. • O pó de café está muito grosso 	<ul style="list-style-type: none"> • Use o filtro para espresso duplo • Use um café moído mais fino
As duas luzes do painel de controle estão piscando de forma alternada	<ul style="list-style-type: none"> • O tanque de água está vazio • O botão para fazer espresso foi pressionado antes das luzes do painel pararem de piscar 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque água no tanque • Espere até que as luzes do painel parem de piscar indicando que o aparelho está pronto para ser usado



Características eléctricas de los modelos de la serie: BVSTEM6701B -XXX, BVSTEM6701CF -XXX,
Electric characteristics of series models: BVSTEM6701R -XXX, BVSTEM6701RF -XXX,
Características eléctricas dos modelos da série: BVSTEM6701SS-XXX

Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
120 V	60 Hz	1 040 W
127 V	60 Hz	1 170 W
220 V	50/60 Hz	1 050 W
220 V	50 Hz	1 050 W
220 V	60 Hz	1 050 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.

XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

La siguiente información es para México solamente.

The following information is intended for Mexico only.

A informação a seguir é somente para o México.

CAFETERA AUTOMÁTICA ESPRESSO LATTE
CAPPUCCINO OSTER®

MODELOS: BVSTEM6701B, BVSTEM6701B-013,
BVSTEM6701CF, BVSTEM6701CF-013,
BVSTEM6701R, BVSTEM6701R-013, BVSTEM6701RF,
BVSTEM6701RF-013, BVSTEM6701SS,
BVSTEM6701SS-013

LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO

LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:

IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.

AV. JUÁREZ No. 40-201,

EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,

TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,

C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800

PAÍS DE ORIGEN: CHINA

PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V_~ 1 170 W



© 2016 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2016 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. One year limited warranty – please see insert for details.

© 2016 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

OSTERLATINO / OSTERBRASIL



Impreso en China
Printed in China
Impresso na China

P.N. 184078
CBA -052016