

Oster®



MODELOS
MODELS

BVSTEM6801

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CAFETERA OSTER® PRIMALATTE™ TOUCH

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL

COFFEMAKER OSTER® PRIMALATTE™ TOUCH

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES

CAFETEIRA OSTER® PRIMALATTE™ TOUCH

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

INTRODUCCION




Bienvenido y felicitaciones por la compra de su nueva Cafetera de espresso Oster® PrimaLatte™ Touch. Esta cafetera única se ha diseñado para ayudarle a preparar deliciosos espressos, capuchinos y lattes de forma rápida, sencilla y cómoda con solo pulsar un botón. Nuestro objetivo principal es brindarle la mejor taza de café cada vez, por lo tanto, si tuviera alguna pregunta acerca de su cafetera, por favor comuníquese con cualquiera de los centros de servicio autorizados de Oster.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir medidas básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua o ningún otro líquido.
4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por los niños ni por personas con su capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o conocimiento. Todo aparato utilizado cerca de los niños, requiere la supervisión cercana de un adulto. Los niños deben supervisarse para asegurar que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
5. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando éste o el reloj digital (si es proporcionado) no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
7. No opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado o después de presentar un fallo en su funcionamiento o si ha sido dañado de manera alguna. No intente reemplazar o cortar un cable dañado. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
9. No utilice el aparato a la intemperie ni para propósito comercial.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que toque superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica ni dentro de un horno caliente.
12. Siempre conecte primero el enchufe al aparato y luego enchufe el cable al tomacorriente (para aparatos con cables separables). Para desconectar, gire todo control a la posición de apagado y luego retire el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
14. **ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de lesión, nunca abra o desconecte la cámara de preparación (portafiltro) durante el ciclo de preparación. Siempre conecte adecuadamente el sostenedor del filtro al mecanismo de cerrado. El no hacerlo, podría desconectar el sostenedor del filtro durante el ciclo de preparación y ocasionar lesiones.
15. Modelos diseñados para utilizarse con cápsulas selladas: Solo utilice cápsulas diseñadas para este aparato. Si la cápsula no encaja en posición, no la fuerce dentro del aparato.

Español-1

- 
- 
- 
16. Modelos con molinillos de café: Revise el depósito de granos para la presencia de otros artículos antes de usarlo.
 17. La base calefactora y la resistencia pueden permanecer calientes después del ciclo de preparación. No toque la base calefactora, ni la resistencia inmediatamente después de que el aparato haya terminado el ciclo de preparación. Espere a que el aparato se enfríe.
 18. No coloque el aparato dentro de ningún tipo de armario mientras esté en uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato fue desarrollado para uso doméstico y otros lugares similares como:

- Cocinas para empleados de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
- Sitios o fincas;
- Huéspedes de hoteles, moteles y otros ambientes similares a una residencia;
- Entornos como posadas.

AVISOS DE PRODUCTO

1. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los peligros derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo. Asegúrese de que el cable está completamente insertado en la unidad. Un contacto flojo puede provocar un sobrecalentamiento.
2. Se puede comprar y utilizar una extensión si se tiene cuidado con su uso.
3. Si se utiliza una extensión, la potencia eléctrica marcada de la extensión debe ser igual o superior a la del producto. La extensión debe colocarse de forma que no caiga sobre la superficie, donde los niños puedan tirar de él o tropezar accidentalmente.

PRECAUCIÓN: PRESIÓN

Para evitar posibles quemaduras en partes del cuerpo y/u otras lesiones causadas por el vapor y el agua calientes o daños en la unidad, no retire nunca el depósito de agua o el portafiltro mientras su Cafetera de espresso Oster® PrimaLatte™ Touch esté preparando café o haciendo espuma.

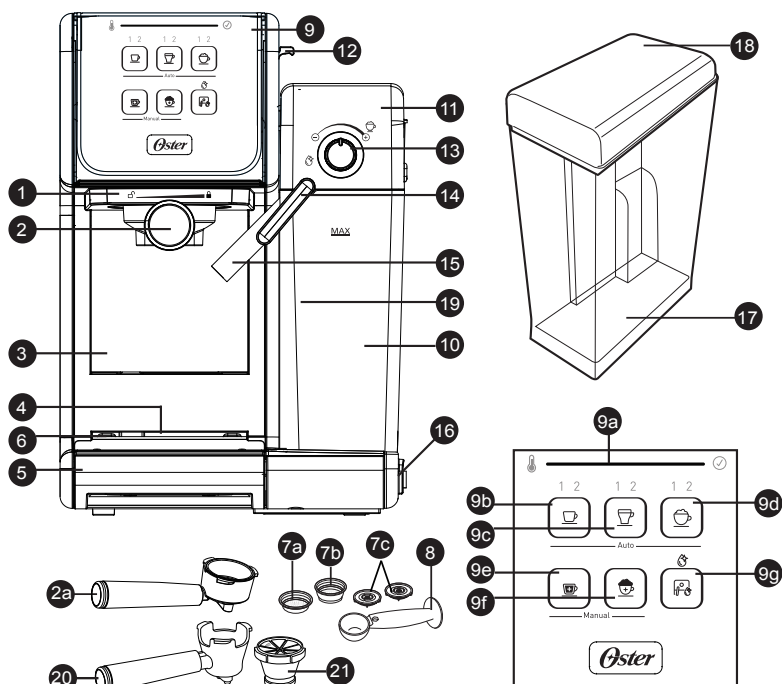
CÓMO SELECCIONAR EL CAFÉ ADECUADO

No utilice café molido tostado con azúcar (*) ni granos de café tostados con azúcar, ya que estos obstruirán el filtro y dañarán el lectrodoméstico. Si se ha utilizado accidentalmente café molido tostado con azúcar, pare de utilizar la unidad y llame a servicio al cliente. Recomendamos descalcificar periódicamente la máquina para mantener en buenas condiciones su funcionamiento. Comuníquese con nuestra línea de servicio al cliente para obtener más información sobre este proceso.

(*) Molido Con Azúcar

Español-2

CONOZCA SU MÁQUINA DE ESPRESO, CAPUCHINO Y LATTE



1. Cabezal de preparación
2. Portafiltro:
 - a. Portafiltro para café molido y cápsulas E.S.E. (45 mm)
3. Ranura de ajuste de la altura para tazas pequeñas
4. Rejilla de goteo extraíble
5. Bandeja de goteo extraíble
6. Elemento móvil de la bandeja de goteo que indica el rebose de líquidos
7. Filtros para:
 - a. Una sola dosis de espresso y cápsulas E.S.E. (45 mm)
 - b. Dosis doble de espresso
 - c. Cubiertas inferiores desmontables de los filtros
8. Dosificador/compactador
9. Panel de control
 - a. Barra de progreso
 - b. Botón de espresso sencillo (1) y doble (2)
 - c. Botón de latte pequeño (1) y grande (2)
 - d. Botón de capuchino pequeño (1) y grande (2)
 - e. Botón de preparación manual de espresso
 - f. Botón de preparación manual de espuma de leche
 - g. Botón de limpieza
10. Depósito de leche desmontable/ transparente
11. Tapa del depósito de leche
12. Botón para desenchajar el depósito de leche
13. Botón de control del nivel de espuma de leche
14. Palanca de guía para espumar leche
15. Tubo espumador
16. Interruptor de encendido/apagado "I/O"
17. Depósito de agua extraíble
18. Tapa del depósito de agua
19. Tranque de leche
20. Porta filtro para cápsulas de Nespresso*
21. Adaptador para cápsulas Nespresso®* Original

PRECAUCIÓN: Las agujas afiladas en la tapa superior e inferior del soporte de la cápsula de porta filtro utilizadas para perforar las cápsulas pueden causar lesiones. Mantenga las manos alejadas de las agujas afiladas y tenga cuidado al usar, limpiar o manipular el soporte de la cápsula del porta filtro.

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

Español-3

PRESENTACIÓN

La Cafetera de espresso Oster® PrimaLatte™ Touch + se ha diseñado para ayudarle a preparar deliciosos espressos, capuchinos y lattes de forma rápida, sencilla y cómoda con solo pulsar un botón.

ESPRESSO

Un método único de preparar café por el que el agua caliente pasa a través del café finamente molido. Es muy popular en Europa, y tiene mucho más cuerpo que el café preparado por goteo. Debido a su intensidad, el espresso suele servirse en porciones de entre 45 y 60 ml, en tazas específicas de tamaño reducido.

CAPUCHINO

Una medida compuesta por aproximadamente 1/3 de espresso, 1/3 de leche caliente y 1/3 leche espumada.

LATTE

Una medida compuesta por 1/4 de espresso y 3/4 de leche caliente.

Lea cuidadosamente TODAS las instrucciones, advertencias y notas, incluido este manual de instrucciones, antes de usar este aparato. Durante su uso, se calentarán algunas piezas y accesorios, y debe dejar que se enfrien. Un cuidado y mantenimiento adecuados garantizarán que la Cafetera de espresso Oster® PrimaLatte™ Touch tenga una larga vida útil y funcione sin problemas. Guarde estas instrucciones y consúltelas a menudo para obtener consejos de limpieza y cuidado.

Su Cafetera de espresso Oster® PrimaLatte™ Touch puede usarse con café molido, así como con cápsulas E.S.E. (45 mm)*, lo que la hace excepcionalmente práctica y versátil y permite preparar espressos, capuchinos y lattes.

ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ





LIMPIEZA DEL APARATO ANTES DEL PRIMER USO

Consulte la sección "Descripción del aparato" para familiarizarse con el producto e identificar todas sus partes y piezas.

1. Asegúrese de que la unidad está apagada ("O") pulsando el interruptor de encendido/apagado "I/O" situado en el lado derecho del aparato. Asegúrese de que está desenchufada de la corriente eléctrica.
2. Retire las pegatinas y las etiquetas de la unidad.
3. Retire el tapón rojo de la parte inferior del depósito de agua.
4. Retire y luego lave el depósito de agua, el depósito de leche, el portafiltro, los dos filtros y el dosificador/compactador con agua y detergente suave. Aclárelos con abundante agua y vuelva a colocarlos en la unidad.
5. Consulte las instrucciones de la sección "CÓMO COLOCAR EL PORTAFILTRO" antes de colocar o retirar el portafiltro o cualquier otro filtro de la unidad.
6. Para limpiar el interior del aparato, siga los pasos de la sección "CÓMO PREPARAR UN CAPUCHINO" usando agua en ambos depósitos y sin poner café molido en el filtro. No sumerja el cuerpo principal del aparato ni el cable/enchufe de alimentación en agua ni intente llegar hasta las piezas internas.

IMPORTANTE: CEBADO DE LA MÁQUINA

Para cebar la máquina, ejecute el ciclo de vapor siguiendo estos pasos:

1. Llene el depósito de agua hasta la línea "MAX" y asegúrese de colocarlo bien encajado en la unidad con la tapa cerrada.
2. Llene el depósito de leche con agua hasta el nivel "MAX" y vuelva a colocarlo en su sitio. Debe notar que el depósito de leche se haya encajado en su sitio.
3. Seleccione uno de los filtros (espresso sencillo o doble) y colóquelo en el portafiltro para café molido. Coloque el portafiltro en la unidad y asegúrese de que queda correctamente encajado; coloque una taza grande debajo. Asegúrese que la punta del tubo espumador apunta hacia dentro de la taza.
4. Conecte el aparato a un enchufe adecuado.
5. Enciéndalo con el botón de encendido "I".
6. La barra de progreso del panel de control se iluminará (calentador de espresso y calentador de vapor ) para mostrar el progreso. Cuando la barra de progreso presente una luz fija y esté iluminada por completo, pulse el botón de preparación manual de espresso . El agua fluirá; permita que se llene una taza y luego vuelva a pulsar el botón para detener el flujo. La barra de progreso se iluminará en ciclos mientras esté funcionando.
7. Deseche el agua de la taza y vuelva a colocarla en la unidad.
8. Pulse el botón para espumar la leche de forma manual . El agua fluirá; permita que se llene una taza y luego vuelva a pulsar el botón para detener el flujo. La barra de progreso se iluminará en ciclos mientras esté funcionando.
9. La barra de progreso del panel de control se iluminará (calentador de espresso y calentador de vapor ) con una luz fija. La unidad ya está cebada y lista para usarse.

CÓMO SELECCIONAR LA TAZA ADECUADA

Asegúrese de seleccionar una taza de acuerdo con el siguiente cuadro:

BEBIDA		SUGERENCIA DE TAZA
 Espresso	Sencillo (1)	40ml/1.25oz
	Doble (2)	80ml/2.5oz
 Capuchino	Pequeño (1)	230ml/7.5oz
	Grande (2)	460ml/15.5oz
 Latte	Pequeño (1)	400ml/13.5oz
	Grande (2)	550ml/18.5oz

NOTA: la cantidad total de bebida puede variar en función del tipo de leche y del nivel de espuma usado.

CÓMO SELECCIONAR EL CAFÉ ADECUADO

EL CAFÉ

El café debe estar recién molido y tener un tueste oscuro. Recomendamos usar un café molido de tueste francés o italiano para los espressos. El café molido previamente solo conserva su sabor durante 7 u 8 días si se almacena en un recipiente hermético en un lugar fresco y oscuro. No lo almacene en el frigorífico ni en el congelador. Se recomienda que los granos enteros se muelan justo antes usarlos. Los granos de café almacenados en un recipiente hermético conservarán su sabor hasta 4 semanas. No utilice café molido tostado con azúcar* ni granos de café tostados con azúcar, ya que obstruyen el filtro y dañan el aparato.

LA MOLIENDA

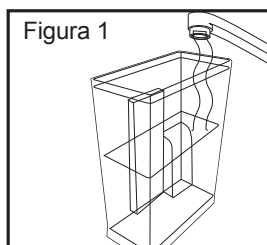
Es un paso imprescindible en el proceso de preparación de un espresso y puede requerir algo de práctica. El café debe molerse fino.

- La molienda debe tener el aspecto de la sal de mesa.
- Si la molienda es demasiado fina, el agua no fluirá a través del café, ni siquiera con una presión alta. Este tipo de molindas parecen polvo y notará que tienen la consistencia de la harina cuando las toque.
- Si la molienda es demasiado gruesa, el agua fluye con demasiada rapidez a través del café y no permite conservar todo el sabor en la extracción. Asegúrese de usar un molinillo de calidad para conseguir una consistencia uniforme.

INSTRUCCIONES DE USO

CÓMO LLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA

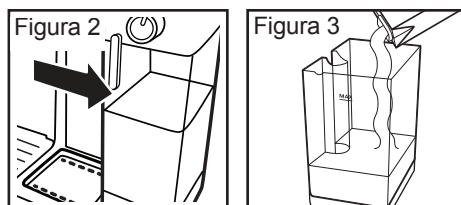
1. Llene el depósito de agua con agua (consulte la figura 1). Puede usar una jarra para llenarlo, o retirarlo de la unidad y llenarlo directamente bajo el grifo. Llene el depósito con la cantidad deseada de agua sin sobrepasar el nivel "MAX". No use nunca agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.



2. Cierre la tapa del depósito de agua. Si lo ha extraído de la unidad para llenarlo de agua, vuelva a colocarlo en su sitio y asegúrese de que esté bien encajado

CÓMO LLENAR EL DEPÓSITO DE LECHE

Si desea preparar un capuchino o un latte, retire el depósito de leche de la unidad levantando el botón de liberación y deslizando a la vez el depósito de leche (consulte la figura 2). A continuación, vierta la cantidad deseada de leche fría que estime que va a necesitar, y asegúrese que no sobrepasa el nivel "MAX" (consulte la figura 3). Cuando haya acabado, vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad y asegúrese de que esté bien situado. Debe notar que el depósito de leche se haya encajado en su sitio.

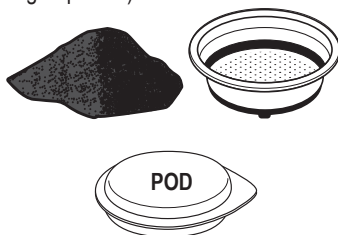


NOTA: Puede usar el tipo de leche que prefiera: entera, desnatada, orgánica, de soja, etc...

CÓMO USAR EL PORTAFILTRO PARA CAFÉ MOLIDO Y CÁPSULAS E.S.E. CÓMO ELEGIR EL FILTRO

Seleccione el filtro del siguiente modo:

- a. PARA UNA SOLA DOSIS: elija el filtro para una sola dosis de espresso si usa café molido o cápsulas E.S.E. (Easy Serving Espresso).

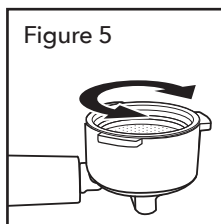
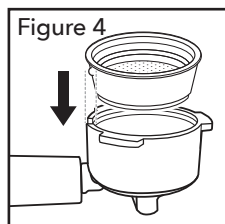


- b. PARA UNA DOSIS DOBLE O DOS DOSIS SENCILLAS: elija el filtro para una dosis doble de espresso. Si coloca dos tazas pequeñas bajo el portafiltro, podrá preparar dos dosis sencillas de espresso a la vez.



CÓMO COLOCAR EL FILTRO EN EL PORTAFILTRO

1. Inserte el filtro en el portafiltro y asegúrese de alinear la marca del filtro con la ranura del portafiltro (consulte la figura 4).
2. Gire el filtro a la izquierda o a la derecha para encajarlo en su sitio (consulte la figura 5).



NOTA: Para retirar el filtro y limpiarlo, gírelo a la izquierda o a la derecha para alinear la marca del filtro con la muesca del portafiltro.

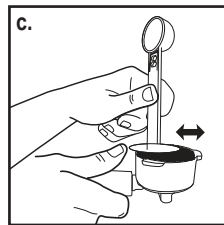
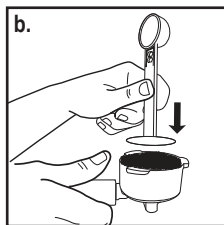
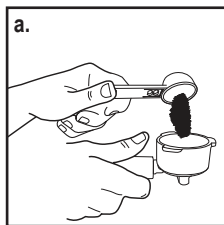
ADVERTENCIA: Asegúrese de que el filtro se ha enfriado antes de intentar extraerlo del portafiltro.

CÓMO LLENAR DE CAFÉ

Coloque el filtro seleccionado en el portafiltro de la siguiente manera:

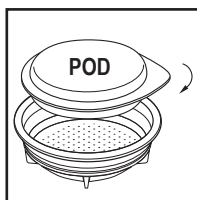
PARA EL CAFÉ MOLIDO:

- a. Llene el filtro con café espresso recién molido con una molienda fina hasta unos 3 mm del borde (NO lo llene en exceso).
- b. Use la parte compactadora del dosificador para aplastar el café molido para espresso y conseguir que quede compacto y uniforme.
- c. Limpie los restos de café del borde para asegurarse de que encaje a la perfección bajo el cabezal de preparación.



PARA CÁPSULAS E.S.E. (EASY SERVING ESPRESSO)

Solo tiene que colocar la cápsula en el filtro si desea una dosis sencilla de espresso. Si queda algún trozo de papel de la cápsula fuera del filtro, asegúrese de doblarlo hacia dentro para garantizar un sellado correcto durante la preparación.

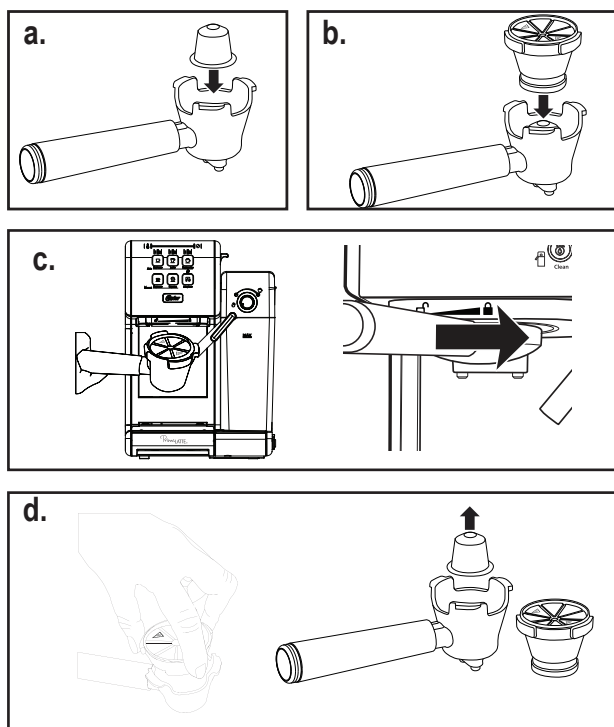


Español-8

USO DEL PORTAFILTRO PARA LAS CÁPSULAS ORIGINALES NESPRESSO®* CÁPSULAS Y OTRAS COMPATIBLES CON CAPSULAS NESPRESSO.

- Seleccione una cápsula y colóquela dentro del portafiltro.
- Coloque el portacápsulas en el portafiltro y alinéelo utilizando las 3 pestañas y presione hacia abajo para asegurar la cápsula.
- Una vez terminado, introduzca el portafiltro en la máquina.
- Después de la preparación, saque con cuidado la cápsula usada tomando el adaptador del portafiltro de las 3 pestañas. Tenga cuidado al retirar la cápsula usada, ya que las partes metálicas podrían estar calientes.

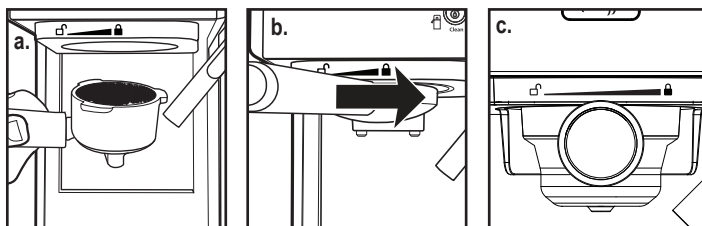
NOTA: Tenga cuidado al sacar la cápsula, ya que podría quedar agua caliente en la parte superior del adaptador del portafiltro. Deseche con cuidado.



CÓMO COLOCAR EL PORTAFILTRO

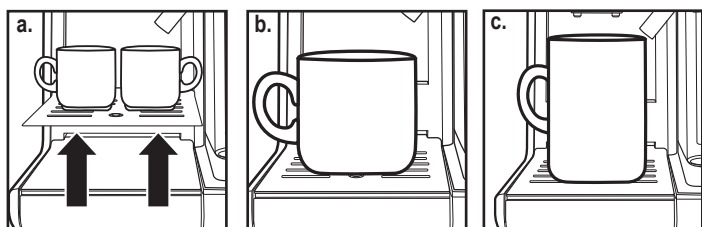
- Coloque el portafiltro bajo el cabezal de preparación.
- Coloque el mango de tal forma que quede alineado con el icono del candado abierto “☐” de la unidad y encaje en la muesca.
- A continuación, gírelo lentamente hacia la derecha hasta que el mango quede alineado con el símbolo del candado cerrado “🔒” de la unidad.

ADVERTENCIA Asegúrese de no pulsar accidentalmente uno de los botones de bebida.



CÓMO COLOCAR LA(S) TAZA(S)

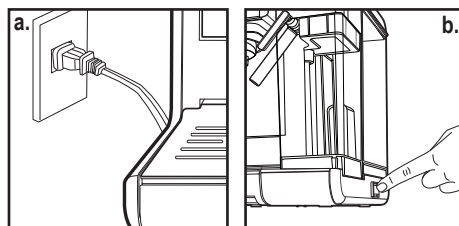
- Ajuste la altura insertando la rejilla de goteo extraíble en la ranura de ajuste de altura si usa una taza pequeña de espresso.
- Mantenga la rejilla de goteo extraíble encima de la bandeja de goteo extraíble si usa una taza grande para capuchino o latte.



PRECAUCIÓN: Cuando prepare capuchinos o lattes, asegúrese de ajustar la palanca de guía para espumar leche y colocar el tubo espumador dentro de la taza.

CÓMO ENCENDER LA UNIDAD

- Asegúrese de que la unidad esté conectada en el enchufe adecuado.
- Encienda la unidad ("I") con el interruptor de encendido/apagado "I/O" ubicado en el lado derecho.



La barra de progreso del panel de control se iluminará (calentador de espresso y calentador de vapor "II") durante el proceso de calentamiento y hasta que el agua y la leche (si prepara un capuchino o un latte) alcancen la temperatura ideal. Cuando la barra de progreso se ilumine por completo con una luz fija, la unidad estará lista para usarse.

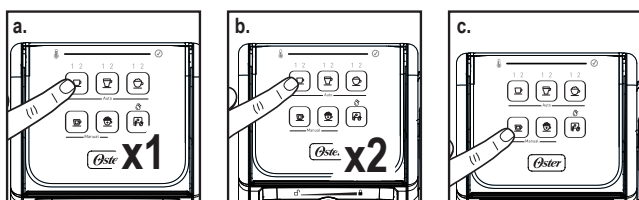
SELECCIÓN DE FUNCIONES

PARA PREPARAR ESPRESSOS

- Pulse el botón de espresso “☕” una vez para preparar una dosis sencilla. El símbolo indicador (1) se iluminará para una sola dosis de espresso. La barra de progreso indicará que se está preparando una sola dosis de espresso.
- Pulse el botón de espresso “☕” dos veces para preparar una dosis doble o dos dosis sencillas de espresso. El símbolo indicador (2) se iluminará para una dosis doble de espresso. La barra de progreso indicará que se está preparando una dosis doble de espresso. En ambas funciones de preparación automática de espresso, la unidad comenzará a preparar el espresso en base a su selección. La unidad se detendrá automáticamente al finalizar el proceso y la barra de progreso se iluminará por completo con una luz fija que indica que el ciclo se ha completado. Ya puede degustar su delicioso espresso.

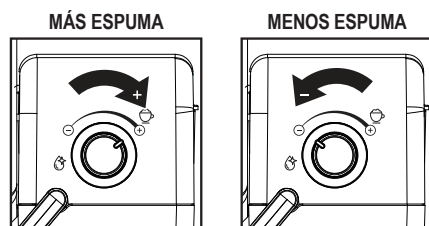
NOTA: Si desea preparar una cantidad de café inferior a la de la dosis predeterminada, pulse el botón de función en cualquier momento durante la preparación para detener el proceso cuando se haya alcanzado la cantidad deseada.

- Si desea preparar un espresso de forma manual, pulse el botón de preparación manual de espresso “☕” una vez para comenzar el proceso. Cuando haya conseguido la cantidad deseada de espresso, pulse otra vez el botón de preparación manual de espresso para detener la máquina.



PARA PREPARAR CAPUCHINOS

Antes de preparar un capuchino, ajuste el nivel de espuma de leche en base a sus preferencias girando el botón de control del nivel de espuma de leche a la derecha para conseguir más espuma (capuchino) o hacia la izquierda para menos espuma (latte).



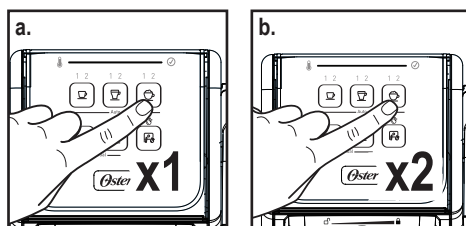
NOTA: El nivel de espuma también puede ajustarse durante el ciclo de preparación.

- a. Pulse el botón de capuchino

“☺” una vez para preparar una taza pequeña de capuchino. El símbolo indicador (1) se iluminará para una taza pequeña de capuchino. La barra de progreso indicará que se está preparando una taza pequeña de capuchino.

- b. Pulse el botón de capuchino

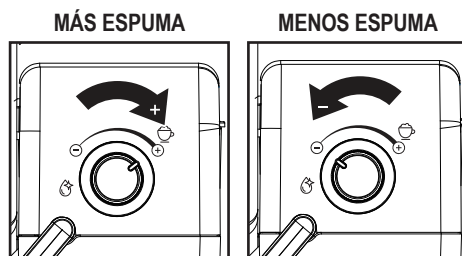
“☺” dos veces para preparar una taza grande de capuchino. El símbolo indicador (2) se iluminará para una taza grande de capuchino. La barra de progreso indicará que se está preparando una taza grande de capuchino.



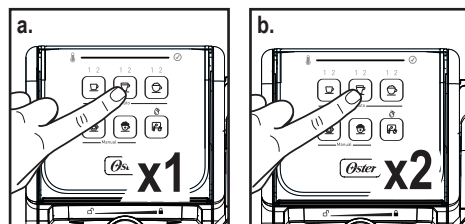
La unidad empezará a preparar un capuchino en base a su selección. La unidad se detendrá automáticamente al finalizar el proceso y la barra de progreso se iluminará por completo con una luz fija que indica que el ciclo se ha completado. ¡Su delicioso capuchino ya está listo para disfrutarse!

PARA PREPARAR LATTES

Antes de preparar un latte, ajuste el nivel de espuma de leche según sus preferencias girando el botón de control del nivel de espuma de leche a la derecha para conseguir más espuma (capuchino) o hacia la izquierda para menos espuma (latte).



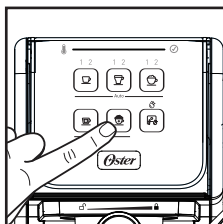
- Pulse el botón de latte "☕" para preparar una taza pequeña de latte. El símbolo indicador (1) se iluminará para una taza pequeña de latte. La barra de progreso indicará que se está preparando una taza pequeña de latte.
- Pulse el botón de latte "☕" para preparar una taza grande de latte. El símbolo indicador (2) se iluminará para una taza grande de latte. La barra de progreso indicará que se está preparando una taza grande de latte.



La unidad empezará a preparar un latte en base a su selección. La unidad se detendrá automáticamente al finalizar el proceso y la barra de progreso se iluminará por completo con una luz fija que indica que el ciclo se ha completado.

PARA PREPARAR LECHE ESPUMADA

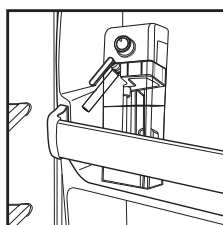
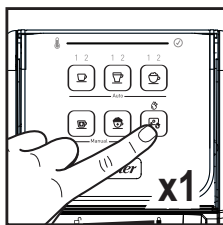
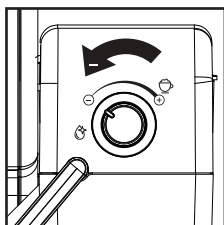
La cafetera Mr. Coffee® One-Touch CoffeeHouse + también le permite preparar leche espumada sola. Pulse el botón para espumar la leche de forma manual “☺” si desea añadir más espuma a su bebida o preparar leche espumada para otra bebida, por ejemplo, un macchiato, un chocolate caliente, un chai latte, etc. Pulse el botón para espumar la leche de forma manual.



DESPUÉS DE PREPARAR SUS BEBIDAS CON LECHE

Cuando haya terminado de preparar su bebida con leche, puede guardar el depósito de leche de la unidad directamente en el frigorífico (y tenerlo listo para un próximo uso) o desechar la leche sobrante.

Coloque una taza grande vacía (con una capacidad de al menos 325 ml) bajo el tubo espumador. Gire el botón de control del nivel de espuma de leche en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de limpieza “☺” y pulse el botón de limpieza “☺” para activar esa función. Deje que la unidad dispense agua por el tubo hasta que salga limpia. La unidad se detendrá automáticamente cuando la barra de progreso finalice el ciclo y se ilumine por completo con una luz fija para indicar que el ciclo de limpieza ha finalizado; también puede pulsar el botón de limpieza “☺” para detener el proceso.



LIMPIEZA DE SU MÁQUINA

ADVERTENCIA: La luz de limpieza se quedará iluminada cuando la máquina esté lista para el ciclo de limpieza. Apague, desenchufe y deje que el aparato se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas y de limpiarlo.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO

Vacíe la bandeja de goteo cuando sea necesario. Si el nivel indicador de agua aparece rojo a través de la rejilla, vacíe la bandeja de goteo inmediatamente. Limpie la bandeja de goteo y la rejilla semanalmente con agua tibia y un poco de detergente líquido no abrasivo, enjuague y seque.

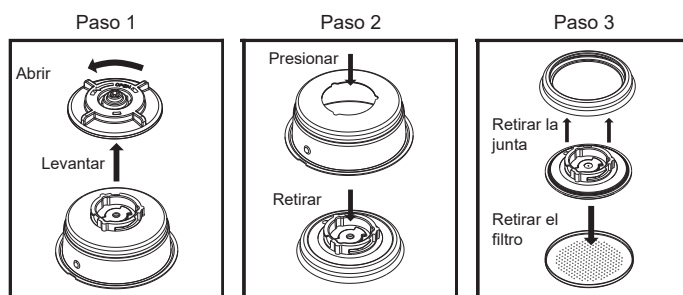
CÓMO LIMPIAR EL DEPÓSITO DE LECHE Y EL TUBO ESPUMADOR

Aunque puede guardar el depósito con la leche sobrante en el frigorífico, es importante limpiar tanto el depósito como el tubo con frecuencia para evitar que se atasquen y se acumulen los residuos. Siga las siguientes instrucciones para limpiar el depósito de leche:

1. Retire el depósito de leche de la unidad levantando el botón de liberación y deslizando a la vez el depósito de leche para sacarlo.
2. Retire la tapa del depósito.
3. Si queda algo de leche, deséchela; a continuación, enjuague y lave el depósito de leche y la tapa con abundante agua tibia y jabón. Asegúrese de aclararlos y secarlos bien. No use limpiadores abrasivos ni esponjas que puedan rayar los elementos.
NOTA: El depósito de leche puede lavarse en el compartimento superior del lavavajillas, pero la tapa no.
4. Llene el depósito de leche con agua sin sobrepasar la línea "MAX". Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad. Para ello, sujete el depósito por la tapa, levante el botón de liberación y deslice el depósito para encajarlo en la unidad.
5. Coloque una taza grande vacía bajo el tubo espumador.
6. Gire el botón de control del nivel de espuma de leche en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de limpieza "C" y pulse el botón de limpieza "P" para activar esa función. La unidad comenzará a liberar vapor a través del tubo espumador. Deje que el ciclo de limpieza se complete hasta que ya no vea agua salir del tubo o hasta que se detenga automáticamente.
7. Deseche el agua que quede en el depósito de leche y vuelva a colocarlo en la unidad. Debe notar que el depósito de leche se haya encajado en su sitio.

LIMPIEZA PROFUNDA DE LOS FILTROS

Asegúrese de limpiar los filtros en profundidad cada 90 días para conseguir un funcionamiento óptimo de la máquina. Siga estas instrucciones para desmontar y enjuagar las piezas en un balde grande con agua tibia. Una vez que las haya enjuagado bien, séquelas con un paño y vuelva a montarlas.



1. Para retirar las cubiertas inferiores desmontables de los filtros, gírelas en sentido contrario a las agujas del reloj hacia el icono de desbloqueo "■".
2. Lave las cubiertas inferiores desmontables y los filtros con agua tibia y jabón. Asegúrese de aclararlos y secarlos bien.
3. Inserte las cubiertas inferiores desmontables en los filtros para volver a colocarlas y gírelas en el sentido de las agujas del reloj (alejándose del icono de desbloqueo "■") hasta oír un "clac".

LIMPIEZA DEL TUBO ESPUMADOR SIN AFECTAR A LA LECHE DEL DEPÓSITO

1. Asegúrese de que el depósito de leche y la tapa están correctamente insertados en la unidad.
2. Coloque una taza grande vacía bajo el tubo espumador.
3. Gire el botón de control del nivel de espuma de leche en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de limpieza "☺" y pulse el botón "☺" para activar esa función. La unidad comenzará a liberar vapor a través del tubo espumador. Deje que el ciclo de limpieza se complete hasta que ya no vea agua salir del tubo o hasta que se detenga automáticamente.
4. Deseche el agua de la taza.
5. Puede retirar el depósito de leche y la tapa y guardarlo en el frigorífico para usar el contenido en otro momento.

LIMPIEZA DEL CABEZAL DE PREPARACIÓN, EL PORTAFILTRO Y LOS FILTROS

1. Pulse el interruptor de encendido/apagado "I/O" situado a la derecha de la unidad para que quede en la posición de apagado "O" y desconecte el enchufe de la corriente.
2. Algunas de las piezas metálicas pueden estar calientes. No las toque con las manos antes de que se hayan enfriado.
3. Retire el portafiltro y deseche el café que quede o la cápsula usada. Lave tanto el portafiltro como el filtro con abundante agua tibia con jabón. Asegúrese de aclararlos y secarlos bien.
 NOTA: No lave el portafiltro ni los filtros en el lavavajillas.
4. Limpie la parte inferior del cabezal de preparación de la unidad con un paño húmedo o con papel de cocina para retirar el café que pueda quedar.
5. Vuelva a colocar el portafiltro (sin ningún filtro) en el cabezal de preparación y fíjelo.
6. Coloque una taza grande vacía bajo el portafiltro.
7. Enchufe el aparato a la corriente eléctrica. Pulse el interruptor de encendido/apagado "I/O" para que quede en la posición de encendido "I". Pulse una vez el botón de espresso "☺" y deje que la unidad expulse agua hasta que se detenga de forma automática.

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

1. Extraiga el depósito de agua y vuélquelo sobre el fregadero para retirar el agua restante. Se recomienda vaciar el depósito de agua tras cada uso.
2. Lave el depósito de agua y la tapa con abundante agua tibia y jabón. Asegúrese de aclararlos y secalos bien.

NOTA: No lave el depósito de agua ni la tapa en el lavavajillas.

PRECAUCIÓN: No sumerja el cuerpo principal del aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

LIMPIEZA DE LA UNIDAD

1. Limpie la estructura con un paño suave húmedo. No use limpiadores abrasivos ni esponjas que puedan rayar los elementos.
2. No guarde ninguno de los portafiltros en el cabezal de preparación. Esto podría afectar de forma negativa a la junta que se encuentra entre el cabezal de preparación y el portafiltro cuando se preparan los espressos.

PROCESO DE DESCALCIFICACIÓN

La acumulación de depósitos minerales en la unidad afectará al funcionamiento del aparato. Debe descalcificar el aparato cuando empiece a notar un aumento en el tiempo requerido para preparar espressos o cuando salga demasiado vapor. Asimismo, podría observar una acumulación de depósitos blancos en la superficie del cabezal de preparación.

La frecuencia de limpieza depende de la dureza del agua usada. La siguiente tabla incluye los intervalos de limpieza sugeridos.

INTERVALOS DE LIMPIEZA SUGERIDOS

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

CÓMO DESCALCIFICAR EL DEPÓSITO DE AGUA:

1. Llene el depósito con vinagre blanco sin diluir.
2. Deje que el vinagre repose en el depósito de agua del aparato durante toda la noche.
3. Extraiga el depósito y vuélquelo sobre el fregadero para desechar el vinagre.
4. Enjuague el depósito con abundante agua del grifo; para ello, llénelo de agua hasta la mitad, deseche ese agua y vuelva a repetir este paso.

CÓMO DESCALCIFICAR LAS PIEZAS INTERNAS:

1. Asegúrese de descalcificar antes el interior del depósito de agua. Para ello, siga los pasos descritos arriba.
2. Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición "O" y desconecte el cable de la corriente eléctrica. Llene el depósito con vinagre blanco sin diluir.
3. Inserte el portafiltro (con filtro pero sin café) y coloque una taza grande vacía sobre la bandeja de goteo, bajo el portafiltro.
4. Enchufe el aparato a la corriente eléctrica.
5. Pulse el interruptor de encendido/apagado para encender la unidad ("I"); la barra de progreso del panel de control se iluminará (calentador de espresso y calentador de vapor "☺") para mostrar el progreso. Cuando la barra de progreso presente una luz fija y esté iluminada por completo, pulse dos (2) veces el botón de preparación automática de espresso "☺". El vinagre empezará a fluir; permita que se llene una taza y luego vuelva a pulsar el botón para detener el flujo. La barra de progreso se iluminará en ciclos mientras esté funcionando.
6. Coloque una taza grande vacía (con una capacidad de al menos 325 ml) bajo el tubo espumador. Llene el depósito de leche con agua y vuelva a colocarlo en la unidad. Gire el botón de control del nivel de espuma de leche en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de limpieza "☺" y pulse el botón de limpieza "☺" para activar esa función. Deje que el ciclo de limpieza se complete hasta que ya no vea leche salir del tubo o hasta que se detenga automáticamente.
7. Repita los pasos del 1 al 6 tantas veces como sea necesario usando solo agua del grifo para aclarar los restos de vinagre que queden en la máquina.

NOTIFICACIÓN DE LIMPIEZA

La notificación de limpieza se activa tras 200 ciclos.

1. La luz indicadora de limpieza se mantendrá iluminada hasta que se complete el proceso de limpieza.
 - a. Si prepara otro espresso, latte o capuchino, la luz de limpieza se apagará momentáneamente, pero volverá a parpadear en cuanto finalice la preparación de la bebida.
 - b. La luz indicadora de limpieza se apagará cuando se apague la unidad.
 - c. La luz indicadora de limpieza se apagará cuando la unidad entre en modo de reposo.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

1. Vierta en el depósito de agua una solución compuesta por un 50 % de vinagre y un 50 % de agua limpia. Remueva la solución con una cuchara para asegurarse de que se ha mezclado bien.
2. Gire el botón del depósito de leche hasta la posición de limpieza. Coloque una taza grande vacía bajo el tubo espumador.
3. Pulse el botón de limpieza durante 5 segundos para activar el modo de limpieza profunda.
 - a. La barra de progreso mostrará una iluminación cíclica, como durante la preparación de bebidas, durante el ciclo completo de limpieza.
 - b. La bomba se encenderá y se apagará varias veces durante unos 7.5 minutos. La luz de limpieza se apagará para indicar que se ha completado el ciclo de limpieza.
4. Deseche la solución restante en el depósito de agua y sustitúyala por agua limpia. Llene el depósito con agua limpia hasta la línea "MAX".
5. Pulse el botón de preparación manual de espresso "☕" y deje que el agua llene una taza; luego pulse el botón de preparación manual de espresso para detener la máquina.
6. Gire el botón del depósito de leche hasta la posición de limpieza y pulse el botón de limpieza para que se ejecute el modo de limpieza estándar.
7. Pulse el botón de espresso y deje que la función de vapor lo elimine todo.

PARA MODELOS DE BRASIL

Para deshacerse de su aparato o aparato electrónico y su de manera respetuosa con el medio ambiente, ubique un punto de recepción más cerca de usted en el ABREE: <http://abree.org.br>

ABREE es la entidad gestora de la que estamos asociados, que gestiona la logística inversa de la su producto, y embalaje.

PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
El café no sale.	<ul style="list-style-type: none"> No hay agua en el depósito. El café molido es demasiado fino. Hay demasiado café en el filtro. El aparato no se ha encendido o enchufado a la corriente. El café se ha comprimido demasiado. La etiqueta roja de plástico en el depósito de agua no se debe retirar 	<ul style="list-style-type: none"> Añada agua. Prepare el café con una molienda media. Eche menos café en el filtro. Enchufe la unidad a la corriente y enciéndala. Vuelva a llenar la cesta del filtro con café y COMPÁCTELO CON DELICADEZA. Retire la etiqueta roja de plástico del depósito de agua antes de preparar el café.
El café sale por el borde del portafiltro.	<ul style="list-style-type: none"> El portafiltro no se ha girado hasta la posición de bloqueo completo. Hay café molido en el borde de la cesta del filtro. Hay demasiado café en el filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> Gire el portafiltro hasta la posición de bloqueo completo. Limpie el borde. Ponga menos café.
La leche no hace espuma cuando debería o no sale del tubo correspondiente.	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe la posición del botón de control del nivel de espuma de leche. No queda vapor. La leche no está lo suficientemente fría. El tubo espumador está atascado. 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que hay suficiente agua en el depósito de agua. Enfríe la leche antes de preparar un capuchino o un latte. Siga las instrucciones para limpiar el depósito de leche y el tubo espumador.
El café sale demasiado rápido.	<ul style="list-style-type: none"> El café molido es demasiado grueso. No hay suficiente café en el filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> Use una molienda más fina. Ponga más café en el filtro.
El café no tiene suficiente sabor.	<ul style="list-style-type: none"> Ha usado un filtro sencillo para una dosis doble de espresso. El café molido es demasiado grueso. 	<ul style="list-style-type: none"> Use un filtro doble para una dosis doble de espresso. Use una molienda más fina.
Las luces del panel de control parpadean.	<ul style="list-style-type: none"> No queda agua en el depósito de agua. Se ha pulsado el botón de preparación antes de que la barra de progreso se haya iluminado por completo para mostrar que la máquina está lista. 	<ul style="list-style-type: none"> Añada agua en el depósito correspondiente. Espere a que la barra de progreso se ilumine por completo con una luz fija, ya que indica que la máquina está lista para usarse.
La luz de limpieza se queda encendida.	<ul style="list-style-type: none"> La máquina le está informando de que está lista para realizar un ciclo de limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> Realice un ciclo de limpieza (consulte la página 20).

NOTA

INTRODUCTION:

Welcome and congratulations on the purchase of your new Espresso maker Oster® PrimaLatte™ Touch. This unique appliance has been designed to help you prepare delicious espressos, cappuccinos and lattes quickly, conveniently, and automatically with the touch of a button. Our number one goal is to give you the best-tasting cup of coffee every time, so if you have any questions about your new espresso, cappuccino and latte maker, please contact any of the authorized Oster service centers.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid. Avoid spilling water on the connector.
4. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
6. Unplug from outlet when either the appliance or display clock (if provided) is not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an Authorized Service Center for examination, repair or adjustment. Do not attempt to replace or splice a damaged cord.
8. The use of an accessory not recommended by the appliance manufacturer for use with this appliance may result in fire, electric shock or injury to persons.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet (for appliances with detachable cords). To disconnect, turn any control to the off position, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
14. **WARNING:** To avoid the risk of injury, never open or disengage the brew chamber (portafilter) during the brew cycle. Always properly engage the filter holder to the locking mechanism. Failure to do so may disengage the filter holder during the brew cycle and cause injuries.
15. Models intended to be used with sealed capsules: Only use capsules intended for this appliance. If the capsule does not fit, do not force the capsule into the appliance.
16. Models with coffee grinders: Check hopper for presence of foreign objects before using.
17. 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.
18. Do not place the appliance in a cabinet when in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

English-1

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments

PRODUCT NOTICES

1. Place the appliance on a hard, flat, level surface to avoid interruption of airflow underneath the espresso maker.
2. Do not operate the appliance with an empty water tank.
3. Keep the area above the appliance clear during use, as hot steam will escape the appliance.

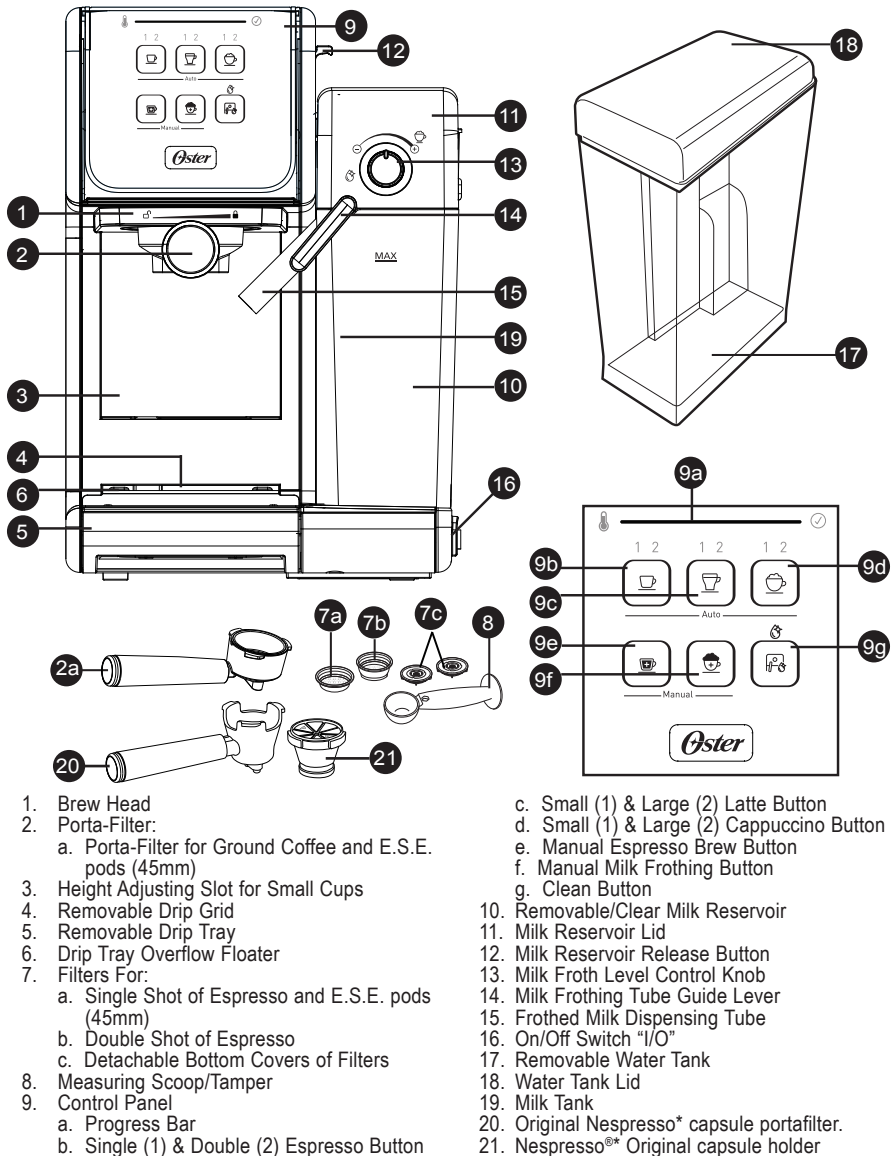
CORRECT USE OF GROUND COFFEE FOR ESPRESSO MAKERS

Do not use sugar roasted* ground coffee or sugar roasted coffee beans as these will clog the filter and damage the appliance. If sugar roasted coffee is accidentally used, stop using the unit and call customer care.

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

(*) Ground with sugar

GET TO KNOW YOUR COFFEEMAKER



1. Brew Head
2. Porta-Filter:
 - a. Porta-Filter for Ground Coffee and E.S.E. pods (45mm)
3. Height Adjusting Slot for Small Cups
4. Removable Drip Grid
5. Removable Drip Tray
6. Drip Tray Overflow Floater
7. Filters For:
 - a. Single Shot of Espresso and E.S.E. pods (45mm)
 - b. Double Shot of Espresso
 - c. Detachable Bottom Covers of Filters
8. Measuring Scoop/Tamper
9. Control Panel
 - a. Progress Bar
 - b. Single (1) & Double (2) Espresso Button
 - c. Small (1) & Large (2) Latte Button
 - d. Small (1) & Large (2) Cappuccino Button
 - e. Manual Espresso Brew Button
 - f. Manual Milk Frothing Button
 - g. Clean Button
10. Removable/Clear Milk Reservoir
11. Milk Reservoir Lid
12. Milk Reservoir Release Button
13. Milk Froth Level Control Knob
14. Milk Frothing Tube Guide Lever
15. Frothed Milk Dispensing Tube
16. On/Off Switch "I/O"
17. Removable Water Tank
18. Water Tank Lid
19. Milk Tank
20. Original Nespresso* capsule portafilter.
21. Nespresso®* Original capsule holder

CAUTION: The sharp needles on the top lid and bottom of the capsule holder used to puncture the capsules may cause injury. Keep hands away from the sharp needles and use caution while using, cleaning, or handling the capsule holder.

Nespresso® is a registered trademark of Société des Produits Nestlé S.A. The products containing this brand have no relation to Sunbeam Products, Inc. Nespresso® has not endorsed this Oster brand machine, or its accessories, for use with its coffee capsules.

English-3

INTRODUCTION TO ESPRESSO

Espresso maker Oster® PrimaLatte™ Touch has been designed to help you prepare delicious espressos, cappuccinos and lattes quickly, conveniently, and automatically with the touch of a button.

ESPRESSO

A unique method of coffee brewing in which hot water is forced through finely ground coffee. Popular in Europe, it is a far richer and more full-bodied brew than regular drip coffee. Because of its richness, espresso is usually served in 45 to 60 ml (1.5 to 2 oz.) portions, in demitasse cups.

CAPPUCCINO

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

LATTE

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

Please read ALL of the instructions, cautions, notes and warnings included in this instruction manual carefully before you begin to use this appliance. When this unit is used, some parts and accessories get hot and need to cool down. Proper care and maintenance will ensure the long life of the Espresso maker Oster® PrimaLatte™ Touch and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips. Your Espresso maker Oster® PrimaLatte™ Touch can be used with ground coffee as well as E.S.E. pods (45 mm)*, making it exceptionally practical and versatile to prepare single shots of espresso, cappuccino and latte.

BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

CLEANING THE UNIT PRIOR TO FIRST USE

Please refer to the "Get to know your espresso, cappuccino & latte maker" section to familiarise yourself with the product and identify all parts.

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

IMPORTANT - PRIME THE UNIT

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

1. Fill water reservoir up to the "MAX" line and make sure to place the water reservoir tightly back in the unit with its lid closed.
2. Fill the milk reservoir with water up to the MAX level and slide the milk reservoir back in its place. You should feel the milk reservoir lock in place.
3. Select one of the filters (single or double espresso) and place it in the porta-filter for ground coffee. Place the porta-filter in the unit ensuring it is properly locked and place

English-4

- a large cup under it. Also, make sure the tip of the frothed milk dispensing tube is pointing inside the cup.
4. Plug the appliance into the appropriate outlet.
 5. Turn the power button on "I".
 6. The control panel progress bar will illuminate (Espresso heater and Steam heater "🔥") showing the progress. Once the progress bar is a fully illuminated and solid light, press the manual espresso button "☕". The water will flow, allow to fill a cup, then stop by pressing the button again. The progress bar illumination will cycle whilst operating.
 7. Dispose of the water in the cup and place it back in the unit.
 8. Press the manual froth button "🥛". The water will flow, allow to fill a cup, then stop by pressing the button again. The progress bar illumination will cycle whilst operating.
 9. The control panel progress bar will illuminate (Espresso heater and Steam heater "🔥") will turn into a solid light. Now your unit has been primed and is ready to be used.

HOW TO SELECT THE RIGHT CUP

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

BEVERAGE		SUGGESTED CUP
Espresso ☕	Single (1)	40ml/1.25oz
	Double (2)	80ml/2.5oz
Cappuccino ☕	Small (1)	230ml/7.5oz
	Large (2)	460ml/15.5oz
Latte ☕	Small (1)	400ml/13.5oz
	Large (2)	550ml/18.5oz

NOTE: The total amount of the beverage can vary depending on the type of milk and level of froth used.

SELECTING THE RIGHT COFFEE

THE COFFEE

The coffee should be freshly ground and dark roasted. You may want to try a French or Italian roast ground for espresso. Pre-ground coffee will only retain its flavour 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 preserve flavour for up to 4 weeks. Do not use sugar roasted* ground coffee or sugar roasted coffee beans as these will clog the filter and damage the appliance.

THE GRIND

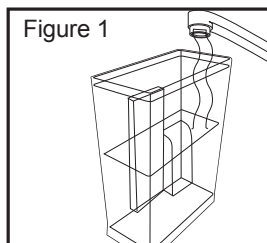
This is a vital step in the espresso making process if you are grinding your own coffee. It may require practice. The coffee must be of a fine grind.

- The correct grind should look like table salt.
- If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under high pressure. These grinds look like powder and feel like flour when rubbed between fingers.
- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavored extraction. Be sure to use a quality grinder for uniform consistency.

OPERATING INSTRUCTIONS

FILLING THE WATER RESERVOIR

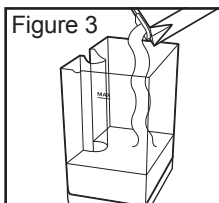
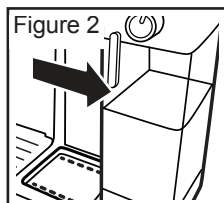
1. Fill the water reservoir with water (see figure 1). You may use either a pitcher to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. Fill the reservoir with the desired amount of water below the “MAX” level on the reservoir. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.



2. Close the water reservoir lid. If you removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place.

FILLING THE MILK RESERVOIR

If you plan to prepare a cappuccino or latte, remove the milk reservoir from the unit by lifting up on the milk reservoir release button, simultaneously sliding milk reservoir out (see figure 2). Then, pour the desired quantity of cold milk you estimate you will need, making sure it is below the “MAX” level on the reservoir (see figure 3). Once finished, slide the milk reservoir back onto the unit ensuring it fits tightly. You should feel the milk reservoir lock in place.



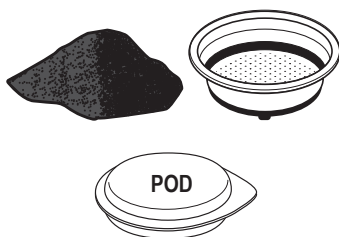
NOTE: You can use any type of milk you prefer, i.e. whole milk, low fat milk, organic or soy milk.

USING THE PORTA-FILTER FOR GROUND COFFEE AND E.S.E PODS

CHOOSING THE FILTER

Select the filter to be used as follows:

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

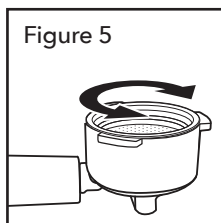
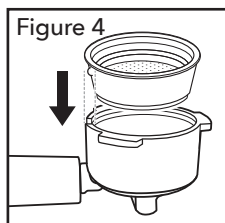


- b. FOR A DOUBLE SHOT OR TWO SINGLE SHOTS – use the filter for a double shot of espresso. By placing two small cups underneath the porta-filter, you may prepare two single shots of espresso at once.



PLACING THE FILTER ON THE PORTA-FILTER

1. Insert the filter into the porta-filter, making sure to align the filter dimple to the porta-filter notch (see figure 4).
2. Turn the filter to the left or right to lock it in place (see figure 5).



NOTE: To remove the filter for cleaning, turn the filter to the left or right to align the filter dimple to the porta-filter notch and proceed to remove.

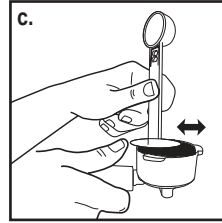
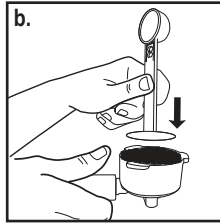
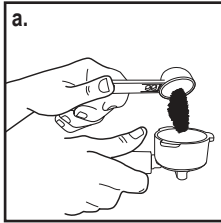
CAUTION: Make sure the filter has cooled down before attempting to remove it from the porta-filter.

FILLING WITH COFFEE

Put the selected filter in the porta filter as follows:

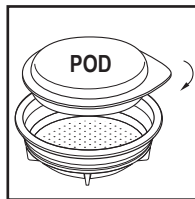
FOR GROUND COFFEE:

- Fill the filter with fresh, fine ground espresso coffee about 3mm from the rim (DO NOT overfill).
- Using the tamping part of the scoop, push the coffee grounds downwards as far as the tamper will go to get your espresso grounds compact and even.
- Clean any excess coffee from the rim to ensure proper fit under brew head.



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

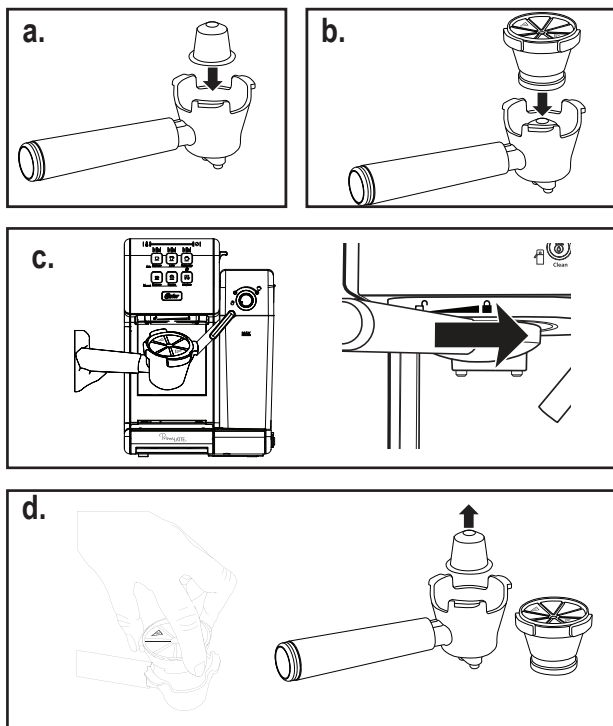
Simply place the pod in the filter for a single shot of espresso. If there is any loose paper from the pod sticking out from the filter, be sure to fold it inside to ensure a good seal when brewing.





USING THE PORTA-FILTER FOR ORIGINAL NESPRESSO®* CAPSULES & OTHER COMPATIBLE ORIGINAL NESPRESSO CAPSULES.

- Select a capsule and place inside the portafilter.
- Place the capsule holder into the portafilter and align by using the 3 tabs and press down to secure capsule.
- Once finished, insert the porta-filter into the machine.
- After brewing, carefully remove the used pod by grabbing the adaptor for the portafilter from the 3 tabs. Be careful when removing the used capsule as the metal parts may be hot.

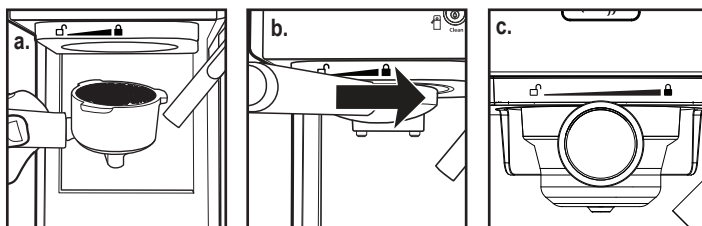
NOTE: Be careful when taking out the capsule as hot water might be left on the top of the portafilter holder. Discard carefully.



PLACING THE PORTA-FILTER

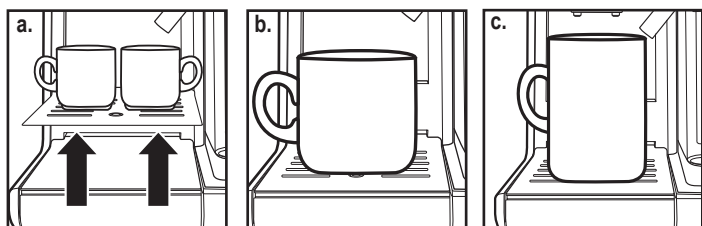
- Position porta-filter underneath the brew head.
- Position handle so that the handle lines up with the open lock icon “” on the unit and fits into the groove.
- Then, slowly turn it to the right until the handle is aligned with the closed lock symbol “” on the unit.

CAUTION: Ensure you do not accidentally press a drinks button.



PLACING THE CUP(S)

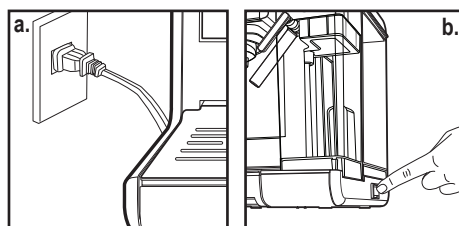
- Adjust the height by inserting the removable drip grid in the height-adjusting slot if you are using a small "demitasse" cup(s) to brew espresso.
- Keep the removable drip grid on top of the removable drip tray if you are using a larger cup to brew cappuccino or latte.



IMPORTANT: When brewing cappuccino or latte, please make sure to adjust the frothing tube lever in order to position the frothed milk dispensing tube to point inside the cup that is being used.

TURNING THE UNIT ON

- Make sure unit is plugged into the appropriate electrical outlet.
- Turn unit on "I" using the on/off "I/O" switch located on the right side on the unit.

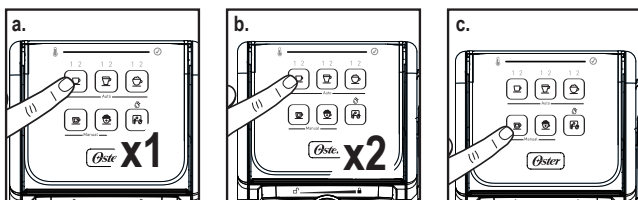


The control panel progress bar will illuminate (Espresso heater and Steam heater "🔥") during the heating process and until the water and milk (if preparing cappuccino or latte) reach the perfect temperature. Once the progress bar is a fully illuminated and a solid light, the unit is ready to use.

SELECT THE FUNCTION

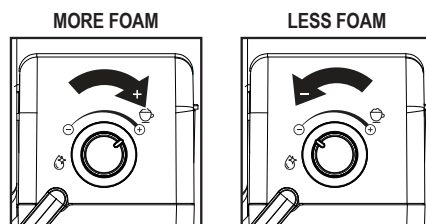
PREPARING ESPRESSO

- Press the Espresso Button “☕” once to brew a single shot. The indicator symbol (1) will illuminate for a single shot of espresso. The progress bar will indicate a single shot of espresso is brewing.
- Press the Espresso Button “☕” twice to brew a double shot or two single shots of espresso. The indicator symbol (2) will illuminate for a double shot of espresso. the progress bar will indicate a double shot of espresso is brewing. For both Automatic Espresso functions, the unit will start brewing the espresso according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the progress bar will fully illuminate in a solid light, indicating that the cycle has been completed. Your delicious espresso is ready to be enjoyed!
NOTE: If you would like to brew less coffee than the preset serving, press the function button at any time during the brewing process to stop when the desired amount of coffee is reached.
- For manual espresso, press the Manual Espresso Button “☕” once to begin brewing. When you have the desired amount of espresso, press the Manual Espresso button once again to stop the machine.



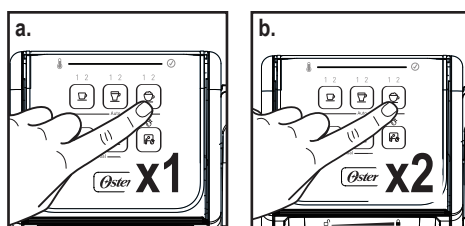
PREPARING CAPPUCCINO

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



NOTE: The level of foam can also be adjusted during the brewing cycle.

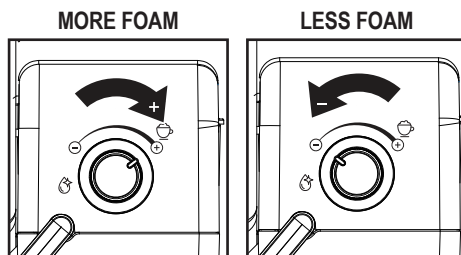
- Press the Cappuccino Button “☕” once to brew a small cup of cappuccino. The indicator symbol (1) will illuminate for a small cup of cappuccino. The progress bar will indicate a small cup of cappuccino is brewing.
- Press the Cappuccino Button “☕” twice to brew a large cup of cappuccino. The indicator symbol (2) will illuminate for a large cup of cappuccino. The progress bar will indicate a large cup of cappuccino is brewing.



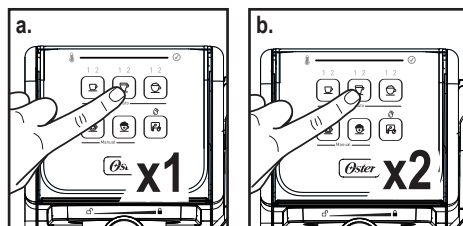
The unit will start brewing cappuccino according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the progress bar will become a solid illuminated light, indicating that the cycle has completed. Your delicious cappuccino is now ready to be enjoyed!

PREPARING LATTE

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



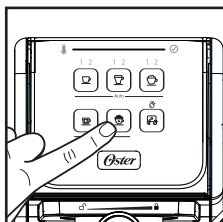
- Press the Latte Button “☕” to brew a small cup of latte. The indicator symbol (1) will illuminate for a small cup of latte. The progress bar will indicate a small cup of latte is brewing.
- Press the Latte Button “☕” to brew a large cup of latte. The indicator symbol (2) will illuminate for a large cup of latte. The progress bar will indicate a large cup of latte is brewing.



The unit will start brewing latte according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the progress bar will become a solid illuminated light, indicating that the cycle has completed.

PREPARING FROTHED MILK

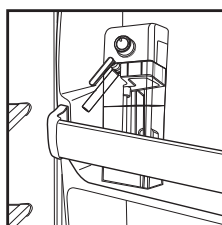
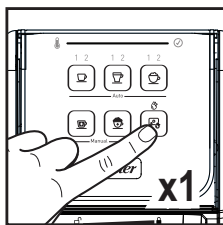
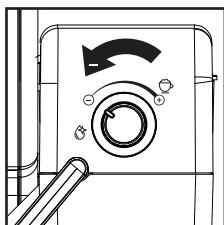
The Oster® One-Touch CoffeeHouse + also allows you to prepare frothed milk alone. Press the Manual Foam “Froth” Button “☕” if you wish to add more foam to your beverage or to prepare frothed milk for any other beverage, e.g. macchiato, hot chocolate, chai latte, etc. Press the Manual Foam “Froth” Button “☕” once again to stop the machine.



AFTER PREPARING YOUR BEVERAGES WITH MILK

Once you are done preparing your beverage with milk, you can either store the unit's milk reservoir directly in the refrigerator (ready to be used for the next time) or dispose of the leftover milk. Either way, always remember to do a clean cycle as described below to clean the milk frothing tube.

Place a large empty cup (with at least 325 mL/ 11 fl. oz. capacity) under the frothed milk dispensing tube. Turn the Froth Control Knob counter clockwise to the clean position “☕” then press the Clean button “☑” to activate the clean function. Let the unit dispense the water through the tube until it comes out clear. The unit will automatically stop when the progress bar stops cycling and fully illuminates in a solid light, the clean cycle is completed, or you can press the clean button “☑” to stop the process.



CLEANING YOUR MACHINE

CAUTION: Cleaning light will remain illuminated when your machine is ready for a cleaning cycle. Always switch off, unplug and allow to cool before removing parts and cleaning.

CLEANING THE DRIP TRAY

Empty the Drip Tray when required. If the red Water Level Indicator appears through the Grill, empty the Drip Tray immediately. Clean the Drip Tray and Grid weekly with warm water and a little non-abrasive washing up liquid, rinse and dry.

CLEANING THE MILK RESERVOIR AND FROTHING TUBE

Although you can store the milk reservoir with leftover milk in the refrigerator, it is important to clean the reservoir and frothing tube regularly to avoid clogging and residue build-up. In order to clean the milk reservoir, please follow the instructions listed below:

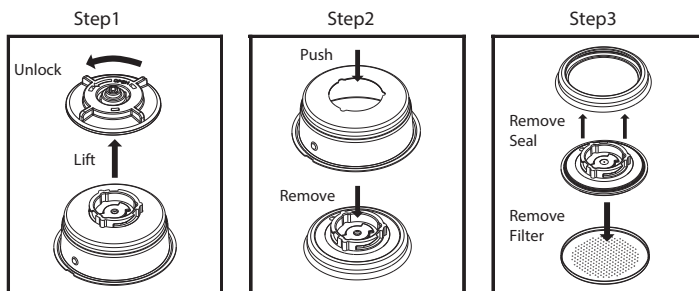
1. Remove the milk reservoir from the unit by lifting up the milk reservoir release button and simultaneously sliding the milk reservoir out.
2. Remove the lid of the reservoir.
3. Dispose of any milk left, then rinse and wash the milk reservoir and its lid thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well. Do not use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish.



NOTE: The milk reservoir is also dishwasher safe (top rack). Do not place the lid of the milk reservoir in the dishwasher.

4. Fill milk reservoir with water, not above the MAX fill line. Place milk reservoir back onto unit, lifting up on reservoir release button and simultaneously sliding milk reservoir in, holding reservoir by the lid.
5. Place a large empty cup under the froth dispensing tube.
6. Turn the Froth Control Knob counter clockwise to the clean position "C" then press the Clean "1-6" button to activate the clean function. The unit will start releasing steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run until you no longer see any water coming out of the tube, or let the cycle run until it stops automatically.
7. Dispose of any water left in the milk reservoir and place it back in the unit. You should feel the milk reservoir lock in place.



DEEP CLEANING THE FILTERS

Make sure to deep clean your filter every 90 days for optimal brewing performance. Follow these disassembly instructions and rinse the pieces in a large bowl of warm water. Once rinsed thoroughly, wipe dry and reassemble.




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

FROTH MILK DISPENSING TUBE CLEANING - WITHOUT AFFECTING MILK IN RESERVOIR

1. Ensure the milk reservoir and lid are properly inserted in the unit.
2. Place a large empty mug under the froth dispensing tube.
3. Turn the Froth Control Knob counter clockwise to the clean position “” then press the “” button to activate the clean function. The unit will start releasing steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run until you no longer see any water coming out of the tube, or let the cycle run until it stops automatically.
4. Dispose of the water in the mug.
5. You can remove the milk reservoir with the lid and store it in the fridge for later use.

CLEANING THE BREW HEAD, THE PORTA-FILTER AND FILTERS

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

CLEANING THE WATER RESERVOIR

1. Dispose of the remaining water by removing the water reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses.
2. Wash the water reservoir and its lid thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.

NOTE: Do not wash the water reservoir or its lid in the dishwasher.

CAUTION: Do not immerse main body of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.

CLEANING THE UNIT

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

DESCALING

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

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

SUGGESTED CLEANING INTERVALS

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

TO DESCALE WATER RESERVOIR:

1. Fill the reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.
2. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
3. Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.
4. Rinse the water reservoir thoroughly with tap water by filling the 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 descale the inside of the water reservoir first by following the descale steps above.
2. Make sure to switch the on/off button to the off "O" position and the power cord is disconnected from the electrical outlet. Fill the reservoir with undiluted white household vinegar.
3. Insert the porta-filter (with filter and no coffee) and place a large empty cup on top of the drip tray and under the porta-filter.
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Press the on/off button to switch the unit on (I), the control panel progress bar will illuminate (Espresso heater and Steam heater "I") showing the progress. Once the progress bar is a fully illuminated and a solid light, press the automatic espresso button "☑" twice (2). The vinegar will start flowing, allow to fill a cup, then stop by pressing the button again. The progress bar illumination will cycle whilst operating.
6. Place a large empty cup (with at least 325 mL/ 11 fl. oz. capacity) under the frothed milk dispensing tube. Fill the milk reservoir with water and place it back on the unit. Turn the Froth Control Knob counter clockwise to the clean position "C" then press the Clean "☑" button to activate the clean function. Let the cleaning cycle run until you no longer see any milk coming out of the tube, or let the cycle run until it stops automatically.
7. Repeat Steps 1 – 6 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

CLEANING NOTIFICATION

After 200 cycles the Cleaning Notification will activate.

1. The Cleaning Indicator Light will remain on as a notification until the cleaning procedure is completed.
 - a. If you brew another espresso, latte, or cappuccino, the cleaning light will turn off momentarily, but will start flashing after completion of the brew.
 - b. When the unit is powered off the Cleaning Indicator Light will turn off.
 - c. When the unit powers down and goes into sleep mode, the cleaning indicator light will turn off.

CLEANING PROCEDURE

- 1.** Pour a solution of 50% white vinegar and 50% clean water into the water tank. Stir the solution with a spoon to make sure it is properly mixed.
- 2.** Rotate the milk tank knob to the clean position. Place a large cup under the frothed milk dispensing tube.
- 3.** Press the clean button for 5 seconds to activate the deep clean mode.
 - a. The progress bar slowly cycles, same as when the brew cycle is operating, through the entire cleaning cycle.
 - b. The pump will turn on and off multiple times for about 7.5 minutes. The cleaning light will then turn off indicating that the cleaning cycle is completed.
- 4.** Pour out any remaining solution from the water tank and replace with clean water. Fill with clean water up to the Max level line.
- 5.** Press the manual Espresso button “☕” and let the water fill a cup, then press the manual espresso button to stop the machine.
- 6.** Rotate the milk tank knob to the clean position and press the clean button to run the normal clean mode.
- 7.** Press the espresso button and then the steam function to flush the system out.

FOR BRAZIL MODELS To dispose of your appliance or electronic device and its packaging in an environmentally friendly way, locate a reception point closer to you in the website ABREE: <http://abree.org.br>

ABREE is the management entity of which we are associated, which manages the reverse logistics of your product, and packaging.

PROBLEMS, CAUSES AND SOLUTIONS

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out.	<ul style="list-style-type: none"> No water in reservoir. Coffee grind is too fine. Too much coffee in the filter. Appliance was not turned on or plugged in. Coffee has been tamped/ compressed too much. The plastic red tag in water tank is not removed. 	<ul style="list-style-type: none"> Add water. Grind medium ground coffee. Fill filter with less coffee. Plug unit into electrical outlet and turn it on. Refill filter basket with coffee and TAMP GENTLY. Remove the plastic red tag from the water tank before brewing.
Coffee comes out around the edge of the porta-filter.	<ul style="list-style-type: none"> Porta-filter not rotated to full lock position. Coffee grounds around the filter basket rim. Too much coffee in the filter. 	<ul style="list-style-type: none"> Rotate filter holder to full lock position. Wipe off rim. Fill with less coffee.
Milk is not foamy after frothing or it is not coming out of the frothing tube.	<ul style="list-style-type: none"> Check the froth control position. Ran out of steam. Milk is not cold enough. Frothing tube is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensure there is enough water in the water reservoir. Chill milk prior to making cappuccino or latte. Follow the instructions to clean the milk reservoir & frothing tube.
Coffee comes out too quickly.	<ul style="list-style-type: none"> Ground coffee is too coarse. Not enough coffee in filter. 	<ul style="list-style-type: none"> Use a finer grind. Fill filter with more coffee.
Coffee is too weak.	<ul style="list-style-type: none"> Using single filter for double shot of espresso. Ground coffee is too coarse. 	<ul style="list-style-type: none"> Use double filter for double shot of espresso. Use a finer grind.
The control panel lights are flashing.	<ul style="list-style-type: none"> Water reservoir is out of water. Brewing function button was pressed prior to the progress bar fully illuminating to show the machine is ready. 	<ul style="list-style-type: none"> Add water to reservoir. Wait until the progress bar is fully illuminated, and a solid light, to indicate the machine is ready.
Cleaning light remains on.	<ul style="list-style-type: none"> Your machine is letting you know it is ready for a cleaning cycle to be performed. 	<ul style="list-style-type: none"> Perform cleaning cycle (see page 20).

NOTE

INTRODUÇÃO




Bem-vindo e parabéns pela compra do seu nova cafeteira Oster® PrimaLatte 2 Touch. Este aparelho exclusivo foi projetado para ajudá-lo a preparar deliciosos espressos, cappuccinos e lattes de forma rápida, conveniente e automática com o toque de um botão. Nosso objetivo número um é oferecer sempre a melhor xícara de café com sabor, portanto, se você tiver alguma dúvida sobre sua nova máquina de café espresso entre em contato com qualquer um dos centros de serviço autorizados da Oster.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque as superfícies quentes. Use as alças ou botões.
3. Para proteger-se contra o risco de uma descarga elétrica, não se deve submergir o fio, o plugue ou o eletrodoméstico na água ou em outros líquidos. Tome cuidado para evitar que água entre em contato com o conector.
4. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que não brinquem com o aparelho elétrico. Mantenha o eletrodoméstico e seu fio fora do alcance de crianças.
5. A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
6. Desligue o eletrodoméstico da tomada quando o mesmo ou o relógio em seu visor (se houver) não estiverem sendo usados e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar acessórios.
7. Não utilize nenhum eletrodoméstico com fio ou plugue danificados, caso o eletrodoméstico tenha falhado ou caído no chão ou tenha sido danificado de alguma maneira. Leve o aparelho a um posto de Assistência Técnica Credenciada para seja examinado ou para consento de problemas mecânicos ou elétricos. Não tente substituir o fio se estiver danificado.
8. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar incêndios, choques elétricos ou lesões corporais.
9. Não use ao ar livre ou para fins comerciais.
10. Não deixe que o fio do aparelho fique pendurado na borda da mesa ou do balcão ou encoste em superfícies quentes.
11. Não coloque o eletrodoméstico próximo a fogões elétricos ou a gás, nem próximo a um forno quente.
12. Conecte sempre primeiramente o plugue ao aparelho e, em seguida, conecte o fio à tomada da parede (para aparelhos com fios removíveis). Para desconectar, coloque todos os controles na posição de desligado e retire o plugue da tomada.
13. Não utilize este eletrodoméstico para fins que não sejam aqueles para os quais o aparelho tenha sido desenvolvido. O uso indevido poderá causar lesões. Use o aparelho apenas em uma superfície seca, estável e nivelada.
14. **ADVERTÊNCIA:** Para evitar o risco de lesões, nunca desencaixe ou retire o porta-filtro durante o preparo. Encaixe sempre o suporte do filtro ao mecanismo de trava. Se isso não for feito, o suporte do filtro poderá desencaixar durante o preparo e poderá causar lesões.
15. Os modelos para uso com cápsulas seladas: Use apenas as cápsulas designadas uso com este aparelho. Se a cápsula não encaixar, não a force para que encaixe no aparelho.

Português-1

- 
- 
- 
16. Modelos com moedores de grãos de café: Certifique-se de que não haja resíduos dentro do recipiente.
 17. A base de aquecimento e o elemento térmico podem permanecer quentes após o ciclo de preparo. Não toque na base de aquecimento ou no elemento térmico logo após que o aparelho terminar o ciclo de preparo. Espere até que o aparelho esfrie bem.
 18. Não coloque o eletrodoméstico dentro de um gabinete de cozinha quando estiver sendo usado.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este eletrodoméstico foi desenvolvido para o uso doméstico e outros locais similares tais como:

- Cozinhas para funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Sítios ou fazendas;
- Hóspedes de hotéis, motéis e outros ambientes similares a uma residência;
- Ambientes como pousadas.

AVISOS SOBRE PRODUTOS

1. Colocar o aparelho sobre uma superfície dura, plana e nivelada para evitar a interrupção de fluxo de ar por baixo da máquina de café expresso.
2. Não operar o aparelho com um tanque de água vazio.
3. Mantenha a área acima do aparelho desobstruída durante o uso, pois o vapor quente irá escapar do aparelho.

CUIDADO: PRESSÃO

1. Coloque o aparelho em uma superfície dura, plana e nivelada para evitar que haja interrupção do fluxo de ar embaixo da cafeteira para espresso/cappuccino.
2. Não use o aparelho se o tanque de água estiver vazio.
3. Mantenha a área em cima do aparelho livre durante o uso, pois o aparelho irá eliminar vapor quente.

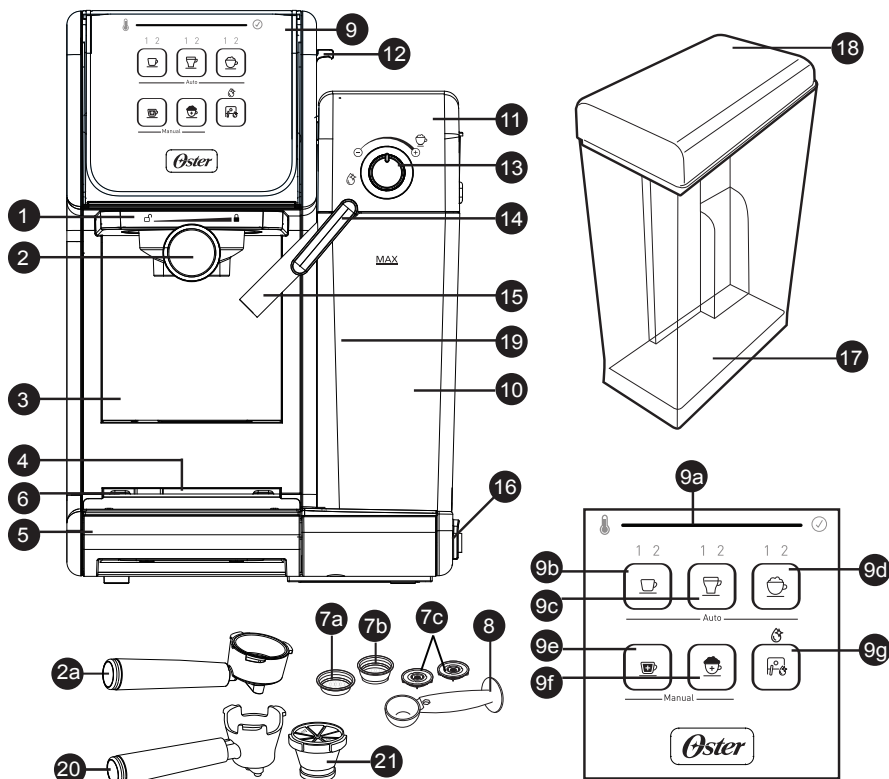
USO CORRETO DO CAFÉ MOÍDO PARA CAFETEIRAS

Não use café moído torrado com açúcar*, nem grãos de café torrados com açúcar, pois estes irão causar obstruções ao filtro e danificarão o eletrodoméstico. Caso seja usado acidentalmente café moído torrado com açúcar, suspenda o uso do aparelho e leve-o ao centro de serviço autorizado mais próximo para que seja efetuada uma manutenção. Recomenda-se eliminar periodicamente os resíduos minerais acumulados no aparelho para manter o bom funcionamento.

Comunique-se com nossos centros de serviço para saber mais deste processo.

(*) Moído com açúcar

CONHECENDO SUA CAFETEIRA



1. Cabeçote de preparo do café
2. Porta-Filtro
 - a. Porta-filtro para café moído e sachês E.S.E. (45mm)
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. Tampas inferiores removíveis dos filtros
8. Colher Medidora/Empurrador
9. Painel de Controle
 - a. Barra de Progresso
 - b. Botão para fazer espresso curto (1) ou duplo (2)
 - c. Botão para fazer latte pequeno (1) ou grande (2)

- d. Botão para fazer cappuccino pequeno (1) ou grande (2)
- e. Botão para fazer espresso controlando manualmente
- f. Botão para fazer espuma de leite controlando manualmente
- g. Botão para limpeza
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. Tanque para o leite
20. Porta-filtro para cápsulas da Nespresso*
21. Adaptador para cápsulas Nespresso** Origina*

ATENÇÃO: As agulhas afiadas na tampa superior e na parte inferior do suporte da cápsula usada para perfurar as cápsulas podem causar ferimentos. Mantenha as mãos longe das agulhas afiadas e tenha cuidado ao usar, limpar ou manusear o suporte da cápsula.

*Nespresso® é uma marca registrada da Société des Produits Nestlé S.A. Os produtos que levam esta marca não tem nenhuma relação com a Sunbeam Products, Inc. Nespresso® não endossou este aparelho da marca Oster, ou seus acessórios, para o uso com suas cápsulas de café.

Português-3

INTRODUÇÃO

A Cafeteira de espresso Oster® PrimaLatte™ Touch foi desenvolvida 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 60 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 garantirão o uso sem problemas e a durabilidade da Cafeteira de espresso Oster® PrimaLatte™ Touch. Guarde e consulte estas instruções quando for limpar ou cuidar do aparelho. Sua Cafeteira de espresso Oster® PrimaLatte™ Touch pode ser usada tanto com café moído e sachês E.S.E. (45 mm), o que a faz excepcionalmente prática e versátil no preparo de cafés espresso, cappuccinos e lattes.

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

LIMPANDO O APARELHO ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

Consulte a seção “Conhecendo Sua Cafeteira” 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, o porta-filtro, os dois 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 CAPPUCCINO” usando água em ambos os 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 seguindo os passos abaixo:

1. Encha o tanque de água de abaixo do nível "Max" e coloque-o de volta no aparelho encaixando bem e certificando que esteja com sua tampa no lugar.
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. A barra de progresso do painel de controle acenderá (aquecedor de café expresso e aquecedor de vapor "☕") mostrando o progresso. Quando a barra de progresso estiver totalmente iluminada e com a luz sem piscar, pressione o botão de café expresso manual "☕". A água fluirá, deixe encher a xícara e pare o processo pressionando o botão novamente. A iluminação da barra de progresso irá mostrar o ciclo durante a operação.
7. Despeje a água da xícara e coloque-a de volta no aparelho.
8. Pressione o botão para fazer espuma com controle manual "☕". A água irá fluir enchendo a xícara, pressione o botão novamente para parar.
9. A barra de progresso do painel de controle acenderá (aquecedor de café expresso e Aquecedor de vapor "☕") acenderá sem piscar. Agora a bomba de seu aparelho estará preparada e pronta para ser usada.

SELECIONANDO A XÍCARA CORRETA

Selecione a xícara adequada conforme indicado no quadro abaixo:

BEBIDA		XÍCARA RECOMENDADA
Espresso ☕	Curto (1)	40 ml
	Duplo (2)	80 ml
Cappuccino ☕	Pequeno (1)	230 ml
	Grande (2)	460 ml
Latte ☕	Pequeno (1)	400 ml
	Grande (2)	550 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. Não utilizar café moído torrado com açúcar* ou grãos de café torrados com açúcar, à medida que entupem o filtro e danificam a máquina.

O TIPO DE MOAGEM

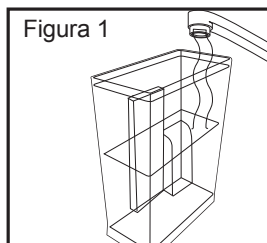
Esse aspecto é vital no processo do preparo do café espresso se você mesmo estiver moendo seu café. Requer prática. O pó de café deve ser moído fino.

- 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

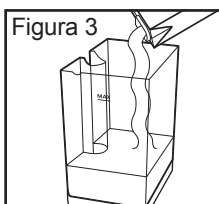
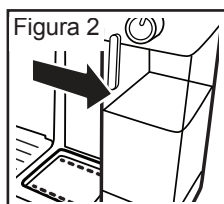
1. Encha o tanque com a água (veja a figura 1). Use uma garrafa ou jarra para encher o tanque ou retire-o do aparelho e encha-o diretamente. Encha o tanque com a quantidade desejada de água, certificando-se de que não ultrapasse o nível máximo "MAX" marcado no tanque. Jamais use água morna ou quente para encher o tanque de água.



2. 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, empurre para cima 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.



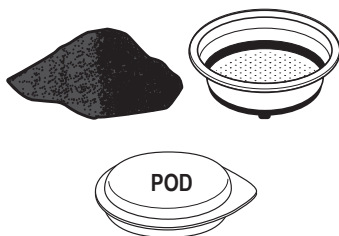
OBSERVAÇÃO: Use o tipo de leite de sua preferência, ou seja, leite regular, desnatado, orgânico ou de soja.

USANDO O PORTAFILTRO PARA CAFÉ EM PÓ E SACHÊS E.S.E.

COMO SELECIONAR O FILTRO

Selecione o filtro a ser utilizando da seguinte forma:

- a. 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”).

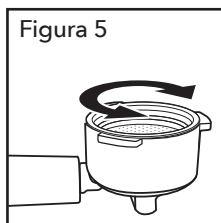
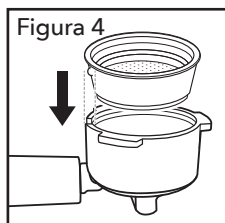


- b. PARA ESPRESSO DUPLO OU DOIS ESPRESSOS CURTOS: use o filtro para espresso duplo. Se colocar duas xícaras embaixo do porta-filtro, você poderá preparar dois espressos curtos de uma só vez.



COLOCANDO 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 4).
2. Gire o filtro para a direita ou esquerda para travá-lo (veja a figura 5).



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.

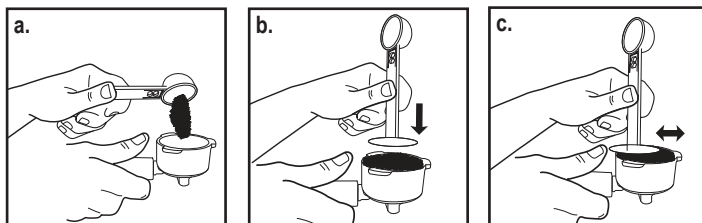
CUIDADO: Certifique-se que o filtro esteja frio antes de retirá-lo do porta-filtro.

COMO ENCHER COM CAFÉ

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

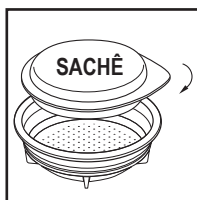
PARA CAFÉ MOÍDO

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



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

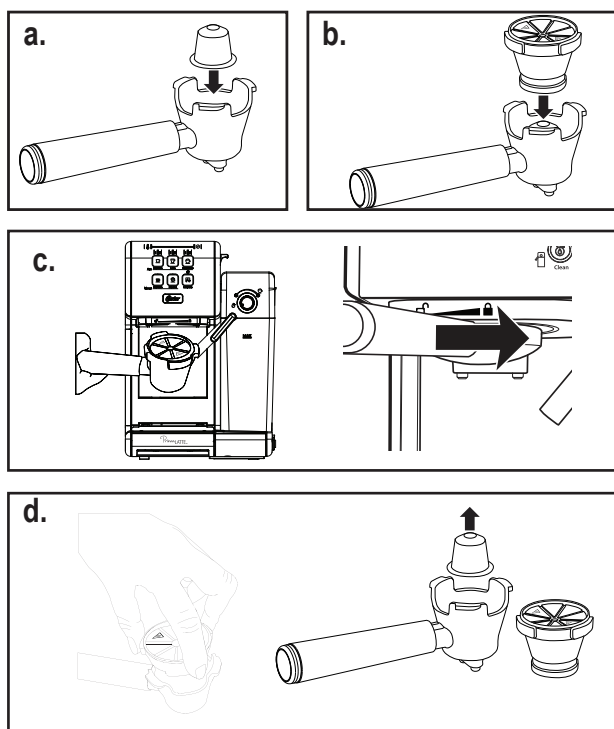
Basta colocar a cápsula no filtro se quiser uma única dose de café expresso. Se houver quaisquer pedaços de papel de cápsula deixados fora do filtro, não se esqueça de os dobrar para dentro para garantir uma selagem adequada durante a preparação.



UTILIZAÇÃO DO SUPORTE DO FILTRO PARA CÁPSULAS ORIGINAIS DE NESPRESSO®* E OUTRAS CÁPSULAS COMPATÍVEIS COM AS CÁPSULAS DE NESPRESSO.

- Selecione uma cápsula e coloque-a no suporte do filtro.
- Coloque o suporte da cápsula no suporte do filtro e alinhe-o usando as 3 abas e pressione para baixo para fixar a cápsula.
- Uma vez terminado, inserir o suporte do filtro na máquina.
- Após o preparo, remova cuidadosamente o sachê usado segurando o adaptador do porta-filtro pelas 3 abas. Tome cuidado ao remover a cápsula usada, pois as partes metálicas podem estar quentes.

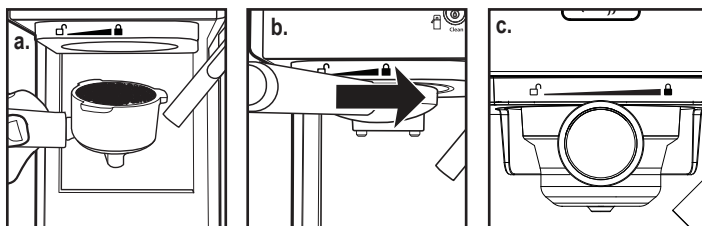
NOTA: Tenha cuidado ao remover a cápsula, pois a água quente pode permanecer na parte superior do adaptador do porta-filtro. Descarte com cuidado.



COMO COLOCAR O PORTAFILTRO

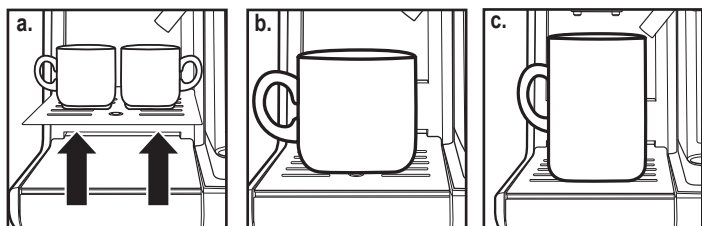
- Coloque o porta-filtro encaixando-o embaixo do cabeçote para preparo de café.
- Coloque o cabo do porta-filtro de modo que fique alinhado com o ícone de cadeado aberto “☞” localizado no aparelho e encaixe na ranhura.
- Em seguida, gire-o lentamente para a direita até que a trava do porta-filtro fique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

CUIDADO: Certifique-se de não pressionar acidentalmente um botão para preparar alguma bebida.



COMO COLOCAR AS XÍCARAS

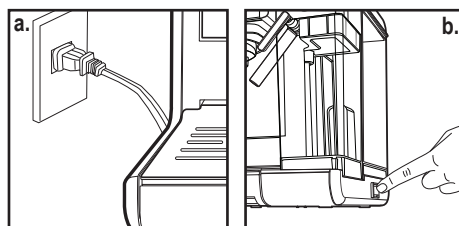
- Ajuste a altura inserindo a grade removível no encaixe para ajustar a altura para xícaras pequenas para preparar espresso.
- Mantenha a grade removível em cima da bandeja de gotejamento se for usar uma xícara grande para preparar cappuccino ou latte.



IMPORTANTE: 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.

LIGANDO O APARELHO

- Certifique-se de que o aparelho esteja ligado na tomada correta.
- Ligue o aparelho, pressionado o botão para ligar/desligar “I/O” colocando-o na posição de ligado “I”.



A barra de progresso do painel de controle acenderá (o aquecedor de café expresso e o aquecedor de vapor “☕”) durante o processo de aquecimento e até que a água e o leite (se estiver preparando cappuccino ou latte) atinjam a temperatura ideal. Quando a barra de progresso estiver totalmente iluminada e com uma luz acesa sem piscar, o aparelho estará pronta para o uso.

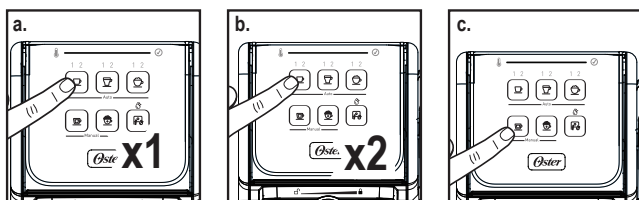
SELECIONANDO AS FUNÇÕES

PREPARANDO ESPRESSO

- a. Pressione o botão para Espresso “☕” uma vez para preparar uma xícara de espresso curto. A luz indicadora de café espresso (1) curto irá acender. Irá começar a piscar, indicando que está preparando um espresso curto.
- b. Pressione o botão para Espresso “☕” duas vezes para preparar um café espresso duplo ou dois cafés espresso curtos. A luz indicadora (2) acenderá indicando espresso duplo. Para ambas as 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 barra de progresso irá acender completamente e luz irá ficar acesa e sem piscar, indicando que o ciclo está completo. Agora seu delicioso café espresso estará pronto para ser saboreado!

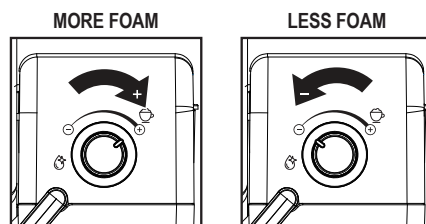
OBSERVAÇÃO: Caso deseje preparar menos café do que a quantidade pré-estabelecida, pressione o botão da função em qualquer momento para interromper o preparo assim que atingir a quantidade desejada.

- c. Pressione o botão para preparar espresso com controle manual “☕” uma vez para preparar café espresso como desejar. Quando terminar, pressione o botão para preparar espresso com controle manual novamente para parar.



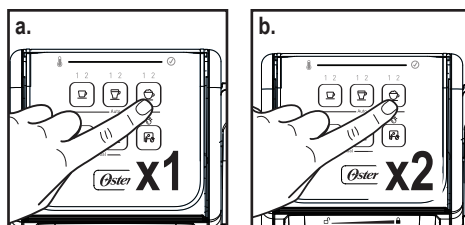
PREPARANDO CAPPUCCINO

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).



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

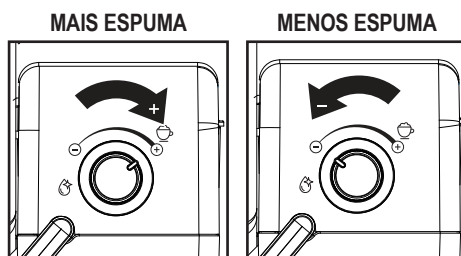
- Pressione uma vez o botão para cappuccino “☕” para preparar uma xícara pequena de cappuccino. A luz indicadora (1) acenderá para uma xícara pequena de cappuccino. A barra de progresso irá indicar que o aparelho está preparando uma xícara pequena de cappuccino.
- Pressione o botão para cappuccino “☕” duas vezes para preparar uma xícara grande de cappuccino. A luz indicadora (1) acenderá para uma xícara grande de cappuccino. A barra de progresso irá indicar que o aparelho está preparando uma xícara grande de cappuccino.



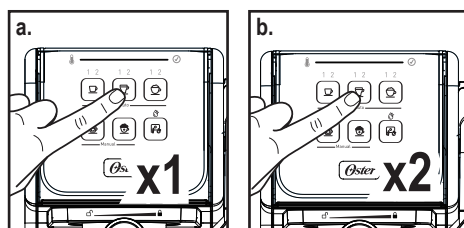
O aparelho irá começar a preparar cappuccino conforme selecionado. O aparelho irá parar automaticamente quando terminar o preparo e a barra de progresso acender e a luz ficar acesa sem piscar. Seu cappuccino delicioso estará pronto para ser saboreado!

PREPARANDO 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).



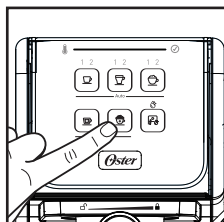
- Press the Latte Button “☕” to brew a small cup of latte. The indicator symbol (1) will illuminate for a small cup of latte. The progress bar will indicate a small cup of latte is brewing.
- Press the Latte Button “☕” to brew a large cup of latte. The indicator symbol (2) will illuminate for a large cup of latte. The progress bar will indicate a large cup of latte is brewing.



O aparelho irá começar a preparar cappuccino conforme selecionado. O aparelho irá parar automaticamente quando terminar o preparo e a barra de progresso acender e a luz ficar acesa sem piscar. Seu cappuccino delicioso estará pronto para ser saboreado!

PREPARANDO LEITE ESPUMADO

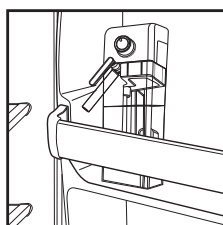
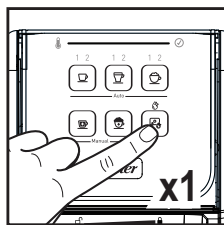
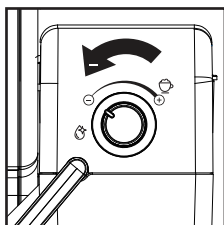
A Cafeteira de espresso Oster® PrimaLatte™ Touch também possibilita o preparo de espuma de leite sozinha. Pressione o botão para espuma de leite com controle manual “☺” se desejar adicionar mais espuma a sua bebida ou para preparar espuma de leite para qualquer outra bebida, com por exemplo, chocolate 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.

Coloque uma jarra ou xícara grande (com capacidade de pelo menos 325 ml) embaixo do tubo dispensador de leite espumado. Gire o botão de controle do leite espumado no sentido anti-horário colocando-o na posição de limpeza “☺” e em seguida pressione botão para limpeza “☺”. Deixe que o aparelho dispense a água através do tubo até que a água saia transparente e em seguida pressione novamente o botão para limpeza “☺” para encerrar o processo. A luz de limpeza permanecerá acesa quando a máquina estiver pronta para um ciclo de limpeza. Desligue, desconecte da tomada e deixe esfriar antes de retirar peças e limpar.



LIMPANDO SEU APARELHO

CUIDADO: A luz de limpeza permanecerá acesa quando a máquina estiver pronta para um ciclo de limpeza. Desligue, desconecte da tomada e deixe esfriar antes de retirar peças e limpar.

LIMPEZA DA BANDEJA DE GOTEJAMENTO

Esvazie a bandeja de gotejamento quando necessário. Se o indicador de nível de água vermelho aparecer através da grade, esvazie a bandeja de gotejamento imediatamente. Limpe a Bandeja de Gotejamento e a Grade semanalmente com água morna e um pouco de detergente não abrasivo, enxágue e seque.

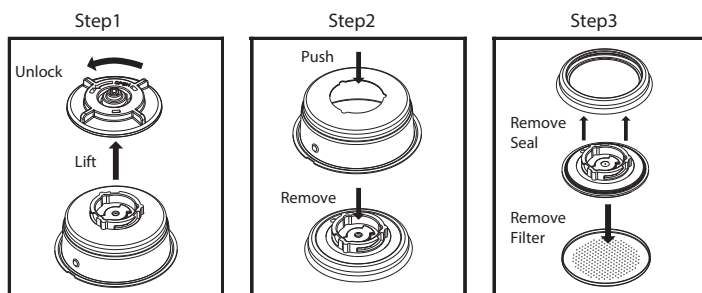
COMO LIMPAR O TANQUE PARA O LEITE E O TUBO DISPENSADOR DE LEITE ESPUMADO



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

1. Retire o reservatório de leite da unidade levantando o botão de liberação do reservatório de leite e deslizando simultaneamente o reservatório de leite para fora.
2. Retire a tampa do reservatório.
3. Jogue fora o leite restante, depois enxágue e lave bem o reservatório de leite e sua tampa com água morna e sabão. Certifique-se de enxaguar e secar bem. Não use produtos de limpeza abrasivos e palha de aço, pois eles riscarão o acabamento.
OBSERVAÇÃO: O reservatório de leite também pode ser lavado na máquina de lavar louça (na prateleira superior). Não coloque a tampa do reservatório de leite na máquina de lavar louça.
4. Encha o reservatório de leite com água, abaixo da linha de enchimento MAX. Coloque o reservatório de leite de volta no aparelho, levantando o botão para liberação do reservatório e deslizando simultaneamente o reservatório de leite para dentro, segurando o reservatório pela tampa.
5. Coloque um copo grande vazio sob o tubo dispensador de espuma.
6. Gire o botão de controle de espuma no sentido anti-horário colocando-o na posição de limpeza "C" e pressione o botão Limpar "P" para acionar a função de limpeza. O aparelho começará a liberar vapor através do tubo dispensador de espuma. Deixe o ciclo de limpeza funcionar até não ver mais água saindo do tubo ou deixe o ciclo funcionar até que pare automaticamente.
7. Jogue fora a água restante no reservatório de leite e coloque-o de volta no aparelho. Você irá perceber quando o reservatório de leite travar em seu lugar.


LIMPEZA PROFUNDA DOS FILTROS

Certifique-se de limpar profundamente o filtro a cada 90 dias para obter o melhor desempenho no preparo. Siga estas instruções de desmontagem e lave as peças em uma tigela grande com água morna. Depois de bem enxaguado, seque e volte a montar.



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

COMO LIMPAR O CABEÇOTE DE PREPARO, OS PORTAFILTROS 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 ou o sachê usado. Lave o porta-filtros e os filtros bem com água morna e detergente. Enxágue e seque bem.
OBSERVAÇÃO: Não lave o 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.

CUIDADO: Não se deve submergir o aparelho, o fio ou o plugue na água ou qualquer outro líquido.

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.

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 o aparelho 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 em cima 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 de água com uma mistura com partes iguais de vinagre branco fresco de uso doméstico e água filtrada.
3. Coloque o porta-filtro (com o filtro dentro, porém sem café) e coloque uma jarra pequena ou xícara grande em cima da bandeja de gotejamento e embaixo do porta-filtro.
4. Ligue o fio na tomada.
5. Pressione o botão para ligar o aparelho "I", a barra de progresso do painel acenderá (o aquecedor de espresso e vapor ) indicando o progresso. Quando a barra de progresso estiver completamente acesa e a luz não estiver piscando pressione o duas vezes (2) o botão para espresso . O vinagre começará a circular por dentro do aparelho, deixe encher uma xícara grande e em seguida pressione o botão novamente para parar. A barra de progresso irá acender e apagar durante esse processo.

6. Coloque uma xícara grande (com capacidade de pelo menos 325 ml) embaixo do tubo dispensador de leite espumado. Encha o reservatório de leite com água e coloque-o de volta na unidade. Gire o botão de controle de espuma no sentido anti-horário para a posição de limpeza “☺” e pressione o botão de limpeza “☺” para ativar a função de limpeza. Deixe o ciclo de limpeza funcionar até não ver mais leite saindo do tubo ou deixe o ciclo funcionar até parar automaticamente.
7. Repita os passos de 1 a 6 conforme seja necessário usando apenas água da torneira para enxaguar o vinagre dentro do aparelho.

NOTIFICAÇÃO DE LIMPEZA

Após 200 ciclos, a notificação de limpeza será ativada.

1. A luz indicadora de limpeza permanecerá acesa como uma notificação até que o procedimento de limpeza seja concluído.
 - a. Se você preparar outro expresso, latte ou cappuccino, a luz de limpeza se apagará momentaneamente, mas começará a piscar após o término do preparo.
 - b. Quando o aparelho for desligado, a luz indicadora de limpeza apagará.
 - c. Quando o aparelho desligar e entrar no modo de espera, a luz indicadora de limpeza apagará.

PROCEDIMENTO DE LIMPEZA

1. Despeje uma solução de 50% de vinagre branco e 50% de água limpa no tanque de água. Mexa a solução com uma colher para se certificar de que está bem misturada.
2. Gire o botão do tanque de leite para a posição de limpeza. Coloque uma xícara grande sob o tubo de distribuição de leite com espuma.
3. Pressione o botão de limpeza por 5 segundos para ativar o modo de limpeza profunda.
 - a. A barra de progresso irá aumentar lentamente, da mesma forma de quando o ciclo de preparo está em andamento, durante todo o ciclo de limpeza.
 - b. A bomba liga e desliga várias vezes por cerca de 7,5 minutos. A luz de limpeza apagará indicando que o ciclo de limpeza foi concluído.
4. Jogue fora a solução restante do tanque de água e substitua por água limpa. Encha com água limpa até a linha de nível máximo.
5. Pressione o botão manual de café expresso “☺” e deixe a água encher uma xícara, depois pressione o botão manual de café expresso para parar a máquina.
6. Gire o botão do tanque de leite para a posição de limpeza e pressione o botão de limpeza para executar o modo de limpeza normal.
7. Pressione o botão espresso e depois a função de vapor para lavar o sistema.

PARA OS MODELOS DO BRASIL

Para descartar seu aparelho eletrodoméstico ou eletroeletrônico e a respectiva embalagem de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: <http://abree.org.br>

AABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa do seu produto, e embalagem.

PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

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 A tampinha plástica vermelha não foi retirada do tanque de água • A etiqueta vermelha de plástico no tanque de água não é removida. 	<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 • Retire a tampinha plástica vermelha do tanque de água antes de usar. • Remover a etiqueta vermelha de plástico do depósito de água antes de fabricar a cerveja.
O café está saindo pelas bordas do portafiltro	<ul style="list-style-type: none"> • O portafiltro 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"> • Cheque a posição do controle para espumar • 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 jarriinha 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 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
A luz de limpeza permanece acesa	<ul style="list-style-type: none"> • Seu aparelho está informando que o aparelho está pronto para que seja efetuado o ciclo de limpeza 	<ul style="list-style-type: none"> • Efetue o ciclo de limpeza (veja na página 20)



Características Eléctricas / Electrical Characteristics			
Modelo / Model	Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
BVSTEM6801X-013	127 V	60 Hz	1 170 W
BVSTEM6801X-017	127 V	60 Hz	1 170 W
BVSTEM6801X-052	220 V	50 Hz	1 050 W
BVSTEM6801X-053	220 V	60 Hz	1 050 W
BVSTEM6801X-054	220 V	50 Hz	1 050 W
BVSTEM6801X-057	220 V	60 Hz	1 050 W

X es cualquier número entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.
X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.
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 OSTER® PRIMALATTE™ TOUCH
MODELOS: BVSTEM6801M-013 , BVSTEM6801R-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO.
IMPORTADOR:
NEWELL BRANDS DE MEXICO 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

© 2022 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2022 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2022 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados.
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. NWL0001420126 Rev B
BVSTEM6801_22SEPM3 (LA)-GCDS_SL