

Oster®



MODEL/MODÈLE
MODELO **OEMP50**

INSTRUCTION MANUAL

ESPRESSO & CAPPUCCINO MAKER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUEL D'INSTRUCTIONS

CAFETIÈRE POUR EXPRESSO ET CAPPUCCINO

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CAFETERA PARA CAFE EXPRESSO Y CAPUCHINO

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

MANUAL DE INSTRUÇÕES


CAFETEIRA PARA CAFÉ EXPRESSO E CAPPUCCINO

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.

- **DO NOT** touch hot surfaces “”. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, **DO NOT** immerse cord, plugs or appliance in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Turn the side knob to the off position “•”, press the red switch to the off position “O” and unplug unit from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts and before cleaning it.
- **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return this appliance only to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended for Oster® products may result in fire, electric shock or injury to persons.
- **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
- **DO NOT** let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces.
- **DO NOT** place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- To disconnect, turn any control to off position then remove plug from wall outlet.
- **DO NOT** use appliance for anything other than its intended use.
- Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of airflow underneath the appliance.
- Always be sure to place the water reservoir tightly back in the unit with its lid closed and fill with water on or above the minimum before turning appliance on.
- **DO NOT** remove the brew basket while brewing coffee. Please make sure to turn the side knob to the off position “•” before you remove the brew basket to make additional coffee. Caution should also be taken while removing the brew basket since the metal parts will be hot. Please make sure to hold it by the handle and to use the filter retention clip to dispose the grounds. See section “CAUTION” on pages 2 and 4 for additional warnings. Caution should be taken when moving unit with hot liquids.
- **DO NOT** remove the water reservoir until unit is turned off. See section “CAUTION” on pages 2 and 4 for additional warnings.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

(FOR 120 & 127 VOLTS ONLY)

The appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

CAUTION: PRESSURE

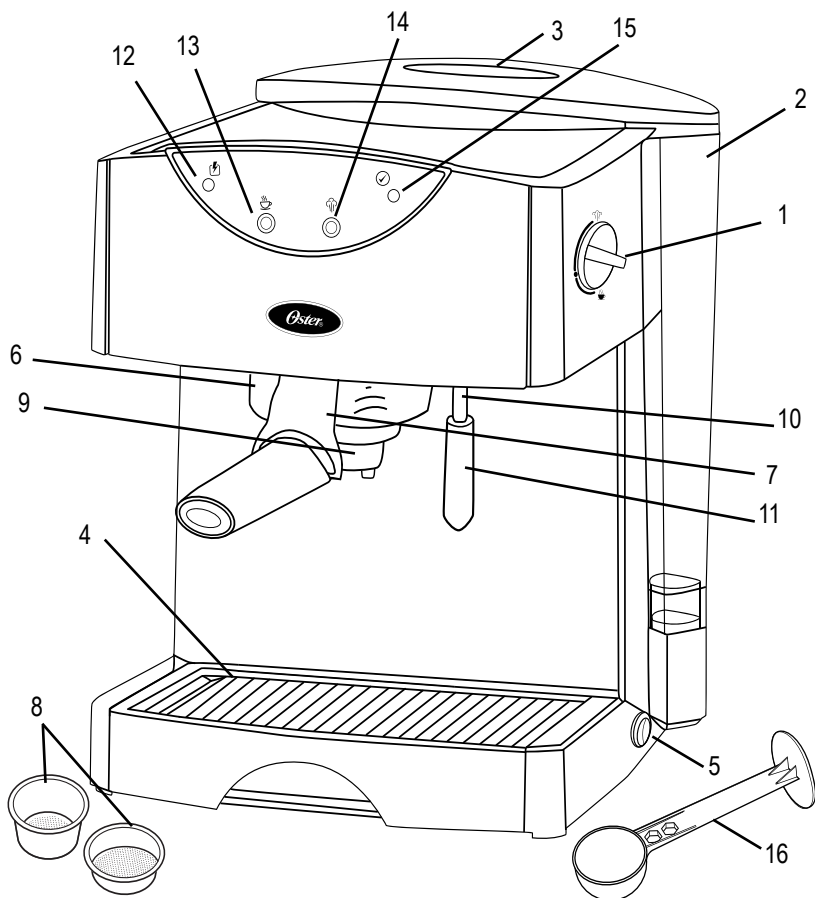
In order to avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water or damages to the unit, never remove the water reservoir or the brew Basket while your Oster® espresso/cappuccino maker is brewing coffee or frothing. The side knob should be in the off position “●” before you can remove the brew basket to make additional cups of coffee. If you need to add more water to the reservoir, please turn the side knob to the off position “●” and to switch off the unit by pressing the red button on the side to the off position “O”. See page 4 for more important details.

USE GROUND COFFEE FOR ESPRESSO MAKERS.

Do not use sugar roasted ground coffee or sugar roasted coffee beans as these will clog the filter and damage the appliance. If sugar roasted coffee is accidentally used, stop using the unit and bring it to the closest service center for maintenance. We recommend descaling the machine periodically to keep it in good working condition. Contact our service centers to learn about this process.

(*) Ground with Sugar

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- | | |
|--|--|
| 1. Control Knob | 10. Frothing Tube |
| 2. Removable Large/Clear Water Reservoir | 11. Frothing Tube Cap |
| 3. Water Reservoir Lid | 12. Power Indicator Light (Red) |
| 4. Removable Drip Tray and Drip Grid | 13. Brewing Button with Indicator Light (Green) |
| 5. On/Off Button | 14. Frothing Button with Indicator Light (Green) |
| 6. Brew Head | 15. Ready Indicator Light (Green) |
| 7. Filter Retention Clip | 16. Measuring Scoop |
| 8. Filters (for 1 & 2 demitasses) | |
| 9. Brew Basket/Filter Holder | |

INTRODUCTION

Congratulations! You have selected a quality Oster® Espresso/Cappuccino Maker. This unique appliance has been designed to provide you with delicious espresso/cappuccino quickly and conveniently.

Espresso is 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 American coffee. Because of its richness, espresso is usually served in 44 to 59 mL (1.5 to 2 oz.) portions, in demitasse cups.

Most espresso drinkers outside of Europe prefer cappuccino, a drink made with about one third espresso, one third steamed milk, and one third frothed milk. Preparing espresso or cappuccino is very different from brewing regular drip coffee since this appliance under pressure and requires special attention.

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

CAUTION: PRESSURE

Please follow these important safety instructions while using your unit:

1. Before removing any of the parts and accessories, make sure the control knob on the side of the unit is turned to the off position “•”, press the on/off button to the off position “O” and unplug the appliance.
2. Do not remove the brew basket at any time during the brewing process.
3. Use caution when removing the brew basket. The metal parts may still be very hot. Also, there may be hot water floating on the top of the filter. Hold it only by its handle and dispose of the brewed coffee ground by using the filter retention clip.
4. If coffee does not drip from basket, the brew basket is blocked. Turn off the appliance and allow it to cool down. The blockage may be caused by the coffee being too finely ground. See “PROBLEMS AND CAUSES” on Page 9.
5. WHEN CLEANING THE FROTHING TUBE: Place a frothing pitcher or large cup (with at least 11-ounce capacity) half full of water under the frothing tube cap. Make sure the tip of the frothing tube is submerged in liquid before turning the control knob to the steam “☺” position. Froth the water for approximately 15 seconds then wipe clean the frothing tube and cap.

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

HOW TO PREPARE QUALITY ESPRESSO AND CAPPUCCINO AT HOME

THE COFFEE

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

THE GRIND

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

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

Be sure to use a quality grinder for uniform consistency. Oval shaped coffee grinders are not recommended because the grind is not consistent.

BEFORE BREWING YOUR FIRST ESPRESSO

Please refer to Page 3 for the Description of the Appliance.

1. Turn the side knob to the off position “•”, switch the unit off “O” and make sure it is unplugged from the electrical outlet.
2. First remove and then wash the water reservoir, lid, brew basket and filters in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit. Refer to the instructions below on “How to Brew Espresso” before removing the filter and brew basket.
3. To clean the inside of the appliance, follow steps listed on “How to Brew Espresso” using water only. Do not immerse the appliance in water or attempt to reach any of its internal parts.

IMPORTANT

To prime the pump, run steam cycle for 30 seconds following the steps below:

1. Ensure that the red power switch is in the on position “I”.
2. After the ready light “☉” becomes solid green, press the steam button “☽” (the ready light “☉” will flash).
3. After the ready light “☉” becomes solid green again, place a cup under the frothing tube and turn the side control knob clockwise to the steam position “☽”.
4. After 30 seconds, turn the side control knob counter-clockwise to the off position “•”.
5. Begin the brew coffee process.

HOW TO BREW ESPRESSO

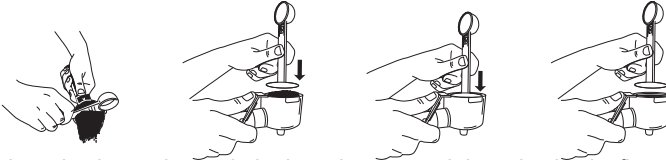
1. Make sure the unit is switched off “O” and the side knob is in the off position “•”.
2. Fill the reservoir with water, you may either use a jar to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. If you have removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place. Fill the reservoir with the desired amount of water ensuring it ranges within the “MIN” and “MAX” markings on the tank. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.


3. Close the water reservoir lid.

PREPARING THE COFFEE

1. Place the filter in the brew basket. Select from the two filters that come with your unit depending on the amount of cups you wish to prepare (1 or 2 demitasses).
2. Fill the selected filter with fresh, fine ground espresso coffee. Clean any excess coffee from the rim of the filter holder. This will assure proper fit under the brew head.

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






3. Position brew basket underneath the brew head, attach brew basket by first moving retainer clip back, position handle so that the handle lines up with the unlocked icon “” on the brew head and fits into the groove. Then, slowly turn to right until brew basket is located at locked position (indicated by the icon below).





(This symbol is on the brew head)

BREWING ESPRESSO

ATTENTION: IF YOU ARE PLANNING TO MAKE CAPPUCCINO, PLEASE REFER TO THE NEXT SECTION “HOW TO MAKE CAPPUCCINO.”

1. Make sure the drip grid is in place on the drip tray. Place the drip tray in the unit.
2. Make sure the control knob is in the off position “”.
3. Place the cup or two cups (demitasses) under the brew basket or if you prefer, place a small jar or carafe. If you wish to prepare up to 4 cups at a time, you should use a small jar, carafe or regular cup and then pour the espresso into the demitasses. If you will be brewing up to two demitasses at a time, you can place the two small cups under the brew basket ensuring each one of them is directly under one of the two spouts located under the brew basket.
4. Plug the power cord into an electrical outlet and then switch the unit on by pressing the red button on the side of the appliance to the on position “I”. The power indicator light will become solid red while the unit is on and the ready indicator light (green) will start blinking.
5. Once the ready light becomes solid green, press the brew button “” and then rotate the side knob counter-clockwise to the brew “” position. This will initiate the brewing process and espresso will begin to flow in just seconds.

NOTE: IF THE BUTTONS BEGIN TO FLASH, THE UNIT HAS INFORMED YOU THAT THE INSTRUCTIONS WERE NOT FOLLOWED CORRECTLY. SWITCH THE POWER BUTTON TO THE OFF POSITION “” TO RESET. RETURN TO STEP #4 TO RESUME BREWING ESPRESSO.

6. When the cup/carafe is filled to the desired level, turn the side knob clockwise to the off “” position.

CAUTION: DO NOT LEAVE UNIT UNATTENDED WHILE BREWING SINCE THE BREWING PROCESS REQUIRES TO BE MANUALLY STOPPED. THIS WILL AVOID OVERFLOW, SPILLAGE AND POTENTIAL HAZARDS AND DAMAGES. THE UNIT

REQUIRES TO BE TURNED OFF MANUALLY.

7. Once you have prepared the desired amount of espresso or cappuccino, switch the power button to the off position “O” and unplug the unit. Allow the unit to cool down before removing parts and accessories prior to cleaning.
8. After the unit has cooled down, remove the brew basket from the brew head. Using the retainer clip to secure the filter in the filter holder, turn the brew basket upside down to empty. Rinse the filter and brew basket with water.
9. If you wish to brew additional espresso, repeat the process. Turn the side knob to the off position “•”, remove the demitasses or jar from under the brew basket and place new and empty ones. Carefully remove the brew basket by holding it with the handle, ensuring to use the filter retention clip to hold the filter and dispose of the grounds. Put fresh coffee in the filter, place the brew basket back underneath the brew head and follow the instructions to brew coffee again (items 3, 5 and 6 from this section).

CAUTION: The metal parts of the brew basket might still be very hot. Make sure to use the filter retainer clip when discarding the grounds. Cool these parts by running under cold water.

10. For cleaning instructions, refer to Page 8.

HOW TO MAKE CAPPUCCINO

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

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

1. The first step in making cappuccino is to make espresso. Therefore, fill the water reservoir with cold water. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.
2. Follow steps 1 – 6 in the “Brewing Espresso” section.
3. Fill a small stainless steel or ceramic pitcher 1/2 full with cold milk and set next to machine. Skim or 2% milk will be the easiest to froth.
4. You are now ready to froth and steam your milk. Press the red switch to the on position “I”, wait until the ready light “☉” becomes solid green. Hold the pitcher under the frothing tube so that the tip of the frothing tube is slightly immersed in the milk, press the steam button “☁”. The ready light “☉” will start blinking and once it becomes solid green again turn the side knob clockwise to the steam position “☁”. Gently move the pitcher in a circular motion around the steam nozzle for about 50 seconds (for 4oz, of milk) or longer if warmer milk is desired. REMEMBER: The milk and the pitcher should be very cold prior to frothing.
5. When the milk has doubled in volume, or, if you are using a beverage thermometer, when the milk has reached 38°C (100°F), insert the frothing aid deeper into the milk to further heat the milk. Do not heat milk above 65°C (150°F). To avoid splattering of hot milk, do not let the tip of the frothing tube go above the surface of the milk. After frothing is completed, turn the control knob back to the off position “•”. The steam “☁” and the brew “☕” lights will flash. The pump will run intermittently until the brew

light and the steam light turn off.

6. You are now ready to make cappuccino. REMEMBER: It is 1/3 espresso, 1/3 steamed milk and 1/3 frothed milk. Pour the espresso into a cup, which has the capacity of at least 150 ml (5 ounces). Then add the steamed milk to the espresso and spoon on the frothed milk.
7. Follow the instructions on Page 4 under section marked "CAUTION" to flush out any residual milk from the frothing tube. It is important to properly clean your frothing tube and wash its cap after each use to ensure it continues to work properly. (See Step 2 below)
8. Unplug the power cord and allow the machine to cool.

CLEANING YOUR ESPRESSO/CAPPUCCINO MAKER

1. Turn the side knob to the off position "•", switch the red button on the side to the off position "O" and unplug the power cord from the electrical outlet.
2. The frothing tube may still be hot. Do not touch it with your hands until it has cooled. Remove and wash the frothing tube cap and wipe frothing tube with a damp cloth. Using the wrench built into the measuring spoon, unscrew the frothing tube tip and clean the frothing tube valve with a needle or toothpick.
3. The water reservoir, filters, drip tray and drip grid can be washed with soapy water or placed in the top rack of your dishwasher (avoid washing the brew basket in your dishwasher).
CAUTION: Do not immerse appliance in water.
4. Discard the remaining water by removing the reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses. Do not immerse appliance in water.
5. Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.
6. Do not store the filter holder in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the filter holder while brewing espresso.

DELMING

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

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

SUGGESTED CLEANING INTERVAL

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

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

TO DELIME WATER RESERVOIR:

1. Make sure the side control knob is in the off position “●”, the red switch is in the off position “O” and that the power cord is disconnected from the electrical outlet.
2. Fill the reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.
3. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
4. Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.
5. Rinse the water reservoir thoroughly with tap water by filling tank half full with water and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.

TO DELIME INTERNAL PARTS:

1. Make sure you delime the inside of the water reservoir first by following the “Deliming” steps above.
2. Make sure all controls are in the off position and the power cord is disconnected from the electrical outlet and the appliance is. (See Section “CAUTION” on Page 4). Fill the reservoir with white vinegar above the minimum level into reservoir.
3. Insert the brew basket (with filter) and place jar/carafe or regular cup on top of the drip tray and under the brew basket.
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Press the red button to switch the unit on “I”, once the ready light “☉” becomes solid green, press the brew button “☕”, turn the side control knob counter-clockwise to the brew position “☕”. The vinegar will start flowing through the unit. Once you are done, turn the side knob clockwise to the off position “●”.
6. To clean the frothing tube internally, place a cup with cold water under the tip of the frothing tube. Wait until the ready light “☉” becomes solid green. Insert the frothing tube into the water, press the steam button “☕”. The ready light “☉” will start blinking and once it becomes solid green again turn the side knob clockwise to the steam position “☕”. Let the steam come out for about 10 seconds. This will clean any residue left in the frothing tube from frothing milk.
7. Turn the side knob counter-clockwise to the off position “●” and press the red switch to the off position “O”.
8. Repeat Steps 1 – 7 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

PROBLEMS AND CAUSES

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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Add water. • Grind coffee medium ground. • Fill filter with less coffee. • Plug unit into electrical outlet. Turn it on. • Refill filter basket with coffee DO NOT TAMP.
Coffee comes out around the edge of the filter holder	<ul style="list-style-type: none"> • Filter holder not rotated to full lock position. • Coffee grounds around the filter basket rim. • Too much coffee in the filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate filter holder to full lock position. • Wipe off rim. • Fill with less coffee.
No steam is generated	<ul style="list-style-type: none"> • Water reservoir is empty. • Appliance is not turned on. • Frothing tube is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fill reservoir with correct amount of water. See Page 5 and 6. • Turn on unit and follow the operating instructions. • Following frothing stage, operate frothing function for 1 – 2 seconds to extract excess milk. Or, turn off unit, allow unit to cool, unplug unit and clean out frothing tube with a needle or toothpick.
Milk is not foamy after frothing	<ul style="list-style-type: none"> • Ran out of steam. • Milk is not cold enough. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure there is enough water in the reservoir. • Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino.
Coffee comes out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> • Ground coffee is too coarse. • Not enough coffee in filter basket. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use a finer grind. • Use more coffee.
Coffee is too weak	<ul style="list-style-type: none"> • Using small filter for two demitasses • Too much water is used • Ground coffee is too coarse 	<ul style="list-style-type: none"> • Use large filter for two demitasses • Manually stop the brew earlier by turning the side knob clockwise to the off “●” position. • Use a finer grind

RECIPE IDEAS THAT YOU WILL LOVE TO TRY!

CAFÉ MOCHA

30 ml (1oz.) of chocolate syrup, one shot of espresso, 237 ml (1 cup) frothed milk

CAFÉ AMERICANO

1/2 espresso and 1/2 hot water

CAFÉ MACCHIATO

1/3 espresso and 2/3 steamed milk

CAFÉ LATTE

1/4 espresso and 3/4 steamed milk, pour both in a mug at the same time

CAFÉ AU LAIT

1/2 espresso, 1/2 steamed milk

MOCHA HOT CHOCOLATE

Add 60 ml (2 oz.) of espresso to one cup of hot chocolate

(FOR ADULTS 21 YEARS AND OLDER)

SAN FRANCISCO CAPPUCINO

Espresso, hot steamed chocolate, Brandy, topped with cream and cinnamon

CAFÉ IRISH

Espresso, Irish whiskey, topped with whipped cream

CAFÉ TUACA

Espresso, Tuaca liqueur, topped with whipped cream

CAFÉ VIENNA

Espresso, Brandy, topped with whipped cream

CAFÉ TIA MARIA

Espresso, Tia Maria liqueur, topped with frothed milk

CAFÉ GRAND MARNIER

Espresso, Grand Marnier liqueur, topped with whipped cream and grated orange peel

MEXICAN CAFÉ

Espresso, Kahlua, Tequila, topped with whipped cream

CAFÉ ROMANO

Espresso, Brandy and lemon twist

1 - YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions “JCS” warrants that for a period of ONE year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. OSTER® dealers, service centers, or retail stores selling OSTER® products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than an Oster® Authorized Service Center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

How To Obtain Warranty Service: Please see the country specific warranty insert or contact your local authorized distributor.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques nécessite certaines précautions élémentaires d'emploi afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou autres blessures, en particulier:

Lire soigneusement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

- NE PAS toucher les surfaces chaudes "▲". Se servir des poignées ou des boutons.
- Pour éviter l'électrocution, NE PAS plonger le cordon, la fiche électrique ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Les enfants doivent toujours être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (enfants inclus) avec des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou par des personnes avec peu d'expérience ou connaissance, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou qu'elle leur enseigne comment utiliser l'appareil.
- Lorsque l'appareil n'est pas en service et avant de le nettoyer, tourner le bouton qui se trouve sur le côté sur la position "●", appuyer sur le bouton rouge pour le mettre sur la position 'O' puis débrancher. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer un élément, et avant de le nettoyer.
- NE PAS utiliser un appareil lorsque le cordon ou la fiche électrique est endommagé, ni lorsque cet appareil ne fonctionne pas normalement ou qu'il a subi quelque dommage que ce soit. En cas de réparation, veuillez retourner cet appareil uniquement au Centre de Service autorisé Oster® le plus proche de chez vous.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Oster peut entraîner des risques et des blessures.
- NE PAS utiliser à l'extérieur, non conçu pour usage commercial.
- NE PAS laisser le cordon électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- NE PAS placer l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz, ni dans un four chaud.
- Pour débrancher, tourner tous les boutons de marche/arrêt sur arrêt et retirer le cordon électrique de la prise murale.
- NE PAS se servir de cet appareil pour d'autres usages que ceux pour lesquels il a été conçu.
- Utiliser uniquement sur une surface plate afin de maintenir l'aération sous l'appareil.
- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que le couvercle du réservoir d'eau est bien fermé, que le réservoir est rempli d'eau au moins jusqu'au niveau minimum.
- NE PAS enlever le panier à café pendant que le café est en train de passer. Veuillez tourner le bouton qui se trouve sur le côté sur la position "●" avant de changer le filtre pour refaire du café. Faire attention au moment d'enlever le panier car les parties en métal seront très chaudes, assurez-vous de le tenir par la poignée et d'utiliser le clip d'attache pour jeter le café moulu. Lire le paragraphe « ATTENTION » pages 2 et 4 pour plus de détails. Il est recommandé d'être prudent lorsque vous déplacez la cafetière avec un liquide brûlant
- Ne pas enlever le réservoir d'eau avant d'avoir éteint l'appareil. Lire le paragraphe « ATTENTION » pages 2 et 4 pour plus de détails.

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT DESTINÉ À USAGE MÉNAGER

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

(UNIQUEMENT POUR 120 & 127 VOLTS)

Cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, ce type de fiche ne peut s'insérer dans une prise murale polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas parfaitement dans la prise, tournez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, faites appel à un électricien professionnel. Ne pas tenter de modifier la fiche électrique.

RECOMMANDATIONS D'USAGE DU CORDON ELECTRIQUE

1. Le cordon électrique est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de chute
2. Si vous utilisez une rallonge, faites preuve de prudence lors de l'utilisation de l'appareil
3. Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous que le cordon a une puissance équivalente à celle de l'appareil. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'un comptoir ou d'une table, un enfant pourrait tirer dessus ou s'y accrocher involontairement.

ATTENTION: SOUS PRESSION

Afin d'éviter des brûlures et/ou autres blessures provoquées par la vapeur et l'eau très chaude, NE JAMAIS retirer le réservoir d'eau ou le panier à café pendant que votre cafetière Oster® expresso/cappuccino est en train de passer le café ou de faire mousser. Le bouton qui se trouve sur le côté doit être sur la position « O » avant de retirer le panier pour refaire du café. Si vous avez besoin d'ajouter de l'eau dans le réservoir, veuillez vous assurer que le bouton de côté est bien sur la position “ • ” et assurez-vous d'éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton rouge en position « O ». Lire page 4 pour plus de détails.

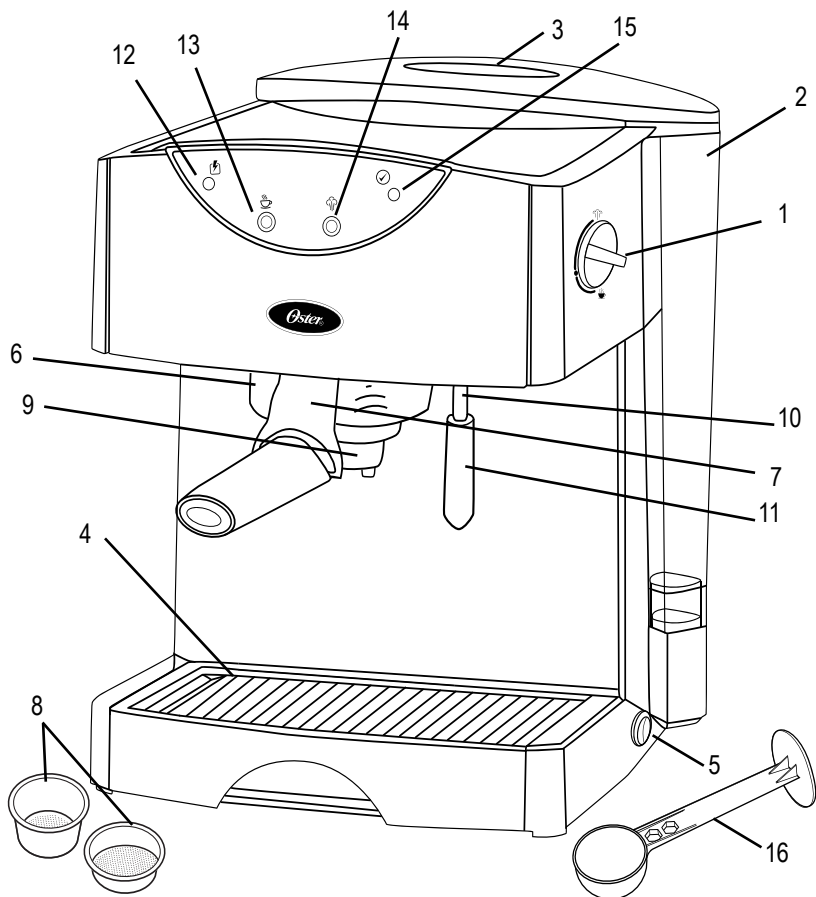
UTILISER DU CAFÉ MOULU DANS LA CAFETIÈRE EXPRESSO

Ne pas utiliser de café moulu torréfié(*), ou torréfié avec du sucre, et pas non plus de café en grain torréfié avec du sucre parce que cela pourrait bloquer le filtre et ainsi endommager l'appareil. Au cas où vous auriez déjà utilisé du café torréfié avec du sucre, arrêter d'utiliser la cafetière et la rapporter au centre de service après-vente le plus proche pour un nettoyage en profondeur.

Il est recommandé d'enlever le calcaire de votre appareil régulièrement afin de le conserver en bonne état. Veuillez consulter nos centres de service après-vente pour effectuer cette opération.

(*)Moulu avec du Sucre

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Bouton de contrôle
2. Réservoir d'eau large, transparent et amovible
3. Couvercle du réservoir d'eau
4. Petit plateau et grille amovibles pour recevoir l'excédent
5. Bouton de marche/arrêt
6. Compartiment pour recevoir le panier à filtre
7. Clip d'attache du filtre
8. Filtres (pour 1 & 2 demi-tasses)
9. Panier à café//Panier à filtre
10. Mousseur
11. Capuchon du mousoir
12. Voyant lumineux de fonctionnement (rouge)
13. Bouton de mise en route du café avec voyant lumineux (vert)
14. Bouton du mousoir avec voyant lumineux (vert)
15. Voyant lumineux de préparation (vert)
16. Cuillère de mesure

INTRODUCTION

Félicitations ! Vous venez d'acheter une cafetière Oster® expresso/cappuccino de qualité. Cet appareil unique et pratique est conçu pour vous donner un délicieux café expresso/cappuccino et ceci rapidement.

Expresso est une méthode utilisée pour faire du café qui utilise de l'eau très chaude sous pression passée au travers de grains de café finement moulus. Populaire en Europe, c'est un café avec beaucoup plus de saveur et plus fort que le café standard Américain. Parce qu'il est plus fort, l'expresso est en général servi dans des petites tasses de 44ml à 59ml (1.5 à 2 onces) de contenance, ou demi-tasses.

La plupart de ceux qui boivent du café expresso en Europe le préfèrent cappuccino, une boisson préparée avec un tiers de café expresso, un tiers de lait chauffé à la vapeur et un tiers de mousse de lait. Préparer un expresso ou un cappuccino n'est pas la même chose que préparer un café normal, cet appareil utilise de l'eau sous pression et nécessite des précautions spéciales.

Veuillez lire soigneusement TOUTES les instructions, mesures de précautions, remarques et recommandations de ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Après usage, certaines parties et accessoires de l'appareil sont très chauds et ont besoin d'être refroidis. Veuillez suivre les précautions d'usage et d'entretien afin de garantir un long usage sans problème de votre cafetière pour expresso/cappuccino. Veuillez conserver ces instructions et y faire référence pour informations sur le nettoyage et l'entretien.

CAUTION: PRESSURE

Veuillez suivre ces importantes mesures de sécurité quand vous utilisez votre appareil

1. Avant de procéder à retirer certaines parties et accessoires, assurez-vous que le bouton de contrôle sur le côté est bien sur la position d'arrêt "●", appuyez sur le bouton de marche/arrêt et mettre sur la position "o", débrancher l'appareil
2. Ne jamais enlever le panier à café pendant la préparation
3. Faites attention au moment d'enlever le panier à café. Il est possible que les parties en métal soient encore très chaudes. Il est aussi possible qu'il y ait de l'eau brûlante au-dessus du filtre. Tenir seulement les poignées et jeter le café en utilisant le clip d'attache du filtre.
4. Si le café ne goutte pas du panier à café, cela signifie qu'il est obstrué. Eteindre l'appareil et attendre qu'il refroidisse. L'obstruction pourrait provenir du café moulu trop fin. Vous reporter au paragraphe intitulé "problèmes et causes" de la page 9.
5. Nettoyage du mousoir à lait: mettre une carafe ou un large bol (d'au moins 11 onces de contenance) rempli à moitié d'eau sous le mousoir à lait. Assurez-vous que l'extrémité est bien plongée dans le liquide avant de tourner le bouton de marche/arrêt sur la position vapeur "☼". Faites mousser l'eau pendant environ 15 secondes puis nettoyer et sécher le tube et le capuchon

Remarque : Pour assurer un long usage sans problème de votre appareil, nettoyer le mousoir à lait après chaque usage.

COMMENT PREPARER UN BON EXPRESSO OU UN CAPPUCCINO CHEZ SOI !

Avant d'utiliser votre cafetière Espresso/Capuccino pour la première fois, enlever le plastique qui protège les boutons et indicateurs lumineux situés sur le devant de l'appareil

LE CAFE

Le café doit être fraîchement moulu et le grain bien grillé. Si vous le désirez, vous pouvez essayer un café français ou italien. Un café moulu garde sa saveur jusqu'à 7 ou 8 jours, à condition qu'il soit rangé dans un récipient à vide, dans un endroit frais et sombre. Ne pas garder au réfrigérateur ou au congélateur. Il est recommandé de mouler les grains juste avant de faire le café. Les grains de café rangés dans un récipient à vide garderont leur saveur pendant environ 4 semaines.

MOUDRE LE CAFÉ

C'est une étape très importante dans la préparation du café et requiert de la pratique. Le café doit être finement moulu.

Le grain du café moulu doit être de la taille du grain de sel.

- Si le grain est trop fin, l'eau ne passera pas à travers le café même sous pression. Un café moulu trop fin ressemble à de la poudre et a la consistance et le touché de la farine
- Si le grain n'est pas assez fin, l'eau passe à travers du café trop rapidement et ne permet pas l'extraction complète de la saveur.

Assurez-vous d'utiliser un moulin à café de qualité pour une consistance uniforme des grains moulus. Les moulins à café en forme d'ovale ne sont pas recommandés car le café moulu n'est pas de consistance uniforme

AVANT DE PREPARER VOTRE PREMIER EXPRESSO

1. Tourner le bouton de marche/arrêt sur la position arrêt « ● » et assurez-vous que l'appareil est bien débranché de la prise murale.
2. Retirer d'abord la verseuse, le couvercle, le filtre et le panier et laver les soigneusement avec du savon doux et de l'eau. Bien rincer et remettre en place. Lire le paragraphe "comment préparer un expresso" ci-dessous avant de retirer le filtre et le panier.
3. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, suivre les instructions sur "Comment Préparer Un expresso" ci-dessous, en utilisant uniquement de l'eau. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau et ne pas essayer d'atteindre les éléments internes de l'appareil.

IMPORTANT

Pour amorcer la pompe, mettre en route le cycle de vapeur pendant 30 secondes en suivant les indications ci-dessous:

1. Vous assurer que le bouton rouge de marche/arrêt est bien sur la position « I »
2. Une fois que le voyant de préparation « ☉ » est vert continu, appuyer sur le bouton de vapeur « ☽ » (le voyant de préparation « ☉ » clignotera)
3. Une fois que le voyant de préparation « ☉ » est redevenu vert continu, placer une tasse sous le tube à mousoir et tourner le bouton de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position vapeur « ☽ ».
4. Attendre 30 secondes, puis tourner le bouton de contrôle sur le côté dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt « ● ».
5. Commencer la préparation du café

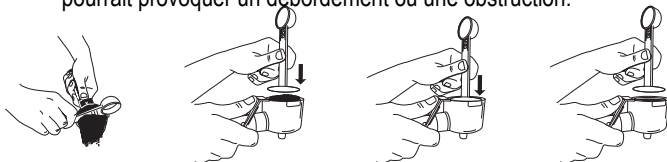
COMMENT PREPARER UN EXPRESSO


1. Tourner le bouton de marche/arrêt sur la position « ● ».
2. Remplir le réservoir d'eau, vous pouvez utiliser une carafe pour verser l'eau dedans ou bien le retirer de l'appareil et le remplir en le plaçant sous le robinet. Si vous avez retiré le réservoir de l'appareil, assurez-vous de bien le remettre en place. Remplir le réservoir de la quantité d'eau désirée, en vous assurant que le niveau de l'eau est bien entre "MIN" et "MAX". Ne jamais utiliser d'eau tiède ou chaude pour remplir le réservoir.
3. Fermer le couvercle du réservoir d'eau.

PREPARER LE CAFE

1. Mettre le filtre dans le panier. Choisir l'un des deux filtres qui sont inclus avec votre appareil, en fonction de la quantité de café que vous désirez (1 ou 2 demi-tasses)
2. Remplir le filtre choisi avec du café expresso finement moulu. Nettoyer l'excès de café du bord du panier. De cette façon, le panier s'ajustera parfaitement sur la partie du haut.

ATTENTION: Tasser un peu le café. Ne pas remplir le café jusqu'au bord du filtre, cela pourrait provoquer un débordement ou une obstruction.







3. Mettre le panier à café juste en dessous de la partie supérieure, pour attacher le panier retirer d'abord le système d'attache puis placer la poignée de telle manière qu'elle se trouve alignée avec le symbole «» jusqu'à ce que le panier rentre dans la rainure. Puis tourner doucement vers la droite jusqu'à ce qu'il soit bien en place en position de verrouillage (vous reporter au diagramme qui se trouve sur le devant de l'appareil, voir ci-dessous)





Ce symbole se trouve sur votre appareil

PREPARATION DE L'ESPRESSO

ATTENTION: Si vous désirez faire un cappuccino, reportez-vous au chapitre intitulé: "comment préparer un cappuccino"

1. Assurez-vous que la grille est bien en place sur le plateau. Poser le plateau sur l'appareil.
2. Assurez-vous que le bouton de contrôle est sur la position «».
3. Placer la tasse ou les 2 tasses (demi-tasses) sous le panier à café, ou si vous préférez, placer un petit pot ou une carafe. Si vous désirez préparer jusqu'à 4 tasses, vous devriez utiliser un petit pot, une carafe ou une tasse normale et ensuite verser le café dans les demi-tasses. Si vous faites passer le café pour deux demi-tasses à la fois, alors vous pouvez placer vos deux petites tasses sous le panier en vous assurant qu'elles se trouvent bien en dessous des ouvertures.
4. Brancher le cordon électrique sur la prise murale et mettre l'appareil en marche en appuyant sur le bouton rouge qui se trouve sur le côté en position «». Le voyant lumineux est rouge pendant que l'appareil est en marche et le voyant lumineux de préparation commence à clignoter.
5. Une fois que le voyant lumineux est vert constant, appuyer sur le bouton de préparation du café «» et tourner le bouton qui se trouve sur le côté dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position de préparation «». Ceci amorcera le processus de préparation et quelques secondes plus tard le café expresso commencera à passer.

REMARQUE: SI LES BOUTONS SE METTENT À CLIGNOTER, L'APPAREIL VOUS INDIQUE QUE LES INSTRUCTIONS N'ONT PAS ÉTÉ SUIVIES CORRECTEMENT. TOURNER LE BOUTON DE MARCHE/ARRÊT SUR LA POSITION ARRÊT «». RÉPÉTER L'OPÉRATION DE PRÉPARATION DU CAFÉ ESPRESSO EN COMMENÇANT PAR L'ÉTAPE #4.

6. Une fois que la tasse ou la carafe est remplie jusqu'au niveau désiré, tourner le bouton de côté dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position «».

ATTENTION: NE PAS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE PENDANT QUE LE CAFÉ PASSE. LE PROCESSUS DE PRÉPARATION DU CAFÉ DOIT ÊTRE STOPPÉE PAR L'OPÉRATEUR POUR ÉVITER DÉBORDEMENT, ECLABOUSSURES ET TOUT RISQUE ET DOMMAGE POTENTIEL. L'APPAREIL DOIT ÊTRE ÉTEINT À LA MAIN.

7. Une fois préparée la quantité désirée de café expresso ou cappuccino, tourner le bouton sur la position "o" et débrancher l'appareil. Laisser l'appareil refroidir avant de retirer certaines parties ou accessoires pour les nettoyer.
8. Une fois l'appareil refroidi, retirer le panier à café de la partie supérieure. Tout en utilisant le clip d'attache pour maintenir le filtre dans le panier, retourner le panier pour le vider. Rincer le filtre et le panier avec de l'eau.
9. Si vous désirez continuer de préparer du café expresso, répétez le même processus. Tourner le bouton de côté sur la position « ● », retirer les tasses ou la carafe du dessous du panier et placez en d'autres. Avec soin, retirer le panier à café en utilisant la poignée, utiliser le clip de rétention pour maintenir le filtre en place et jeter les restes de café. Remplir le filtre de café moulu frais et placer le panier de nouveau dans la partie supérieure, suivre les instructions de préparation du café (sections 3, 5 et 6 de ce paragraphe)

ATTENTION: Il est possible que les parties en métal du panier soient encore très chaudes. Au moment de jeter le café, assurez-vous d'utiliser le clip d'attache au moment de jeter les restes de café. Refroidir ces éléments en les passant sous l'eau froide.

10. Vous reporter à la page 8 pour les instructions d'entretien.

COMMENT PRÉPARER UN CAPPUCCINO

Un cappuccino est un expresso avec au-dessus du lait chauffé à la vapeur et la mousse de lait. Faire mousser le lait demande une certaine pratique. Ne soyez pas découragé si tout n'est pas parfait la première fois. Une moitié du lait devrait être chauffée à la vapeur (la moitié inférieure du pichet) et l'autre moitié destinée à la mousse (moitié supérieure du pichet). Il est possible que vous ayez besoin de pratiquer plusieurs fois avant de pouvoir le faire parfaitement

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons que vous fassiez mousser le lait dans un pichet séparément et ensuite le verser dans votre café. Le lait et le pichet doivent être froids. Ne pas utiliser un pichet qui vient juste d'être nettoyé à l'eau chaude. Nous recommandons aussi d'utiliser un pichet en acier inoxydable et un thermomètre de cuisine, si vous en avez un, pour une meilleure préparation du lait.

1. La première étape dans la préparation du cappuccino, c'est l'expresso. Par conséquent, remplir le réservoir d'eau froide. Ne jamais utiliser d'eau chaude ou très chaude pour remplir le réservoir.
2. Suivre les instructions des paragraphes 1-6 du chapitre " Comment préparer un Expresso"
3. Remplir de lait froid la moitié du petit pichet en acier inoxydable ou en céramique et le placer à côté de l'appareil. Il est plus facile de faire mousser le lait avec du lait écrémé ou à 2% de matière grasse
4. Maintenant vous êtes prêt à faire mousser le lait. Pousser le bouton rouge sur la position « I » et attendre que le voyant lumineux « ☉ » devienne vert permanent. Placer le pichet sous le mousoir à lait de telle manière que l'extrémité soit légèrement plongée dans le lait. Appuyer sur le bouton de la vapeur « ☽ ». Le voyant lumineux « ☉ » commencera à clignoter et une fois qu'il est vert permanent, tourner le bouton qui se trouve sur le côté dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « ☽ » Faire doucement tourner le pichet autour de l'extrémité du mousoir pendant environ 45 minutes.

RAPPELEZ-VOUS : Avant de faire mousser, le lait et le pichet doivent être très froids

- Quand le lait a doublé de volume ou si vous utiliser un thermomètre de cuisine, une fois que le lait a atteint les 38°C (100°F), plonger l'extrémité du mousoir plus profondément dans le pichet de lait. Ne pas faire chauffer le lait au-delà des 65°C (150°F). Pour éviter d'éclabousser, ne pas lever l'extrémité du mousoir au-delà de la surface du lait. Après avoir terminé la mousse, tourner le bouton de contrôle sur la position arrêt « • ». Les voyants de vapeur « ☁ » et de préparation « ☕ » s'allumeront alors en alternance, en même temps. La pompe tournera de manière intermittente jusqu'à ce que ces mêmes voyants s'éteignent.
- Maintenant vous êtes prêt à préparer le cappuccino.
RAPPELEZ-VOUS: c'est 1/3 d'expresso, 1/3 de lait chauffé à la vapeur, 1/3 de mousse de lait. Verser l'expresso dans une tasse d'une contenance d'au moins 150ml (5 onces). Puis ajouter le lait chauffé à la vapeur à l'expresso et la mousse de lait avec une cuillère.
- Suivre les instructions du paragraphe de la page 4 intitulé "ATTENTION" pour éliminer tout résidu de lait se trouvant dans le mousoir à lait. Il est important de bien nettoyer le tube après chaque usage afin d'assurer un bon fonctionnement (voir paragraphe 2 ci-dessous)
- Débrancher le cordon électrique de la prise murale et laisser l'appareil refroidir.

ENTRETIEN DE VOTRE CAFETIERE POUR CAFÉ EXPRESSO/CAPPUCCINO

- Tourner le bouton qui se trouve sur le côté sur la position d'arrêt « • » et débrancher l'appareil.
- Il est possible que le mousoir soit encore brûlant, ne pas le toucher avant qu'il n'ait refroidi. Retirer l'extrémité du mousoir et nettoyer avec un chiffon humide. A l'aide de la clef intégrée à la cuillère de mesure, dévisser l'extrémité et nettoyer avec une aiguille ou un cure-dent.
- Le réservoir d'eau, les filtres, le panier, le plateau ainsi que la grille peuvent être nettoyés avec de l'eau savonneuse ou bien placés sur la partie supérieure de votre lave-vaisselle (sauf le panier) ATTENTION: Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Jeter l'eau qui n'a pas été utilisée en retournant le réservoir dans l'évier. Il est recommandé de vider le réservoir d'eau entre chaque utilisation : Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de tampons à récurer, cela pourrait rayer la finition.
- Ne pas laisser le filtre attaché à la partie supérieure, cela pourrait affecter l'étanchéité au moment de la préparation du café.

ELIMINATION DU CALCAIRE

Les dépôts de minéraux sur les parois de la cafetière peuvent altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il devient nécessaire d'éliminer les dépôts de calcaire si vous notez que le café passe plus lentement ou si vous notez un excès de vapeur. Il est possible aussi que vous notiez un dépôt blanc sur la partie supérieure. La fréquence du nettoyage dépend de la dureté de l'eau utilisée. La table suivante vous indique les intervalles de nettoyage.

INTERVALLES SUGGÉRÉS DE NETTOYAGE

Niveau de dureté de l'eau
Eau peu ou non calcaire (eau filtrée)
Eau calcaire (eau du robinet)

Fréquence de nettoyage
Tous les 80 cycles
Tous les 40 cycles

IL EST POSSIBLE D'ÉLIMINER LE CALCAIRE DE VOTRE CAFETIÈRE POUR EXPRESSO/CAPPUCCINO EN UTILISANT DU VINAIGRE BLANC, DE LA MANIÈRE SUIVANTE:

POUR ÉLIMINER LE CALCAIRE DE VOTRE RÉSERVOIR

1. Assurez-vous que le bouton de contrôle est sur la position d'arrêt « ● », que le bouton de marche/arrêt est bien sur la position « O » et que le cordon est débranché de la prise murale
2. Remplir le réservoir de vinaigre blanc non dilué
3. Laisser l'appareil avec le vinaigre dans le réservoir toute une nuit
4. Retourner le réservoir au dessus de l'évier et jeter le vinaigre.
5. Bien rincer le réservoir en le remplissant à moitié d'eau du robinet puis en jetant l'eau. Répéter deux fois.

POUR ÉLIMINER LE CALCAIRE À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL

1. Assurez-vous que vous avez d'abord éliminé le calcaire à l'intérieur du réservoir en suivant les instructions du paragraphe ci-dessus
2. Assurez-vous que tous les boutons sont sur la position d'arrêt, que le cordon électrique est débranché de la prise murale, que l'appareil est refroidi (Se reporter au paragraphe de la page 4 intitulé "ATTENTION"). Remplir le réservoir de vinaigre blanc jusqu'au dessus du niveau minimum.
3. Insérer le panier (avec le filtre) et placer le pot ou la carafe sur le plateau sous le panier.
4. Brancher le cordon électrique sur la prise murale
5. Pousser le bouton rouge sur la position « I », une fois que le voyant lumineux « ☉ » est vert, appuyer sur le bouton de préparation du café « ☕ », tourner le bouton de côté dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position « ☕ » Le vinaigre commence alors à passer à travers de l'appareil. Une fois terminé, tourner le bouton qui se trouve sur le côté dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position d'arrêt « ● »
6. Pour nettoyer le mousoir de l'intérieur, placer une tasse d'eau froide sous l'extrémité du mousoir. Attendre que le voyant lumineux « ☉ » soit vert permanent. Insérer le mousoir dans l'eau et appuyer sur le bouton de la vapeur « ☁ ». Le voyant lumineux « ☉ » commence alors à clignoter et une fois qu'il est permanent tourner le bouton de côté dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position vapeur « ☁ ». Laisser la vapeur sortir pendant environ 10 secondes. Cela éliminera tout résidu se trouvant dans le mousoir et provenant du lait.
7. Tourner le bouton de côté dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position d'arrêt « ● » et appuyer sur le bouton rouge en position d'arrêt « ● »
8. Répéter du 1 au 7 aussi souvent que nécessaire, utiliser seulement l'eau du robinet pour rincer toute trace de vinaigre restant DANS L'APPAREIL

PROBLEMES ET CAUSES

PROBLEME	CAUSES	SOLUTIONS
Le café ne passe pas	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. • Le café est moulu trop fin. • Il y a trop de café dans le filtre. • L'appareil n'était pas en marche ou n'était pas branché. • Le café a été trop tassé/compressé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajouter de l'eau. • Moudre le café jusqu'à obtention d'un grain moyen. • Ne pas remplir le filtre au-delà du trait indiquant 4 tasses. • Brancher l'appareil à la prise murale. Mettre en marche. • Remplir le panier à filtre de café NE PAS TASSER.
Le café passe sur les côtés du panier à filtre	<ul style="list-style-type: none"> • Le panier à filtre n'est pas sur sa position de verrouillage. • Il y a du café sur le bord du filtre. • Il y a trop de café dans le panier à filtre. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tourner le filtre jusqu'à la position de verrouillage. • Nettoyer le bord. • Ne pas remplir au-delà du trait indiquant 4 tasses
Il n'y a pas de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide. • L'appareil n'est pas en service. • Le mousoir à lait est bouché. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir le réservoir avec la quantité exacte d'eau. Se reporter à la page 17/18. • Pour mettre en marche, utiliser le bouton de marche/arrêt. • Après avoir utilisé le mousoir à lait, laisser fonctionner pour 1 à 2 secondes pour éliminer du tube l'excès de lait. Ou bien, éteindre l'appareil, laisser refroidir, débrancher et nettoyer le mousoir avec une aiguille ou un cure-dent.
Le lait n'a pas de mousse même après avoir utilisé le mousoir	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'a plus de vapeur. • Le lait n'est pas assez froid. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verser la quantité d'eau nécessaire pour faire un cappuccino. • Faire refroidir le lait et le pichet avant de préparer le cappuccino.
Le café passe trop vite	<ul style="list-style-type: none"> • Le café n'est pas moulu assez fin. • Il n'y a pas assez de café dans le filtre. 	<ul style="list-style-type: none"> • Moudre le grain plus fin. • Utiliser plus de café.
Le café est trop léger	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser un filtre plus petit pour deux demi-tasses • Vous avez utilisé trop d'eau • Le café n'est pas moulu assez fin 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser un large filtre pour deux demi-tasses • Stopper l'opération plus tôt en tournant le bouton qui se trouve sur le côté dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "●". • Mouler le café plus fin

DES IDÉES DE RECETTES QUE VOUS ALLEZ ADORER!

CAFÉ MOCCHA

30 ml (1 once) de sirop de chocolat, une goutte d'expresso et 237 ml (1 tasse) de mousse de lait

CAFÉ AMERICANO

1/2 de café expresso et 1/2 d'eau chaude

CAFÉ MACCHIATO

1/3 de café expresso et 2/3 de lait chauffé à la vapeur

CAFÉ LATTE

1/4 de café expresso et 3/4 de lait chauffé à la vapeur, verser en même temps dans un bol

CAFÉ AU LAIT

1/2 de café expresso et 1/2 de lait chauffé à la vapeur

CHOCOLAT CHAUD MOCCHA

Ajouter 60 ml (2 onces) de café expresso à une tasse de chocolat chaud

(POUR ADULTES DE 21 ANS OU PLUS)

LE CAPPUCCINO DE SAN FRANCISCO

Café expresso, chocolat chauffé à la vapeur, Brandy et sur le dessus chantilly et cannelle

CAFÉ IRLANDAIS

Café expresso, whisky irlandais, et chantilly sur le dessus

CAFÉ TUACA

Café expresso, liqueur de Tuaca, et chantilly sur le dessus

CAFÉ VIENNA

Café expresso, Brandy, et chantilly sur le dessus

CAFÉ TIA MARIA

Café expresso, liqueur Tia Maria, et mousse de lait sur le dessus

CAFÉ GRAND MARNIER

Café expresso, liqueur Grand Marnier, et sur le dessus Chantilly et un zeste d'orange

CAFÉ MEXICAIN

Café expresso, Kahlua, Tequila et chantilly sur le dessus

CAFÉ ROMANO

Café expresso, Brandy et un zeste de citron

GARANTIE LIMITEE D'UN AN

Sunbeam Products, Inc ("JCS") faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions garantit que pour une période de (1) an, à partir de la date d'achat, ce produit ne présentera aucun vice matériel ou de fabrication. JCS fera le choix de réparer ou de remplacer ce produit ou tout autre élément défectueux pendant la période de garantie. Le remplacement consistera en un produit -ou élément- nouveau ou re-manufacturé. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire d'une valeur comparable ou supérieure. Cela constitue votre garantie exclusive.

Cette garantie est valable pour l'acheteur original à partir de la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conservez le reçu d'achat original. Une preuve d'achat est requise pour que la garantie puisse appliquer. Les revendeurs, centres de service ou magasins Oster® n'ont pas le droit de transformer, modifier ou de changer, de quelque façon que ce soit, les termes et conditions de cette garantie

Cette garantie ne couvre ni l'usure normale des pièces ni les dommages encourus lors des situations suivantes: utilisation inappropriée ou négligente du produit, utilisation sous un voltage ou courant inadéquat, utilisation contraire au mode d'emploi, démontage, réparation ou modification par toute entité autre que le service après-vente agréé par Oster®. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages encourus lors d'événements provoqués par la Nature tels que: incendie, inondation, ouragans et tornades.

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage encouru de manière accidentelle ou conséquente découlant du manquement des conditions de garantie implicites ou statutaires. A moins que ce ne soit interdit par la loi en vigueur, toute garantie, condition marchande ou définition d'usage est limitée à la durée de la garantie mentionnée ci-dessus


Comment obtenir un service après-vente sous garantie : veuillez consulter l'insert correspondant à votre pays ou veuillez contacter votre distributeur local agréé.

NE PAS RETOURNER CE PRODUIT A L'ENDROIT OU VOUS AVEZ EFFECTUE VOTRE ACHAT.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU ARTEFACTO.

- **NO** toque las superficies calientes “”. Utilice las asas o perillas.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, **NO** sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otros líquidos.
- Se requiere estricta supervisión cuando se utilice este o cualquier otro artefacto cerca de niños, para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
- Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de la experiencia y conocimiento necesarios para utilizarlo, a menos que una persona responsable por su seguridad haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico
- Gire la perilla de control lateral para colocarla en la posición de apagado “•”, presione el interruptor rojo para colocarlo en “O” y desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no la esté utilizando y antes de su limpieza. Permita que se enfríe antes de volverla a utilizar, o antes de retirarle las partes y limpiarla.
- **NO** opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto haya fallado o si se cae al suelo o se daña de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Oster® Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones corporales.
- **NO** la utilice al aire libre o para propósitos comerciales.
- **NO** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador o que entre en contacto con superficies calientes.
- **NO** coloque este artefacto sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, ni dentro de un horno caliente.
- Para desconectar, gire cualquier control a la posición de apagado, luego desenchufe el cable del tomacorriente.
- **NO** utilice este artefacto para otro propósito que no sea para el que ha sido diseñado.
- Coloque la cafetera sobre una superficie dura y nivelada para evitar la interrupción del flujo de aire debajo del artefacto.
- Siempre asegúrese de colocar el depósito de agua firmemente en la parte de atrás de la unidad con la tapa cerrada y cargado con la cantidad de agua a la altura del nivel mínimo o justo por encima, antes de encender el artefacto.
- **NO** retire la canasta del filtro mientras esté colando el café. Asegúrese de colocar la cafetera en la posición de apagado “•”, antes de remover la canasta del filtro para preparar café adicional. También debe tomar medidas de precaución al remover la canasta del filtro si las partes de metal se encuentran calientes, asegúrese de sostenerla por el mango y de utilizar el clip de retención del filtro para desechar los residuos de café. Ver la Sección de “PRECAUCIONES” en las páginas 2 y 4 para advertencias adicionales.
- **NO** remueva el depósito de agua hasta que haya apagado la unidad. Ver la Sección de “PRECAUCIONES” en las páginas 2 y 4 para advertencias adicionales.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

(PARA 120 Y 127 VOLTIOS)

Este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe entra sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra correctamente en el tomacorriente, simplemente colóquelo al revés. Si todavía no entra, comuníquese con un electricista competente. De ninguna manera intente modificar o forzar la conexión diseñada como medida de seguridad.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CABLE ELECTRICO

1. El artefacto cuenta con un cable eléctrico corto como medida de seguridad para prevenir el riesgo de tropezar, tirar o enredarse con un cable más largo.
2. Puede utilizar cables de extensión si se observan las precauciones adecuadas.
3. Si se usa un cable de extensión la capacidad nominal eléctrica del mismo debe ser igual a la del producto. Coloque el cable de extensión de manera que no cuelgue del borde del mostrador o mesa donde pueda tirarlo un niño o pueda tropezar con él accidentalmente.

CUIDADO: LA PRESION

Para evitar posibles quemaduras en el cuerpo y/o lesiones de otro tipo ocasionadas por el vapor y el agua caliente, así como daños a la unidad, NUNCA abra el depósito de agua o retire la canasta del filtro mientras que su Cafetera para Café Expreso y Capuchino Oster® esté colando el café o haciendo espuma. La perilla de control lateral debe de encontrarse en la posición de apagado “●” antes de que usted pueda remover la canasta del filtro con la finalidad de preparar tazas de café adicionales. Si usted necesita agregar más agua al depósito de agua, por favor asegúrese de que la perilla de control lateral se encuentra en la posición de apagado “●” y apague la unidad presionando el botón rojo para colocarlo en “O”. Ver la Página 4 para más detalles importantes.

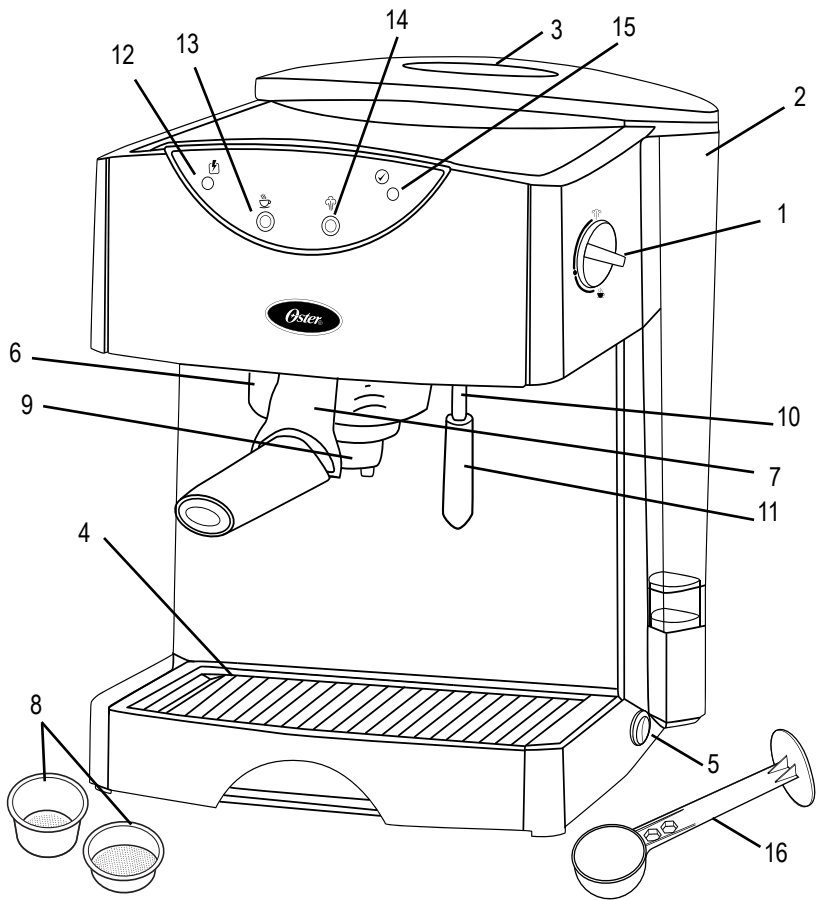
UTILIZAR CAFE MOLIDO PARA MAQUINAS ESPRESSO.

No utilizar café molido torrado(*), o torrado con azúcar, ni café en grano torrado con azúcar porque obstruye el filtro causando daño a la máquina. En caso de utilizar circunstancialmente café torrado con azúcar, dejar de utilizar la unidad y llevarla al centro de servicio más cercano para su limpieza.

Es recomendable descalcificar la máquina periódicamente para conservarla en buen estado de funcionamiento. Consultar a nuestros centros de servicio para efectuar este proceso.

(*) MOLIDO CON AZUCAR

DESCRIPCION DEL ARTEFACTO



1. Perilla de Control
2. Depósito de Agua Removible/Transparente
3. Tapa del Depósito de Agua
4. Bandeja y Rejilla de Goteo Removibles
5. Botón de Encendido/Apagado
6. Compartimiento para Colocar el Filtro
7. Seguro para Fijar el Filtro
8. Filtros (para 1 ó 2 tazas pequeñas de café)
9. Canasta del Filtro/Sostenedor del Filtro
10. Tubo Espumador
11. Tapa del Tubo Espumador
12. Luz Indicadora de Encendido (Roja)
13. Botón para Colar con Luz Indicadora (Verde)
14. Botón para Espumar con Luz Indicadora (Verde)
15. Luz que Indica que el Café está Listo (Verde)
16. Cuchara Medidora

INTRODUCCION

¡Felicidades! Usted ha seleccionado una Cafetera para Café Expreso y Capuchino Oster®. Este artefacto único ha sido diseñado con la finalidad de ofrecerle un café expreso o capuchino rápido y convenientemente.

El método para preparar café expreso es un método único en el que el agua caliente pasa a presión por los granos de café finamente molidos. Es muy popular en Europa, ya que tiene más cuerpo y sabor que el café americano preparado de forma regular. Debido a su sabor concentrado, el café expreso es generalmente servido en porciones de 44 a 59 mL (1.5- a 2-oz.) en tazas pequeñas.

La mayoría de los que gustan del café expreso fuera de Europa prefieren el café capuchino, una bebida preparada con aproximadamente un tercio de café expreso, un tercio de leche vaporizada o calentada por medio de vapor y un tercio de leche espumosa. La preparación del café expreso o del capuchino es muy diferente de la preparación de café regular. Este artefacto funciona bajo presión y requiere atención especial.

Por favor lea cuidadosamente TODAS las instrucciones, advertencias, notas y cuidados en este Manual de Instrucciones antes de que inicie la operación de este artefacto. El cuidado y mantenimiento adecuado deben asegurar la larga duración y funcionamiento sin problemas de la Cafetera para Café Expreso y Capuchino Oster®. Conserve estas Instrucciones y consulte con frecuencia los consejos de cuidado y limpieza.

PRECAUCIONES

Por favor siga estas importantes medidas de seguridad antes de utilizar su unidad:

1. Antes de remover cualquier parte o accesorio, asegúrese de que la perilla de control localizada en la parte lateral de su cafetera se encuentra en la posición de apagado "●", presione el botón de encendido/apagado para colocarlo en la posición "O" y desen chufe la unidad.
2. No remueva la canasta del filtro en ningún momento durante el proceso de preparación.
3. Tenga cuidado cuando remueva la canasta del filtro. Las partes metálicas pueden estar muy calientes todavía. También puede haber agua caliente flotando en la parte superior del filtro. Solamente sosténgalo por el mango y elimine los restos del café colado utilizando el seguro para fijar el filtro.
4. Si el café que está colando no sale por la canasta del filtro, significa que esta pueda estar bloqueada. Apague la unidad y deje que se enfríe. El bloqueo podría ser causado por un grano de café demasiado fino. Ver "PROBLEMAS Y CAUSAS" en la página 9.
5. CUANDO LIMPIE EL TUBO ESPUMADOR: Coloque una jarra para espumar o una taza grande (con capacidad de por lo menos 11 onzas) llene con agua a la mitad de la capacidad y coloque debajo del tubo espumador. Verifique que la punta del tubo espumador esté sumergida en el agua antes de girar la perilla de control a la posición de Vapor "☁️". Espume el agua durante aproximadamente 15 segundos, luego pásele un paño limpio al tubo espumador y a la punta.

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

COMO PREPARAR EN CASA CAFE EXPRESO Y CAPUCHINO DE CALIDAD

Antes de utilizar su Cafetera para Café Expreso y Capuchino Oster® por primera vez, asegúrese de remover la película plástica que se encuentra localizada en el panel de control al frente de la unidad.

EL CAFE

El café debe estar tostado y recién molido. Usted puede probar con una variedad tostada italiana o francesa. El café previamente molido solamente retendrá su sabor durante 7 a 8 días, siempre que éste sea almacenado en un contenedor cerrado, en un lugar frío y oscuro. No lo almacene en el refrigerador o en el congelador. Se recomienda que mueva granos enteros justo antes de utilizarlos. Los granos de café almacenados en un contenedor cerrado conservaran su sabor durante 4 semanas.

EL MOLIDO

Este es un paso vital en el proceso de preparación de café expreso y requiere mucha práctica. El café debe ser molido finamente.

- El molido correcto debe tener la misma consistencia de la sal
- Si se muele demasiado fino, el agua no fluirá a través del café, aun bajo presión. El molido tiene la apariencia del polvo y se siente como harina cuando se frota entre los dedos
- Si el café se muele demasiado áspero, el agua fluirá a través del café demasiado rápido, y el sabor no se extraerá completamente

Asegúrese de usar un molino de calidad para obtener una consistencia uniforme. Los molinos de café con forma ovalada no se recomiendan ya que el molido que ofrecen no es consistente.

ANTES DE PREPARAR SU PRIMER CAFE EXPRESO

Por favor refiérase a la Página 3 para ver la Descripción del Artefacto.

1. Gire la perilla de control a la posición "●", luego coloque el botón de apagado en "O" y asegúrese de que el artefacto esté desenchufado del tomacorriente.
2. Primero retire y lave el depósito de agua, la tapa, la canasta del filtro y los filtros en una mezcla de detergente suave con agua. Enjuague generosamente cada parte y vuévalas a colocar en la cafetera. Consulte las instrucciones "Cómo preparar Café Expreso" antes de retirar el filtro y el compartimiento del filtro.
3. Para limpiar el interior de la cafetera, siga los pasos de la Sección "Cómo Preparar Café Expreso," utilizando solamente agua. No sumerja el artefacto en agua ni tampoco toque ninguna parte interna de la cafetera.

IMPORTANTE

Antes de usar el producto por primera vez, ponga a funcionar el ciclo para espumar café por 30 segundos. Esto debe hacerse para activar la bomba.

1. Asegúrese de que el botón rojo esté en la posición de encendido "I".
2. Una vez que la luz indicadora de listo "☉" cambia a verde sólido, presione el botón para espumar "☉" (la luz indicadora de listo "☉" comenzará a titilar).
3. Una vez que la luz indicadora de listo "☉" cambia a verde sólido otra vez, coloque una taza debajo del tubo espumador y gire la perilla lateral hacia la derecha para colocarla en la posición de vapor "☉".
4. Después de 30 segundos, gire la perilla de control lateral hacia la izquierda para colocarla en la posición de apagado "●".
5. Empiece el ciclo para preparar el café.

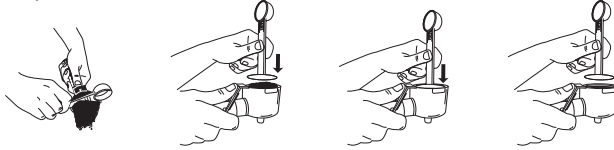
COMO COLAR CAFE EXPRESO

1. Asegúrese de que la unidad está apagada en "O" y que la perilla de control se encuentra en la posición de apagado "●".
2. Llene el depósito con agua, usted puede utilizar una jarra para llenarlo o si prefiere puede remover el depósito de la unidad y llenarlo directamente del grifo de agua. Si usted remueve el depósito para llenarlo con agua, asegúrese de volver a colocarlo firmemente en su lugar. Llene el depósito asegurándose de que la cantidad de agua deseada se encuentra entre el rango de "MIN" y "MAX" marcado en el depósito. Nunca utilice agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.
3. Cierre la tapa del depósito del agua.

PREPARANDO EL CAFE

1. Coloque el filtro en la canasta del filtro. Seleccione uno de los filtros que vienen con su unidad dependiendo de la cantidad de tazas que desea preparar (1 ó 2 tazas pequeñas).
2. Llene el filtro seleccionado con café expreso recién molido finamente. Limpie cualquier exceso de café del borde de la canasta del filtro. Esto asegurará un ajuste correcto del filtro en el cabezal de preparación de la unidad.

ATENCIÓN: Comprima suavemente el café. No llene demasiado el filtro, ya que esto podría ocasionar obstrucciones o derrames.



3. Coloque la canasta del filtro debajo del cabezal de preparación moviendo primero el seguro para fijar el filtro hacia atrás, coloque el mango de modo que éste se alinee con el icono abierto “■” y se ajuste en la ranura. Después, lentamente gire a la derecha hasta que la canasta del filtro quede localizada en la posición de cierre (refiérase al diagrama localizado en el panel frontal de la unidad tal y como está ilustrado a continuación).



(Este simbolo esta en su unidad)

COLANDO CAFE EXPRESO

ATENCIÓN: SI USTED VA A PREPARAR CAFE CAPUCHINO, POR FAVOR CONSULTE LAS SIGUIENTE SECCION “COMO PREPARAR CAFE CAPUCHINO.”

1. Verifique que la rejilla de goteo se encuentre en su lugar. Coloque la bandeja de goteo en la unidad.
2. Verifique que la perilla de control se encuentre en la posición de apagado “●”.
3. Coloque la taza de su preferencia (1 ó 2 tazas pequeñas) debajo de la canasta del filtro o si prefiere, coloque una jarra pequeña. Si usted desea preparar hasta 4 tazas al mismo tiempo, podría utilizar una jarra pequeña o una taza regular y luego colocar el café en las tazas pequeñas. Si usted está colando las 2 tazas pequeñas a la vez, puede colocarlas debajo de la canasta del filtro asegurándose de que cada una se encuentre directamente debajo de las dos ranuras por donde sale el café.
4. Conecte el cable eléctrico en un tomacorriente y encienda la unidad presionando el botón rojo para colocar el artefacto en la posición “I”. La luz indicadora de encendido se pondrá rojo sólido mientras que la unidad está encendida y la luz indicadora de listo (verde) comenzará a titilar.
5. Una vez que la luz que indica que el café está listo cambie a verde sólido, presione el botón de colar “☕” y luego gire el botón lateral a la izquierda para la posición de colado “☕”. Esto iniciará el proceso de colado y su café expreso comenzará a fluir en solo segundos.

NOTA: SI LOS BOTONES EMPIEZAN A PARPADEAR SIGNIFICA QUE EL ARTEFACTO ESTÁ AVISANDO QUE USTED NO HA SEGUIDO LAS INSTRUCCIONES CORRECTAMENTE. COLOQUE EL BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO EN LA POSICIÓN DE APAGADO “●” PARA REAJUSTAR. VUELVA AL PASO 4 PARA EMPEZAR A HACER EL CAFÉ ESPRESSO OTRA VEZ.

6. Cuando la taza/jarra esté llena al nivel deseado, gire la perilla de control a la derecha para colocar en posición de apagado “●”.

PRECAUCIÓN: NO DEJE LA UNIDAD DESATENDIDA MIENTRAS ESTE COLANDO, YA QUE ESTE PROCESO REQUIERE SER DETENIDO DE MANERA MANUAL. DE ESTA FORMA EVITARA QUE EL CAFÉ SE DESBORDE O DERRAME, ASI COMO PELIGROS Y DAÑOS POTENCIALES A LA UNIDAD. SU CAFETERA DEBE SER APAGADADA MANUALMENTE.

- Una vez que haya preparado la cantidad de café expreso o capuchino deseado, colo que el interruptor en la posición de apagado “O” y desenchufe la unidad. Permita que la unidad se enfríe antes de remover cualquier parte o accesorio y antes de limpiarla.
- Luego de que la cafetera se haya enfriado, retire la canasta del filtro del cabezal de preparación. Utilizando el seguro para fijar el filtro en el soporte, gire la canasta del filtro hacia abajo para vaciarla. Enjuague el filtro y la canasta del filtro con agua.
- Si desea colar café expreso adicional, repita el proceso. Gire el botón lateral a la posición de apagado “•”, remueva las tazas pequeñas o la jarra de debajo de la canasta del filtro y coloque unas nuevas y vacía. Cuidadosamente retire la canasta del filtro sosteniéndola con una mano, asegúrese de usar el seguro para fijar el filtro para sostener el filtro y desechar los residuos de café. Coloque café nuevo y fresco en el filtro y ponga la canasta del filtro de nuevo en su lugar, siga las instrucciones de cómo colar café de nuevo (puntos 3, 5 y 6 de esta sección).

PRECAUCION: Las partes metálicas de la canasta del filtro pueden estar muy calientes. Asegúrese de usar el seguro para fijar el filtro cuando deseche los residuos de café. Enfríe estas partes enjuagándolas bajo el grifo con agua fría.

- Para las instrucciones de limpieza, consulte la Página 8.

COMO PREPARAR CAFE CAPUCHINO

El café capuchino es café expreso con leche evaporada y espuma de leche en la parte superior. El espumar la leche para el café capuchino requiere práctica. No se desanime si no lo hace perfectamente la primera vez. La leche debe ser, la mitad evaporada (la parte inferior de la jarra) y la mitad espumosa (la parte superior de la jarra). Puede tomarse varios intentos antes de que perfeccione este proceso.

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

- El primer paso en la preparación de capuchino es preparar café expreso. Llene el depósito de agua con agua fría. Nunca use agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.
- Siga los pasos del 1 al 6 de la Sección “Preparación de Café Expreso”.
- Llene una jarra pequeña de acero inoxidable o de cerámica a la mitad con leche fría y colóquela junto a la máquina. La leche descremada o del 2% es más fácil de espumar.
- Usted está ahora listo para espumar y evaporar la leche. Presione el botón rojo a la posición “I”, espere hasta que la luz indicadora de listo “☺” se ponga verde sólido. Sostenga la jarra debajo del tubo espumador de manera que la punta del tubo espumador esté levemente sumergida en la leche, presione el botón de espumar “☺”. La luz indicadora de listo “☺” comenzará a titilar y una vez que se ponga verde sólido de nuevo gire la perilla de control a la derecha hasta alcanzar la posición de vapor “☺”. Mueva suavemente la jarra en un movimiento circular alrededor del inyector de vapor por alrededor de 45 segundos. **RECUERDE:** Tanto la leche como la jarra deben de estar bien frías antes del proceso de espumar.

5. Cuando la leche se haya duplicado en volumen, o si está utilizando un termómetro especial para bebidas, cuando la leche alcance una temperatura de 38°C (100°F), inserte el tubo espumador lo más que pueda en la leche para calentarla bien. No caliente la leche por encima de los 65°C (150°F). Para evitar que la leche caliente salpique, no permita que la punta del tubo espumador salga de la leche. Una vez preparada la espuma, gire la perilla de control a la posición de apagado “●”. Las luces de vapor “☁” y de colar “☕” comenzarán a titilar durante este proceso. La bomba funcionará intermitentemente hasta que estas luces se apaguen.
6. Usted ahora está listo para preparar un café capuchino. RECUERDE: es 1/3 de café expreso, 1/3 de leche evaporada y 1/3 de leche espumada. Coloque el café expreso en una taza con una capacidad de por lo menos 150 ml (5 onzas). Luego añada la leche evaporada y una cucharada de la leche que espumó al café expreso.
7. Siga las instrucciones de la Página 4 bajo la sección señalada como “PRECAUCION” para eliminar cualquier residuo de leche que haya quedado en el tubo espumador. Es importante limpiar apropiadamente tanto el tubo espumador de su cafetera expresa como la punta después de cada uso para asegurarse de que continuará trabajando correctamente. (Ver el Paso 2 a continuación)
8. Desenchufe el cable del tomacorriente y espere que la unidad se enfríe.

LIMPIANDO SU CAFETERA PARA CAFÉ EXPRESO Y CAPUCHINO

1. Gire la perilla de control lateral a la posición de “●”, coloque el botón rojo en la posición de apagado “O” y desenchufe la unidad.
2. Puede que el tubo espumador se encuentre caliente todavía. No lo toque con sus manos hasta que se haya enfriado por completo. Remueva y lave el tubo espumador y la punta con un paño húmedo. Utilizando la llave que se encuentra del otro lado de la cuchara para medir de su cafetera, desatornille la extremidad del tubo para espumar y limpie la válvula con una aguja o palillo de dientes.
3. El depósito de agua, los filtros, el compartimiento del filtro, la bandeja y rejilla de goteo pueden ser lavadas con agua y jabón o las puede colocar en la parte superior de su lavaplatos automático (a excepción del compartimiento del filtro). PRECAUCION: No sumerja la unidad en agua.
4. Deseche el agua restante retirando el depósito de agua de su cafetera y colocándolo boca abajo sobre el fregadero. Se recomienda vaciar el depósito de agua entre un uso y otro. No sumerja la unidad en agua.
5. Limpie la superficie de su cafetera con un paño húmedo y suave. No utilice limpiadores abrasivos o esponjas de fregar, ya que éstos podrían rallar la unidad.
6. No guarde el compartimiento para colocar el filtro en el cabezal de preparación de su cafetera. Esto podría afectar adversamente el sellador entre el cabezal y el compartimiento para colocar el filtro mientras está colando el café expreso.

DESCALCIFICANDO

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

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

INTERVALOS DE LIMPIEZA SUGERIDOS

Tipo de agua

Agua suave (Agua filtrada)
Agua dura (Agua de grifo)

Frecuencia de limpieza

Cada 80 ciclos de preparación
Cada 40 ciclos de preparación

SU CAFETERA PARA CAFE EXPRESO Y CAPUCHINO PUEDE DESCALCIFICARSE UTILIZANDO VINAGRE BLANCO DE USO CASERO, DE LA SIGUIENTE FORMA:

PARA DESCALCIFICAR EL DEPOSITO DE AGUA:

1. Verifique que la perilla de control se encuentre en la posición de apagado “●”, el interruptor rojo esté en la posición “O” y el cable eléctrico esté desconectado del tomacorriente.
2. Llene el depósito de agua con vinagre blanco de uso casero sin diluir y fresco.
3. Permita que la solución de vinagre repose en el depósito de agua del artefacto durante toda la noche.
4. Deseche el vinagre removiendo el depósito de agua y volteándolo boca abajo en el fregadero.
5. Enjuague el depósito de agua generosamente, usando agua de grifo y llenando el depósito a la mitad. Después vierta el agua sobre el fregadero, repita este proceso dos veces.

PARA DESCALCIFICAR LAS PARTES INTERNAS

1. Verifique que usted ha descalcificado el interior del depósito de agua primero, siguiendo los pasos de la sección anterior “Descalcificando”.
2. Verifique que todos los controles estén apagados y que el cable eléctrico esté desconectado del tomacorriente. (Consulte la Sección “PRECAUCIONES” en la Página 4). Llene el depósito de agua con vinagre hasta que alcance el nivel mínimo indicado en el depósito.
3. Inserte la canasta del filtro (junto con el filtro) y coloque la jarra o una taza regular encima de la bandeja de goteo y debajo de la canasta del filtro.
4. Conecte el cable eléctrico en el tomacorriente.
5. Presione el botón rojo para colocar la unidad a “I”, una vez que la luz indicadora de listo “☑” cambie a verde sólido, presione el botón de colado “☕”, gire la perilla de control lateral a la izquierda a la posición de colar “☕”. El vinagre comenzará a fluir a través de la unidad. Una vez haya terminado, gire la perilla de control lateral a la derecha para colocarla en posición de apagado “●”.
6. Para limpiar el tubo espumador internamente, coloque una taza con agua fría debajo de la punta del tubo espumador. Espere hasta que la luz indicadora de listo “☑” cambie a verde. Inserte el tubo espumador en el agua, presione el botón de espumar “☕”. La luz indicadora de listo “☑” comenzará a titilar y una vez que cambie a verde sólido de nuevo gire la perilla de control lateral a la derecha para colocarla en posición de espumar “☕”. Deje que el vapor salga por 10 segundos. Esto limpiará cualquier residuo de leche que haya quedado en el tubo espumador.
7. Gire la perilla de control lateral a la derecha para colocarla en posición de apagado “●” y presione el botón rojo a la posición de apagado “●”.
8. Repita los pasos del 1 al 7 tanto como sea necesario utilizando sólo agua de grifo para enjuagar cualquier residuo de vinagre que haya quedado en la cafetera.

PROBLEMAS Y CAUSAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIONES
El café no sale	<ul style="list-style-type: none"> • No hay agua en el depósito. • El café está molido demasiado fino. • Hay demasiado café en el filtro. • El artefacto no fue encendido o conectado. • El café se ha comprimido demasiado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Añada agua. • Muela los granos de café a un termino medio. • Llene el filtro con menos café • Conecte la unidad en la toma de corriente. Enciéndalo. • Rellene el compartimiento para filtro con café. NO COMPRIMA.
El café sale alrededor del borde del soporte para filtro	<ul style="list-style-type: none"> • La canasta para el filtro no ha girado completamente a “cerrado”. • Hay granos de café alrededor del borde de la canasta del filtro. • Hay demasiado café en el filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire el soporte del filtro completamente a su posición para asegurar. • Limpie el borde. • Llene con menos café.
No se genera vapor	<ul style="list-style-type: none"> • El deposito de agua está vacío. • El artefacto no está encendido. • El tubo para espumar está bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llene el depósito de agua con la cantidad correcta de agua. Consulte las Página 29 y 30 • Encienda la unidad y siga las intrucciones de uso. • Después de la etapa para espumar, opere la función para espumar durante 1 ó 2 segundos y extraer el exceso de leche. O bien, apague la unidad, permita que se enfríe, desconecte de la toma de corriente y limpie el tubo para espumar con una aguja o palillo de dientes.
La leche no queda espumosa	<ul style="list-style-type: none"> • Se terminó el vapor. • La leche no está lo suficientemente fría. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que hay agua en el depósito de agua. • Enfríe la leche y la jarra para espumar antes de la preparación de café capuchino.
El café sale demasiado rápido	<ul style="list-style-type: none"> • El café está molido demasiado áspero. • No hay suficiente café en la canasta del filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use un café molido más fino. • Use más café.
El café está demasiado aguado	<ul style="list-style-type: none"> • Se está utilizando un filtro pequeño para colar dos tacitas • Se está colocando exceso de agua • El grano del café es demasiado grueso 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice un filtro grande para dos tacitas • Detenga manualmente el colado con anterioridad girando la perilla lateral hacia la derecha, para colocarla en la posición de apagado “●”. • Utilice un grano de café más fino

¡IDEAS DE RECETAS QUE LE ENCANTARÁ PROBAR!

CAFÉ CON CHOCOLATE

30 ml (1 onza) de jarabe de chocolate, una parte de expreso, 237 ml (1 taza) de espuma de leche

CAFÉ AMERICANO

1/2 expreso y 1/2 agua caliente

CAFÉ MACCHIATO

1/3 de expreso y 2/3 de leche vaporizada

CAFÉ LATTE

1/4 expreso y 3/4 leche vaporizada, vierta ambos en una taza al mismo tiempo

CAFÉ AU LAIT

1/2 expreso, 1/2 leche vaporizada

CHOCOLATE CALIENTE

Añada 60 ml (2 onzas) de expreso a una taza de chocolate caliente

(PARA ADULTOS MAYORES DE 21 AÑOS)

CAPUCHINO SAN FRANCISCO

Expreso, chocolate caliente vaporizado, Brandy, crema y canela en la parte superior

CAFÉ IRLANDÉS

Expreso, whisky irlandés, crema batida en la parte superior

CAFÉ TUACA

Espresso, licor de Tuaca, crema batida en la parte superior

CAFÉ VIENA

Expreso, Brandy, crema batida en la parte superior

CAFÉ TÍA MARÍA

Expreso, licor Tía María, espuma de leche en la parte superior

CAFÉ GRAND MARNIER

Expreso, licor Grand Marnier, crema batida y ralladura de naranja en la parte superior

CAFÉ MEXICANO

Expreso, Kahlua, Tequila, crema batida en la parte superior

CAFÉ ROMANO

Expreso, Brandy y unas gotitas de limón

1 AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions (“JCS”) garantiza que este producto estará libre de defectos en material o mano de obra por un periodo de un año a partir de la fecha de la compra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo será efectuado por un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo podrá ser efectuado por un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original al detalle desde la fecha de compra original al detalle y no es transferible. Guarde el recibo de venta original. Se requiere prueba de compra para obtener la garantía. Los concesionarios Oster®, Centros de Servicio Oster® Autorizado, o almacenes de ventas al detalle de productos Oster® no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar, de manera alguna, los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños causados por: uso negligente o mal uso del producto, uso en voltaje o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desarme, reparación o alteración por cualquier persona que no sea de un Centro de Servicio Oster® Autorizado. Además, esta garantía no cubre: Actos de la naturaleza, tales como incendios, inundaciones, huracanes o tornados. JCS no será responsable por ningún daño incidental o consecuente causado por el incumplimiento de la garantía o condición expresa, implícita o reglamentaria. Excepto hasta donde lo prohíben las leyes aplicables, cualquier garantía implícita o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular, está limitada en base a la duración de la garantía descrita arriba.

Cómo obtener Servicio de Garantía: Por favor consulte el inserto de la garantía correspondiente al país o póngase en contacto con su distribuidor autorizado local.

NO REGRESE ESTE PRODUCTO AL LUGAR DE COMPRA.

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:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR SUA CAFETEIRA PARA EXPRESSO E CAPPUCCINO.

- **NAO** toque as superfícies quentes “▲”. Utilize as alças ou os botões.
- A fim de proteger-se contra o risco de uma descarga elétrica, **NÃO** se deve submergir o fio ou a base eletrodoméstico na água ou em outros líquidos.
- Requer-se estrita supervisão quando se utilize este ou qualquer outro aparelho próximo a crianças a fim de garantir que não brinquem com o eletrodoméstico.
- Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou necessitem de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável pela sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso do eletrodoméstico.
- Gire o botão de controle lateral para posição de desligado “●”, pressione o botão vermelho na posição de desligado “O” e desconecte o aparelho da tomada elétrica quando o mesmo não estiver sendo utilizado e antes de sua limpeza. Deixe que se esfrie antes de voltar a utilizá-lo, ou antes de retirar os acessórios para limpá-lo.
- **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. Envie o eletrodoméstico ao Posto de Serviço Autorizado Oster® mais próxima para ser examinado ou para reparos mecânicos ou elétricos.
- O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante podem causar incêndios, descargas elétrica ou danos corporais às pessoas.
- **NÃO** usar ao ar livre ou para fins comerciais.
- **NÃO** deixe que o fio encoste em superfícies quentes, ou fique pendurado na borda da mesa ou do balcão.
- **NÃO** coloque o eletrodoméstico próximo a fogões elétricos ou a gás, nem próximo a um forno quente.
- Para desligar, coloque os controles na posição de desligado e então tire o plugue da tomada.
- **NÃO** utilize este aparelho para fins que não sejam aqueles aos quais ele tenha sido desenvolvido.
- Coloque a cafeteira sobre uma superfície plana e nivelada para evitar a interrupção do fluxo de ar abaixo da mesma.
- Sempre certifique-se de colocar o tanque de água firmemente na parte traseira da cafeteira com a tampa fechada e com água entre os níveis mínimo e máximo antes de ligar o eletrodoméstico.
- **NÃO** retire o suporte do filtro enquanto a unidade estiver fazendo o café. Certifique-se de girar o botão lateral da cafeteira para a posição de apagado “●” antes de tirar o suporte do filtro para preparar mais café. Todo cuidado deve ser tomado também retirar o suporte do filtro, pois as partes metálicas estarão quentes. Certifique-se de retirar o suporte do filtro pela alça e de utilizar a trava de retenção do filtro para retirar os resíduos de pó de café. Veja na Seção de “PRECAUÇÕES” nas páginas 2 e 4 para advertências adicionais.
- **NÃO** retire o tanque de água até que a unidade esteja desligada. Veja na Seção de “PRECAUÇÕES” nas páginas 2 e 4 para advertências adicionais.

ESTE ELETRODOMÉSTICO FOI FEITO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

(SOMENTE PARA 120 E 127 VOLTS)

Este aparelho conta com um plugue polarizado (uma ponta é mais larga que a outra). Este plugue só entra de uma forma na tomada polarizada. Caso o plugue não entre facilmente na tomada, simplesmente coloque-o ao revés. Se mesmo assim ainda não entrar, comunique-se com um eletricista competente. Não tente forçar ou modificar desta medida de segurança de nenhuma forma.

INSTRUÇÕES ESPECIAIS PARA O FIO ELÉTRICO

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

CUIDADO: PRESSÃO

Para evitar possíveis queimaduras no corpo e ou lesões de outro tipo ocasionadas pelo vapor e pela água quente, assim como danos ao aparelho, NUNCA retire o tanque de água e o suporte do filtro enquanto sua Cafeteira para Café Expresso e Cappuccino Oster® estiver fazendo café ou espumando o leite. O botão giratório lateral deve de estar na posição de desligado “●” antes que o suporte do filtro seja retirado com a finalidade de preparar mais xícaras de café expresso. Caso seja necessário colocar mais água no tanque, certifique-se de que o botão giratório lateral esteja na posição de desligado “●” e desligue a unidade pressionando o botão vermelho deixando-o na posição “O”. Veja na Página 4 para mais detalhes importantes.

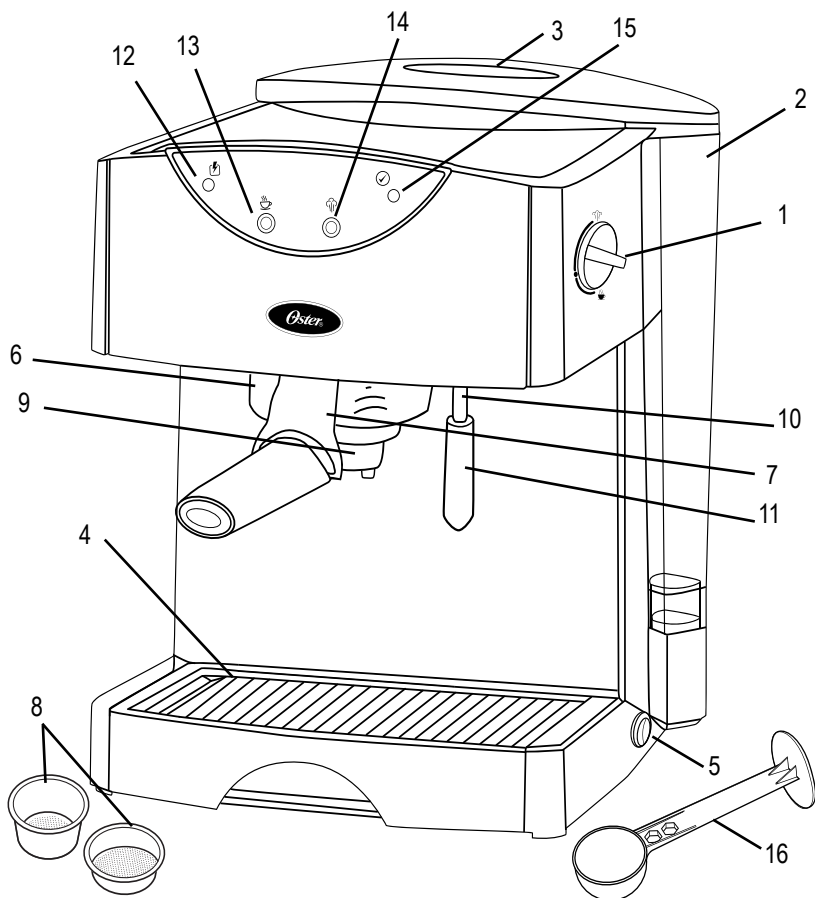
Utilizar café moído para cafeteiras para Expresso.

Não utilizar café moído torrado (*), ou torrado com açúcar, nem café em grão torrado com açúcar, pois isso poderá obstruir o filtro causando danos ao aparelho. Caso seja usado sem querer café torrado com açúcar, deixe de usar a unidade e leve-a ao centro de serviço mais próximo para sua limpeza.

É recomendado limpar o sarro do aparelho de tempos em tempos para mantê-lo em boa condição de funcionamento. Consulte nossos centros de serviço para efetuar esse processo.

(*) Moído com Açúcar

DESCRIÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO



1. Botão Giratório de Controle
2. Tanque de Água Removível/Transparente
3. Tampa do Tanque de Água
4. Bandeja e Grade de Escoamento Removíveis
5. Botão para Ligar/Desligar
6. Área de Encaixe do Suporte do Filtro
7. Trava de Retenção do Filtro
8. Filtros (para 1 ou 2 xícaras pequenas de café)
9. Suporte do Filtro
10. Tubo para Espumar
11. Capa do Tubo para Espumar
12. Luz Indicadora de Ligado (Vermelha)
13. Botão para Fazer Café com Luz Indicadora (Verde)
14. Botão para Espumar com Luz Indicadora (Verde)
15. Luz de Pronto (Verde)
16. Colher Medidora

INTRODUÇÃO

Parabéns por haver escolhido uma Cafeteira para Espresso e Cappuccino Oster®! Este aparelho foi desenvolvido com a finalidade de fazer café expresso ou cappuccino de forma rápida e prática.

O preparo do café expresso é um método no qual a água quente passa com força pó fino de café moído. É muito popular na Europa e é mais forte e encorpado que o café coado de forma regular. Graças ao seu sabor concentrado, o café expresso é geralmente servido em porções de 44 a 59 ml (1,5 a 2 onças) em xícaras pequenas.

A maioria daqueles que gosta de café expresso fora da Europa, preferem o cappuccino, que é uma bebida preparada com aproximadamente um terço de café expresso, um terço de leite esquentado no vapor e um terço de leite espumado. O preparo do café expresso ou do cappuccino é muito diferente ao preparo do café coado.

Favor ler cuidadosamente TODAS as instruções, advertências, observações e cuidados incluídos neste Manual de Instruções antes de usar este aparelho pela primeira vez. Durante o uso da cafeteira, algumas peças e acessórios esquentam e será necessário esperar que as mesmas esfriem após o uso. O cuidado e a manutenção adequada são importantes para garantir a durabilidade e o funcionamento da Cafeteira para Espresso e Cappuccino Oster®. Guarde estas instruções e consulte com frequência as sugestões de cuidado e limpeza.

PRECAUÇÕES

Por favor siga estas importantes medidas de segurança antes de utilizar seu aparelho:

1. Antes de retirar qualquer peça ou acessório, certifique-se de que o botão giratório de controle localizado na parte lateral de sua cafeteira esteja na posição de desligado “●”, pressione ou botão de ligado/desligado colocando-o na posição de desligado “O” e desligue o aparelho da tomada.
2. Não retire o suporte do filtro em nenhum momento durante o processo de preparação do café expresso.
3. Tenha cuidado ao retirar o suporte do filtro, pois as partes metálicas ainda podem estar muito quentes. Também poderá haver água quente na parte superior do filtro. Segure somente pela alça pressionando a trava de retenção do filtro para eliminar os restos de pó de café.
4. Durante o preparo, se o café não estiver saindo pelos orifícios na parte inferior do suporte do filtro, pode significar que o filtro está bloqueado. Desligue o aparelho e deixe que se esfrie. O bloqueio poderá ser causado por um grão de café muito fino. Ver “PROBLEMAS E CAUSAS” na página 9.
5. QUANDO LIMPAR O TUBO PARA ESPUMAR: Coloque uma jarra para espumar ou uma xícara grande e encha com água até a metade da capacidade e coloque abaixo do tubo para espumar. Verifique se a ponta do tubo para espumar está submersa na água antes de girar o botão de controle para a posição de Vapor “☁”. Deixe que o vapor saia na água durante aproximadamente 15 segundos, depois passe um pano limpo no tubo para espumar e sua ponta.

NOTA: para que seu aparelho trabalhe de maneira correta constantemente, limpe o tubo para espumar e a sua ponta após cada uso.

COMO PREPARAR EM SUA CASA UM CAFÉ EXPRESSO E CAPPUCINO DE QUALIDADE

Antes de utilizar sua Cafeteira para Café Espresso e Cappuccino Oster® pela primeira vez, certifique-se de retirar o filme plástico que se encontra localizado no painel de controle na parte frontal do aparelho.

O CAFÉ

O café deve estar torrado e recém moído. Você pode provar com uma variedade de café torrado a moda italiana ou francesa. O café previamente moído irá reter seu sabor somente de 7 a 8 dias, sempre e quando ficar guardado em um recipiente fechado, em um local frio e escuro. Não guarde no refrigerador ou congelador. É recomendado moer os grãos inteiros instantes antes de utilizar o café. Os grãos de café armazenados em um recipiente fechado conservaram seu sabor por aproximadamente 4 semanas.

CAFÉ MOÍDO

Este é um passo fundamental no processo de preparo do café expresso e requer muita prática. O café deve ser moído bem fino.

- Um café moído da forma correta deve ter uma consistência igual a do sal.
- Se for moído muito fino, a água não irá fluir através do café sob pressão baixa. O café moído muito fino pode ser identificado quando a aparência e consistência for parecida à farinha quando for esfregado entre os dedos.
- Se o café parecer muito áspero, a água fluirá através do café muito rápido e o sabor não será completamente extraído.

Caso use um moedor de café, certifique-se de usar um moedor de qualidade para obter uma consistência uniforme. Os moedores de café com forma oval não são recomendados pois não produzem um pó consistente.

ANTES DE PREPARAR SEU PRIMEIRO CAFÉ EXPRESSO

Favor revisar a Página 3 para ver a descrição do aparelho.

1. Gire o botão de controle na posição de desligado "●", pressione o botão vermelho na posição de desligado "O" e certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica.
2. Antes de qualquer coisa, retire e lave o tanque de água com sua tampa, o suporte do filtro e os filtros em uma mistura de detergente suave e água. Enxágue generosamente cada um desses acessórios e volte a colocá-los na cafeteira. Consulte as instruções da seção "Como preparar Café Espresso" antes de retirar o filtro e o suporte do filtro.
3. Para limpar o interior da cafeteira, siga os passos da seção "Como Preparar Café Espresso," utilizando somente água. Não se deve submergir o aparelho em água ou tocar em nenhuma peça interna da cafeteira.

IMPORTANTE

Antes de usar el producto por primera vez, ponga a funcionar el ciclo para espumar café por 30 segundos. Esto debe hacerse para activar la bomba.

1. Asegúrese de que el botón rojo esté en la posición de encendido "I".
2. Una vez que la luz indicadora de listo "☉" cambia a verde sólido, presione el botón para espumar "☉" (la luz indicadora de listo "☉" comenzará a titilar).
3. Una vez que la luz indicadora de listo "☉" cambia a verde sólido otra vez, coloque una taza debajo del tubo espumador y gire la perilla lateral hacia la derecha para colocarla en la posición de vapor "☉".
4. Después de 30 segundos, gire la perilla de control lateral hacia la izquierda para colocarla en la posición de apagado "●".
5. Empiece el ciclo para preparar el café.

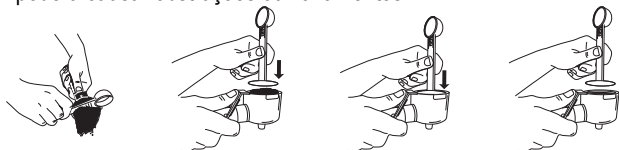
COMO PREPARAR CAFÉ EXPRESSO

1. Certifique-se de que a unidade está desligada "O" e que o botão de giratório de controle se encontra na posição de desligado "●".
2. Encha o tanque com água, você pode utilizar uma jarra para encher ou se preferir pode tirar o tanque da cafeteira para encher diretamente embaixo da torneira. Se você tirar o tanque para encher com água, certifique-se de colocá-lo firmemente de volta em seu lugar. Ao encher o tanque certifique-se de que a quantidade de água se encontra entre os níveis "MIN" e "MAX" marcados no tanque. Nunca utilize água morna ou quente para encher o tanque de água.
3. Feche a tampa do tanque da água.

COLOCANDO O CAFÉ

1. Coloque o filtro no suporte do filtro. Selecione um dos filtros que vem com sua unidade dependendo da quantidade de xícaras de café expresso que deseja preparar (1 ou 2 xícaras pequenas).
2. Encha o filtro selecionado com café para expresso recém moído. Limpe qualquer excesso de café da borda do suporte do filtro. Isto assegurará um ajuste correto do filtro em seu lugar.

ATENÇÃO: Comprima suavemente o café. Não encha muito o suporte do filtro. Isto poderá causar obstruções ou vazamentos.



3. Coloque o suporte do filtro na parte inferior da base de preparação, coloque a alça de modo que este se alinhe com o ícone que indica que está aberto “■” até que se ajuste na firmemente em seu lugar. Depois, gire lentamente para direita até que a alça do suporte do filtro esteja localizado na posição de fechado (refere-se ao diagrama localizado no aparelho tal como está ilustrado abaixo).



(Este símbolo está no aparelho)

PREPARANDO CAFÉ EXPRESSO

ATENÇÃO: Se você vai preparar cappuccino, consulte a seção “Como preparar cappuccino.”

1. Certifique-se de que a bandeja e a grade de escoamento estejam em seus lugares.
2. Certifique-se de que o botão giratório de controle se encontra na posição de desligado “●”.
3. Coloque a xícara para café expresso em cima da grade de escoamento (1 ou 2 xícaras pequenas) e embaixo do suporte do filtro. Caso preferir, coloque uma jarra pequena. Se você deseja preparar até 4 tacas ao mesmo tempo, poderá utilizar uma jarra pequena ou uma xícara grande e quando terminar de fazer o café sirva em xícaras pequenas. Caso for preparar 2 xícaras pequenas por vez, coloque as duas embaixo do suporte do filtro certificando-se de que cada uma se encontre diretamente embaixo de um dos orifícios por onde sai o café.
4. Coloque o plugue na tomada elétrica e ligue o aparelho pressionando o botão vermelho e colocando-o na posição de ligado “I”. A luz indicadora de ligado ficará vermelha enquanto a unidade estiver ligada e a luz indicadora de pronto (verde) começará a piscar.
5. Quando a luz indicadora de que a cafeteira está pronta para o preparo ficar verde sólida, pressione o botão para fazer café “☕” e logo em seguida gire o botão lateral no sentido anti-horário colocando-o na posição para preparar café “☕”. Isso iniciará o processo de preparo e o café expresso começará a fluir em poucos segundos.

OBSERVAÇÃO: SE OS BOTÕES COMEÇAREM A PISCAR, SIGNIFICA QUE O APARELHO ESTÁ AVISANDO QUE VOCÊ NÃO SEGUIU AS INSTRUÇÕES CORRETAMENTE. COLOQUE O BOTÃO DE ACENDER/APAGAR NA POSIÇÃO DE APAGADO “●” PARA REAJUSTAR. VOLTE AO PASSO 4 PARA COMEÇAR A FAZER CAFÉ EXPRESSO OUTRA VEZ.

6. Quando a xícara/jarra estiver cheia e no nível desejado, gire o botão de controle horário colocando-o na posição de desligado “●”.

PRECAUÇÕES: NÃO DEIXE O APARELHO SEM SUPERVISÃO ENQUANTO ESTIVER PREPARANDO CAFÉ. POIS ESTE PROCESSO É MANUAL E REQUER DE ATENÇÃO. ISSO EVITARÁ QUE O CAFÉ VASE OU SEJA DERRAMADO E CAUSE DANOS AO APARELHO OU ACIDENTES. SUA CAFETEIRA DEVE SER DESLIGADA MANUALMENTE.

7. Uma vez que tenha preparado a quantidade de café expresso ou café para cappuccino desejado, gire o controle para a posição de desligado “●”, pressione o botão vermelho e coloque-o na posição de desligado “○” e tire o plugue da tomada. Deixe o aparelho esfriar antes de tirar qualquer peça ou acessório e antes de limpar.
8. Assim que a cafeteira tenha tido esfriado, tire o suporte do filtro. Pressione a trava de retenção do filtro e vire o suporte do filtro de cabeça para baixo para jogar fora o pó. Enxágüe o filtro e o suporte do filtro com água.
9. Caso deseje preparar mais café expresso, repita o processo. Gire o botão lateral colocando-o na posição de desligado “●”, retire as xícaras com o café que acabou de preparar e coloque xícaras novas e vazias. Retire o suporte do filtro com cuidado segurando-o pela alça e pressionando a trava de retenção do filtro para jogar fora o pó usado de café. Enxágüe na água e coloque pó de café novo e fresco no filtro. Volte a colocar o suporte do filtro na cafeteira e siga novamente as instruções de como preparar café (itens 3, 5 e 6 desta seção).

PRECAUÇÕES: As partes metálicas do suporte do filtro podem estar muito quentes. Segure somente pela alça e certifique-se de usar a trava de retenção do filtro quando for jogar os resíduos de café fora. Esfrie o filtro e o suporte do filtro enxaguando-os em água fria.

10. Para as instruções de limpeza, consulte a Página 8.

COMO PREPARAR CAPPUCCINO

O cappuccino é o café expresso com leite vaporizado e espuma de leite na parte superior. A preparo da espuma de leite para o cappuccino requer prática. Não desanime se ficar perfeito na primeira vez. O leite deve ser metade vaporizado (parte inferior da jarra) e na metade espuma (parte superior da jarra). Pode ser necessário tentar várias vezes até que se consiga aperfeiçoar este processo.

Para melhores resultados, recomendamos fazer espuma de leite em uma jarra pequena e quando estiver pronto servir na xícara de café. O leite e a jarra devem estar frios. Não use uma jarra que tenha sido lavada recentemente com água morna. Também recomendamos o uso de uma jarra de aço inoxidável para espumar o leite e de um termômetro para bebidas, se você tiver um, pois isso facilitará o preparo do leite vaporizado.

1. O primeiro passo na preparação do cappuccino é preparar café expresso. Encha o tanque de água com água fria. Nunca use água morna ou quente para encher o tanque de água.
2. Siga os passos de 1 a 6 da seção “Preparando Café Expresso”.
3. Encha uma jarra pequena de aço inoxidável ou de louça pela metade com leite frio e coloque embaixo do tubo para espumar o aparelho. O leite desnatado ou com 2% de gordura é mais fácil de espumar.
4. Você está agora pronto para espumar e vaporizar o leite. Pressione o botão vermelho colocando-o na posição de ligado “I”, espere até que a luz indicadora de que a cafeteira está pronta para o preparo fique sólida e verde. Coloque a jarra embaixo do tubo para espumar de maneira que a ponta do tubo para espumar esteja levemente submersa no leite, pressione o botão para espumar “☺”. A luz indicadora de pronto “☺” começará a piscar e uma quando ficar sólida e verde novamente, gire o botão de controle no sentido horário até que fique na posição para espumar “☺”. É importante movimentar a jarra devagar fazendo um movimento circular ao redor da ponta do tubo para espumar por aproximadamente 45 segundos. LEMBRE-SE: Tanto o leite como a jarra devem estar bem frios antes do processo de espumar.

- Quando a leite duplicar de volume ou se estiver usando termômetro especial para bebidas, quando o leite alcançar uma temperatura de 38°C (100°F), coloque o tubo para espumar até o fundo para esquentar bem o leite. Não esquite o leite acima de 65°C (150°F). Para evitar que o leite quente espirre, não deixe que a ponta do tubo para espumar saia do leite. Uma vez que o processo de espumar for finalizado, gire o botão de controle para a posição de desligado “●”. As luzes do espumador “☼” e para fazer café “☼” irão piscar alternadamente durante esse processo. O espumador funcionará de forma intermitente até que essas luzes se apagam.
- Você agora está pronto para preparar o cappuccino. LEMBRE-SE: será 1/3 de café expresso, 1/3 de leite vaporizado e 1/3 de espuma de leite. Coloque o café expresso em uma xícara com uma capacidade de pelo menos 150 ml (5 onças). Em seguida, adicione o leite vaporizado e uma colher de espuma de leite ao café expresso.
- Siga as instruções da Página 4 abaixo da sessão assinalada como “PRECAUÇÕES” para eliminar qualquer resíduo de leite que tenha ficado no tubo para espumar. É importante limpar bem tanto o tubo para espumar de sua cafeteira como a ponta após o uso para certificar-se de que continuará trabalhando corretamente. (veja o item 2 da seção que segue).
- Retire o fio da tomada elétrica e espere até que o aparelho se esfrie.

LIMPANDO SUA CAFETEIRA PARA CAFÉ EXPRESSO E CAPPUCCINO

- Gire o botão de controle da lateral colocando-o na posição de desligado “●”, pressione o botão vermelho colocando-o na posição de desligado “O” e retire o aparelho da tomada.
- Pode ser que o tubo para espumar ainda se esteja quente. Não o toque com as mãos até que tenha esfriado por completo. Retire e lave a capa do tubo para espumar e a ponta e limpe o tubo com um pano úmido. Utilize a chave que se encontra na colher medidora que vem com a cafeteira para tirar a ponta do tubo para espumar. Limpe a válvula com uma agulha ou palito de dentes.
- O tanque de água, os filtros, e o suporte do filtro, a bandeja e a grade de escoamento podem ser lavadas com água e sabão ou podem ser lavados na prateleira superior de sua lava-louças (com exceção do compartimento do filtro). PRECAUCAO: Não se deve submergir o aparelho na água.
- Jogue fora a água que sobrar no tanque de água de sua cafeteira, retire o tanque e o colocando-o de cabeça pra baixo sobre a pia. É recomendado esvaziar o depósito de água entre um uso e outro. Não se deve submergir o aparelho na água.
- Limpe a superfície de sua cafeteira com um pano úmido e macio. Não utilize limpadores abrasivos ou esponjas para esfregar, pois podem danificar o aparelho.
- Não guarde o suporte do filtro encaixado no bocal de sua cafeteira. Isto poderá prejudicar a selagem entre o bocal e o suporte do filtro quando for preparar o café expresso.

REMOVENDO O SARRO

Os depósitos minerais que se formam em sua cafeteira afetam o bom funcionamento da mesma. Você deve remover o sarro sua Cafeteira para Café Expresso e Cappuccino Oster® quando começar a notar um aumento no tempo que o aparelho leva para preparar o café, ou quando gere um excesso de vapor. Você também poderá notar um acúmulo de depósitos brancos na superfície do bocal de preparação 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

Água mole (Água filtrada)
Água dura (Água da torneira)

Frequência de limpeza

Cada 80 ciclos de preparação
Cada 40 ciclos de preparação

PARA LIMPAR O SARRO DE SUA CAFETEIRA PARA EXPRESO E CAPPUCCINO USE VINAGRE BRANCO CASEIRO DA SEGUINTE MANEIRA:

PARA REMOVER O SARRO DO TANQUE DE ÁGUA:

1. Certifique-se de que o botão giratório de controle esteja na posição de desligado “●”, o botão vermelho esteja na posição de desligado “O” e o fio elétrico esteja desconectado da tomada.
2. Encha o tanque de água com vinagre branco fresco de uso caseiro sem diluir.
3. Deixe que a solução de vinagre repouse no tanque de água do aparelho durante toda a noite.
4. Retire o vinagre removendo o tanque de água e deixando de cabeça pra baixo na pia.
5. Enxágüe bem o tanque de água, usando água corrente e enchendo o depósito de água na metade. Depois jogue a água na pia, repita este processo duas vezes.

PARA REMOVER O SARRO DAS PARTES INTERNAS

1. Primeiramente, certifique-se de que você removeu o sarro da parte interior do tanque de água, seguindo os passos da sessão anterior.
2. Certifique-se de que todos os controles estão desligados e que o fio elétrico esteja desconectado da tomada. (consulte a seção “PRECAUÇÕES” na página 4). Encha o tanque de água com vinagre até que alcance o nível mínimo do mesmo.
3. Coloque o suporte do filtro (com o filtro dentro) e coloque um jarra pequena ou xícara grande encima da bandeja de escoamento e debaixo do bocal do filtro.
4. Conecte o fio elétrico na tomada.
5. Pressione o botão vermelho para ligar o aparelho colocando-o na posição de ligado “I”, uma vez que a luz indicadora de que a cafeteira está pronta para preparar café “☑” ficar sólida e verde, pressione o botão para preparar café “☕”, gire o botão de controle da lateral para no sentido anti-horário colocando-o na posição de preparo de café “☕”. O vinagre começará a fluir através do aparelho. Uma vez que tenha terminado, gire o botão de controle da lateral no sentido horário para desligar “●”.
6. Para limpar o tubo para espumar internamente, coloque uma xícara com água fria embaixo do tubo para espumar. Espere até que a luz indicadora de que a cafeteira está pronta para preparar café “☑” fique sólida e verde. Coloque o tubo de espumar na água, pressione o botão para espumar “☕”. A luz indicadora de pronto “☑” começará a piscar e uma vez que fique sólida e verde, gire o botão de controle lateral no sentido horário colocando-o na posição para espumar “☕”. Deixe que o vapor saia por 10 segundos. Isto limpará qualquer resíduo de leite que tenha ficado no tubo para espumar.
7. Gire o botão de controle lateral no sentido anti-horário colocando-o na posição de desligado “●” e pressione o botão vermelho colocando-o na posição de desligado “●”.
8. Repita os passos de 1 a 7 quantas vezes for necessário utilizando somente água para enxaguar qualquer resíduo de vinagre que tenha ficado na cafeteira.

PROBLEMAS E CAUSAS

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUÇÕES
O café não sai	<ul style="list-style-type: none"> • Não tem água no depósito. • O café foi moído muito fino. • Tem muito café no filtro. • O aparelho não foi ligado ou conectado na tomada. • O café está compactado demais. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adicione água. • Moer os grãos de café um pouco mais grossos. • Encher o filtro com menos café. • Conecte o aparelho na tomada. Ligue-o. • Encha o filtro com café. NÃO COMPRIMIR.
O café sai pela borda do compartimento do filtro	<ul style="list-style-type: none"> • O suporte do filtro não foi colocado corretamente ou travado completamente. • Ficaram grãos de café ao redor da borda do suporte do filtro • Tem café demais no filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire o cabo do suporte do filtro completamente até a posição adequada. • Limpe a borda. • Encha o filtro com menos café.
Não produz vapor	<ul style="list-style-type: none"> • O tanque de água está vazio. • O aparelho não está ligado. • O tubo para espumar está bloqueado ou entupido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Encha o tanque de água com a quantidade correta de água. Consulte as Páginas 41 e 42. • Ligue o aparelho e siga as instruções de uso deste manual. • Depois de usar o tubo para espumar, opera a função para espumar durante 1 ou 2 segundos para expelir o excesso de leite. Ou então, desligue o aparelho, deixe esfriar, desconecte da tomada e limpe o tubo para espumar com uma agulha ou palito de dente.
O leite não ficou vaporizado ou espumoso	<ul style="list-style-type: none"> • O vapor acabou. • O leite não está suficientemente frio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que haja água no tanque. • Deixe o leite e a jarra para espumar esfriarem antes de preparar o cappuccino.
O café sai rápido demais	<ul style="list-style-type: none"> • O café foi moído muito mal ou grosso. • Não tem café suficiente no filtro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use café moído mais fino. • Use mais café.
O café ficou muito fraco	<ul style="list-style-type: none"> • Foi usado o filtro pequeno para duas xícaras de café • Foi usada muita água • O café foi moído muito grosso 	<ul style="list-style-type: none"> • Use o filtro maior para preparar duas xícaras • Interrompa antes o preparo do café girando o botão lateral no sentido horário colocando-o na posição de desligado "●" • Use pó de café mais fino

IDÉIAS DE RECEITAS PARA VOCÊ PROVAR

CAFÉ COM CHOCOLATE

30 ml (1 onça) de chocolate líquido,
uma parte de café expresso,
1 xícara de espuma de leite

CAFÉ AMERICANO

1/2 expresso e 1/2 água quente

CAFÉ MACCHIATO

1/3 expresso e 2/3 de leite vaporizado

CAFÉ LATTE

1/4 expresso e 3/4 leite vaporizado,
despeje ambos em uma mesma
xícara simultaneamente

CAFÉ COM LEITE

1/2 expresso e 1/2 leite vaporizado

CHOCOLATE QUENTE

Adicionar 60 ml (2 onças) de
expresso a uma xícara de chocolate
quente

(PARA ADULTOS MAIORES COM MAIS QUE 21 ANOS DE IDADE)

CAPPUCCINO SÃO FRANCISCO

Expresso, chocolate quente espumado,
Brandy, creme e canela na parte superior

CAFÉ IRLANDÊS

Expresso, uísque irlandês, creme
batido na parte superior

CAFÉ TUACA

Expresso, licor de Tuaca,
creme batido na parte superior

CAFÉ VIENA

Expresso, Brandy, creme
batido na parte superior

CAFÉ TIA MARIA

Expresso, licor Tia Maria, espuma de
leite na parte superior

CAFÉ GRAND MARNIER

Expresso, licor Grand Manier, creme
batido e casca de laranja ralada na
parte superior

CAFÉ MEXICANO

Expresso, Kahlua, Tequila, creme
batido na parte superior

CAFÉ ROMANO

Expresso, Brandy e umas gotas de
limão

GARANTIA LIMITADA DE 1 ANO

Sunbeam Products, Inc. operando sob o nome de Jarden Consumer Solutions (“JCS”) garante que este produto estará livre de defeitos materiais ou de mão-de-obra por um período de um ano a partir da data de compra. A seu critério, a JCS reparará ou substituirá este produto ou qualquer componente do produto que possa apresentar defeitos durante o período de garantia. A substituição será feita com um produto ou componente novo ou recondicionado. Se o produto não estiver mais disponível, a substituição poderá ser feita com um produto semelhante de igual ou maior valor. Esta é a sua garantia exclusiva.

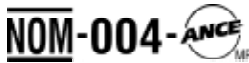
Esta garantia é válida para o comprador original em varejo a partir da data de compra inicial no varejo, e não poderá ser transferida. Guarde o recibo original de venda. Para obter serviços de garantia, é necessário ter um comprovante de compra. Os distribuidores, centros de assistência técnica ou lojas de varejo que comercializam os produtos da marca Oster® não têm o direito de alterar, modificar ou mudar de qualquer maneira os termos e condições desta garantia.

Esta garantia não cobre o desgaste normal de peças ou danos resultantes de qualquer dos seguintes casos: uso negligente ou errôneo do produto, o uso de tensão ou corrente inadequadas, uso contrário às instruções operacionais, desmonte, conserto ou alterações efetuadas por outrem que não seja um Centro de Serviço Autorizado Oster®. Além disso, a garantia não cobre casos de força maior, tais como incêndios, enchentes, furacões e tornados. A JCS não se responsabilizará por quaisquer danos emergentes ou indiretos causados pela violação de qualquer garantia expressa ou implícita. Exceto na medida proibida pelas leis aplicáveis, quaisquer garantias implícitas na comercialização ou adequação a um fim específico limitam-se à duração expressa pela garantia acima.

Como Obter Serviço Autorizado na Garantia: Consulte as condições da garantia específica do país ou entre em contato com o seu representante local.

NÃO DEVOLVA ESTE PRODUTO AO LOCAL ONDE ELE FOI COMPRADO.

CAFETERA EXPRESO CAPUCHINO OSTER®
OEMP50, OEMP50-13, OEMP50-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACION ES PARA MEXICO
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.
CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 120 V[~] 1250 W 10,4 A
CONTENIDO: 1 PIEZA



Oster®

©2009 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC,
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

©2009 Sunbeam Products, Inc. Tout droit réservé. Distribué par by Sunbeam Latin America, LLC,
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Une année de garantie limitée – veuillez lire le feuillet sur la garantie pour plus de détails.

©2009 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin
America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

©2009 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin
America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

Printed in China

Imprimé en Chine

Impreso en China

Impresso na China

P.N. 122477 Rev A
CBA -090209