

MODELOS
MODELS

BVSTEM6604SS
BVSTEM6604R
BVSTEM6604BK
BVSTEM6604BL
BVSTEM6604W

Manual de Instrucciones

CAFETERA DE ESPRESSO OSTER® PRIMALATTE™

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

Instruction Manual

ESPRESSO MAKER OSTER® PRIMALATTE™

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Manual de Instruções

CAFETEIRA DE ESPRESSO OSTER® PRIMALATTE™

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 1 2025/6/13 10:42

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua u otro líquido. Evite derramar agua sobre el conector.
4. Este artefacto no está diseñado para que lo utilicen niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se usa cualquier artefacto cerca de niños. a menos que se les haya dado supervisión o instrucción sobre el uso del artefacto por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto. Mantenga la unidad y su cable fuera del alcance de los niños.
5. La limpieza y el mantenimiento de este artefacto no deben ser realizados por niños sin supervisión.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando el artefacto o el reloj de pantalla (si se incluye) no estén en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
7. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del artefacto, o si se ha dañado de alguna manera. Devuelva la unidad al fabricante (consulte la garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendado por el fabricante del artefacto puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
9. No lo use al aire libre ni con fines comerciales.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
12. Siempre conecte primero el enchufe a la unidad, luego enchufe el cable al tomacorriente de la pared (para electrodomésticos con cables desmontables). Para desconectar, gire cualquier control a la posición de apagado, luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
13. No utilice el artefacto para otro uso que no sea el previsto. El mal uso puede causar lesiones. Utilice siempre la unidad sobre una superficie seca, estable y nivelada.
14. **ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de lesiones, nunca abra ni desconecte el compartimiento de preparación (portafiltro) durante el ciclo de preparación. Enganche siempre correctamente el portafiltro en el mecanismo de bloqueo. Si no lo hace, el portafiltro puede desengancharse durante el ciclo de preparación y causar lesiones.
15. Modelos con molinillos de café: Revise el compartimiento de granos para detectar la presencia de objetos extraños antes de usar.
16. La base de calentamiento y el elemento calefactor están sujetos a calor residual después de un ciclo de extracción. No toque la base de calentamiento ni el elemento calefactor inmediatamente después de un ciclo de extracción. Permita que se enfríe antes de manipularlo.
17. No coloque la cafetera en un armario cuando esté en uso. Revise el compartimiento de granos para detectar la presencia de objetos extraños antes de usar.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 1 2025/6/13 10:42

Para los modelos capaces de utilizar cápsulas selladas:

18. Las agujas afiladas en la tapa superior y la parte inferior del soporte de la cápsula utilizadas para perforar las cápsulas pueden causar lesiones. Mantenga las manos alejadas de las agujas afiladas y tenga cuidado al usar, limpiar o manipular el soporte de la cápsula.
19. Utilice únicamente cápsulas destinadas a este aparato. Si la cápsula no encaja, no fuerce la entrada en el aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO PARA SER USADO EN APLICACIONES DOMÉSTICAS Y SIMILARES TALES COMO:

- Personal de áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Casas rurales;
- Por clientes en hoteles, moteles, y otros entornos de tipo residencial;
- Entornos tipo bed and breakfast.

AVISOS DEL PRODUCTO

1. Coloque el aparato sobre una superficie dura, plana y nivelada para evitar la interrupción del flujo de aire debajo de la cafetera espresso.
2. No opere el aparato con un tanque de agua vacío.
3. Mantenga el área sobre el aparato despejada durante el uso, ya que el vapor caliente escapará del aparato.

USO DEL CAFÉ MOLIDO ADECUADO PARA CAFETERAS DE ESPRESSO

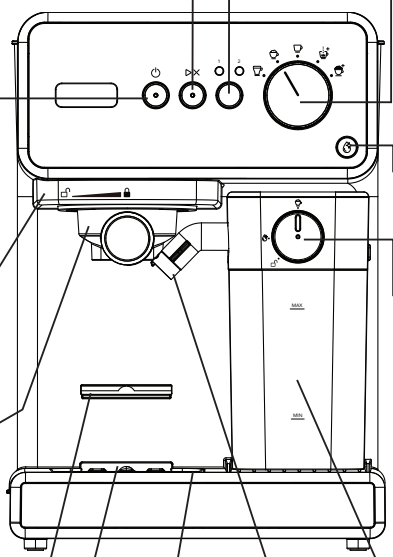
No utilice café molido tostado con azúcar (*) ni granos de café tostados con azúcar ya que estos obstruirán el filtro y dañarán el electrodoméstico. Si se usa accidentalmente café molido tostado con azúcar, suspenda el uso de la unidad y llévela al centro de servicio más cercano para darle mantenimiento.

Recomendamos eliminar periódicamente los residuos minerales acumulados en la máquina para mantener su buen funcionamiento. Comuníquese con nuestros centros de servicio para conocer acerca de este proceso.

(*) MOLIDO CON AZÚCAR

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 2 2025/6/13 10:42

FAMILIARÍZATE CON TU MÁQUINA DE ESPRESSO



Botón de Iniciar/ Detener

La luz LED del botón permanece encendida cuando todo está listo. Al presionarlo, el LED parpadea para indicar que el café se está preparando.

Botón de selección de shot

1 Shot: Al seleccionarlo, sirve un solo shot de espresso (30 ml / 1 fl.oz)

2 Shot: Al seleccionarlo, sirve un espresso doble (60 ml / 2 fl.oz)

NOTA: La última selección (un solo shot o doble shot) siempre estará iluminada hasta que se cambie.

Perilla de selección de modo

- Latte
- Cappuccino
- Espresso
- Espresso manual
- Espumado manual de leche

Botón de encendido/ apagado

La luz LED en el botón se enciende y parpadea para indicar que la unidad se está calentando. Una vez lista, se queda totalmente iluminado y estará lista para usarla.

Botón de limpieza

Consulta la sección "Notificación de limpieza profunda" para más detalles.

Perilla del depósito de leche

Te permite cambiar entre:

- **Espuma de leche:** Consulte la sección “Llenado del depósito de leche”.
- **Limpieza:** Consulte la sección “Limpieza del depósito de leche y sistema de espumado”.
- **Desbloqueo:** Consulte la sección “Limpieza del depósito de leche y sistema de espumado”.

Cabezal de preparación

Consulta la sección “Colocación del portafiltro” para más detalles.

Portafiltro

Consulta las secciones “Colocar el filtro en el portafiltro” y “Colocar el portafiltro” para más detalles.

Ranura de ajuste de altura

Para tazas pequeñas.

Flotador del nivel de agua de la bandeja de goteo

Consulta la sección “Limpieza de la bandeja de goteo”.

Tubo dispensador de leche espumada

Añade leche espumada a tu bebida.

Depósito removible de leche

Consulta la sección "Llenado del depósito de leche" para más detalles.

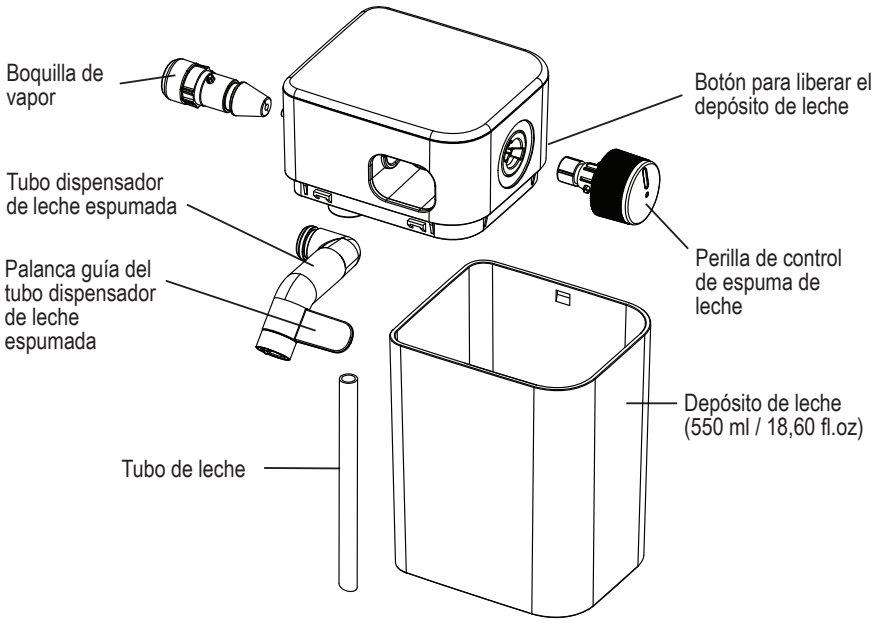
Plataforma ajustable para tazas

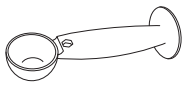
Para tazas pequeñas.

La plataforma ajustable para tazas se puede retirar y colocar en la ranura de ajuste de altura. Consulta “Uso de la plataforma ajustable para tazas”.

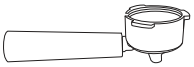
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 3 2025/6/13 10:42

FAMILIARÍZATE CON TU MÁQUINA DE ESPRESSO

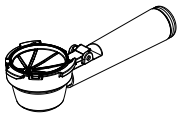




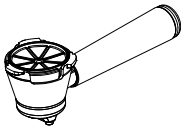
Cuchara medidora y prensa



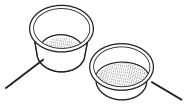
Portafiltro



Portafiltro Dolce Gusto®*



Portafiltro Nespresso®*



Filtro para doble shot de espresso

Filtro para shot sencillo de espresso

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

*Dolce Gusto® es una marca registrada de Societé des produits Nestlé. Aclaración: Los productos con esta marca no tienen relación alguna con Newell Brands. Dolce Gusto® no ha avalado esta máquina de la marca Oster®, ni sus accesorios, para usar con sus cápsulas de café.

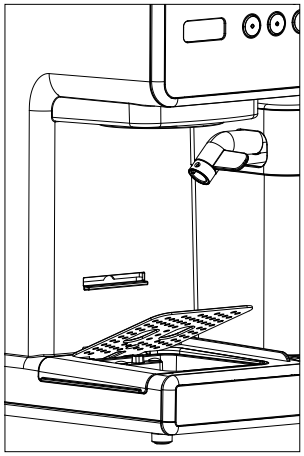
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 4 2025/6/13 10:42

USO DE LA PLATAFORMA AJUSTABLE PARA TAZAS

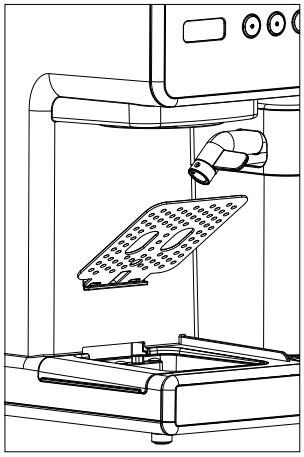
Puede retirar la plataforma ajustable para tazas para limpiar la bandeja de goteo o usarla en la ranura de ajuste de altura cuando use una taza pequeña.

Para quitar la plataforma ajustable, inclínala a 45° mientras la sacas.

.



Para colocar la plataforma ajustable para tazas en la ranura de ajuste de altura, inclínala a un ángulo de 45° mientras la insertas en la ranura.



COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 5 2025/6/13 10:42

INTRODUCCIÓN AL ESPRESSO, CAPPUCCINO Y LATTE

¡Felicidades! Ha elegido la nueva e innovadora cafetera Espresso Maker Oster® PrimaLatte™. Este electrodoméstico único está diseñado para ayudarte a preparar deliciosos espressos, Cappuccinos y lattes de forma rápida, cómoda y automática con solo presionar un botón.

Asegúrate de leer TODAS las instrucciones, precauciones, notas y advertencias en este manual antes de ponerla en marcha. Al usar esta máquina, algunas piezas y accesorios se calientan y necesitan tiempo para enfriarse. Si cuida y mantiene bien su Espresso Maker Oster® PrimaLatte™, le durará mucho tiempo y funcionará sin problemas. Guarda estas instrucciones y consúltalas regularmente para consejos de limpieza y cuidado.

ESPRESSO
El espresso es una forma única de preparar café donde se fuerza agua caliente a través de café molido finamente. Por su intensidad, el espresso se sirve generalmente en porciones de 30 ml a 60 ml (1 fl.oz a 2 fl.oz) en tazas pequeñas.

CAPPUCCINO
Una bebida que lleva más o menos 1/3 de espresso, 1/3 de leche al vapor y 1/3 de leche espumada.

LATTE
Una bebida que lleva más o menos 1/4 de espresso y 3/4 de leche al vapor.

ANTES DE USAR LA CAFETERA POR PRIMERA VEZ

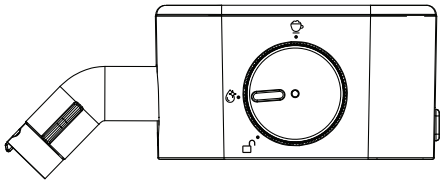
LIMPIEZA DE LA CAFETERA ESPRESSO MAKER OSTER® PRIMALATTE™ ANTES DEL PRIMER USO
Revisa la sección “Conoce tu máquina de espresso” para que te familiarices con el producto y puedas identificar todas sus partes.

1. Verifique que la cafetera Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ no esté enchufada a ningún tomacorriente.
2. Desprende las pegatinas y etiquetas del aparato.
3. Retira el tapón rojo de la parte inferior del depósito de agua.
4. Antes que nada, retira y lava el depósito de agua, el de leche, las piezas del sistema de leche, el portafiltro, los dos filtros y la cuchara medidora/prensador con algo de detergente suave y agua. Enjuaga bien cada pieza y colócala de nuevo en la unidad.
5. Antes de colocar o quitar el portafiltro y cualquier filtro de la unidad, consulta las instrucciones en la sección “Colocar el portafiltro”.
6. Para limpiar el interior del electrodoméstico, sigue los pasos que aparecen en la sección “Procedimiento de limpieza profunda” usando agua en ambos depósitos y sin café molido en el filtro. **PRECAUCIÓN:** No sumerja el cuerpo del aparato ni el cable y su enchufe en agua, ni intente tocar sus partes internas.

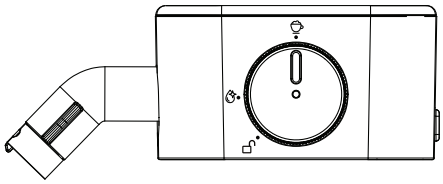
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 6 2025/6/13 10:42

IMPORTANTE: PREPARAR LA CAFETERA ESPRESSO MAKER OSTER® PRIMALATTE™

1. Llena el depósito de agua hasta la línea “MAX” y verifica que esté bien colocado en la unidad con la tapa cerrada.
2. Llena el depósito de leche con agua hasta el nivel MAX, luego deslízalo de nuevo en su lugar. Notarás que el depósito de leche se ajusta en su posición.
3. Escoge un filtro de espresso simple o doble y colócalo en el portafiltro. Inserte el portafiltro en el cabezal de preparación, verificando que esté bien asegurado al girar gradualmente el mango hacia la derecha hasta que quede alineado con el símbolo de bloqueo completo de la unidad “ ”, y el mango del portafiltro quede apuntando directamente hacia usted. Luego, coloca una taza grande y vacía (con al menos 325 ml / 11 fl.oz de capacidad) debajo.
4. Conecta el aparato a un enchufe adecuado.
5. Presione el botón de encendido “ ⏻ " ubicado en la parte delantera del aparato. La luz LED en el botón se enciende y parpadea para indicar que está calentando. Cuando está lista, el botón se mantiene completamente iluminado y pasa al modo de espera.
6. Presiona el botón de selección de shots para elegir la opción de doble shot (2). Se encenderá el LED indicador (2).
7. Gire la perilla de selección de modo para elegir la opción de Latte “ ☕ ”.
8. Presione el botón Start/Stop " ▷|✕ " para que la cafetera prepare el café con agua hasta que se detenga de forma automática. El LED en el botón se encenderá y parpadeará para mostrar que el café se está preparando.
9. Vacía la taza y colócala de nuevo en la máquina. Además, verifica que la punta del tubo dispensador de leche espumada esté dirigida hacia la taza.
10. Gira la perilla del depósito de leche hacia la izquierda hasta la posición de limpieza " 🧼 ".



11. Presiona el botón de limpieza para activar la función de limpieza. La luz LED del botón de Limpieza parpadea para indicar que el ciclo de limpieza está en marcha. Deja que el ciclo de limpieza siga hasta que se detenga solo, lo cual tardará unos 30 segundos.
12. Repita los pasos 8 a 11 para asegurar que la unidad esté completamente cebada.
13. Vacía el agua que quede en el depósito de leche y colócalo de nuevo en su lugar. Notarás que el depósito de leche se ajusta en su posición.
14. Ajuste la perilla del depósito de leche de nuevo a la posición vertical Milk Froth “ ☕ ”.



IMPORTANTE: Es clave para que el próximo ciclo de espresso/leche salga perfecto.

15. Vacía el agua de la taza.
16. Ahora tu cafetera está preparada y lista para usarse.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 7 2025/6/13 10:42

CÓMO ELEGIR LA TAZA ADECUADA

Asegúrate de elegir tu taza de acuerdo con la siguiente tabla:

BEBIDA		TAZA SUGERIDA
Espresso	Sencillo (1) Doble (2)	70 ml / 2,37 fl.oz 100 ml / 3,38 fl.oz
Cappuccino	Pequeño (1) Grande (2)	250 ml / 8,45 fl.oz 300 ml / 10,14 fl.oz
Latte	Pequeño (1) Grande (2)	350 ml / 11,84 fl.oz 450 ml / 15,22 fl.oz
Dolce Gusto®* Espresso	Shot manual en 25 segundos	35 ml
Dolce Gusto®* Café Lungo	Shot manual en 35 segundos	120 ml
Dolce Gusto®* Choccocino Dolce Gusto®* Chai Tea Latte	Shot manual en 48~49 segundos	180 ml

NOTA: El volumen total de la bebida puede cambiar según el tipo de leche y la cantidad de leche espumada que use.

SELECCIÓN DEL CAFÉ ADECUADO

EL CAFÉ

Para obtener el mejor sabor, utiliza granos de calidad recién molidos, en especial para café espresso. Ten en cuenta que el café molido con anterioridad solo mantiene su sabor aproximadamente entre 7 y 8 días, siempre que lo guardes en un recipiente hermético en un lugar fresco y oscuro. No guardes el café en la nevera o en el congelador. Lo mejor es moler los granos justo antes de preparar tu café. Los granos de café pueden conservar su sabor hasta 4 semanas si los guardas en un recipiente hermético.

LA MOLIENDA

Este es un paso crucial para preparar un buen espresso cuando mueles tu propio café. Lograr una molienda fina puede requerir algo de práctica.

- La molienda ideal debe generar una textura similar a la de la sal de mesa.
- Si el café se muele demasiado fino, el agua no fluirá, incluso con mucha presión. Estos granos molidos parecen polvo y se sienten como harina al frotarlos entre los dedos.
- Si el café molido queda demasiado grueso, el agua pasa muy rápido y se pierde mucho sabor. Asegúrate de usar un molinillo de calidad para obtener resultados consistentes.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 8 2025/6/13 10:42

PREPAREMOS UN CAFÉ!

CÓMO ENCENDER LA CAFETERA ESPRESSO MAKER OSTER® PRIMALATTE™

1. Verifique que la cafetera Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ esté enchufada a un tomacorriente apropiado.
2. Presione el botón de encendido "⏻" ubicado en la parte delantera del aparato. La luz LED en el botón se enciende y parpadea para indicar que está calentando. Cuando está lista, el botón se mantiene completamente iluminado y pasa al modo de espera.

CÓMO LLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA

1. Llena el depósito de agua (ver Figura 1). Puedes usar una jarra o sacarlo de la cafetera y llenarlo directamente bajo el grifo. Llena el depósito con la cantidad de agua deseada sin que se exceda el nivel "MÁX". Siempre llene el depósito de agua con agua a temperatura ambiente; NO use agua tibia o caliente. Es mejor usar agua filtrada para que el café tenga un mejor sabor. El agua filtrada es especialmente recomendable si vives en zonas con agua dura.
2. Asegúrese de cerrar bien la tapa del depósito de agua después de llenarlo.

   NOTA: Si retiró el depósito para llenarlo, le recomendamos cerrar la tapa antes de volver a ponerlo en la cafetera para evitar derrames.

   NOTE: Si no hay agua en el depósito, la bomba de la máquina se apaga automáticamente después de unos 20 segundos.

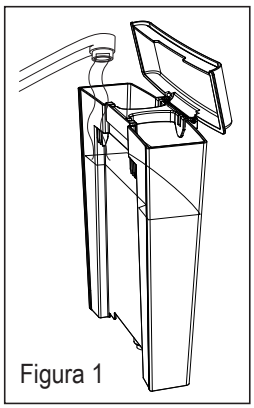


Figura 1

CÓMO LLENAR EL DEPÓSITO DE LECHE

1. Si quieres a preparar un Cappuccino o un latte, tira suavemente del depósito de leche hacia adelante desde la máquina (ver Figura 2), luego retira el sistema de espumado de leche mientras presionas el botón de liberación al lado.
2. Vierte la cantidad de leche fría que creas necesaria, asegurándote de que esté por debajo del nivel "MÁX" en el depósito (ver Figura 3). Si llenas hasta la marca "MÍN" te permitirá preparar cualquier bebida de leche.

   NOTA: Puede usar cualquier tipo de leche que prefiera, ya sea de vaca o alternativas vegetales, y aún así obtener resultados increíbles. Sin embargo, para mejores resultados con leches vegetales, le recomendamos utilizar variaciones específicas para baristas.
3. Ajusta el sistema de espumado de leche presionándolo en su lugar hasta que el botón de liberación haga clic para bloquearlo. Luego, desliza el depósito de leche de nuevo en la máquina, asegurándote de que quede bien ajustado. Deberías sentir que el depósito de leche hace clic al encajar.

   NOTA: Se debe enjuagar el conducto de leche después de cada uso. Consulte "Limpieza del sistema de espumado".
4. Si queda leche en el depósito después de preparar tu bebida, puedes guardarla en el refrigerador.

   NOTA: Si el depósito de leche no está conectado a la unidad, solo funcionarán las funciones de espresso y espresso manual. Si se seleccionan las funciones de latte, Cappuccino o leche espumada manual, la función no se activará y el LED del botón de Start/Stop " ▷|× " parpadeará.

   NOTA IMPORTANTE: Al colocar el tanque de leche, verifique que se acople bien a la cafetera espresso. Notarás que el depósito de leche se ajusta en su posición. Si colocas el depósito de

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 9 2025/6/13 10:42

leche después de que la máquina esté caliente, el LED de encendido parpadeará mientras el sistema de espumado de leche se calienta. Esto es completamente normal.

Figura 2

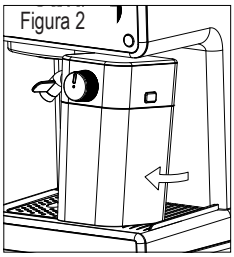
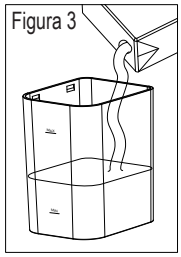


Figura 3



USO DEL PORTAFILTRO

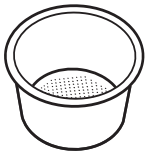
CÓMO ELEGIR EL FILTRO

Escoge el filtro que vas a usar de esta manera:

1. **PARA UN ESPRESSO SENCILLO:**Use la canasta de filtro sencillo.



2. **PARA PREPARAR UN ESPRESSO DOBLE:** Utilice la canasta de filtro doble.

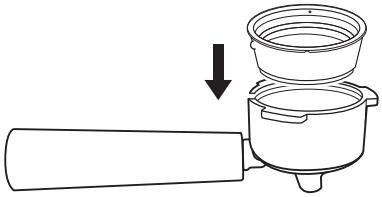


Puedes preparar dos shots individuales de espresso al mismo tiempo si insertas la plataforma ajustable para tazas en la ranura de ajuste de altura y colocas dos tazas pequeñas debajo del portafiltro.

Ten en cuenta que con algunas tazas pequeñas, puede que no quepan dos tazas una al lado de la otra en la plataforma ajustable.

CÓMO COLOCAR EL FILTRO EN EL PORTAFILTRO

1. Presiona con firmeza el filtro en el portafiltro hasta que haga clic.



2. Para quitar el filtro del portafiltro para limpiarlo, usa tu dedo para sujetar el borde del filtro y empujarlo hacia arriba hasta que se desprenda.

   ADVERTENCIA: Verifique que el filtro esté frío antes de retirarlo del portafiltro.

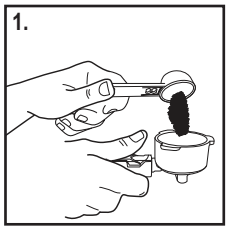
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 10 2025/6/13 10:42

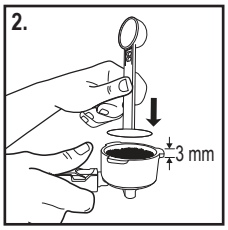
LLENADO CON CAFÉ

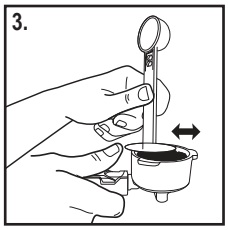
PARA CAFÉ MOLIDO:

1. Llena el filtro con café para espresso fresco y finamente molido, dejando unos 3 mm desde el borde (NO lo llenes demasiado).
2. Usa la parte de prensado de la cuchara para presionar bien el café molido, asegurándote de que quede compacto y parejo.

   NOTA: La parte superior de la sección recta del compactador debe estar aproximadamente al nivel del borde del portafiltro para asegurar que el café molido quede compacto y nivelado.
3. Limpia cualquier exceso de café del borde para que encaje bien bajo el cabezal de la máquina.







PARA USO CON CÁPSULAS DOLCE GUSTO®*

1. Pon la cápsula en el portafiltro y asegúrate de cerrarlo.
2. Inserta el portafiltro de cápsulas en el cabezal de la máquina.
3. Selecciona la opción de espresso, cappuccino o latte para preparar tu cápsula.

NOTA: Para preparar un cappuccino o latte con cápsulas de café, primero inserta la cápsula en el portafiltro. Luego, selecciona uno de los programas automáticos para cappuccino o latte. Espere a que la máquina haga la espuma de leche automáticamente, como se muestra en las instrucciones de preparación de cappuccino o latte.

*(*Dolce Gusto ® es una marca registrada de Societé des produits Nestlé. Aclaración:

Los productos con esta marca no tienen relación alguna con Newell Brands. Dolce Gusto® no ha avalado esta máquina de la marca Oster®, ni sus accesorios, para usar con sus cápsulas de café).

USO DEL PORTAFILTRO PARA CÁPSULAS ORIGINALES DOLCE GUSTO® Y OTRAS CÁPSULAS COMPATIBLES ORIGINALES NESPRESSO. (SÓLO PARA MODELOS EN BRAZIL)

1. Elige una cápsula y colócala dentro del portafiltro.
2. Coloca el soporte de cápsulas en el portafiltro, alinea con las 3 pestañas y presiona para fijar bien la cápsula.
3. Cuando hayas terminado, coloca el portafiltro en la cafetera.
4. Después de preparar el café, retira con cuidado la cápsula usada agarrando el adaptador del portafiltro desde las 3 pestañas.

PRECAUCIÓN: Cuando retire la cápsula usada, tenga cuidado porque las piezas de metal pueden estar calientes.

NOTA: Ten cuidado al sacar la cápsula porque puede quedar agua caliente en la parte superior del portafiltro. Deséchela con cuidado.

*Nespresso® es una marca registrada de Société des Produits Nestlé S.A.

Nestlé S.A. no tiene ninguna relación con Sunbeam Products, Inc. Nestlé S.A. no ha autorizado el uso de esta máquina, ni de sus accesorios, con sus cápsulas de café.

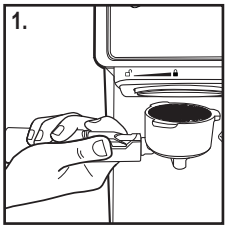
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 11 2025/6/13 10:42

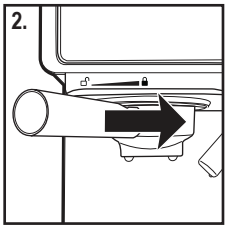
CÓMO COLOCAR EL PORTAFILTRO

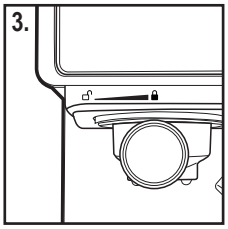
1. Coloca el portafiltro debajo del cabezal de preparación de la máquina.
2. Alinee la manija con el ícono de bloqueo abierto " 🔓 " de la maquina para que encaje en la ranura.
3. Gire gradualmente la manija hacia la derecha hasta que se alinee con el símbolo de bloqueo completo de la máquina "🔒", y el mango del portafiltro quede mirando directamente hacia usted.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado de no presionar los botones por error.

PRECAUCIÓN: Antes de preparar su café, DEBE verificar que el portafiltro esté en la posición de bloqueo seguro "🔒**".**

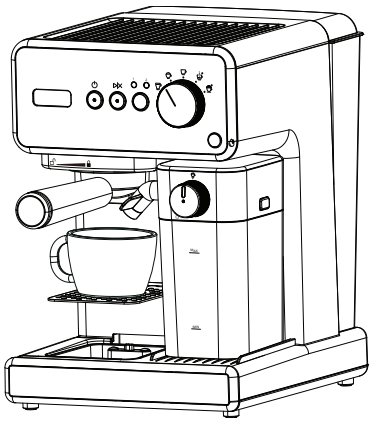


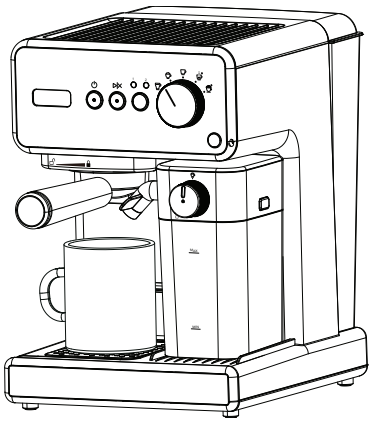




CÓMO COLOCAR LAS TAZAS

1. Para las bebidas con leche, ajuste la plataforma para que el borde de la taza quede cerca de la punta de la boquilla dispensadora de leche, moviéndola al nivel que mejor le convenga.
   NOTA: La plataforma ajustable solo encaja en la ranura si la coloca en la orientación correcta.
   PRECAUCIÓN: Cuando prepare un cappuccino o un latte, asegúrese de usar la palanca del tubo espumador para colocar el tubo dispensador de leche espumada dentro del borde de la taza.
2. Si usas una taza más grande para preparar cappuccino o latte, mantén la plataforma ajustable para tazas sobre la bandeja de goteo.
3. Para tazas altas y "Tazas para llevar", se pueden retirar tanto la placa de la bandeja de goteo como la bandeja de goteo. Cuando se retiran ambas y se coloca la taza directamente sobre la base de la máquina, la altura máxima para una taza es de aproximadamente 127 mm (5 pulgadas).





IMPORTANTE: Cuando prepare un cappuccino o latte, ajuste la palanca del tubo espumador para que el tubo de salida de leche espumada quede dentro de la taza que está usando.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 12 2025/6/13 10:42

SELECCIONAR LA FUNCIÓN

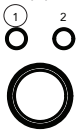
PREPARAR UN ESPRESSO

NOTA: Si está preparando un espresso, no es necesario conectar el depósito de leche. Cuando el depósito de leche no está conectado, la cafetera Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ solo le permitirá seleccionar los botones de espresso.

1. Use la perilla de selección de modo para elegir la opción de Espresso " ☕ ".



2. Realiza una de las siguientes acciones:
   - Presione el botón de Selección de shot para elegir la opción (1) y preparar un espresso sencillo. La luz LED (1) se encenderá para indicar que está preparando un espresso sencillo.





=30 ml / 1 fl.oz

   - Presione el botón de selección de shot para elegir la opción (2) y preparar un espresso doble (o dos sencillos). El indicador LED (2) se encenderá para señalar que está preparando un espresso doble.





=60 ml / 2 fl.oz

3. Presiona el botón de Iniciar/Detener "▷|✕" para empezar a preparar su café. El LED en el botón se encenderá y parpadeará para mostrar que el café se está preparando.



4. La máquina empezará a preparar el espresso según tu selección. Una vez que termine de preparar, se detendrá sola y pasará a modo de espera. ¡Ya puedes disfrutar tu delicioso espresso!

   NOTA: Si desea preparar menos café que la cantidad preestablecida, presione el botón Iniciar/Detener "▷|✕" en cualquier momento durante el proceso de colado para detenerlo cuando alcance la cantidad de café deseada.

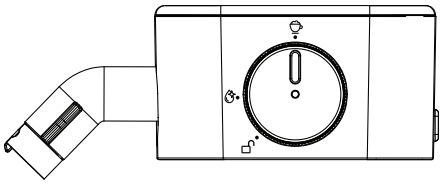
5. Para preparar café manualmente, use la perilla de selección de modo para seleccionar la opción de colado manual " ☕ ", y luego presione el botón de Iniciar/Detener " ▷|✕ " para comenzar a colar café. Cuando tenga la cantidad de espresso que desea, presion el botón de Iniciar/Detener " ▷|✕ " de nuevo para detener la máquina.

   NOTA: Si no se detiene manualmente, la unidad funcionará durante 90 segundos o hasta que haya preparado 200 mL / 6.76 fl.oz, lo que ocurra primero..

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 13 2025/6/13 10:42

PREPARAR UN CAPPUCCINO

1. Retire el depósito de leche de su cafetera Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ y llénelo con la cantidad de leche fría que necesite. Consulta la sección “Llenado del depósito de leche” para instrucciones detalladas.
2. Gira la perilla del depósito de leche a la posición vertical de espumado de leche.

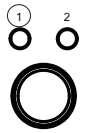


3. Use la perilla de selección de modo para elegir la opción de Cappuccino " ☕ ".



4. Realiza una de las siguientes acciones:

- Presiona el botón de Selección de shots y elige la opción (1) para preparar un cappuccino pequeño. El LED indicador (1) se encenderá cuando se seleccione una taza pequeña de cappuccino.





=30 ml / 1 fl.oz

- Presiona el botón de Selección de shot para elegir la opción (2) y preparar un cappuccino grande. El indicador LED (2) se encenderá cuando selecciones una taza grande de cappuccino.





=60 ml / 2 fl.oz

5. Presione el botón de Iniciar/Detener "▷|✕" y empiece a preparar su café. El LED en el botón se encenderá y parpadeará para mostrar que el café se está preparando.



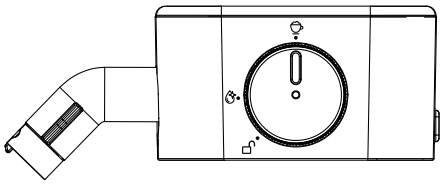
6. La máquina empezará a preparar el cappuccino según lo que elegiste. Una vez que termine de preparar, se detendrá sola y pasará a modo de espera. ¡Ahora puedes disfrutar tu delicioso cappuccino!

   NOTA: Si desea preparar menos cappuccino del preestablecido, presione el botón de Iniciar/Detener " ▷|✕ " en cualquier momento durante el proceso de colado para detenerlo cuando llegue a la cantidad deseada.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 14 2025/6/13 10:42

PREPARAR UN LATTE

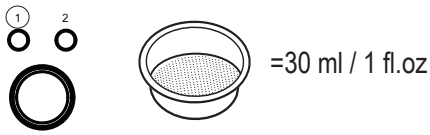
1. Retire el depósito de leche de su cafetera Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ y llénelo con la cantidad de leche fría que necesite. Consulta la sección “Llenado del depósito de leche” para instrucciones detalladas.
2. Gira la perilla del depósito de leche a la posición vertical de espumado de leche.



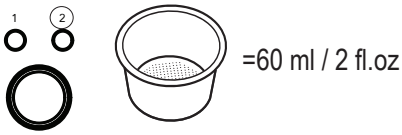
3. Gire la perilla de selección de modo para elegir la opción de Latte “ ☕ ”.



4. Realiza una de las siguientes acciones:
   • Presione el botón de Selección de shot para elegir la opción (1) y preparar un latte pequeño. Presiona el botón de Selección de Taza para elegir la opción (1) y preparar un latte pequeño.



• Pulsa el botón de Selección de shot para elegir la opción (2) y preparar un latte grande. El LED indicador (2) se encenderá cuando selecciones una taza grande de latte.



5. Presione el botón de Iniciar/Detener "▷|×" para empezar a preparar su café. El LED en el botón se encenderá y parpadeará para indicar que el café se está colando.



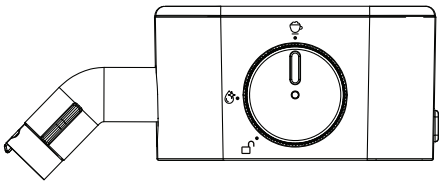
6. La máquina empezará a preparar el latte según lo que elegiste. Una vez que termine de preparar, se detendrá sola y pasará a modo de espera. ¡Ya puedes disfrutar tu delicioso latte! **NOTA:** Si desea preparar menos latte del que está programado, presione el botón de Iniciar/Detener “ ▷|× ” en cualquier momento durante el proceso de preparación para detenerlo cuando alcance la cantidad deseada.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 15 2025/6/13 10:42

PREPARAR LECHE ESPUMADA

La cafetera Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ también le permite preparar sólo leche espumada. Si quieres agregar más espuma a tu bebida o preparar leche espumada para otras bebidas como un macchiato, chocolate caliente o chai latte, sigue estos pasos:

1. Retire el depósito de leche de su cafetera Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ y llénelo con la cantidad de leche fría que necesite. Consulta la sección “Llenado del depósito de leche” para instrucciones detalladas.
2. Gira la perilla del depósito de leche a la posición vertical de espumado de leche.



3. Use la perilla de Selección de modo para elegir la opción de Espumado manual de leche “ ☕ ”.
   NOTA: Cuando elige la opción de Espumado manual de Leche “ ☕ ”, la opción de Selección de shot se desactiva.



4. Presione el botón de Iniciar/Detener “ ▷|× ”. La luz LED del botón se encenderá y parpadeará para indicar que la leche se está espumando.
5. Cuando tenga la cantidad de espresso que desea, presione el botón de Iniciar/Detener “ ▷|× ” de nuevo para detener la máquina.
   NOTA: La máquina dejará de dispensar leche espumada automáticamente después de 45 segundos si no la detiene manualmente.

DESPUÉS DE PREPARAR TUS BEBIDAS CON LECHE

Cuando termine de preparar su bebida con leche, tiene dos opciones con el depósito de leche: puede guardarlo directamente en el refrigerador para usarlo más tarde o desechar la leche sobrante. Independientemente de lo que elijas, siempre recuerda ejecutar un ciclo de limpieza para limpiar el sistema de espumado de leche después de cada uso. También puede hacerlo con el depósito de leche aún en su lugar (consulte Limpieza del sistema de espumado – con leche en el depósito).

FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

Después de 15 minutos sin usar, la cafetera Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ se apaga sola. Cuando el aparato está apagado, todos los indicadores LED se apagan y quedan inactivos. Presione el botón de encendido “ ⏻ ” para activar la unidad.

NOTA: Cuando no esté en uso, la cafetera debería apagarse con el botón de encendido “ ⏻ ”. No es buena idea dejarla en el modo "Apagado automático" por mucho tiempo. Además, si no la usas por un tiempo, es mejor desconectarla o apagar el tomacorriente.

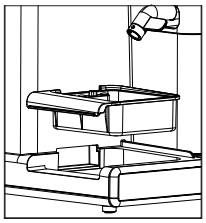
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 16 2025/6/13 10:42

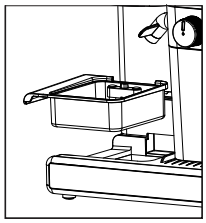
LIMPIEZA DE TU CAFETERA

La luz LED de limpieza se encenderá cuando tu máquina necesite un ciclo de limpieza. Siempre apaga la máquina, desconéctala y deja que se enfríe antes de retirar las piezas para limpiarlas.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO

Vacíe la bandeja de goteo cuando sea necesario. Si ves el flotador rojo de nivel de agua a través de la plataforma ajustable para tazas, retira la bandeja (consulta "Uso de la Plataforma ajustable para tazas") y vacíala con cuidado. Puede levantar la bandeja de goteo sujetando su asa.

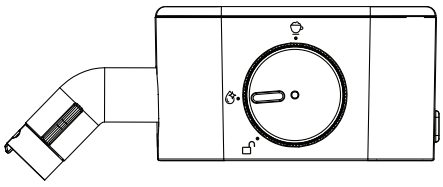




También, recuerda limpiar la bandeja de goteo y la plataforma ajustable para tazas semanalmente con agua tibia y un poco de detergente suave. Enjuágalas bien y sécalas completamente después.

LIMPIEZA DEL SISTEMA DE ESPUMADO - CON LECHE EN EL DEPÓSITO

1. Verifique que el depósito de leche y el sistema de espumado estén insertados correctamente en la cafetera Espresso Maker Oster® PrimaLatte™.
2. Coloca una taza grande vacía (de al menos 325 ml / 11 fl.oz) debajo del tubo dispensador de espuma.
3. Gire la perilla del depósito de leche hacia la izquierda hasta la posición de limpieza " ".



4. Presiona el botón de limpieza " " una vez para activar la función de limpieza. La cafetera Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ liberará vapor a través del tubo dispensador de espuma. Deja que el ciclo de limpieza funcione hasta que ya no veas agua saliendo del tubo, o hasta que el ciclo se detenga automáticamente. El ícono de limpieza " " se apagará cuando se complete el ciclo de limpieza. Vacíe el agua de la taza.

   NOTA: El aparato ejecutará el ciclo de limpieza durante unos 30 segundos.
5. Gira la perilla del depósito de leche de nuevo a la posición de Espumado. (Esto es fundamental para que todo funcione bien la próxima vez que prepares tu bebida.)

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE LECHE Y DEL SISTEMA DE ESPUMADO

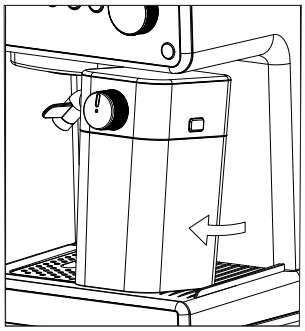
Aunque puedes guardar la leche sobrante en el depósito dentro del refrigerador, es crucial limpiarlo manualmente junto con el sistema de espumado con frecuencia. De esa manera evitas obstrucciones, residuos y mantienes la calidad del espumado.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 17 2025/6/13 10:42

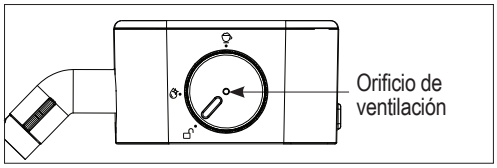
1. Retire el depósito de leche y el sistema espumador de la cafetera Espresso Oster PrimaLatte sujetando firmemente la parte inferior y tirando suavemente hacia usted hasta que se libere. Vea la imagen del depósito de leche a continuación.
2. Extrae el sistema de espumado de la parte superior del depósito mediante el botón de liberación lateral.
3. Retire todas las partes del sistema de espumado de la cafetera Espresso Maker Oster® PrimaLatte™; retire el tubo dispensador de leche, la pajilla, la perilla del depósito de leche y la boquilla de vapor.
4. Deshazte de cualquier leche restante y después lava bien el depósito de leche y las partes del sistema de espumado con agua tibia y jabón. Enjuágalas y sécalas bien.

   NO uses limpiadores abrasivos ni esponjas ásperas, porque rayarán el acabado.

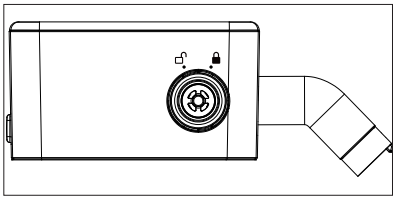
NOTA: El depósito de leche se puede lavar en el lavavajillas (en la bandeja superior). NO coloque el sistema de espumado en el lavavajillas.



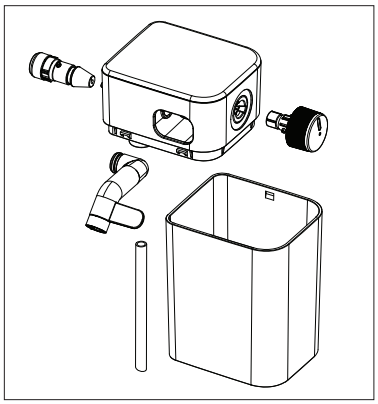
Depósito de leche



Retire la perilla del depósito de leche girándola hacia el ícono de desbloqueo (como se muestra en la imagen de arriba) y luego tirando de la perilla hacia usted para desacoplarla. Una vez retirada, asegúrese de enjuagar el orificio de ventilación con agua.



Posiciones de desbloqueo y bloqueo de la boquilla de vapor (gírala para bloquearla)



LIMPIEZA DEL CABEZAL DE PREPARACIÓN, EL PORTAFILTROS Y LOS FILTROS

1. Presione el botón de encendido " ⏻ " para apagar la cafetera Espresso Maker Oster® PrimaLatte™. La cafetera está apagada cuando el LED del botón de encendido está apagado. Desenchufa el cable del tomacorriente.

   PRECAUCIÓN: Algunas piezas metálicas pueden estar calientes todavía. NO las toques con las manos hasta que se enfríen.
2. Saca el portafiltro y desecha el café usado. Lava bien el portafiltro y el filtro con agua tibia y jabón, luego enjuágalos y sécalos bien.

   NOTA: NO metas los portafiltros y los filtros al lavavajillas. Para instrucciones sobre cómo limpiarlos a fondo, consulta la sección "Procedimiento de limpieza profunda de portafiltros y filtros".

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 18 2025/6/13 10:42

3. Usa un paño húmedo o una toalla de papel para limpiar la parte inferior del cabezal de preparación en la cafetera, para eliminar cualquier residuo de café.
4. Coloca el portafiltro sin el filtro de vuelta en el cabezal de preparación y asegúralo con firmeza.
5. Coloca una taza grande y vacía (de al menos 325 ml / 11 onzas líquidas) debajo del portafiltro.
6. Enchufa el cable de corriente en el tomacorriente. Presiona el botón de encendido "⏻" para encender la cafetera. El LED en el botón de Encendido se encenderá.
7. Presiona el botón de Selección de shot para elegir la opción de doble shot (2). Se encenderá el LED indicador (2).
8. Gire la perilla de Selección de modo a la opción de Espresso " ☕ ".
9. Presione el botón Start/Stop " ▷|✕ " para que la cafetera prepare el café con agua hasta que se detenga de forma automática.
10. Vacía el agua de la taza.

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

Si dejas agua en el depósito por mucho tiempo, es mejor que lo limpies.

1. Para deshacerte del agua restante retira el depósito, saca la tapa y vuélcalo sobre el fregadero.
2. Lava bien el depósito, el asa y la tapa con agua tibia y jabón. Asegúrate de enjuagarlos y secarlos completamente.

PRECAUCIÓN: NO sumerja el cuerpo principal de la cafetera ni el cable y el enchufe en agua ni en ningún líquido.

LIMPIEZA de la cafetera Espresso Maker Oster® PrimaLatte™

1. Limpia el exterior con un paño suave y húmedo. No uses limpiadores abrasivos ni esponjas ásperas, ya que pueden rayar el acabado.
2. NO guardes los portafiltros en el cabezal de preparación. Esto puede afectar la hermeticidad entre el cabezal y el portafiltro al preparar tu espresso.

DESCALCIFICACIÓN

La acumulación de depósitos minerales en la cafetera Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ puede afectar su funcionamiento. Tu cafetera necesita descalcificación cuando empieces a notar que se tarda más en preparar el espresso, o si hay demasiado vapor. Además, podrías ver depósitos blancos acumulándose en la superficie del cabezal de preparación.

La frecuencia de limpieza depende de lo dura que sea el agua que uses. Mira esta tabla con los intervalos de limpieza que te sugerimos.

INTERVALOS DE DESCALCIFICACIÓN SUGERIDOS

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

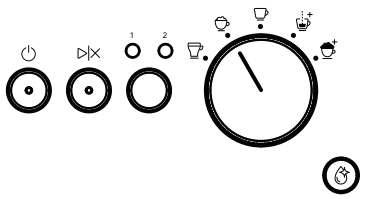
Usa una mezcla de 50 % vinagre blanco y 50 % agua limpia para descalcificar.

Para descalcificar la cafetera, sigue el Proceso de limpieza profunda. Consulta la sección "Procedimiento de limpieza profunda".

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 19 2025/6/13 10:42

NOTIFICACIÓN DE LIMPIEZA PROFUNDA

Después de 200 ciclos de bebidas, el LED indicador de limpieza se enciende intensamente para señalar que se necesita un ciclo de limpieza.



La luz LED que indica la limpieza se quedará prendida hasta que completes el proceso de limpieza.

1. Si preparas otro espresso, latte o cappuccino, la luz LED de limpieza se apagará por un momento, pero comenzará a parpadear una vez que termines de preparar tu bebida.
2. El indicador LED de limpieza se desactiva cuando se apaga la cafetera Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ .
3. La luz LED de limpieza se apagará cuando la cafetera se apague y entre en modo de reposo.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA PROFUNDA

La limpieza profunda abarca descalcificar las partes internas y limpiar el sistema de espumado.

1. Vierte una mezcla de 50 % de vinagre blanco y 50 % de agua limpia en el depósito. Revuelve la mezcla con una cuchara para asegurar que esté bien mezclada.
2. Gire la perilla del depósito de leche a la posición de limpieza " ". Coloca una taza grande (de al menos 475 ml / 16 fl.oz de capacidad) debajo del tubo dispensador de leche espumada.
3. Presione el botón de limpieza " " durante 5 segundos para activar el modo de limpieza profunda. El LED del botón de Iniciar/detener comenzará a parpadear.
   - Presione el botón Iniciar/detener. La bomba se encenderá y apagará varias veces durante unos 7,5 minutos. Cuando la luz de limpieza se apague, significa que ya terminó el proceso de limpieza.
4. Vacíe cualquier solución restante del depósito de agua y reemplácela con agua limpia. Llene el depósito con agua limpia hasta la línea de nivel "MÁX".
5. Repite los pasos 1 a 4 según sea necesario, usando solo agua del grifo para enjuagar cualquier rastro de vinagre que quede en la cafetera.

LIMPIEZA PROFUNDA DEL PORTAFILTROS Y LOS FILTROS

Limpia tu filtro a fondo cada 90 días para que tu café salga perfecto y siempre delicioso. Sigue estas instrucciones para desmontar y enjuaga las piezas en un tazón grande con agua tibia. Después de enjuagar bien, sécalas y vuelve a ensamblar todo.

1. Para quitar el filtro del portafiltro, usa tu dedo para agarrar el borde del filtro y empújalo hacia arriba hasta que se desprenda.
2. Lava el portafiltro y los filtros con agua tibia y jabón. Asegúrate de enjuagarlos y secarlos bien.
3. Vuelve a ensamblar presionando el filtro en el portafiltro hasta que escuches un clic.

Para modelos de Brasil:

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

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

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 20 2025/6/13 10:42

CONSEJOS ÚTILES Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
No sale café.	• No hay agua en el depósito.	• Agregar agua.
	• La máquina no está lista.	• Prepare la máquina (consulte la sección "Importante - Cómo preparar la cafetera Espresso Maker Oster® PrimaLatte™").
	• El café molido es demasiado fino.	• Use una molienda más gruesa o media.
	• Demasiado café en el filtro.	• Coloque menos café en el filtro.
	• El aparato no estaba encendido o enchufado.	• Enchufe la cafetera y enciéndela.
	• El café está demasiado prensado/ compactado.	• Llene el portafiltro con café y PRESIONE SUAVEMENTE.
El café se escapa por el borde del portafiltro.	• El portafiltro no giró hasta la posición de bloqueo.	• Gire el portafiltro hasta que quede asegurado.
	• Restos de café molido alrededor del borde del filtro.	• Limpie bien el borde.
	• Demasiado café en el filtro.	• Coloque menos café.
La leche no hace espuma después de espumarla o no sale del tubo espumador.	• Se quedó sin vapor.	• Compruebe que el depósito tenga suficiente agua.
	• La leche no está lo suficientemente fría.	• Enfríe la leche antes de hacer el cappuccino o latte.
	• El sistema espumador está bloqueado.	• Siga las instrucciones para limpiar el sistema espumador.
	• El depósito de leche no está en su sitio.	• Revise que el depósito de leche encaje bien y esté bien sujeto para que se acople bien con la cafetera.
El café sale demasiado rápido.	• El café está molido muy grueso.	• Use una molienda más fina.
	• No hay suficiente café en el filtro.	• Coloque más café en el filtro.
El café está muy aguado.	• Usar un filtro sencillo para espresso doble.	• Use el filtro doble para preparar un espresso doble.
	• El café está molido muy grueso.	• Use una molienda más fina.
Las luces LED del panel están parpadeando. Los LED de 1 shot y 2 shot parpadean juntos.	• El botón Iniciar/detener " ▷|✕ " se presionó antes de que los LED se iluminaran de forma continua para indicar que la máquina está lista.	• Espere hasta que los LED se iluminen de forma continua para saber que la máquina está lista.
	• Bajo nivel de agua en el depósito	• Vuelva a llenar el depósito de agua y ejecute el procedimiento de preparación de la cafetera (consulte la sección "Importante - Cómo preparar la cafetera Espresso Maker Oster® PrimaLatte™"). **Nota:** Es normal que salga un poco de vapor o agua del tubo dispensador de leche espumada.
El LED de limpieza sigue encendido.	• La cafetera está avisando que ya está lista para un ciclo de limpieza.	• Realice el ciclo de limpieza (revise la sección "Notificación de limpieza").

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 21 2025/6/13 10:42

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 1 2025/6/13 10:42

For models capable of using sealed capsules:

18. The sharp needles on the top lid and bottom of capsule holder used to puncture the capsules may cause injury. Keep hands away from the sharp needles and use caution while using, cleaning, or handling the capsule holder.
19. Only use capsules intended for this appliance. If the capsule does not fit, do not force the capsule into the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS INTENDED TO BE USED IN HOUSEHOLD AND SIMILAR APPLICATIONS SUCH AS:

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

PRODUCT NOTICES

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

CORRECT USE OF GROUND COFFEE FOR ESPRESSO MAKERS

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

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 2 2025/6/13 10:42

GETTING TO KNOW YOUR ESPRESSO MACHINE

Start/Stop Button

The LED on button stays fully illuminated when ready. When pressed, the LED pulses on and off to signal that brewing is in progress.

Shot Selection Button

1 Shot: When selected, pours a single shot of espresso (30 ml / 1 fl.oz)

2 Shot: When selected, pours a double shot of espresso (60 ml / 2 fl.oz)

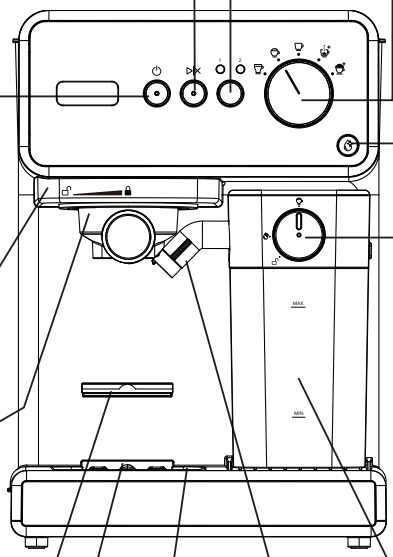
NOTE: The last selected (single shot or double shot) will always be illuminated until changed.

Mode Selection Knob

- Latte
- Cappuccino
- Espresso
- Manual Espresso
- Manual Milk Frothing

On/Off Power Button

The LED on button illuminates and pulses on and off to indicate that the unit is heating up. When ready, it remains fully illuminated and ready for use.



Clean Button

See “Deep Cleaning Notification” section for detailed information.

Milk Reservoir Knob

Allows you to switch between:

- **Milk Froth:** See “Filling the Milk Reservoir” section.
- **Clean:** See “Cleaning the Mik Reservoir and Frothing System” section.
- **Unlock:** See “Cleaning the Milk Reservoir and Frothing System” section.

Brew Head

See “Placing the Portafilter” section for detailed information.

Portafilter

See “Placing the Filter on the Portafilter” and “Placing the Portafilter” sections for detailed information.

Height Adjusting Slot

For small cups.

Frothed Milk Dispensing Tube

Dispense froth milk to your beverage.

Removable Milk Reservoir

See “Filling the Milk Reservoir” section for detailed information.

Drip Tray Water Level Float

See “Cleaning the Drip Tray” section.

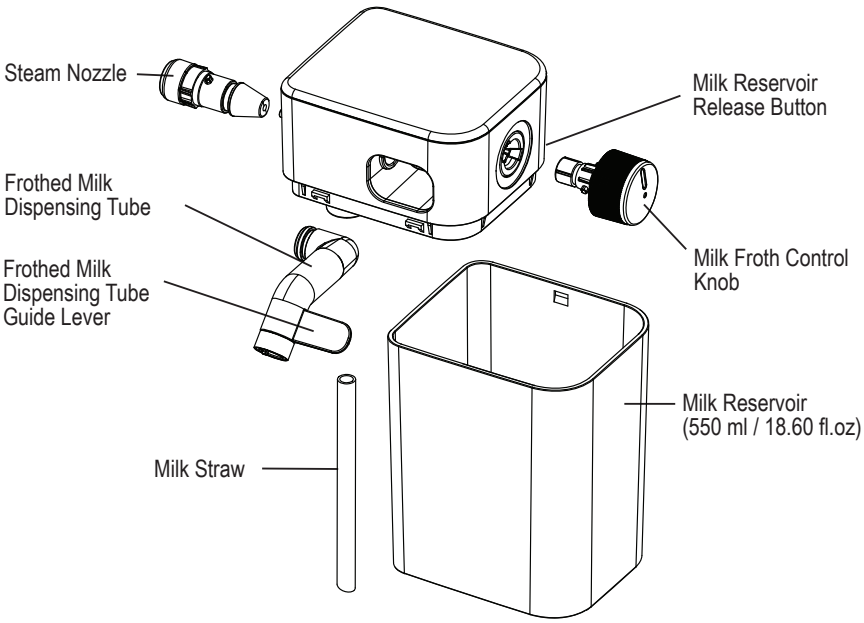
Adjustable Cup Platform

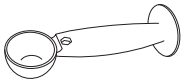
For small cups.

The adjustable cup platform can be removed and inserted into the height-adjusting slot. Refer to “Using the Adjustable Cup Platform”.

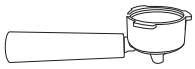
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 3 2025/6/13 10:42

GETTING TO KNOW YOUR ESPRESSO MACHINE

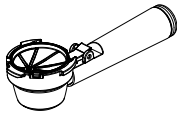




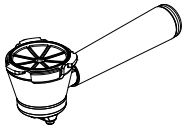
Measuring Scoop and Tamp



Portafilter



Dolce Gusto®* Portafilter



Nespresso®* Portafilter



Filter for Double Shot of Espresso

Filter for Single Shot of Espresso

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

*Dolce Gusto® is a registered trademark of Societé des produits Nestlé. Clarification: The products bearing this brand have no relationship with Newell Brands. Dolce Gusto® has not endorsed this Oster® brand machine, or its accessories for use with its coffee capsules.

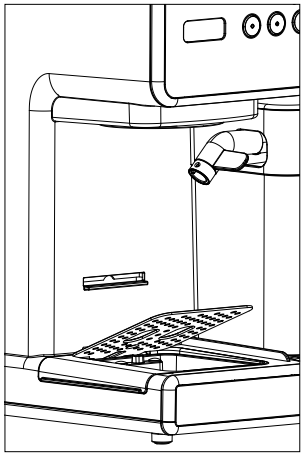
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 4 2025/6/13 10:42

USING THE ADJUSTABLE CUP PLATFORM

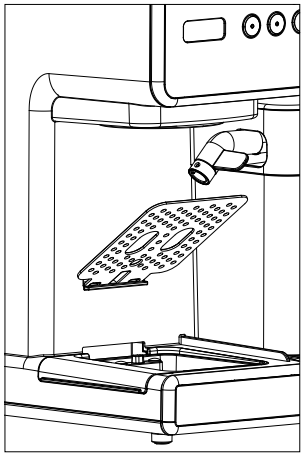
You can remove the adjustable cup platform to clean the drip tray or use it in the height-adjusting slot when using a small cup.

To remove the adjustable cup platform, tilt it at a 45° angle while pulling it out.

.



To insert the adjustable cup platform into the height-adjusting slot, tilt it at a 45° angle while inserting it into the slot.



COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 5 2025/6/13 10:42

INTRODUCTION TO ESPRESSO, CAPPUCCINO, AND LATTE

Congratulations! You have selected the new and innovative Espresso Maker Oster® PrimaLatte™. This unique appliance has been designed to help you prepare delicious espressos, cappuccinos, and lattes quickly, conveniently, and automatically with the touch of a button.

Please read ALL the instructions, cautions, notes, and warnings in this instruction manual carefully before using 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 Espresso Maker Oster® PrimaLatte™'s long life and trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

ESPRESSO
Espresso is a unique method of coffee brewing in which hot water is forced through finely ground coffee. Because of its richness, espresso is usually served in 30 ml to 60 ml (1 fl.oz to 2 fl.oz) portions in demitasse cups.

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

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

BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

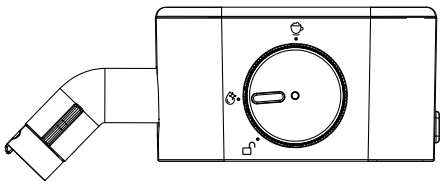
CLEANING THE ESPRESSO MAKER OSTER® PRIMALATTE™ PRIOR TO FIRST USE
Please refer to the "Getting to Know Your Espresso Machine" section to familiarize yourself with the product and identify all its parts.

1. Ensure the Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ is not plugged into any electrical outlet.
2. Remove stickers and labels from the unit.
3. Remove red plug from the bottom of the water reservoir.
4. First, remove and wash the water reservoir, milk reservoir, milk system components, portafilter, the two filters, and measuring scoop/tamper in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and return it to the unit.
5. Before placing or removing the portafilter and any filter from the unit, refer to the instructions in the "Placing the Portafilter" section.
6. To clean the inside of the appliance, follow the steps listed in the "Deep Cleaning Procedure" section using water in both reservoirs and no ground coffee in the filter. **CAUTION:** Do not immerse the main body of the appliance or power cord and plug in water or attempt to reach any of its internal parts.

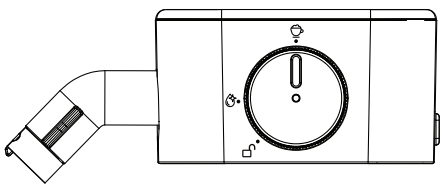
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 6 2025/6/13 10:42

IMPORTANT - PRIME THE ESPRESSO MAKER OSTER® PRIMALATTE™

1. Fill the water reservoir up to the “MAX” line and ensure that the reservoir is securely placed back in the unit with its lid closed.
2. Fill the milk reservoir with water up to the MAX level, then slide it back into place. You should feel the milk reservoir click into position.
3. Select either a single or double espresso filter and place it in the portafilter. Insert the portafilter into the brew head, ensuring it is securely locked by gradually turning the handle to the right until it is aligned with the unit’s full lock symbol “ ”, and the portafilter handle facing directly towards you. Then, position a large empty cup (with at least 325 ml / 11 fl.oz capacity) underneath.
4. Plug the appliance into an appropriate outlet.
5. Press the Power button “ ” located on the front of the unit. The LED on the button illuminates and pulses to indicate warming up. When ready, the button remains fully illuminated and enters Standby mode.
6. Press the Shot Selection button to choose the double shot (2) option. The indicator LED (2) will illuminate.
7. Use the Mode Selection knob to select the Latte option “ ”.
8. Press the Start/Stop button “ ” to allow the unit to brew with water until it stops automatically. The LED on the button will illuminate and pulse on and off to signal that brewing is in progress.
9. Empty the cup and return it to the unit. Additionally, ensure that the tip of the frothed milk dispensing tube is directed into the cup.
10. Turn the Milk Reservoir knob counterclockwise to the clean position “ ”.



11. Press the Clean button to activate the cleaning function. The Clean button LED pulses on and off to signal the cleaning cycle is in progress. Allow the cleaning cycle to run until it stops automatically, which will take approximately 30 seconds.
12. Repeat steps 8-11 to ensure the unit is fully primed.
13. Empty any remaining water in the milk reservoir and then slide it back into place. You should feel the milk reservoir click into position.
14. Adjust the Milk Reservoir knob back to the vertical Milk Froth position “ ”.



IMPORTANT: This is critical to ensure correct operation for the next espresso/milk cycle.

15. Empty the water from the cup.
16. Now, your unit has been primed and is ready to be used.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 7 2025/6/13 10:42

HOW TO SELECT THE RIGHT CUP

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

BEVERAGE		SUGGESTED CUP
Espresso	Single (1) Double (2)	70 ml / 2.37 fl.oz 100 ml / 3.38 fl.oz
Cappuccino	Small (1) Large (2)	250 ml / 8.45 fl.oz 300 ml / 10.14 fl.oz
Latte	Small (1) Large (2)	350 ml / 11.84 fl.oz 450 ml / 15.22 fl.oz
Dolce Gusto®* Espresso	Manual shot time 25 seconds	35 ml
Dolce Gusto®* Café Lungo	Manual shot time 35 seconds	120 ml
Dolce Gusto®* Choccocino Dolce Gusto®* Chai Tea Latte	Manual shot time 48~49 seconds	180 ml

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

SELECTING THE RIGHT COFFEE

THE COFFEE

For the best flavor, use quality, freshly ground beans specifically for espresso coffee. Keep in mind that pre-ground coffee only retains its flavor for about 7 to 8 days, provided it is stored in an airtight container in a cool, dark place. Avoid storing coffee in the refrigerator or freezer. It is recommended that whole beans be ground just before use. Coffee beans can maintain their flavor for up to 4 weeks when stored in an airtight container.

THE GRIND

This is an essential step in making espresso when grinding your own coffee. Achieving a fine grind may take some practice.

- The ideal grind should have a texture like that of table salt.
- If the coffee grind is too fine, water cannot flow through it, even under high pressure. These grinds resemble powder and feel like flour when rubbed between the fingers.
- If the coffee grind is too coarse, the water flows through it too quickly, resulting in a less flavorful extraction. Ensure you use a quality grinder for consistent results.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 8 2025/6/13 10:42

LET'S MAKE A COFFEE

TURNING THE ESPRESSO MAKER OSTER® PRIMALATTE™ ON

1. Ensure that the Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ is plugged into an appropriate electrical outlet.
2. Press the Power button " ⏻ " located on the front of the unit. The LED on the button illuminates and pulses to indicate warming up. When ready, the button remains fully illuminated and enters Standby mode.

FILLING THE WATER RESERVOIR

1. Fill the water reservoir with water (see Figure 1). You may use a pitcher or remove it from the unit and then fill it under a tap. Fill the reservoir with the desired amount of water below the "MAX" level. Always use room temperature water to fill the water reservoir; DO NOT use warm or hot water. Recommend using filtered water to improve the coffee taste. Filtered water is also recommended in areas with hard water.
2. Ensure the water reservoir lid is closed after refilling.

   NOTE: If you have removed the reservoir from the unit for filling, then it's a good idea to close the lid before replacing the reservoir back on the unit to prevent spillage.

   NOTE: If no water is in the reservoir, the unit's pump auto shuts off after approximately 20 seconds.

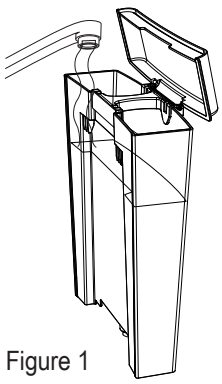


Figure 1

FILLING THE MILK RESERVOIR

1. If you plan to prepare a cappuccino or latte, gently pull the milk reservoir forward from the unit (see Figure 2), then remove the milk frothing system by pressing the release button at the side.
2. Pour the desired quantity of cold milk you estimate you will need, ensuring it is below the "MAX" level on the reservoir (see Figure 3). Filling to the "MIN" mark will allow one of any milk beverages to be made.

   NOTE: You can use any type of milk you prefer, i.e., dairy or non-dairy alternatives, and still achieve great results, but for best results with non-dairy milk, we recommend using specific barista variations.
3. Refit the milk frothing system by pressing it back in place until the release button clicks to lock. Then, slide the milk reservoir back onto the unit, ensuring it fits tightly. You should feel the milk reservoir click in place.

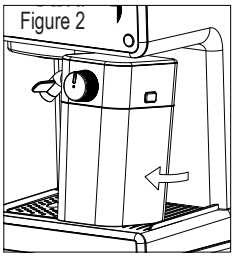
   NOTE: The milk path should be flushed after each use. Refer to "Frothing System Cleaning".
4. If any milk remains in the reservoir after you make your beverage, you can store it in the refrigerator.

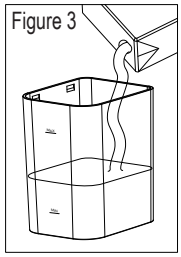
   NOTE: If the milk reservoir is not attached to the unit, only the espresso and manual espresso functions will work. If the latte, cappuccino, or manual milk froth functions are selected, the function will not proceed, and the Start/Stop button " ▷|× " LED will flash.

   IMPORTANT NOTE: When inserting the milk reservoir, ensure it fully engages with the espresso machine. You should feel the milk reservoir click into position. If the milk

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 9 2025/6/13 10:42

reservoir is attached after the machine has warmed up, the Power LED will pulse while the milk frothing system warms up. This behavior is normal and expected.





USING THE PORTAFILTER

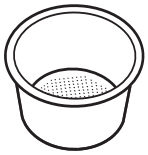
CHOOSING THE FILTER

Select the filter to be used as follows:

1. **FOR A SINGLE ESPRESSO SHOT:** Use the single filter basket.



2. **FOR A DOUBLE ESPRESSO SHOT:** Use the double filter basket.

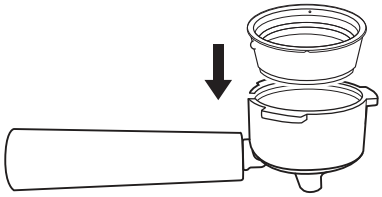


You can prepare two single shots of espresso simultaneously by inserting the adjustable cup platform into the height-adjusting slot and placing two small cups under the portafilter.

Note that with some demitasse cups, two cups may not be able to fit side by side on the adjustable cup platform.

PLACING THE FILTER ON THE PORTAFILTER

1. Firmly press the filter into the portafilter until it clicks.



2. To remove the filter from the portafilter for cleaning, use your finger to grip the edge of the filter and push it upward until it detaches.

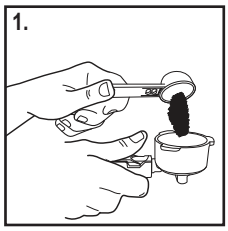
   WARNING: Ensure the filter has cooled down before removing it from the portafilter.

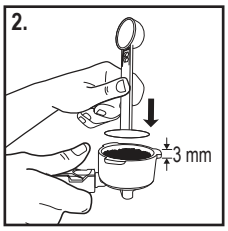
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 10 2025/6/13 10:42

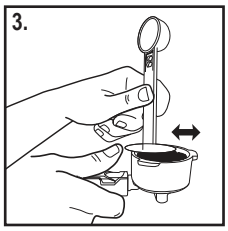
FILLING WITH COFFEE

FOR GROUND COFFEE:

1. Fill the filter with fresh, finely ground espresso coffee, leaving about 3mm from the rim (DO NOT overfill).
2. Using the tamping part of the scoop, firmly press the coffee grounds down to ensure they are compact and even.
   NOTE: The top of the straight section of the tamp should be approximately level with the top of the portafilter to ensure that your espresso grounds are compact and level.
3. Wipe away any excess coffee from the rim to ensure a proper fit under the unit's brew head.







FOR USE WITH DOLCE GUSTO® CAPSULES*

1. Insert the capsule into the capsule portafilter and close the portafilter.
2. Insert the capsule portafilter in the brew head.
3. Select the espresso, cappuccino, or latte function for capsule preparation.

NOTE: To prepare a cappuccino or latte using coffee capsules, first, insert the coffee capsule into the capsule portafilter. Then, choose one of the automatic programs for cappuccino or latte. Wait for the machine to automatically create the milk foam, as demonstrated in the cappuccino or latte preparation instructions.

*(*Dolce Gusto® is a registered trademark of Societé des produits Nestlé. Clarification:

The products bearing this brand have no relationship with Newell Brands. Dolce Gusto® has not endorsed this Oster® brand machine, or its accessories for use with its coffee capsules.)

USING THE PORTAFILTER FOR ORIGINAL DOLCE GUSTO® CAPSULES* & OTHER COMPATIBLE ORIGINAL NESPRESSO CAPSULES. (BRAZIL MODELS ONLY)

1. Select a capsule and insert it inside the portafilter.
2. Insert the capsule holder into the portafilter, align using the 3 tabs, and press down to secure the capsule.
3. Once finished, insert the portafilter into the machine.
4. After brewing, carefully remove the used capsule by grabbing the adaptor for the portafilter from the 3 tabs.

CAUTION: Be careful when removing the used capsule as the metal parts may be hot.

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

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

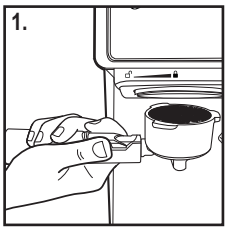
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 11 2025/6/13 10:42

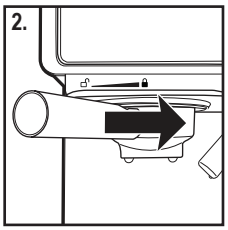
PLACING THE PORTAFILTER

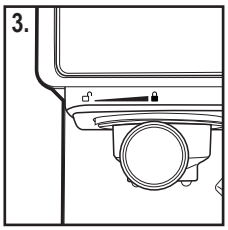
1. Place the portafilter under the unit's brew head.
2. Align the handle with the unit's open lock icon " 🔓 " to fit into the groove.
3. Gradually turn the handle to the right until it is aligned with the unit's full lock symbol "🔒", and the portafilter handle facing directly towards you.

CAUTION: Make sure you avoid accidentally pressing any of the buttons.

CAUTION: The portafilter MUST be in the locked lock "🔒" position before brewing.

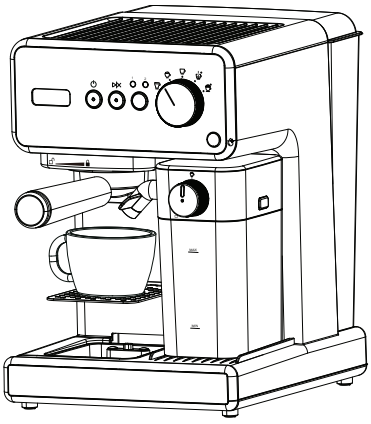


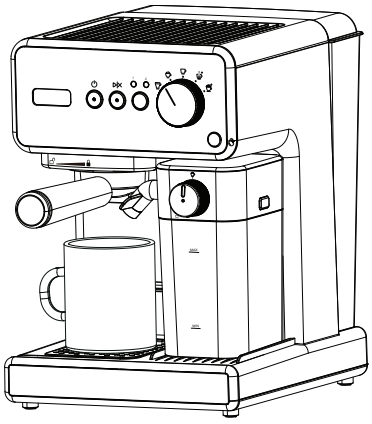




PLACING THE CUP(S)

1. For any milk-based beverages, adjust the adjustable cup platform so that the cup's rim is close to the milk spout by moving it to whichever of the height adjustment slots is most suitable.
   NOTE: The adjustable cup platform is designed only to fit the slot in the correct orientation.
   CAUTION: When brewing a cappuccino or latte, please make sure to use the frothing tube lever to position the frothed milk dispensing tube inside the cup's rim.
2. If you use a larger cup to brew cappuccino or latte, keep the adjustable cup platform on the drip tray.
3. For tall cups and "To Go Cups," both the drip tray plate and the drip tray can be removed. When both are taken out and the cup is placed directly on the machine's base, the maximum height for a cup is approximately 127 mm (5 inches).





IMPORTANT: When brewing a cappuccino or latte, adjust the frothing tube lever to position the frothed milk dispensing tube inside the cup being used.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 12 2025/6/13 10:42

SELECT THE FUNCTION

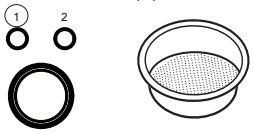
PREPARING ESPRESSO

NOTE: If you are brewing only espresso, it isn't necessary to attach the milk reservoir. When the milk reservoir is not attached, the Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ will only allow you to select espresso buttons

1. Use the Mode Selection knob to select the Espresso option " ☕ ".

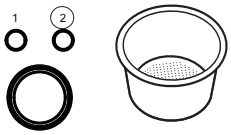


2. Do one of the following:
   - Press the Shot Selection button to choose option (1) for brewing a single-shot espresso. The indicator LED (1) will illuminate to signify a single-shot espresso.



=30 ml / 1 fl.oz

   - Press the Shot Selection button to choose option (2) for brewing a double-shot (or two single-shots) espresso. The indicator LED (2) will illuminate to signify a double-shot espresso.



=60 ml / 2 fl.oz

3. Press the Start/Stop button " ▷|✕ " to begin brewing. The LED on the button will illuminate and pulse on and off to signal that brewing is in progress.



4. The machine will begin brewing the espresso based on your selection. Once the brewing process is complete, it will automatically stop and go into Standby mode. Your delicious espresso is now ready to enjoy!

   NOTE: If you want to brew less coffee than the preset amount, press the Start/Stop button " ▷|✕ " at any time during the brewing process to stop when you reach your desired amount of coffee.

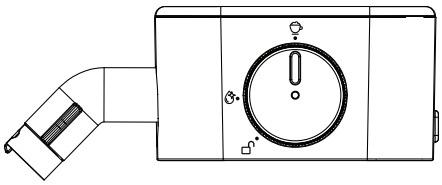
5. To brew manually, use the Mode Selection knob to select the Manual Shot option " ☕ ", and then press the Start/Stop button " ▷|✕ " to begin brewing. When you have the desired amount of espresso, press the Start/Stop button " ▷|✕ " again to stop the machine.

   NOTE: If not manually stopped, the unit will run for 90 seconds or until it has brewed 200 mL / 6.76 fl.oz whichever occurs first.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 13 2025/6/13 10:42

PREPARING CAPPUCCINO

1. Remove the milk reservoir from the Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ and add the amount of cold milk you need into the reservoir. Refer to the “Filling the Milk Reservoir” section for detailed instructions.
2. Turn the Milk Reservoir knob to the to the vertical Milk Froth position.

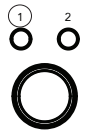


3. Use the Mode Selection knob to select the Cappuccino option “ ☕ ”.



4. Do one of the following:

- Press the Shot Selection button to choose option (1) for brewing a small cappuccino. The indicator LED (1) will illuminate when a small cup of cappuccino is selected.





=30 ml / 1 fl.oz

- Press the Shot Selection button to choose option (2) for brewing a large cappuccino. The indicator LED (2) will illuminate when a large cup of cappuccino is selected.





=60 ml / 2 fl.oz

5. Press the Start/Stop button “ ▷|× ” to begin brewing. The LED on the button will illuminate and pulse on and off to signal that brewing is in progress.



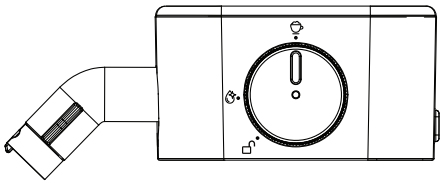
6. The machine will begin brewing the cappuccino based on your selection. Once the brewing process is complete, it will automatically stop and go into Standby mode. Your delicious cappuccino is now ready to enjoy!

   NOTE: If you want to brew less cappuccino than the preset amount, press the Start/Stop button “ ▷|× ” at any time during the brewing process to stop when you reach your desired amount.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 14 2025/6/13 10:42

PREPARING LATTE

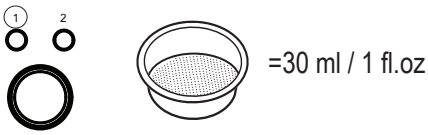
1. Remove the milk reservoir from the Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ and add the amount of cold milk you need into the reservoir. Refer to the “Filling the Milk Reservoir” section for detailed instructions.
2. Turn the Milk Reservoir knob to the to the vertical Milk Froth position.



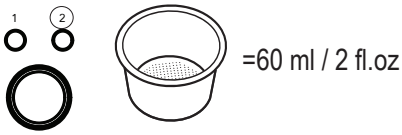
3. Turn the Mode Selection knob to select the Latte option “ ☕ ”.



4. Do one of the following:
   - Press the Shot Selection button to choose option (1) for brewing a small latte. The indicator LED (1) will illuminate when a small cup of latte is selected.



- Press the Shot Selection button to choose option (2) for brewing a large latte. The indicator LED (2) will illuminate when a large cup of latte is selected.



5. Press the Start/Stop button “ ▷|× ” to begin brewing. The LED on the button will illuminate and pulse on and off to signal that brewing is in progress.



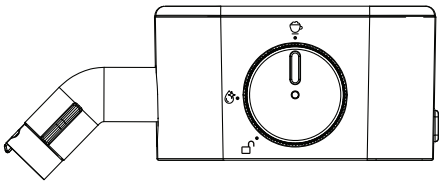
6. The machine will begin brewing the latte based on your selection. Once the brewing process is complete, it will automatically stop and go into Standby mode. Your delicious latte is now ready to enjoy!
   NOTE: If you want to brew less latte than the preset amount, press the Start/Stop button “ ▷|× ” at any time during the brewing process to stop when you reach your desired amount.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 15 2025/6/13 10:42

PREPARING FROTHED MILK

The Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ also allows you to prepare frothed milk alone. To add more foam to your beverage or to prepare frothed milk for other drinks like a macchiato, hot chocolate, or chai latte, do the following:

1. Remove the milk reservoir from the Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ and add the amount of cold milk you need into the reservoir. Refer to the "Filling the Milk Reservoir" section for detailed instructions.
2. Turn the Milk Reservoir knob to the to the vertical Milk Froth position.



3. Use the Mode Selection knob to choose the Manual Milk Frothing option " ". **NOTE:** When the Manual Milk Frothing option " " is selected, the Shot Selection option is inactive.



4. Press the Start/Stop button " ▷|× ". The LED on the button will illuminate and pulse on and off to signal that frothing is in progress.
5. When you have the desired amount of espresso, press the Start/Stop button " ▷|× " again to stop the machine.
   NOTE: The unit will automatically stop dispensing frothed milk after 45 seconds if not manually stopped.

AFTER PREPARING YOUR BEVERAGES WITH MILK

After you finish preparing your beverage with milk, you have two options for handling the milk reservoir: either store the unit's milk reservoir directly in the refrigerator for future use or dispose of any leftover milk. Regardless of your choice, always remember to run a cleaning cycle to clean the milk frothing system after each use. This can also be done with the milk reservoir still in place (see Frothing System Cleaning – with Milk in Reservoir).

AUTO-OFF FEATURE

After 15 minutes of inactivity, the Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ automatically turns off. When the unit is turned off, all LED indicators are turned off and inactive. Press the Power button " ⏻ " to awaken the unit.

NOTE: When not in use, the unit should be powered off with the Power button " ⏻ ". Leaving it in "Auto shut off" mode is not recommended for extended periods. Also, when not in use for longer periods, unplugging or turning off the electrical outlet is recommended.

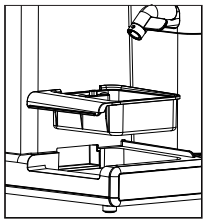
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 16 2025/6/13 10:42

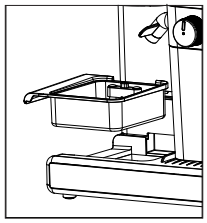
CLEANING YOUR MACHINE

The cleaning LED will remain illuminated when your machine is ready for a cleaning cycle. Always turn the power off, unplug, and allow it to cool before removing parts for cleaning.

CLEANING THE DRIP TRAY

Empty the drip tray as needed. If the red Drip Tray Water Level Float is visible through the adjustable cup platform, remove it (see "Using the Adjustable Cup Platform") and carefully empty the drip tray. The drip tray can be lifted by gripping its handle.

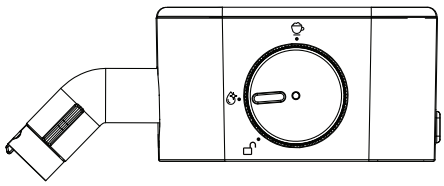




Additionally, clean the drip tray and adjustable cup platform weekly using warm water and a small amount of non-abrasive dish soap. Rinse and dry them thoroughly afterward.

FROTHING SYSTEM CLEANING – WITH MILK IN RESERVOIR

1. Ensure the milk reservoir and frothing system are properly inserted on the Espresso Maker Oster® PrimaLatte™.
2. Place a large empty cup (at least 325 ml / 11 fl.oz capacity) under the froth dispensing tube.
3. Turn the Milk Reservoir knob counterclockwise to the clean position " ".



4. Press the Clean button " " once to activate the clean function. The Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ will release steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run until you no longer see any water coming out of the tube, or let the cycle run until it stops automatically. The Clean icon " " will turn off when the clean cycle is completed. Dispose of the water in the cup.

   NOTE: The unit will run the cleaning cycle for approximately 30 seconds.
5. Rotate the Milk Reservoir knob back to the Froth position. (This is critical to ensure correct operation for the next beverage.)

CLEANING THE MILK RESERVOIR AND FROTHING SYSTEM

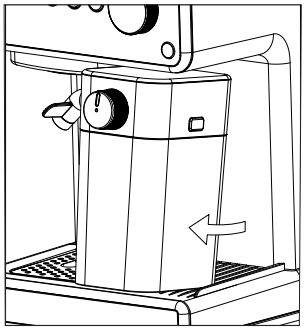
Although leftover milk can be stored in the milk reservoir in the refrigerator, it is important to manually clean the reservoir and frothing system regularly to avoid clogging and residue build-up and to maintain frothing performance.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 17 2025/6/13 10:42

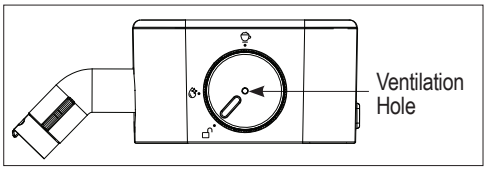
1. Remove the milk reservoir and frothing system from the Espresso Maker Oster PrimaLatte by holding the bottom firmly and gently pulling it towards you until it releases. See Milk Reservoir image below.
2. Remove the frothing system from the top of the reservoir using the release button at the side.
3. Remove all parts of the frothing system from the Espresso Maker Oster® PrimaLatte™: remove the milk dispensing tube, the straw, the milk reservoir knob, and the steam nozzle.
4. Dispose of any milk, then wash the milk reservoir and frothing system parts thoroughly with warm, soapy water. Rinse and dry them well.

   DO NOT use abrasive cleaners and scouring pads, as they will scratch the finish.

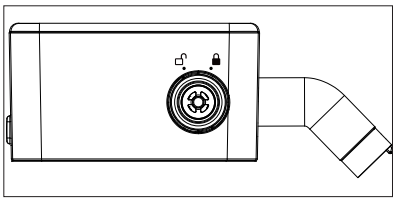
NOTE: The milk reservoir is dishwasher safe (top rack). DO NOT place the frothing system in the dishwasher.



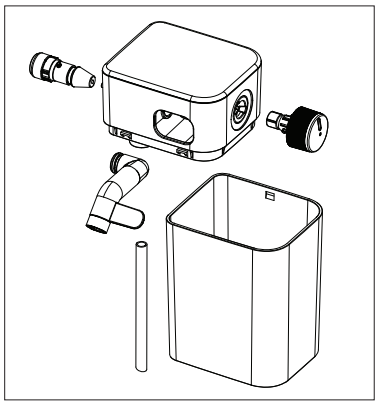
Milk Reservoir



Remove the milk reservoir knob by turning it to the unlock icon (as shown in the image above) and then pulling the knob towards you to detach it. Once it is removed, make sure to rinse the ventilation hole in water.



Steam nozzle unlock and lock postions (turn to lock)



CLEANING THE BREW HEAD, THE PORTAFILTER AND FILTERS

1. Press the Power button " ⏻ " to turn the Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ OFF. The unit is off when the LED on the Power button is off. Unplug the power cord from the electrical outlet.

   CAUTION: Some metal parts may still be hot. DO NOT touch them with your hands until they cool down.
2. Remove the portafilter and discard the used coffee grounds. Thoroughly wash both the portafilter and filter with warm, soapy water, then rinse and dry them well.

   NOTE: DO NOT wash the portafilters and filters in the dishwasher. For instructions on how to deep clean them, see the "Portafilter and Filters Deep Cleaning Procedure" section.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 18 2025/6/13 10:42

3. Use a damp cloth or paper towel to wipe the lower part of the brew head in the unit, removing any leftover coffee grounds.
4. Place the portafilter without the filter back into the brew head and securely lock it in place.
5. Place a large, empty cup (at least 325 ml / 11 fl.oz capacity) beneath the portafilter.
6. Plug the power cord into the electrical outlet. Press the Power button " ⏻ " to turn the unit ON. The LED on the Power button will illuminate.
7. Press the Shot Selection button to select the double shot (2) option. The indicator LED (2) will illuminate.
8. Turn the Mode Selection knob to the Espresso option " ☕ ".
9. Press the Start/Stop button " ▷|✕ " to allow the unit to brew with water until it stops automatically.
10. Empty the water from the cup.

CLEANING THE WATER RESERVOIR

If water is left in the reservoir for an extended period, it is recommended that it be cleaned.

1. Dispose of the remaining water by removing the water reservoir, detaching the lid, and turning it upside down over the sink.
2. Thoroughly wash the water reservoir, handle, and lid with warm, soapy water. Ensure they are well-rinsed and dried.

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

CLEANING THE Espresso Maker Oster® PrimaLatte™

1. Clean the housing with a soft, damp cloth. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads, as they can scratch the finish.
2. DO NOT store any of the portafilters in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the portafilter during espresso brewing.

DESCALING

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

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

SUGGESTED DESCALING INTERVALS

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

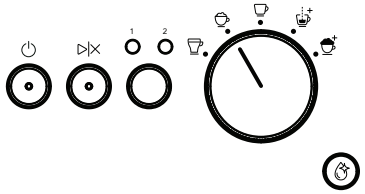
Use a descaling solution comprising 50% white vinegar and 50% clean water.

To descale the unit, use the Deep Cleaning Procedure. Refer to "Deep Cleaning Procedure" section.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 19 2025/6/13 10:42

DEEP CLEANING NOTIFICATION

After 200 beverage cycles, the Cleaning Indicator LED lights up brightly to signal that a cleaning cycle is needed.



The Cleaning Indicator LED will remain on as a notification until the cleaning procedure is completed.

1. If you brew another espresso, latte, or cappuccino, the Cleaning Indicator LED will turn off momentarily but start flashing after the brew is complete.
2. The Cleaning Indicator LED will turn off when the Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ is powered off.
3. The Cleaning Indicator LED will turn off when the unit powers down and goes into sleep mode.

DEEP CLEANING PROCEDURE

The deep cleaning procedure includes descaling of internal parts and frothing system cleaning.

1. Pour a solution of 50% white vinegar and 50% clean water into the reservoir. Stir the solution with a spoon to ensure it is properly mixed.
2. Rotate the Milk Reservoir knob to the clean position " ". Place a large cup (at least 475 ml / 16 fl.oz capacity) under the frothed milk dispensing tube.
3. Press the Clean button " " for 5 seconds to activate the deep clean mode. The LED on the Start/Stop button will begin to flash.
   - Press the Start/Stop button. The pump will turn on and off multiple times for about 7.5 minutes. The cleaning light will then turn off, indicating the cleaning process is completed.
4. Pour out any remaining solution from the water reservoir and replace it with clean water. Fill the reservoir with clean water up to the "MAX" level line.
5. Repeat Steps 1 – 4 as necessary, using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

PORTAFILTER AND FILTERS DEEP CLEANING

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

1. To remove the filter from the portafilter, use your finger to grip the edge of the filter and push it upward until it detaches.
2. Wash the portafilter and filters with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them well.
3. Reassemble by firmly pressing the filter into the portafilter until you hear it click.

For Brazil models:

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

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

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 20 2025/6/13 10:42

HELPFUL TIPS AND TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out.	• No water in reservoir.	• Add water.
	• Unit is not primed.	• Prime the unit (refer to "Important - Prime the Espresso Maker Oster® PrimaLatte™" section).
	• Coffee grind is too fine.	• Use a coarser/medium grind.
	• Too much coffee in the filter.	• Fill filter with less coffee.
	• Appliance was not turned on or plugged in.	• Plug unit into electrical outlet and turn it on.
	• Coffee has been tamped/ compressed too much.	• Refill filter basket with coffee and TAMP GENTLY.
Coffee comes out around the edge of the portafilter.	• Portafilter not rotated to full lock position.	• Rotate filter holder to full lock position.
	• Coffee grounds around the filter basket rim.	• Wipe off rim.
	• Too much coffee in the filter.	• Fill with less coffee.
Milk is not foamy after frothing or it is not coming out of the frothing tube.	• Ran out of steam.	• Ensure there is enough water in the water reservoir.
	• Milk is not cold enough.	• Chill milk prior to making cappuccino or latte.
	• Frothing system is blocked.	• Follow the instructions to clean the frothing system.
	• Milk reservoir is not in position.	• Check that the milk reservoir has clicked into position and is attached properly to fully engage with the espresso maker.
Coffee comes out too quickly.	• Ground coffee is too coarse.	• Use a finer grind.
	• Not enough coffee in filter.	• Fill filter with more coffee.
Coffee is too weak.	• Using single filter for double shot of espresso.	• Use double filter for double shot of espresso.
	• Ground coffee is too coarse.	• Use a finer grind.
The control panel LEDs are flashing. 1 Shot and 2 Shot LEDs blink together.	• Start/Stop button" ▷|× " was pressed prior to the LEDs solidly illuminated to indicate that the machine is ready.	• Wait until the LEDs are solidly illuminated to indicate the machine is ready.
	• Low water in reservoir	• Refill water reservoir and run priming procedure (refer to "Important - Prime The Espresso Maker Oster® PrimaLatte™" section). **Note:** It is normal to see some steam/ water coming out of the Frothed Milk Dispensing Tube.
Cleaning LED remains on.	• Your machine is letting you know it is ready for a cleaning cycle to be performed.	• Perform cleaning cycle (see the "Cleaning Notification" section).

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 21 2025/6/13 10:42

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança sempre devem ser observadas para evitar o risco de incêndios, choques elétricos e/ou lesões corporais, incluindo as que seguem:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque nas superfícies quentes. Use as alças ou botões.
3. Para se proteger de choques elétricos, não coloque ou deixe que o fio, o plugue ou o eletrodoméstico fiquem submersos na água ou em outros líquidos. Evite que água respingue no plugue ou no fio.
4. Este eletrodoméstico não foi desenvolvido para o uso por pessoas (incluindo crianças) com habilidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não tenham experiência ou conhecimento sobre o funcionamento, a menos que sejam devidamente supervisionados ou treinados para usar o aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Crianças devem ser supervisionadas para certificar-se de que elas não usem o eletrodoméstico como brinquedo. Mantenha o aparelho e seu fio fora do alcance de crianças.
5. A limpeza e manutenção do usuário não deve ser efetuada por crianças sem supervisão.
6. Desconecte o aparelho da tomada quando não estiver sendo usado ou caso o relógio do visor (se seu modelo incluir um) não estiver em uso e antes de limpá-lo. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar os acessórios e antes de limpar.
7. Não opere nenhum aparelho com o fio ou plugue danificados, ou quando o aparelho apresentar falhas, ou se tiver caído ou estiver danificado de qualquer maneira. Leve o aparelho à Assistência Técnica Credenciada Oster® mais próxima para ser avaliado, reparado ou para que façam quaisquer ajustes necessários. Não tente substituir o fio caso esteja danificado.
8. O uso de um acessório não recomendado pelo fabricante do aparelho poderá resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos pessoais.
9. Não use este aparelho ao ar livre ou para fins comerciais.
10. Não deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que encoste em superfícies quentes.
11. Não coloque o aparelho em cima ou próximo a uma boca de fogão ou de um forno quente.
12. Conecte sempre o plugue primeiro ao aparelho e, em seguida, conecte o fio à uma tomada elétrica de parede (para modelos com fio removível). Para desconectar, coloque o controle na posição de desligado e retire o plugue da tomada.
13. Não use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido. O uso indevido poderá causar lesões. Use o eletrodoméstico sempre em uma superfície seca, estável, plana e nivelada.
14. **AVISO:** Para evitar o risco de ferimentos, nunca abra ou retire o porta-filtro do aparelho durante o preparo. Certifique-se de que o porta-filtro esteja sempre bem encaixado e travado no aparelho. Caso contrário, o porta-filtro poderá se soltar durante o ciclo de preparo e causar ferimentos.
15. Para modelos com moedor de café: Verifique se dentro do moedor tem algum objeto estranho antes de usar.
16. A base de aquecimento e o elemento de aquecimento permanecerão quentes por algum tempo após o ciclo de preparo. Não toque na base de aquecimento ou no elemento de aquecimento imediatamente após um ciclo de preparo. Deixe esfriar antes de manusear.
17. Não coloque o aparelho em um gabinete quando estiver em uso. Verifique se dentro do moedor tem algum objeto estranho antes de usar.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 1 2025/6/13 10:42

Para modelos capazes de usar cápsulas seladas:

18. Agulhas afiadas na tampa superior e na parte inferior do suporte da cápsula usada para perfurar as cápsulas podem causar ferimentos. Mantenha as mãos longe de agulhas afiadas e tenha cuidado ao usar, limpar ou manusear o suporte da cápsula.
19. Utilize apenas cápsulas destinadas a este aparelho. Se a cápsula não se encaixar, não force a entrada no aparelho.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

ESTE APARELHO FOI DESENVOLVIDO PARA O USO DOMÉSTICO OU EM APLICAÇÕES SEMELHANTES TAIS COMO:

- Áreas de cozinha de funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de fazenda;
- Clientes de hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
- Ambientes de pousadas.

AVISOS DO PRODUTO

1. Coloque a cafeteria sobre uma superfície plana e nivelada para evitar a interrupção do fluxo de ar abaixo da mesma.
2. Não opere o aparelho com um tanque de água vazio.
3. Mantenha a área acima do aparelho limpa durante o uso, pois o vapor quente escapará do aparelho.

USO CORRETO DO CAFÉ MOÍDO PARA CAFETEIRAS DE EXPRESSO

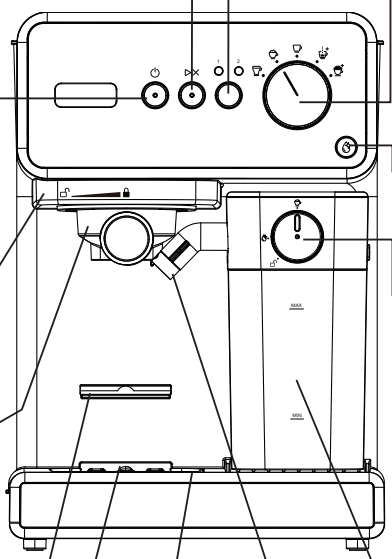
Não use café moído torrado com açúcar*, nem grãos de café torrados com açúcar, pois estes irão causar obstruções ao filtro e danificarão o eletrodoméstico. Caso seja usado acidentalmente café moído torrado com açúcar, suspenda o uso do aparelho e leve-o ao centro de serviço autorizado mais próximo para que seja efetuada uma manutenção.

Recomenda-se eliminar periodicamente os resíduos minerais acumulados no aparelho para manter o bom funcionamento. Comunique-se com nossos centros de serviço para saber mais deste processo.

(*) MOÍDO COM AÇUCAR

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 2 2025/6/13 10:42

CONHECENDO SUA MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO



Botão Iniciar/Parar

O LED no botão permanece totalmente iluminado quando estiver pronto. Quando pressionado, o LED pisca para sinalizar que a preparação está em andamento.

Botão de seleção de dose

1 dose: Quando selecionado, serve uma única dose de café expresso (30 ml / 1 fl.oz)

2 doses: Quando selecionado, serve uma dose dupla de café expresso (60 ml / 2 fl.oz)

OBSERVAÇÃO:O último selecionado (dose única ou dose dupla) sempre ficará iluminado até ser alterado.

Botão de seleção de modo

- Café com leite
- Cappuccino
- Expresso
- Expresso manual
- Espuma de leite manual

Botão liga/desliga

O LED no botão acende e pisca para indicar que a unidade está aquecendo. Quando estiver pronto, ele permanece totalmente iluminado e pronto para uso.

Botão Limpar

Consulte a seção "Notificação de Limpeza Profunda" para obter informações detalhadas.

Botão do reservatório de leite

Permite alternar entre:

- **Espuma de leite:** Consulte a seção "Encher o reservatório de leite".
- **Limpar:** Consulte a seção "Limpeza do reservatório de leite e do sistema de espuma".
- **Desbloquear:** Consulte a seção "Limpeza do reservatório de leite e do sistema de espuma".

Cabeça de preparo

Consulte a seção "Colocação do porta-filtro" para obter informações detalhadas.

Porta-filtro

Consulte as seções "Colocação do filtro no porta-filtro" e "Colocação do porta-filtro" para obter informações detalhadas.

Slot de ajuste de altura

Para xícaras pequenos.

Tubo de distribuição de espuma de leite

Dispense espuma de leite na sua bebida.

Reservatório de leite removível

Consulte a seção "Encher o reservatório de leite" para obter informações detalhadas.

Flutuador de nível de água da bandeja de gotejamento

Consulte a seção "Limpeza da bandeja coletora".

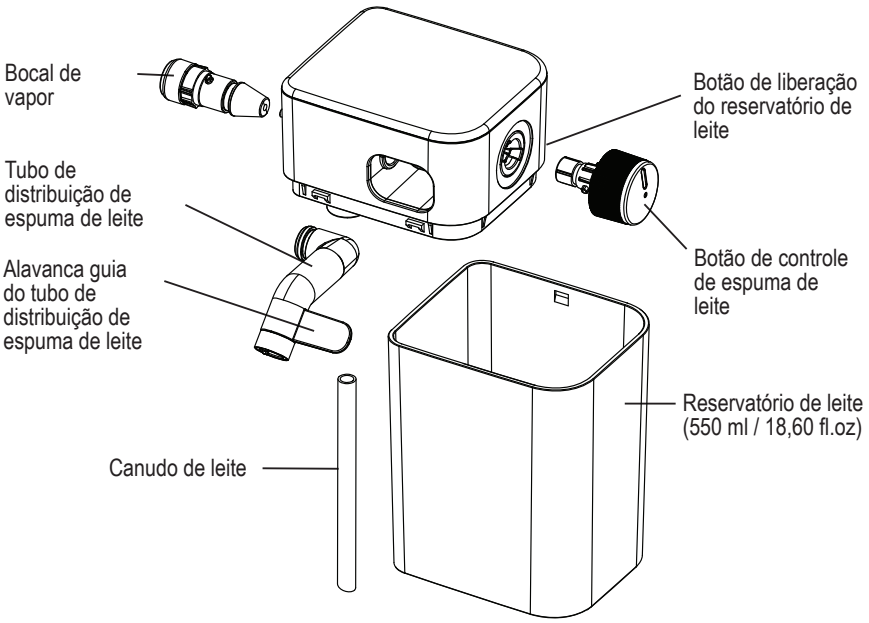
Plataforma ajustável para xícaras

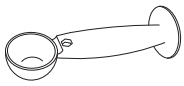
Para xícaras pequenos.

A plataforma de xícara ajustável pode ser removida e inserida na ranhura de ajuste de altura. Consulte "Usando a plataforma de xícara ajustável".

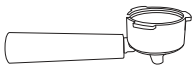
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 3 2025/6/13 10:42

CONHECENDO SUA MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

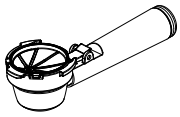




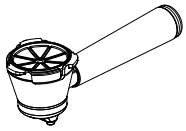
Colher medidora e compactador



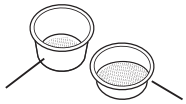
Porta-filtro



Dolce Gusto®* Portafiltro



Nespresso®* Portafiltro



Filtro para dose dupla de café expresso

Filtro para dose única de café expresso

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

*Dolce Gusto® é uma marca registrada da Societé des produits Nestlé. Esclarecimento: Os produtos com esta marca não têm relação com a Newell Brands. Dolce Gusto® não endossou esta máquina da marca Oster®, ou seus acessórios, para uso com suas cápsulas de café.

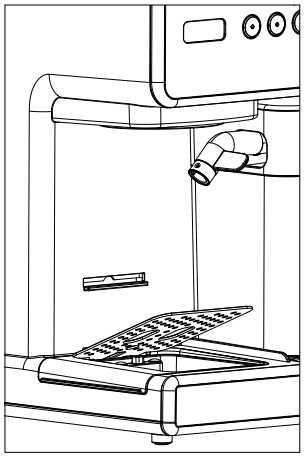
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 4 2025/6/13 10:42

USANDO A PLATAFORMA DE XÍCARA AJUSTÁVEL

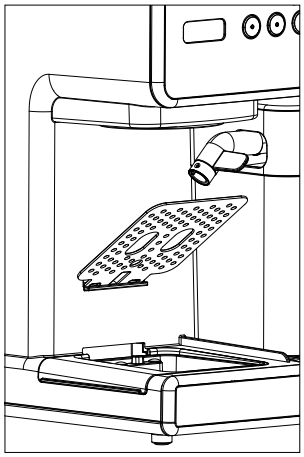
Você pode remover a plataforma de xícara ajustável para limpar a bandeja coletora ou usá-la na ranhura de ajuste de altura ao usar uma xícara pequena.

Para remover a plataforma de xícara ajustável, incline-a em um ângulo de 45° enquanto a puxa para fora.

.



Para inserir a plataforma de xícara ajustável na ranhura de ajuste de altura, incline-a em um ângulo de 45° enquanto a insere na ranhura.



COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 5 2025/6/13 10:42

INTRODUÇÃO AO CAFÉ ESPRESSO, CAPPUCCINO E CAFÉ COM LEITE

Parabéns! Você selecionou a nova e inovadora Espresso Maker Oster® PrimaLatte™. Este aparelho exclusivo foi projetado para ajudá-lo a preparar deliciosos expressos, cappuccinos e lattes de forma rápida, conveniente e automática com o toque de um botão.

Leia atentamente TODAS as instruções, cuidados, notas e avisos neste manual de instruções antes de usar este aparelho. Quando esta unidade é utilizada, algumas peças e acessórios ficam quentes e precisam esfriar. Cuidados e manutenção adequados garantirão a longa vida útil da Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ e operação sem problemas. Guarde estas instruções e consulte-as com frequência para obter dicas de limpeza e cuidados.

EXPRESSO
O café expresso é um método único de preparo de café no qual a água quente é forçada através do café finamente moído. Devido à sua riqueza, o café expresso é geralmente servido em porções de 30 ml a 60 ml (1 fl.oz a 2 fl.oz) em xícaras de café.

CAPPUCCINO
Uma bebida feita com cerca de 1/3 de café expresso, 1/3 de leite vaporizado e 1/3 de espuma de leite.

LATTE
Uma bebida feita com cerca de 1/4 de café expresso e 3/4 de leite vaporizado.

ANTES DE USAR SEU APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ

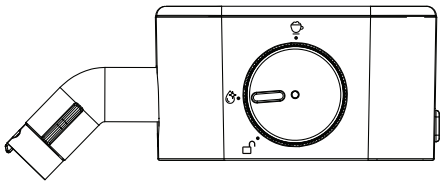
LIMPEZA DA ESPRESSO MAKER OSTER® PRIMALATTE™ ANTES DO PRIMEIRO USO
Consulte a seção "Conhecendo sua máquina de café expresso" para se familiarizar com o produto e identificar todas as suas partes.

1. Certifique-se de que a Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ não esteja conectada a nenhuma tomada elétrica.
2. Remova adesivos e etiquetas da unidade.
3. Remova o bujão vermelho do fundo do reservatório de água.
4. Primeiro, remova e lave o reservatório de água, o reservatório de leite, os componentes do sistema de leite, o porta-filtro, os dois filtros e a colher medidora/tamper em uma mistura de detergente neutro e água. Enxágue bem cada um e devolva-o à unidade.
5. Antes de colocar ou remover o porta-filtro e qualquer filtro da unidade, consulte as instruções na seção "Colocação do porta-filtro".
6. Para limpar o interior do aparelho, siga os passos listados na seção "Procedimento de limpeza profunda" usando água em ambos os reservatórios e nenhum café moído no filtro. **CUIDADO:** Não mergulhe o corpo principal do aparelho, o cabo de alimentação ou o plugue na água, nem tente acessar qualquer uma de suas partes internas.

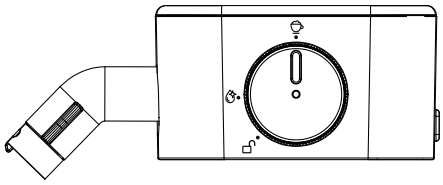
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 6 2025/6/13 10:42

IMPORTANTE - PREPARE A ESPRESSO MAKER OSTER® PRIMALATTE™

1. Encha o reservatório de água até a linha "MAX" e certifique-se de que o reservatório esteja bem colocado de volta na unidade com a tampa fechada.
2. Encha o reservatório de leite com água até o nível MAX e deslize-o de volta no lugar. Você deve sentir o reservatório de leite encaixar na posição.
3. Selecione um filtro de café expresso simples ou duplo e coloque-o no porta-filtro. Insira o porta-filtro na cabeça de infusão, certificando-se de que esteja travado com segurança, girando gradualmente a alça para a direita até que esteja alinhada com o símbolo de trava total da unidade "🔒" e a alça do porta-filtro voltada diretamente para você. Em seguida, posicione uma xícara grande vazia (com capacidade de pelo menos 325 ml / 11 fl.oz) embaixo.
4. Conecte o aparelho a uma tomada adequada.
5. Pressione o botão liga/desliga " ⏻ " localizado na parte frontal da unidade. O LED no botão acende e pulsa para indicar o aquecimento. Quando estiver pronto, o botão permanece totalmente iluminado e entra no modo de espera.
6. Pressione o botão Seleção de Dose para escolher a opção de dose dupla (2). O LED indicador (2) acenderá.
7. Use o botão Seleção de Modo para selecionar a opção Latte " ☕ ".
8. Pressione o botão Iniciar/Parar " ▷|✕ "" para permitir que a unidade prepare com água até parar automaticamente. O LED no botão se iluminará e piscará para sinalizar que a preparação está em andamento.
9. Esvazie a xícara e devolva-a à unidade. Além disso, certifique-se de que a ponta do tubo dispensador de espuma de leite esteja direcionada para dentro da xícara.
10. Gire o botão do reservatório de leite no sentido anti-horário para a posição limpar " 🧽 ".



11. Pressione o botão Limpar para ativar a função de limpeza. Quando pressionado, o LED do botão Limpar pisca para sinalizar que o ciclo de limpeza está em andamento. Permita que o ciclo de limpeza funcione até parar automaticamente, o que levará aproximadamente 30 segundos.
12. Repita as etapas de 8 a 11 para garantir que a unidade esteja totalmente pronta para uso.
13. Esvazie a água restante no reservatório de leite e, em seguida, deslize-o de volta para o lugar. Você deve sentir o reservatório de leite encaixar na posição.
14. Ajuste o botão do reservatório de leite de volta para a posição vertical de espuma de leite " ☕ ".



IMPORTANTE: Isso é fundamental para garantir a operação correta para o próximo ciclo de café expresso/leite.

15. Esvazie a água da xícara.
16. Agora, sua unidade foi preparada e está pronta para ser usada.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 7 2025/6/13 10:43

COMO ESCOLHER A XÍCARA CERTA

Certifique-se de selecionar sua xícara de acordo com a tabela a seguir:

BEBIDA		XÍCARA SUGERIDA
Café espresso	Simples (1) Duplo (2)	70 ml / 2,37 fl.oz 100 ml / 3,38 fl.oz
Cappuccino	Pequeno (1) Grande (2)	250 ml / 8,45 fl.oz 300 ml / 10,14 fl.oz
Latte	Pequeno (1) Grande (2)	350 ml / 11,84 fl.oz 450 ml / 15,22 fl.oz
Dolce Gusto®* Espresso	Tempo de dose manual 25 segundos	35 ml
Dolce Gusto®* Café Lungo	Tempo de dose manual 35 segundos	120 ml
Dolce Gusto®* Choccocino Dolce Gusto®* Chai Tea Latte	Tempo de dose manual 48~49 segundos	180 ml

OBSERVAÇÃO: O volume total da bebida pode variar de acordo com o tipo de leite e a quantidade de espuma utilizada.

SELECIONANDO O CAFÉ CERTO

O CAFÉ

Para obter o melhor sabor, use grãos de qualidade moídos na hora especificamente para café expresso. Lembre-se de que o café pré-moído só retém seu sabor por cerca de 7 a 8 dias, desde que seja armazenado em um recipiente hermético em um local fresco e escuro. Evite armazenar café navadeira ou no freezer. Recomenda-se que os grãos inteiros sejam moídos pouco antes do uso. Os grãos de café podem manter seu sabor por até 4 semanas quando armazenados em um recipiente hermético.

A MOAGEM

Este é um passo essencial para fazer café expresso ao moer seu próprio café. Conseguir uma moagem fina pode exigir alguma prática.

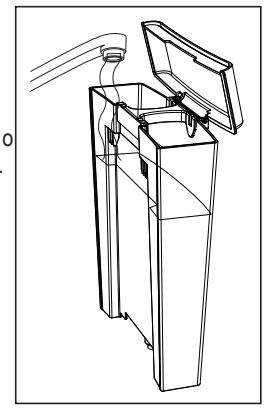
- A moagem ideal deve ter uma textura semelhante à do sal de cozinha.
- Se a moagem do café for muito fina, a água não conseguirá fluir através dela, mesmo sob alta pressão. Essas moagens se assemelham a pó e parecem farinha quando esfregadas entre os dedos.
- Se a moagem do café for muito grossa, a água passa por ela muito rapidamente, resultando em uma extração menos saborosa. Certifique-se de usar um moedor de qualidade para resultados consistentes.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 8 2025/6/13 10:43

VAMOS FAZER UM CAFÉ

LIGAR A ESPRESSO MAKER OSTER® PRIMALATTE™

1. Certifique-se de que a Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ esteja conectada a uma tomada elétrica apropriada.
2. Pressione o botão liga/desliga " ⏻ " localizado na parte frontal da unidade. O LED no botão acende e pulsa para indicar o aquecimento. Quando estiver pronto, o botão permanece totalmente iluminado e entra no modo de espera.



ENCHENDO O RESERVATÓRIO DE ÁGUA

1. Encha o reservatório de água com água (veja a Figura 1). Você pode usar um jarro ou removê-lo da unidade e enchê-lo sob a torneira. Encha o reservatório com a quantidade desejada de água abaixo do nível "MAX". Sempre use água em temperatura ambiente para encher o reservatório de água; NÃO use água morna ou quente. Recomende o uso de água filtrada para melhorar o sabor do café. A água filtrada também é recomendada em áreas com água dura.
2. Certifique-se de que a tampa do reservatório de água esteja fechada após o reabastecimento.
   OBSERVAÇÃO: Se você removeu o reservatório da unidade para enchimento, é uma boa ideia fechar a tampa antes de recolocar o reservatório de volta na unidade para evitar derramamento.
   OBSERVAÇÃO: Se não houver água no reservatório, a bomba da unidade desliga-se automaticamente após aproximadamente 20 segundos.

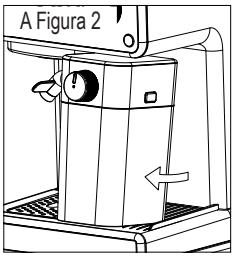
ENCHER O RESERVATÓRIO DE LEITE

1. Se você planeja preparar um cappuccino ou latte, puxe suavemente o reservatório de leite para frente da unidade (consulte a Figura 2) e, em seguida, remova o sistema de espuma de leite pressionando o botão de liberação na lateral.
2. Despeje a quantidade desejada de leite frio que você estima que precisará, certificando-se de que esteja abaixo do nível "MAX" no reservatório (consulte a Figura 3). Encher até a marca "MIN" permitirá que qualquer uma das bebidas lácteas seja feita.
   OBSERVAÇÃO: Você pode usar qualquer tipo de leite de sua preferência, ou seja, alternativas lácteas ou não lácteas, e ainda obter ótimos resultados, mas para obter melhores resultados com leite não lácteo, recomendamos o uso de variações específicas de barista.
3. Recoloque o sistema de espuma de leite pressionando-o de volta no lugar até que o botão de liberação clique para travar. Em seguida, deslize o reservatório de leite de volta para a unidade, certificando-se de que ele se encaixe bem. Você deve sentir o reservatório de leite encaixar no lugar.
   OBSERVAÇÃO: O caminho do leite deve ser lavado após cada uso. Consulte "Limpeza do sistema de espuma".
4. Se algum leite permanecer no reservatório depois de preparar sua bebida, você pode armazená-lo na geladeira.
   OBSERVAÇÃO: Se o reservatório de leite não estiver conectado à unidade, apenas as funções de café expresso e expresso manual funcionarão. Se as funções de café com leite, cappuccino ou espuma de leite manual forem selecionadas, a função não prosseguirá e o LED do botão Iniciar/Parar " ▷|✕ " piscará.
   OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: Ao inserir o reservatório de leite, certifique-se de que ele esteja totalmente encaixado na máquina de café expresso. Você deve sentir o reservatório de leite encaixar na

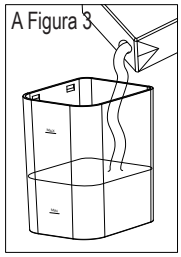
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 9 2025/6/13 10:43

posição. Se o reservatório de leite for conectado após a máquina ter aquecido, o LED de energia pulsará enquanto o sistema de espuma de leite aquece. Esse comportamento é normal e esperado.

A Figura 2



A Figura 3



USANDO O PORTA-FILTRO

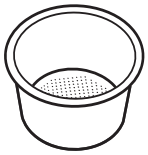
ESCOLHENDO O FILTRO

Selecione o filtro a ser usado da seguinte maneira:

1. **PARA UMA ÚNICA DOSE DE CAFÉ EXPRESSO:**Use a cesta de filtro única.



2. **PARA UMA DOSE DUPLA DE CAFÉ EXPRESSO:** Use a cesta de filtro dupla.

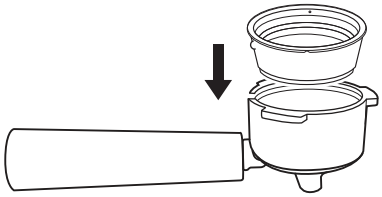


Você pode preparar duas doses individuais de café expresso simultaneamente, inserindo a plataforma de xícara ajustável na ranhura de ajuste de altura e colocando duas xícaras pequenas sob o porta-filtro.

Observe que, para algumas xícaras de café, duas xícaras podem não caber lado a lado na plataforma ajustável para xícaras.

COLOCAR O FILTRO NO PORTA-FILTRO

1. Pressione firmemente o filtro no porta-filtro até ouvir um clique.



2. Para remover o filtro do porta-filtro para limpeza, use o dedo para segurar a borda do filtro e empurre-o para cima até que ele se solte.

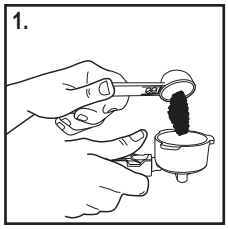
   AVISO: Certifique-se de que o filtro esfriou antes de removê-lo do porta-filtro.

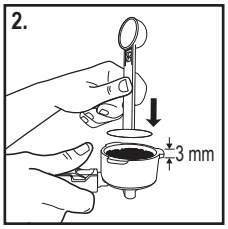
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 10 2025/6/13 10:43

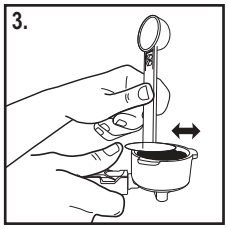
ENCHIMENTO COM CAFÉ

PARA CAFÉ MOÍDO:

1. Encha o filtro com café expresso fresco e finamente moído, deixando cerca de 3 mm da borda (NÃO encha demais).
2. Usando a parte compactadora da colher, pressione firmemente a borra de café para baixo para garantir que fique compacta e uniforme.
   OBSERVAÇÃO: A parte superior da seção reta do tamper deve estar aproximadamente nivelada com a parte superior do porta-filtro para garantir que os grãos de café expresso estejam compactos e nivelados.
3. Limpe o excesso de café da borda para garantir um ajuste adequado sob a cabeça de infusão da unidade.







PARA USO COM CÁPSULAS DOLCE GUSTO®*

1. Insira a cápsula no porta-filtro da cápsula e feche o porta-filtro.
2. Insira o porta-filtro da cápsula na cabeça de infusão.
3. Selecione a função de café expresso, cappuccino ou latte para preparação da cápsula.

OBSERVAÇÃO: Para preparar um cappuccino ou café com leite usando cápsulas de café, primeiro insira a cápsula de café no porta-filtro da cápsula. Em seguida, escolha um dos programas automáticos para cappuccino ou latte. Aguarde até que a máquina crie automaticamente a espuma de leite, conforme demonstrado nas instruções de preparação do cappuccino ou café com leite.

*(*Dolce Gusto ® é uma marca registrada da Societé des produits Nestlé. Esclarecimento:

Os produtos com esta marca não têm relação com a Newell Brands. Dolce Gusto® não endossou esta máquina da marca Oster® , ou seus acessórios, para uso com suas cápsulas de café.

USAR O PORTA-FILTRO PARA AS CÁPSULAS ORIGINAIS DOLCE GUSTO® * E OUTRAS CÁPSULAS NESPRESSO ORIGINAIS COMPATÍVEIS. (SOMENTE MODELOS DO BRASIL)

1. Selecione uma cápsula e insira-a dentro do porta-filtro.
2. Insira o porta-cápsulas no porta-filtro, alinhe usando as 3 abas e pressione para baixo para prender a cápsula.
3. Quando terminar, insira o porta-filtro na máquina.
4. Após a infusão, remova cuidadosamente a cápsula usada pegando o adaptador do porta-filtro pelas 3 abas.

CUIDADO: Tenha cuidado ao remover a cápsula usada, pois as partes metálicas podem estar quentes.

OBSERVAÇÃO: Tenha cuidado ao retirar a cápsula, pois pode ficar água quente na parte superior do porta-filtro. Descarte com cuidado.

*Nespresso® é uma marca registrada da Société des Produits Nestlé S.A.

A Nestlé S.A. não tem relação com a Sunbeam Products, Inc. Nestlé S.A. não endossou esta máquina, ou seus acessórios, para uso com suas cápsulas de café.

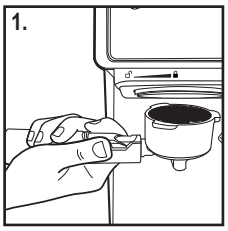
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 11 2025/6/13 10:43

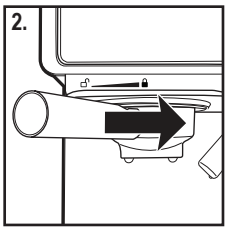
COLOCAR O PORTA-FILTRO

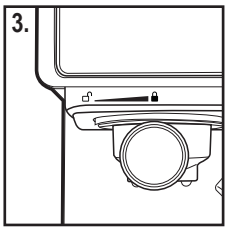
1. Coloque o porta-filtro sob a cabeça de infusão da unidade.
2. Alinhe a alça com o ícone de cadeado aberto da unidade " 🔓 " para encaixar na ranhura.
3. Gire gradualmente a alça para a direita até que esteja alinhada com o símbolo de trava total da unidade " 🔒 " e a alça do porta-filtro voltada diretamente para você.

CUIDADO: Certifique-se de evitar pressionar acidentalmente qualquer um dos botões.

CUIDADO:O porta-filtro DEVE estar na posição de trava travada " 🔒 " antes do preparo.

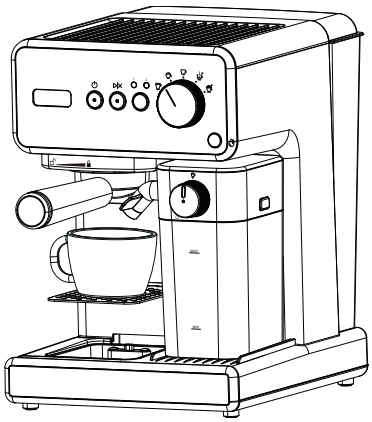


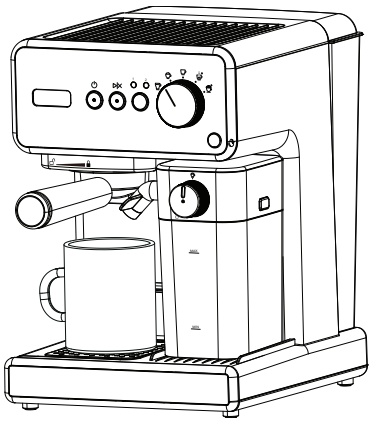




COLOCANDO AS XÍCARAS(S)

1. Para qualquer bebida à base de leite, ajuste a plataforma de xícara ajustável para que a borda da xícara fique próxima ao bico de leite, movendo-a para a ranhura de ajuste de altura mais adequada.
   OBSERVAÇÃO:A plataforma de xícara ajustável foi projetada apenas para encaixar na ranhura na orientação correta.
   CUIDADO: Ao preparar um cappuccino ou café com leite, certifique-se de usar a alavanca do tubo de espuma para posicionar o tubo dispensador de espuma de leite dentro da borda da xícara.
2. Se você usar uma xícara maior para preparar cappuccino ou café com leite, mantenha a plataforma de xícara ajustável na bandeja coletora.
3. Para xícaras altas e "xícaras para viagem", tanto a placa da bandeja coletora quanto a bandeja coletora podem ser removidas. Quando ambos são retirados e a xícara é colocada diretamente na base da máquina, a altura máxima de uma xícara é de aproximadamente 127 mm (5 polegadas).





IMPORTANTE: Ao preparar um cappuccino ou café com leite, ajuste a alavanca do tubo de espuma para posicionar o tubo dispensador de espuma de leite dentro da xícara que está sendo usada.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 12 2025/6/13 10:43

SELECIONE A FUNÇÃO

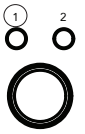
PREPARANDO O CAFÉ EXPRESSO

OBSERVAÇÃO: Se você estiver preparando apenas café expresso, não é necessário conectar o reservatório de leite. Quando o reservatório de leite não está conectado, a Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ só permitirá que você selecione os botões de café expresso.

1. Use o botão Seleção de Modo para selecionar a opção Espresso " ☕ ".



2. Faça um dos seguintes:
   - Pressione o botão Seleção de Dose para escolher a opção (1) para preparar um expresso de dose única. O LED indicador (1) acenderá para indicar um expresso de dose única.





=30 ml / 1 fl.oz

   - Pressione o botão Seleção de Dose para escolher a opção (2) para preparar um expresso de dose dupla (ou dois expressos de dose única). O LED indicador (2) acenderá para indicar um expresso de dose dupla.





=60 ml / 2 fl.oz

3. Pressione o botão Iniciar/Parar " ▷|✕ " para começar a preparar. O LED no botão se iluminará e piscará para sinalizar que a preparação está em andamento.



4. A máquina começará a preparar o café expresso com base na sua seleção. Quando o processo de preparo estiver concluído, ele irá parar automaticamente e entrar no modo de espera. Seu delicioso café expresso está pronto para ser saboreado!

   NOTA: Se você quiser preparar menos café do que a quantidade predefinida, pressione o botão Iniciar/Parar " ▷|✕ " a qualquer momento durante o processo de preparo para parar quando atingir a quantidade desejada de café.

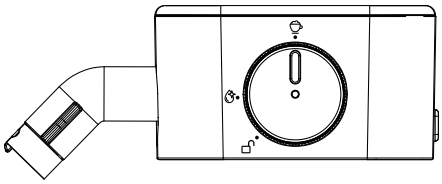
5. Para preparar manualmente, use o botão de seleção de modo para selecionar a opção de Dose manual " ☕ " e, em seguida, pressione o botão Iniciar/Parar " ▷|✕ " para iniciar o preparo. Quando tiver a quantidade desejada de café expresso, pressione o botão Iniciar/Parar " ▷|✕ " novamente para parar a máquina.

   NOTA: Se não for interrompida manualmente, a unidade funcionará por 90 segundos ou até preparar 200 mL / 6,76 fl.oz, o que ocorrer primeiro.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 13 2025/6/13 10:43

PREPARANDO O CAPPUCCINO

1. Remova o reservatório de leite da Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ e adicione a quantidade de leite frio que você precisa no reservatório. Consulte a seção "Encher o reservatório de leite" para obter instruções detalhadas.
2. Gire o botão do reservatório de leite para a posição vertical de espuma de leite.

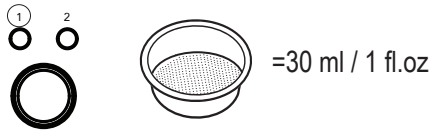


3. Use o botão Seleção de Modo para selecionar a opção Cappuccino“ ”.

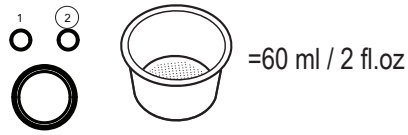


4. Faça um dos seguintes:

• Pressione o botão Seleção de Dose para escolher a opção (1) para preparar um cappuccino pequeno. O LED indicador (1) acenderá quando uma xícara pequena de cappuccino for selecionada.



• Pressione o botão Seleção de Dose para escolher a opção (2) para preparar um cappuccino grande. O LED indicador (2) acenderá quando uma xícara grande de cappuccino for selecionada.



5. Pressione o botão Iniciar/Parar " ▷|× " para começar a preparar. O LED no botão se iluminará e piscará para sinalizar que a preparação está em andamento.



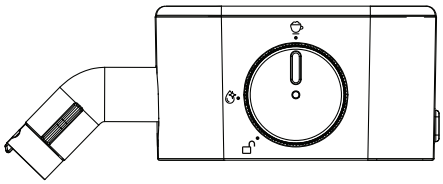
6. A máquina começará a preparar o cappuccino com base na sua seleção. Quando o processo de preparo estiver concluído, ele irá parar automaticamente e entrar no modo de espera. Seu delicioso cappuccino está pronto para ser saboreado!

   OBSERVAÇÃO: Se você quiser preparar menos cappuccino do que a quantidade predefinida, pressione o botão Iniciar/Parar “ ▷|× ” a qualquer momento durante o processo de preparo para parar quando atingir sua quantidade desejada.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 14 2025/6/13 10:43

PREPARANDO O LATTE

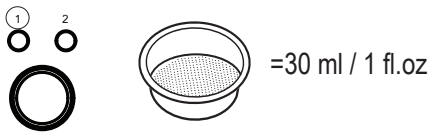
1. Remova o reservatório de leite da Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ e adicione a quantidade de leite frio que você precisa no reservatório. Consulte a seção "Encher o reservatório de leite" para obter instruções detalhadas.
2. Gire o botão do reservatório de leite para a posição vertical de espuma de leite.



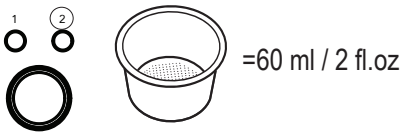
3. Use o botão Seleção de Modo para selecionar a opção Café com leite " ☕ ".



4. Faça um dos seguintes:
   • Pressione o botão Seleção de Dose para escolher a opção (1) para preparar um café com leite pequeno. O LED indicador (1) acenderá quando um xícara pequena de café com leite for selecionada.



• Pressione o botão Seleção de Dose para escolher a opção (2) para preparar um latte grande. O LED indicador (2) acenderá quando um xícara grande de café com leite for selecionada.



5. Pressione o botão Iniciar/Parar " ▷|× " para começar a preparar. O LED no botão se iluminará e piscará para sinalizar que a preparação está em andamento.



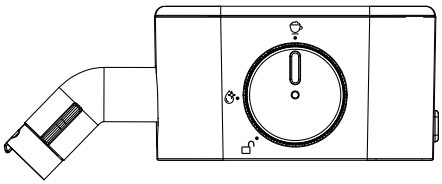
6. A máquina começará a preparar o latte com base na sua seleção. Quando o processo de preparo estiver concluído, ele irá parar automaticamente e entrar no modo de espera. Seu delicioso latte está pronto para ser saboreado!
   NOTA: Se você quiser preparar menos café com leite do que a quantidade predefinida, pressione o botão Iniciar/Parar " ▷|× " a qualquer momento durante o processo de preparo para parar quando atingir sua quantidade desejada.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 15 2025/6/13 10:43

PREPARANDO ESPUMA DE LEITE

A Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ também permite preparar apenas espuma de leite. Para adicionar mais espuma à sua bebida ou preparar espuma de leite outras bebidas, como macchiato, chocolate quente ou chai latte, faça o seguinte:

1. Remova o reservatório de leite da Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ e adicione a quantidade de leite frio que você precisa no reservatório. Consulte a seção "Encher do reservatório de leite" para obter instruções detalhadas.
2. Gire o botão do reservatório de leite para a posição vertical de espuma de leite.



3. Use o botão Seleção de Modo para escolher a opção Espuma de leite manual " ".
   OBSERVAÇÃO: Quando a opção Espuma de leite manual " " é selecionada, a opção Seleção de Dose fica inativa.



4. Pressione o botão Iniciar/Parar "▷|×". O LED no botão se iluminará e piscará para sinalizar que a espuma está em andamento.
5. Quando tiver a quantidade desejada de café expresso, pressione o botão Iniciar/Parar "▷|×" novamente para parar a máquina.
   OBSERVAÇÃO: A unidade interromperá automaticamente a distribuição de espuma de leite após 45 segundos se não for interrompida manualmente.

DEPOIS DE PREPARAR SUAS BEBIDAS COM LEITE

Depois de terminar de preparar sua bebida com leite, você tem duas opções para manusear o reservatório de leite: armazenar o reservatório de leite da unidade diretamente na geladeira para uso futuro ou descartar qualquer sobra de leite. Independentemente da sua escolha, lembre-se sempre de executar um ciclo de limpeza para limpar o sistema de espuma de leite após cada uso. Isso também pode ser feito com o reservatório de leite ainda no lugar (consulte Limpeza do sistema de espuma – com leite no reservatório).

RECURSO DE DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

Após 15 minutos de inatividade, a Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ desliga automaticamente. Quando a unidade é desligada, todos os indicadores LED são desligados e inativos. Pressione o botão liga/desliga " ⏻ " para ativar a unidade.

OBSERVAÇÃO: Quando não estiver em uso, a unidade deve ser desligada com o botão liga/desliga" ⏻ ". Deixá-lo no modo "Desligamento automático" não é recomendado por longos períodos. Além disso, quando não estiver em uso por períodos mais longos, é recomendável desconectar ou desligar a tomada elétrica.

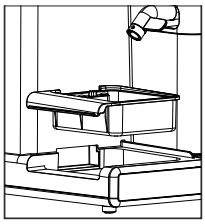
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 16 2025/6/13 10:43

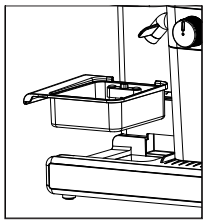
LIMPEZA DA SUA MÁQUINA

O LED de limpeza permanecerá aceso quando sua máquina estiver pronta para um ciclo de limpeza. Sempre desligue a energia, desconecte e deixe esfriar antes de remover as peças para limpeza.

LIMPEZA DA BANDEJA COLETORA

Esvazie a bandeja coletora conforme necessário. Se a boia vermelha do nível de água da bandeja coletora estiver visível através da plataforma do xícara ajustável, remova-a (consulte "Usando a plataforma de xícara ajustável") e esvazie cuidadosamente a bandeja coletora. A bandeja coletora pode ser levantada segurando sua alça.

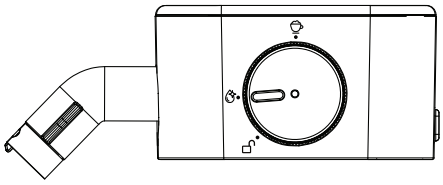




Além disso, limpe a bandeja coletora e a plataforma de xícara ajustável semanalmente usando água morna e uma pequena quantidade de detergente não abrasivo. Enxágue e seque-os completamente depois.

LIMPEZA DO SISTEMA DE ESPUMA – COM LEITE NO RESERVATÓRIO

1. Certifique-se de que o reservatório de leite e o sistema de espuma estejam inseridos corretamente na Espresso Maker Oster® PrimaLatte™..
2. Coloque uma xícara grande vazia (capacidade de pelo menos 325 ml / 11 fl.oz) sob o tubo dispensador de espuma.
3. Gire o botão do reservatório de leite no sentido anti-horário para a posição limpar " ".



4. Pressione o botão Limpar " " uma vez para ativar a função de limpeza. A Espresso Maker Oster ® PrimaLatte ™ liberará vapor através do tubo de distribuição de espuma. Deixe o ciclo de limpeza funcionar até que você não veja mais água saindo do tubo ou deixe o ciclo funcionar até que ele pare automaticamente. O ícone Limpar " " desligará quando o ciclo de limpeza for concluído. Descarte a água na xícara.

   NOTA: A unidade executará o ciclo de limpeza por aproximadamente 30 segundos.
5. Gire o botão do reservatório de leite de volta para a posição de espuma. (Essencial para garantir a operação correta para a próxima bebida.)

LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DE LEITE E DO SISTEMA DE ESPUMA

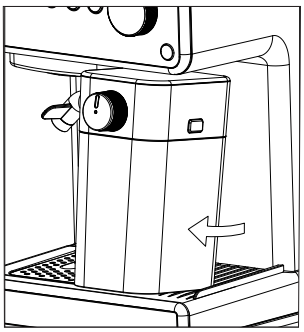
Embora o leite restante possa ser armazenado no reservatório de leite da geladeira, é importante limpar manualmente o reservatório e o sistema de espuma regularmente para evitar entupimentos e acúmulo de resíduos e manter o desempenho da espuma.

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 17 2025/6/13 10:43

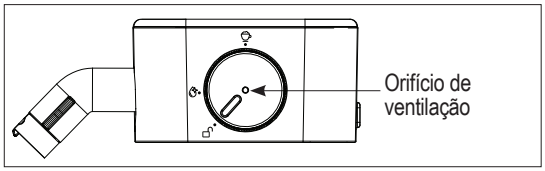
1. Remova o reservatório de leite e o sistema de vaporização da cafeteira Espresso Oster PrimaLatte segurando firmemente a parte inferior e puxando suavemente em sua direção até que se solte. Veja a imagem do reservatório de leite abaixo.
2. Remova o sistema de espumação da parte superior do reservatório usando o botão de liberação na lateral.
3. Remova todas as partes do sistema de espuma da Espresso Maker Oster® PrimaLatte™: remova o tubo de distribuição de leite, o canudo, o botão do reservatório de leite e o bico de vapor.
4. Descarte o leite e, em seguida, lave bem o reservatório de leite e as peças do sistema de espuma com água morna e sabão. Enxágue e seque-os bem.

   NÃO use produtos de limpeza abrasivos e esfregões, pois eles arranharão o acabamento.

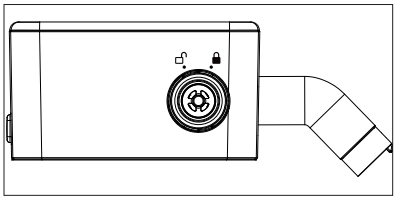
NOTA: O reservatório de leite pode ser lavado na máquina de lavar louça (prateleira superior). NÃO coloque o sistema de espuma na máquina de lavar louça.



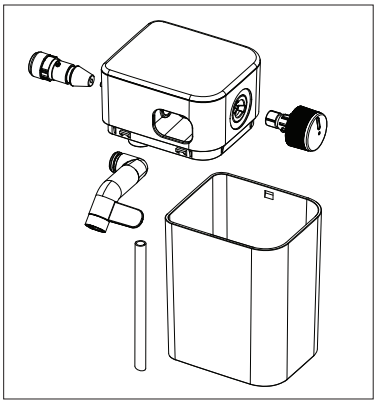
Reservatório de leite



Remova o botão do reservatório de leite girando-o até o ícone de destravar (conforme mostrado na imagem acima) e, em seguida, puxe o botão em sua direção para destacá-lo. Depois de removido, certifique-se de enxaguar o orifício de ventilação com água.



Posições de desbloqueio e travamento do bico de vapor (gire para travar)



LIMPEZA DA CABEÇA DE INFUSÃO, DO PORTA-FILTRO E DOS FILTROS

1. Pressione o botão liga/desliga " ⏻ " para desligar a Espresso Maker Oster® PrimaLatte™. A unidade está desligada quando o LED no botão Ligar/Desligar está desligado. Desconecte o cabo de alimentação da tomada elétrica.

   CUIDADO: Algumas peças metálicas ainda podem estar quentes. NÃO toque neles com as mãos até que esfriem.
2. Retire o porta-filtro e descarte a borra de café usada. Lave bem o porta-filtro e o filtro com água morna e sabão, depois enxágue e seque bem.

   NOTA: NÃO lave os porta-filtros e filtros na máquina de lavar louça. Para obter instruções sobre como limpá-los profundamente, consulte a seção "Procedimento de limpeza profunda do porta-filtro e dos filtros".

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 18 2025/6/13 10:43

3. Use um pano úmido ou toalha de papel para limpar a parte inferior da cabeça de infusão na unidade, removendo qualquer resto de borra de café.
4. Coloque o porta-filtro sem o filtro de volta na cabeça de infusão e trave-o com segurança no lugar.
5. Coloque uma xícara grande e vazia (capacidade de pelo menos 325 ml / 11 fl.oz) sob o porta-filtro.
6. Conecte o cabo de alimentação na tomada elétrica. Pressione o botão Ligar/Desligar " ⏻ " para ligar a unidade. O LED no botão Ligar/Desligar acenderá.
7. Pressione o botão Seleção de Dose para selecionar a opção de dose dupla (2). O LED indicador (2) acenderá.
8. Gire o botão Seleção de Modo para a opção Espresso " ☕ ".
9. Pressione o botão Iniciar/Parar " ⏯ "" para permitir que a unidade prepare com água até parar automaticamente.
10. Esvazie a água da xícara.

LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Se a água for deixada no reservatório por um longo período, é recomendável que ele seja limpo.

1. Descarte a água restante removendo o reservatório de água, retirando a tampa e virando-o de cabeça para baixo sobre a pia.
2. Lave bem o reservatório de água, a alça e a tampa com água morna e sabão. Certifique-se de que estejam bem enxaguados e secos.

CUIDADO: NÃO mergulhe o corpo principal do aparelho, o cabo de alimentação ou o plugue na água ou em qualquer outro líquido.

LIMPEZA DA Espresso Maker Oster® PrimaLatte™

1. Limpe a caixa com um pano macio e úmido. Evite usar produtos de limpeza abrasivos ou esfregões, pois eles podem arranhar o acabamento.
2. NÃO armazene nenhum dos porta-filtros na cabeça de infusão. Isso pode afetar adversamente a vedação entre a cabeça de infusão e o porta-filtro durante a preparação do café expresso.

DESCALCIFICAÇÃO

O acúmulo de depósitos minerais na Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ afetará o funcionamento do aparelho. Seu aparelho precisa ser descalcificado quando você começar a notar um aumento no tempo necessário para preparar o café expresso ou quando houver vapor excessivo. Além disso, você pode notar um acúmulo de depósitos brancos na superfície da cabeça de infusão.

A frequência da limpeza depende da dureza da água utilizada. A tabela a seguir fornece os intervalos de limpeza sugeridos.

INTERVALOS DE DESCALCIFICAÇÃO SUGERIDOS

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

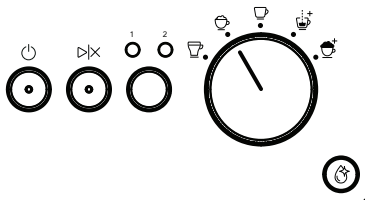
Use uma solução descalcificante composta por 50% de vinagre branco e 50% de água limpa.

Para descalcificar a unidade, use o procedimento de limpeza profunda. Consulte a seção "Procedimento de Limpeza Profunda".

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 19 2025/6/13 10:43

NOTIFICAÇÃO DE LIMPEZA PROFUNDA

Após 200 ciclos de preparo de bebida, o LED indicador de limpeza acende-se fortemente para indicar que um ciclo de limpeza é necessário.



O LED indicador de limpeza permanecerá aceso como uma notificação até que o procedimento de limpeza seja concluído.

1. Se você preparar outro expresso, café com leite ou cappuccino, o LED indicador de limpeza desligará momentaneamente, mas começará a piscar após a conclusão da infusão.
2. O LED indicador de limpeza desligará quando a Espresso Maker Oster® PrimaLatte™ for desligada.
3. O LED indicador de limpeza se apagará quando a unidade for desligada e entrar no modo de suspensão.

PROCEDIMENTO DE LIMPEZA PROFUNDA

O procedimento de limpeza profunda inclui a descalcificação das peças internas e a limpeza do sistema de vaporização.

1. Despeje uma solução de 50% de vinagre branco e 50% de água limpa no reservatório. Mexa a solução com uma colher para garantir que esteja bem misturada.
2. Gire o botão do reservatório de leite para a posição limpar " ". Coloque uma xícara grande (capacidade de pelo menos 475 ml / 16 fl.oz) sob o tubo dispensador de espuma de leite.
3. Pressione o botão Limpar " " por 5 segundos para ativar o modo de limpeza profunda. O LED no botão Iniciar/Parar começará a piscar.
   - Pressione o botão Iniciar/Parar. A bomba ligará e desligará várias vezes por cerca de 7,5 minutos. A luz de limpeza então se apagará, indicando que o processo de limpeza foi concluído.
4. Despeje qualquer solução restante do reservatório de água e substitua-a por água limpa. Encha o reservatório com água limpa até a linha do nível "MAX".
5. Repita as etapas 1 a 4 conforme necessário, usando apenas água da torneira para enxaguar quaisquer vestígios restantes de vinagre da máquina.

LIMPEZA PROFUNDA DO PORTA-FILTRO E DOS FILTROS

Limpe profundamente seu filtro a cada 90 dias para obter o desempenho ideal de preparo e manter seu café com ótimo sabor. Siga estas instruções de desmontagem e enxágue as peças em uma tigela grande com água morna. Depois de enxaguar bem, seque e remonte.

1. Para remover o filtro do porta-filtro, use o dedo para segurar a borda do filtro e empurre-o para cima até que ele se solte.
2. Lave o porta-filtro e os filtros com água morna e sabão. Certifique-se de enxaguar e secar bem.
3. Reassemble pressionando firmemente o filtro no porta-filtro até ouvir um clique.

Para modelos Brasileiros:

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

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

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 20 2025/6/13 10:43

DICAS ÚTEIS E SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUÇÕES
O café não sai.	• Sem água no reservatório.	• Adicione água.
	• A unidade não está preparada.	• Prepare a unidade (consulte a seção "Importante - Prepare a Espresso Maker Oster® PrimaLatteTM).
	• A moagem do café está muito fina.	• Use uma moagem mais grossa/média.
	• Muito café no filtro.	• Encha o filtro com menos café.
	• O aparelho não foi ligado ou conectado.	• Conecte a unidade à tomada elétrica e ligue-a.
	• O café foi compactado/comprimido demais.	• Reabasteça a cesta do filtro com café e COMPACTE SUAVEMENTE.
O café sai pela borda do porta-filtro.	• O porta-filtro não foi girado para a posição de travamento total.	• Gire o porta-filtro para a posição de travamento total.
	• Borra de café ao redor da borda da cesta do filtro.	• Limpe a borda.
	• Muito café no filtro.	• Encha com menos café.
O leite não fica espumoso após a vaporização ou não sai do tubo de vaporização.	• Perdeu o vapor.	• Certifique-se de que haja água suficiente no reservatório de água.
	• O leite não está frio o suficiente.	• Resfrie o leite antes de fazer cappuccino ou café com leite.
	• O sistema de vaporização está bloqueado.	• Siga as instruções para limpar o sistema de vaporização.
	• O reservatório de leite não está em posição.	• Verifique se o reservatório de leite se encaixou na posição e está conectado corretamente para se acoplar totalmente à máquina de café expresso.
O café sai muito rápido.	• O café moído está muito grosso.	• Use uma moagem mais fina.
	• Não há café suficiente no filtro.	• Encha o filtro com mais café.
O café está muito fraco.	• Usando filtro único para dose dupla de café expresso.	• Use filtro duplo para dose dupla de café expresso.
	• O café moído está muito grosso.	• Use uma moagem mais fina.
Os LEDs do painel de controle estão piscando. Os LEDs de 1 e 2 doses piscam juntos.	• O botão Iniciar/Parar " ▷| " foi pressionado antes que os LEDs acendessem de forma contínua para indicar que a máquina está pronta.	• Aguarde até que os LEDs estejam acesos de forma contínua para indicar que a máquina está pronta.
	• Pouca água no reservatório	• Reabasteça o reservatório de água e execute o procedimento de preparação (consulte a seção "Importante - Prepare a Espresso Maker Oster® PrimaLatteTM"). **Observação:** É normal ver um pouco de vapor/água saindo do tubo dispensador de espuma de leite.
O LED de limpeza permanece aceso.	• Sua máquina está informando que está pronta para um ciclo de limpeza a ser executado.	• Execute o ciclo de limpeza (consulte a seção "Notificação de Limpeza").

COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA).indd 21 2025/6/13 10:43

Características eléctricas/Electric characteristics/Características elétricas			
Modelo/Model/Modelo	**Voltaje/ Voltage/ Voltagem**	**Frecuencia/ Frequency/ Frequência**	**Potencia/ Power/ Potência**
BVSTEM6604SS-013	127 V	60 Hz	1 170 W
BVSTEM6604R-013	127 V	60 Hz	1 170 W
BVSTEM6604BK-013	127 V	60 Hz	1 170 W
BVSTEM6604W-013	127 V	60 Hz	1 170 W
BVSTEM6604BL-013	127 V	60 Hz	1 170 W
BVSTEM6604SS-017	127 V	60 Hz	1 170 W
BVSTEM6604SS-057	220 V	60 Hz	1 050 W
BVSTEM6604SS-052	220 V	50 Hz	1 050 W
BVSTEM6604R-052	220 V	50 Hz	1 050 W
BVSTEM6604BK-052	220 V	50 Hz	1 050 W
BVSTEM6604BL-052	220 V	50 Hz	1 050 W
BVSTEM6604SS-053	220 V	60 Hz	1 070 W
BVSTEM6604R-053	220 V	60 Hz	1 070 W
BVSTEM6604SS-054	220 V	50 Hz	1 050 W
BVSTEM6604BK-054	220 V	50 Hz	1 050 W
BVSTEM6604W-054	220 V	50 Hz	1 050 W

La siguiente información es para México solamente.
The following information is intended for Mexico only.
A informação a seguir é somente para o México.

CAFETERA DE ESPRESSO OSTER® PRIMALATTE™
MODELOS: BVSTEM6604SS, BVSTEM6604R, BVSTEM6604BK, BVSTEM6604BL, BVSTEM6604W , BVSTEM6604SS-013, BVSTEM6604R-013, BVSTEM6604BK-013, BVSTEM6604BL-013, BVSTEM6604W-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
BLVD. MANUEL ÁVILA CAMACHO NO. 32 PISO 14,
COL. LOMAS DE CHAPULTEPEC III SECCIÓN, ALC. MIGUEL HIDALGO,
C.P. 11000 CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO
ATENCIÓN AL CONSUMIDOR: 55 5366-0800 / 800 506 1700
RFC SME570928G90

© 2025 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2025 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. One year limited warranty – please see insert for details.

© 2025 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

OSTERLATINO / OSTERBRASIL

Impreso en China
Printed in China
Impresso na China

P.N. NWL0001756203 Rev A
COOK1949_BVSTEM6604 Series_Oster Semi-Auto Espresso Machine_25SEPM2 (LA)_GCDS-LD