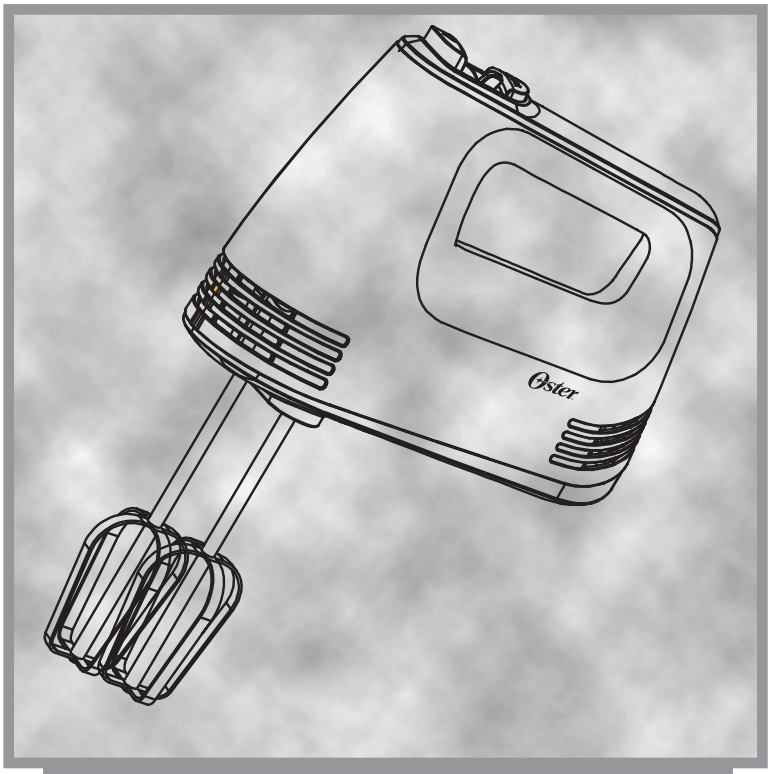
Oster®



MODELO/MODEL **FPSTHM101**

MANUAL DE INSTRUCCIONES

BATIDORA DE MANO

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL

HAND MIXER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilicen artefactos eléctricos deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2. A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que NO jueguen con el artefacto eléctrico.
4. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso.
5. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo. Para desconectar, seleccione la posición de apagado, luego desenchufe el cable del tomacorriente. No tire el cable para desconectar el aparato.
6. Evite el contacto con piezas en movimiento. Mantenga las manos, el cabello, la ropa así como también, las espátulas y otros utensilios alejados de los batidores mientras el artefacto esté en funcionamiento, para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora de mano.
7. Saque los batidores de la batidora de mano antes de lavarlos.
8. No opere ningún electrodoméstico que tenga el cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, se ha dejado caer o está dañado de cualquier otra forma. Lleve el artefacto al Centro de Servicio Autorizado de Electrodomésticos Oster® más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. Para aparatos con marcas en el contacto del enchufe: Este aparato tiene marcas importantes en el contacto del enchufe. Ni el enchufe del accesorio ni el cable (si el enchufe está moldeado en el cable) debe ser reemplazado. Si alguno de los dos se daña, se debe reemplazar el aparato.
10. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del producto podría ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesión personal.
11. No utilice al aire libre ni para fines comerciales.
12. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes, inclusive la estufa.
13. No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado. El uso incorrecto puede ocasionar lesiones. Siempre utilice el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
14. No coloque la batidora de mano sobre o cerca de quemadores calientes o dentro de un horno caliente.

ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

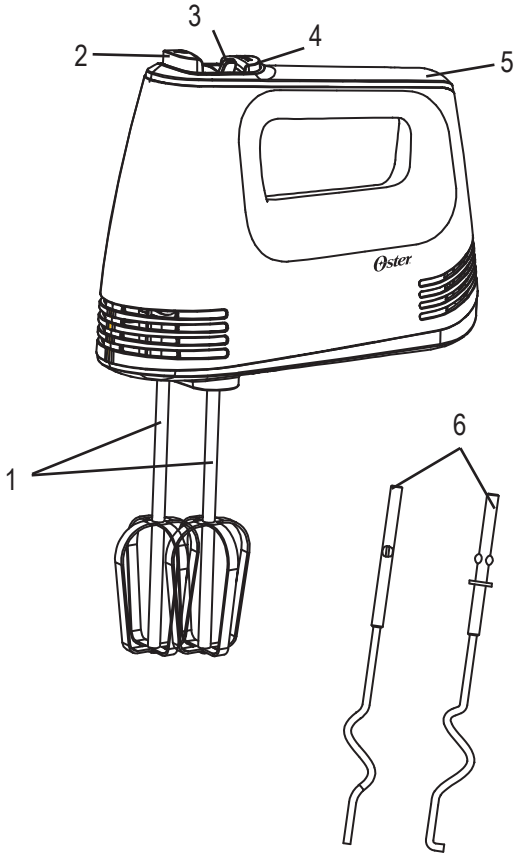
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico y ambientes similares, tales como:

- En tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo similares.
- En ranchos o granjas.
- Por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de ambientes residenciales.
- En ambientes de alojamiento y desayuno.

(Únicamente para artefactos de 120 V y 127 V con dos clavijas planas)
Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Este enchufe entra sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra por completo en el tomacorriente simplemente inviértalo. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente alterar esta característica de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1. Batidores
2. Botón para expulsar los batidores
3. Control de velocidades
4. Función de turbo para potencia adicional
5. Manija
6. Ganchos amasadores

CONOZCA SU BATIDORA DE MANO

La batidora de mano OSTER® ha sido diseñada para ayudarle a preparar deliciosos platillos.

FUNCIÓN DE TURBO

La función de turbo le permite aumentar la potencia a la velocidad seleccionada, con sólo presionar un botón. Durante tareas de mezclado especialmente pesadas, presione el botón para manejar la mezcla con facilidad. Una vez que suelte el botón, la batidora regresará al ajuste de velocidad original.

CONTROL DE VELOCIDADES Y ENCENDIDO/APAGADO

Deslice el botón con el pulgar para encender la batidora y seleccionar la velocidad deseada (del 1 al 5). Para apagar la batidora, deslice el botón a la posición de apagado "O".

BOTÓN PARA EXPULSAR LOS BATIDORES

Coloque el control de velocidades en la posición de apagado "O", presione hasta abajo el botón para expulsar los batidores o ganchos amasadores con el pulgar.

BATIDORES

El diseño de los batidores le permite obtener rápidamente resultados homogéneos para todos los tipos de mezclas. (Vea la Fig. A)

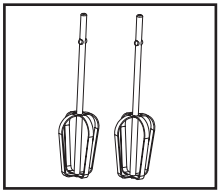


Fig. A

GANCHOS AMASADORES

Ideal para ingredientes secos o para incorporar dos porciones de una receta, como por ejemplo claras de huevo revueltas en una mezcla o cuando las indicaciones requieren baja velocidad. (Vea la Fig. B)

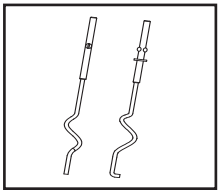


Fig. B

ASA CÓMODA

El asa de la batidora ha sido diseñada para ofrecer mayor comodidad y prevenir la fatiga de la mano durante una tarea pesada o prolongada. (Vea la Fig. C)

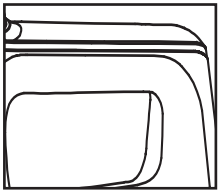


Fig. C

USO DE SU BATIDORA DE MANO

Antes de utilizar su batidora de mano por primera vez, lave los batidores en agua caliente jabonosa, o en el lavaplatos automático. Enjuague y séquelos.

Asegúrese de que el control de velocidades se encuentre en la posición de apagado “0” y que esté desconectada del tomacorriente. Inserte cada uno de los batidores individualmente, insertando el extremo del vástago de los batidores dentro de los agujeros impulsores que se encuentran en la parte inferior de la batidora. Gire ligeramente el batidor y presione hasta que el batidor entre en su lugar y se escuche un clic. Los batidores son intercambiables, pero los ganchos amasadores no lo son.

AL MEZCLAR

Coloque la batidora en la posición de encendido y refiérase a la guía de velocidades para determinar el ajuste correcto. Desplace lentamente la batidora alrededor de las paredes y el centro del tazón, siempre en la misma dirección. Tenga cuidado de no batir demasiado la mezcla. Esto suele ocasionar que algunas mezclas se endurezcan.

Cuando sea necesario limpiar las paredes del tazón, apague la batidora y limpie las paredes del tazón con una espátula de plástico. Coloque el control de velocidades en la posición de “0” y coloque la batidora en su base de apoyo mientras añade ingredientes. Asegúrese de colocar los batidores sobre el tazón de mezclado, de manera que cualquier goteo caiga dentro del tazón.

Cuando termine de mezclar, coloque el control de velocidades en la posición “1”, levante los batidores lentamente de la mezcla y desprenda los alimentos que queden pegados. Asegúrese de apagar la batidora colocando el control en la posición de “0” antes de levantar los batidores completamente fuera del tazón de mezclado.

NOTA: La batidora no deberá estar en funcionamiento por más de 5 min seguidos. Pasado este tiempo, deje que se enfríe durante al menos 5 min antes de utilizarla nuevamente.

EXPULSIÓN DE LOS BATIDORES

Asegúrese de que el control de velocidades se encuentre en la posición de apagado “0” y de que el cable esté fuera del tomacorriente. Desprenda los excesos de mezcla con una espátula de plástico. Sujete los vástagos de los batidores con la mano y presione el botón de expulsión de los batidores. Los batidores se soltarán y quedarán en su mano.

GUÍA DE VELOCIDADES PARA LA BATIDORA DE MANO

VELOCIDAD		TAREA DE MEZCLADO
1 - 2	Revolver	Utilice cuando revuelva ingredientes líquidos o cuando mezcle ingredientes líquidos e ingredientes secos de forma alternada en una receta. Utilice cuando prepare cualquier tipo de pudín de caja ya preparado o instantáneo.
3	Mezclar	Utilice cuando la receta requiera combinar todos los ingredientes juntos. Use para preparar panes rápidos o panquecitos que necesiten una acción de mezclado rápido, lo suficiente como para mezclar.
4	Homogeneizar	Utilice para preparar mezclas para pasteles o para recetas que requieran una velocidad media. Utilice para hacer que la mantequilla y el azúcar tomen consistencia de crema.
5	Batir	Utilice para elaborar cubiertas para pasteles a partir de una receta o de un paquete . Utilice cuando bata cremas para postres.
Función de turbo		Durante trabajos de mezcla especialmente pesados, oprima el botón para manejar la mezcla con facilidad.

CUIDADO DE SU BATIDORA

LIMPIEZA

Lave los batidores antes y después de cada uso. Los batidores pueden lavarse en un lavaplatos automático. Después de desenchufar el cable del tomacorriente, limpie la batidora con un paño húmedo y a continuación, séquela.
ADVERTENCIA: A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
Esto puede causar una descarga eléctrica, lesiones o daños al producto. Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado de su batidora. El motor de su batidora ha sido cuidadosamente lubricado en la fábrica y no necesita lubricación adicional.

ALMACENAMIENTO

Almacene la batidora de mano sobre su base de apoyo en un lugar limpio y seco, tal como un gabinete o una repisa. Guarde los batidores en una gaveta.

MANTENIMIENTO

Salvo la limpieza recomendada en este manual, no es necesario ningún otro tipo de mantenimiento. Si por alguna razón su batidora de mano requiere reparaciones, no trate de repararla usted mismo. Envíe el artefacto al Centro de Servicio Autorizado Oster™ más cercano.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) whose physical, sensory or mental capabilities are reduced or lack of experience or knowledge, unless such persons are supervised or trained to operate the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary if you use the appliance near children or people with disabilities. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Never leave appliance unattended when in use.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
6. Avoid any contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons or damage to the mixer.
7. Remove beaters from mixer before washing.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Take the appliance to the nearest Authorized Oster® Appliance Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
9. For appliances with markings on plug blade: This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cordset (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.
10. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
13. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
14. Do not place appliance on or near a hot burner or in a heated oven.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

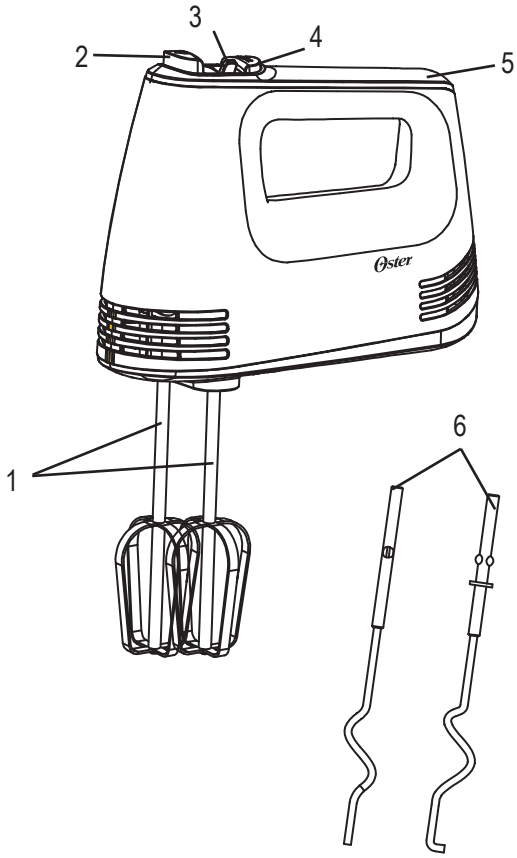
SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended for household use and similar environments, such as:

- in shops, offices and other similar working environments;
- in farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- in bed and breakfast type environments.

(For 120 V & 127 V products with two flat pins only)
To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug fits a polarized outlet only one way; if the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Beater
2. Ejector button
3. Speed selector
4. Turbo function
5. Handle cover
6. Dough hooks

LEARNING ABOUT YOUR HAND MIXER

The OSTER® Hand Mixer has been designed to assist you in preparing delicious foods.

TURBO FEATURE

The turbo feature allows for an added boost to the selected speed setting at the press of the button. During especially heavy mixing tasks, press the button to drive through the mixture with ease. Once the button is released, the mixer will return to the original speed setting.

ON/OFF SPEED CONTROL

Slide the thumb tab to turn the mixer on and to select the desired speed setting (1 through 5). To turn off, slide the button to the off position “O”.

BEATER EJECT BUTTON

Place the speed control in the off position “O”, push down the beater eject button to release the beaters or dough hooks.

BEATERS

The beater design allows for thorough, fast mixing results for all types of batters. (See Fig. A)

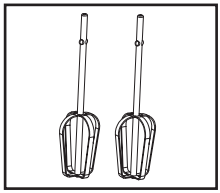


Fig. A

DOUGH HOOKS

Ideal for dry ingredients or when folding two portions of a recipe together, such as a beaten egg white into a batter or when directions call for LOW speed. (See Fig. B)

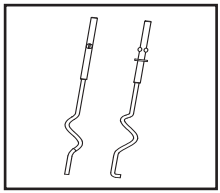


Fig. B

COMFORT HANDLE

The handle has been designed for comfort to prevent hand fatigue during heavy or long mixing tasks. (See Fig. C)

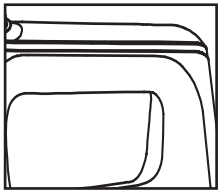


Fig. C

USING YOUR HAND MIXER

Before using your mixer for the first time, wash the beaters in hot/soapy water, or the dishwasher. Rinse and dry.

Be sure speed control is in the “OFF” or “0” position and unplugged from an electrical outlet. Insert beaters one at a time, by placing stem end of beaters into the opening drive holes on the bottom of the mixer. Turn beater slightly and push in until beater clicks into position. Beaters are interchangeable.

MIXING

Turn mixer on and refer to speed guide for correct setting. Slowly guide mixer around sides and through center of bowl, going in the same direction. Be careful not to overbeat the mixture. Overbeating tends to make some mixtures tough.

Whenever scraping of the bowl is required, stop the mixer and scrape sides and bottom of bowl with a rubber spatula as needed. Turn speed control to “OFF” or “0” and rest mixer on its heel rest while adding ingredients. Be sure to position beaters over mixing bowl so any dripping will fall back into mixing bowl.

When mixing is complete, set the control to “1”, and raise beaters slowly from batter to clean off clinging food. Be sure to set the unit to “0” before raising beaters completely out of mixing bowl.

NOTE: The hand mixer should not be operated for more than 5 minutes. After this time, let it cool for at least 5 minutes before using again.

EJECTING BEATERS

Be sure the control is in the “OFF” or “0” position and cord is removed from electrical outlet. Scrape off any excess batter with a rubber spatula. Grasp the stems of the beaters with your hand and press the beater eject button. Beaters will release into your hand.

SPEED GUIDE FOR HAND MIXER

SPEED		MIXING TASKS
1 - 2	Stir, fold, knead	Use when stirring liquid ingredients or when mixing dry and liquid ingredients together alternately in a recipe. Use when preparing any of the ready-prepared or packaged instant puddings.
3	Mix	Use when a recipe calls for combining ingredients together. Use for quick breads or muffins that require a brisk action, just enough to blend.
4	Blend	Use when preparing cake mixes or for directions calling for medium speed. Use to cream butter and sugar together.
5	Beat	Use when preparing a frosting from a recipe or package. Use when whipping cream for desserts.
Turbo Feature		During especially heavy mixing tasks, press the button to drive through the mixture with ease.

CARING FOR YOUR MIXER

CLEANING

Wash the beaters before and after every use. Hand wash recommended, you will see some corrosion if Dish Washer is used. After removing cord from electrical outlet, clean mixer head with a damp cloth and wipe dry.
CAUTION: To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
Avoid the use of abrasive cleaners that will damage the finish of your mixer. The motor of your mixer has been carefully lubricated at the factory and does not require any additional lubricant.

STORAGE

Store the hand mixer on its heel rest in a clean, dry location such as a cabinet or shelf. Store beaters in a drawer.

MAINTENANCE

Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary. If for any reason your hand mixer should require repairs, do not try to fix it yourself. Send it to the nearest Authorized Oster® Appliance Service Center.

Características eléctricas de los modelos de la serie:
Electric characteristics of series models:

Modelo/Model	Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
FPSTHM101-013	127 V~	60 Hz	200 W
FPSTHM101-052	220 V~	50 Hz	200 W
FPSTHM101-053	220 V~	50 Hz	200 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

BATIDORA DE MANO
MODELO: FPSTHM101
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
RFC SME570928G90
AV. JUÁREZ Nº 40-201, COLONIA EX HACIENDA SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA DE BAZ 54050, ESTADO DE MÉXICO
TEL: 5366-0800 / 01 800 506 1700

NOM

© 2020 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2020 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
One year limited warranty – please see insert for details.

www.oster.com

Printed in China

Impreso en China
P.N. 201475
GCDS-OST-SL