

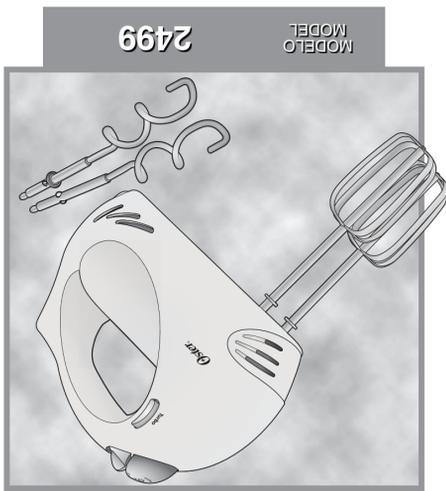
--- Mountain Fold

..... Valley Fold

LEA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO
BATEDORA DE MÃO
 MANUAL DE INSTRUÇÕES

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE
HAND MIXER
 INSTRUCTION MANUAL

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR ESTE ARTÍCULO
BATEDORA DE MANO
 MANUAL DE INSTRUCCIONES



Características eléctricas de modelo: Electric characteristics of model: Características eléctricas do modelo:		2499-XXX
Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
120 V	60 Hz	240 W
127 V	60 Hz	240 W
220 V	50/60 Hz	240 W
220 V	50 Hz	240 W
220 V	60 Hz	240 W

XXX en donde X es cualquier número entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.
 XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.
 XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

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

BATEDORA DE MANO DE 5 VELOCIDADES OSTER®
 MODELO: 2499, 2499-013
 LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
 LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
 AV. JUÁREZ No. 40-201,
 EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
 TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
 C.P. 54050, R.F.C. SIMES/0928/90, TEL. 53660800
 PAÍS DE ORIGEN: CHINA
 PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.
 CONTENIDO: 1 PIEZA
 CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
 60 Hz 120 V~ 240 W

© 2014 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
 Garantia limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2014 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
 One year limited warranty – please see insert for details.

© 2014 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
 Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

Impreso en China
 Printed in China
 Impresso na China

OSTERLATINO / OSTERBRASIL



P.N. 178018
 CBA-121214

OPEN, 27.5" x 17"

FOLDED, 5.5" x 8.5"

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 position "O" 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 by placing the speed control in the desired speed. 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 the off position "O" 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 turn unit to the off position "O" before raising beaters completely out of mixing bowl.

TURBO POWER FEATURE

The turbo power 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.

EJECTING BEATERS

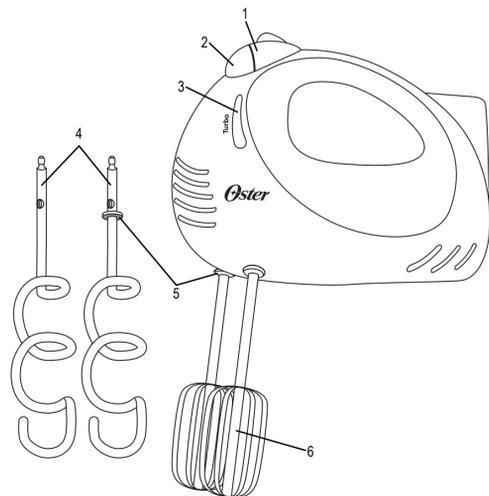
Be sure the control is in the off position "O" and that the unit is unplugged from electrical outlet. Scrape off any excess batter with a rubber spatula. Grasp the stems of the beaters with your hand and press the beater eject button. Beaters will release into your hand.

SPEED GUIDE FOR HAND MIXER

SPEED		MIXING TASKS
½	Stir	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 Power		During especially heavy mixing tasks, press the button to drive through the mixture with ease.

ENGLISH - 5

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Controle das velocidades e para ligar/desligar
2. Botão para expulsar os batedores
3. Botão para o aumento da potência "TURBO"
4. Ganchos para massa de pão
5. Orifícios de encaixe
6. Batedores

PORTUGUÊS - 3

CARING FOR YOUR MIXER

CLEANING

Wash the beaters before and after every use. Beaters may be washed in a dishwasher. After removing cord from electrical outlet, clean mixer head with a damp cloth and wipe dry. DO NOT IMMERSER MIXER IN WATER. This may cause electrical shock, injury or damage to the product. 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.

ENGLISH - 6

FUNCIONAMENTO DE SUA BATEDEIRA DE MÃO

A batedeira de mão Oster® foi desenvolvida para ajudar-lhe a preparar receitas deliciosas.

FUNÇÃO DE AUMENTO DA POTÊNCIA

A função de aumento da potência "TURBO" possibilita o aumento da potência dentro da velocidade selecionada com apenas o toque de um botão. Quando estiver preparando misturas muito espessas, pressione o botão para continuar batendo com facilidade. Ao liberar o botão, a batedeira voltará a sua velocidade original.

CONTROLE DE VELOCIDADE E PARA LIGAR/DESLIGAR

Deslize o botão com o polegar para ligar a batedeira e selecionar a velocidade desejada (entre 1 e 5). Para desligar a batedeira, deslize o botão colocando-o na posição de desligado "O".

BOTÃO PARA EXPULSAR OS BATEDORES

Coloque o controle das velocidades na posição de desligado "O", pressione o botão para expulsar os batedores para soltar os batedores ou ganchos para massa de pão.

BATEDORES

O design dos batedores possibilitam a obtenção de excelentes resultados com rapidez para todos os tipos de misturas. Os batedores podem ser lavados na máquina de lavar louça (Veja figura A).

GANCHOS PARA MASSA DE PÃO

Ideal para ingredientes secos ou para misturar duas porções de uma receita como por exemplo, claras batidas e uma massa de bolo, ou quando as instruções indiquem que dever ser usada a velocidade baixa "LOW" (ver figura B).

ERGONOMIA

A batedeira foi desenhada pensando no conforto e para evitar que o usuário force a mão enquanto estiver preparando massas mais espessas ou que requeiram bater por muito tempo (Veja figura C).



Figura A

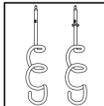


Figura B

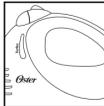


Figura C

PORTUGUÊS - 4

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar um eletrodoméstico, deve-se observar instruções básicas de segurança como as que seguem:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR A BATEDEIRA DE MÃO.**
2. Como medida de proteção contra uma descarga elétrica, não coloque a batedeira de mão na água ou em outros líquidos. Isso poderá causar lesões pessoais ou danificar o produto.
3. Para desligar da tomada, desligue primeiro a batedeira e depois retire plugue da tomada.
4. Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo usado, antes de colocar ou retirar acessórios e antes de limpá-lo.
5. Evite o contato com peças em movimento. Mantenha as mãos, o cabelo, a roupa assim como espátulas e outros utensílios longe dos batedores enquanto o aparelho estiver funcionando para reduzir o risco de ocorrerem lesões pessoais ou danificar a batedeira de mão.
6. **NUNCA** use um eletrodoméstico com o fio ou plugue danificados, se o mesmo tiver apresentado falhas ou caso tenha caído no chão ou estiver danificado. Leve o eletrodoméstico a uma assistência técnica credenciada Oster® para ser examinado, reparado ou para que efetuem quaisquer ajustes mecânicos ou elétricos que sejam necessários.
7. **NÃO** use um fio de extensão.
8. O uso de acessórios que não recomendados ou vendidos pelo fabricante, podem causar incêndios, descargas elétricas ou lesões pessoais.
9. **NÃO** deixe que o fio fique pendurado na borda de uma mesa ou do balcão.
10. **NÃO** deixe que o fio entre em contato com superfícies quentes, inclusive a de um fogão.
11. **NÃO** use o aparelho ao ar livre ou para fins comerciais.
12. Retire os batedores da batedeira de mão antes de lavá-los.
13. **NÃO** coloque a batedeira de mão em cima ou próximo à bocas de um fogão ou dentro de um forno quente.
14. **NÃO** use a batedeira de mão para fins que não sejam aqueles para os quais ela foi desenvolvida.
15. **NÃO** use a batedeira de mão sem manter uma supervisão constante.
16. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico.

PORTUGUÊS - 1

USANDO SUA BATEDEIRA DE MÃO

Antes de usar sua batedeira de mão pela primeira vez, lave os batedores em água quente e ensaboada, ou na máquina de lavar louças. Enxágue bem e seque-os.

Certifique-se que o controle de velocidades esteja na posição de desligado "O" e que a batedeira esteja desligada da tomada. Insira os batedores, um por vez, colocando as extremidades das hastas dos batedores dentro dos orifícios que ficam na parte inferior da batedeira até que encaixem em seus lugares e escutem um clique. Os batedores são intercambiáveis.

BATENDO

Ligue a batedeira colocando o botão na velocidade desejada. Siga o guia das velocidades para o ajuste correto. Movimente a batedeira lentamente ao redor das paredes e no centro da tigela movendo sempre na mesma direção. Cuidado para não misturar demais os ingredientes. Isso pode fazer com que algumas massas endureçam.

Quando for necessário limpar as paredes da tigela, desligue a batedeira e limpe a tigela com uma espátula de plástico. Coloque o controle das velocidades na posição de desligado "OFF/O" e apóie a batedeira sobre sua base enquanto estiver adicionando ingredientes. Deixe os batedores sobre a tigela evitando assim que gotas da massa caiam fora da mesma.

Quando terminar de bater, coloque o controle das velocidades na posição "1", levante os batedores com cuidado para fora da massa e limpe qualquer alimento que tenha ficado neles. Desligue a batedeira colocando o controle na posição de desligado "O" antes de levantar os batedores completamente para fora da tigela.

FUNÇÃO DE AUMENTO DA POTÊNCIA

A função de aumento da potência possibilita o aumento da potência dentro da velocidade selecionada com apenas o toque de um botão. Quando estiver preparando misturas muito espessas, pressione o botão para continuar batendo com facilidade. Ao liberar o botão, a batedeira voltará a sua velocidade original.

EXPULSANDO OS BATEDORES

Certifique-se de que o controle das velocidades está na posição de desligado "O" e a batedeira esteja desligada da tomada. Limpe qualquer excesso de massa que tenha ficado nos batedores com uma espátula de plástico. Segure as hastas dos batedores com sua mão e pressione o botão para expulsar os batedores. Os batedores sairão da batedeira e ficarão em sua mão.

GUIA DE VELOCIDADES PARA A BATEDEIRA DE MÃO

VELOCIDADE		TIPO DE PREPARO
½	Mexer	Use quando quiser mexer ingredientes líquidos ou quando for misturar ingredientes líquidos e ingredientes secos de forma alternada em uma receita. Use esta velocidade para preparar pudim de leite condensado.
3	Misturar	Use quando a receita requiera juntar ingredientes. Use para preparar massas para pães rápidos ou panquecas que requerem que se misture rapidamente, para incorporar a massa.
4	Incorporar	Use para preparar massas prontas para bolos ou receitas que requerem velocidade média. Use para bater manteiga com açúcar para obter uma consistência de creme.
5	Bater	Use para preparar as receitas ou massas preparadas para bater as coberturas de bolos. Use quando for bater creme chantilly.
Aumento da Potência		Use quando a massa estiver espessa, pressione o botão aumento da potência "TURBO" para vencer a resistência da massa com mais facilidade.

PORTUGUÊS - 5

1. É necessária a estrita supervisão quando o eletrodoméstico for utilizado próximo a crianças ou pessoas com deficiências.
2. Este aparelho não foi desenvolvido para funcionar através de um timer externo nem um sistema de controle remoto.
3. 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, clientes de hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial assim como em ambientes de pousadas.

ESTE APARELHO FOI DESENVOLVIDO SOMENTE PARA O USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES ESPECIAIS SOBRE O FIO

1. O aparelho tem um fio curto para reduzir o risco de tropeços ou que fique enganchado em objetos.
2. Um fio de extensão poderá ser usado contanto que sejam tomadas as devidas precauções.
3. Caso seja usado um fio de extensão, a especificação técnica do mesmo deverá ser igual ou superior a do aparelho. O fio de extensão deve ser posicionado de maneira que não fique pendurado na borda do balcão ou mesa onde possa causar tropeços ou possa ser puxado sem querer por uma criança.

PORTUGUÊS - 2

CUIDANDO DE SUA BATEDEIRA

LIMPEZA

Lave os batedores antes e depois de usar. Os batedores podem ser lavados na máquina de lavar louças. Depois que desligar o fio da tomada, limpe a batedeira com um pano úmido e seque-a bem em seguida. **NÃO SUBMERGIR A BATEDEIRA NA ÁGUA.**

Isso poderá causar uma descarga elétrica, lesões pessoais e danificar o produto. O motor de sua batedeira foi adequadamente lubrificado durante a fabricação e portanto não necessita de nenhuma lubrificação adicional.

ARMAZENAGEM

Guarde a batedeira de mão sobre sua base de apoio em um local limpo e seco como um armário ou uma prateleira. Guarde os batedores em uma gaveta.

MANUTENÇÃO

Não é recomendável efetuar nenhuma limpeza ou manutenção adicional à indicada neste manual por parte do usuário. Caso a batedeira de mão precise de algum tipo de conserto, não tente fazê-lo você mesmo. Leve o aparelho ao centro de serviço Oster® mais próximo.

PORTUGUÊS - 6

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice su artefacto electrodoméstico, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
2. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque la batidora en agua ni en cualquier otro líquido. Esto puede ocasionar lesiones personales o daños a la unidad.
3. Para desconectar, apague todos los controles y desenchufe el artefacto del tomacorriente.
4. Desconecte el artefacto del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de colocarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
5. 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.
6. **NO** opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto haya fallado si se cae al suelo o se dañó de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al centro de servicio autorizado Oster® más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente.
7. **NO** utilice con un cable de extensión.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante, pueden ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
9. **NO** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
10. **NO** permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. **NO** utilice en ambientes exteriores o para fines comerciales.
12. Retire los batidores de la batidora de mano antes de lavarlos.
13. **NO** coloque la batidora de mano sobre o cerca de quemadores calientes o dentro de un horno caliente.
14. **NO** utilice la batidora de mano para otros fines distintos a los recomendados.
15. **NO** deje la batidora de mano desatendida mientras esté en funcionamiento.
16. Este artefacto eléctrico 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.
17. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o se encuentren cerca de él.
18. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.

ESPAÑOL -1

19. Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como: áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías

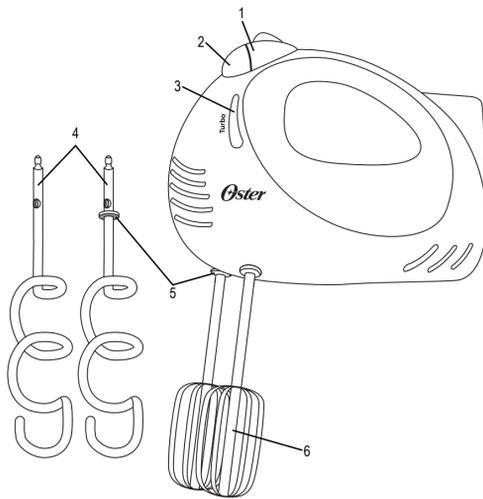
ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir el peligro de que una persona o una mascota se enrede o tropiece con un cable largo.
2. Se puede comprar y utilizar una extensión si se emplean las debidas precauciones.
3. Si se usa una extensión, la potencia nominal indicada en la misma debe ser igual o mayor a la de la unidad. El cable alargado resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde los niños podrían halarla o podrían ocurrir tropiezos accidentales.

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



1. Palanca de velocidad y encendido/apagado
2. Botón para expulsar los batidores
3. Botón de potencia adicional "TURBO"
4. Ganchos amasadores
5. Collar
6. Batidores

ESPAÑOL -3

CONOZCA SU BATIDORA DE MANO

La batidora de mano Oster® ha sido diseñada para ayudarlo a preparar deliciosos platillos.

FUNCIÓN DE POTENCIA ADICIONAL

La función de potencia adicional "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 "0".

BOTÓN PARA EXPULSAR LOS BATIDORES

Coloque el control de velocidades en la posición de apagado "0", presione hacia 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. Los batidores pueden lavarse en lavaplatos automático. (Vea la figura A)



Figura A

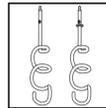


Figura B

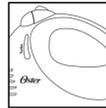


Figura C

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 figura 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 figura C)

ESPAÑOL -4

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. NO SUMERJA LA BATIDORA EN AGUA.

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.

ESPAÑOL -6

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.**
2. To protect against risk of electrical shock, do not put hand mixer in water or other liquid. This may cause personal injury and/or damage to the product.
3. To disconnect, turn off controls and unplug from outlet.
4. Unplug from outlet when not in use, before assembling or removing parts and before cleaning.
5. Avoid 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 and/or damage to the hand mixer.
6. **DO NOT** operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or if appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any way. Take this appliance only to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or adjustment.
7. **DO NOT** use with an extension cord.
8. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
9. **DO NOT** let cord hang over edge of table or countertop.
10. **DO NOT** let cord touch hot surfaces, including stove or cooktop.
11. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
12. Remove beaters from hand mixer before washing them.
13. **DO NOT** place hand mixer on or near a hot burner or in a heated oven.
14. **DO NOT** use hand mixer for other than its intended use.
15. **DO NOT** leave hand mixer unattended while it is operating.
16. This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been instructed how to use the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
17. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
18. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-controlled system.
19. This appliance is intended for use in household and similar environments, such as: staff kitchen areas in shops, offices and similar venues, farm houses, and by clients in hotels, motels and other comparable residential environments, and in bed and breakfasts.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

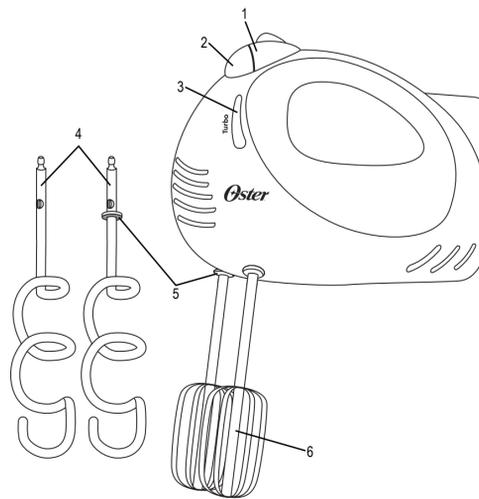
ENGLISH -1

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Exercise caution if using an extension cord.
3. The marked electrical rating of the extension cord must be the same as that of the product. Make sure to arrange the cord so that it does not drape over the counter top or tabletop, where it could be pulled by children or tripped over accidentally.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. On/Off Speed Control
2. Beater Eject Button
3. Turbo Power Button
4. Dough Hooks
5. Collar
6. Beaters

ENGLISH -3

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.

AL MEZCLAR

Encienda la batidora colocando el botón en la velocidad deseada. 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 apagado "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 desprendá los alimentos que quedan pegados. Asegúrese de apagar la batidora colocando el control en la posición de apagado "0" antes de levantar los batidores completamente fuera del tazón de mezclado.

FUNCIÓN DE POTENCIA ADICIONAL

La función de potencia adicional 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.

EXPULSIÓN DE LOS BATIDORES

Asegúrese de que el control de velocidades se encuentre en la posición de apagado "0" y de que la batidora esté desconectada del tomacorriente. Desprendá 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
½	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.
Potencia adicional Durante trabajos de mezcla especialmente pesados, oprima el botón para manejar la mezcla con facilidad.	

ESPAÑOL -5

LEARNING ABOUT YOUR HAND MIXER

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

TURBO POWER FEATURE

The turbo power 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 of the mixer, slide the button to the off position "0".

BEATER EJECT BUTTON

Place the speed control in the off position "0", push down the beater eject button to release the beaters or dough hooks.



Figura A

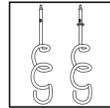


Figura B

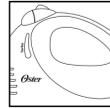


Figura C

BEATERS

The beater design allows for thorough, fast mixing results for all types of batters. The beaters are dishwasher safe. (See figure 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 figure B)

COMFORT HANDLE

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

ENGLISH -4