

Oster®



MODELO/
MODEL

FPSTSMPL1

MANUAL DE INSTRUCCIONES
BATIDORA PLANETARIA

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
PLANETARY STAND MIXER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES
BATEDEIRA PLANETÁRIA

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

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.

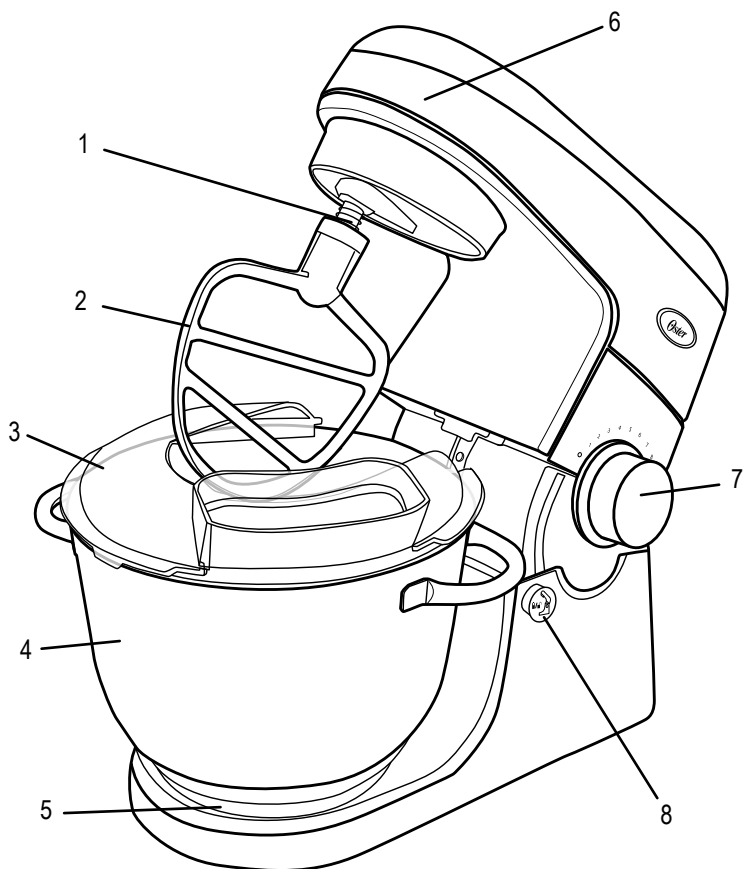
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja la batidora en agua ni otros líquidos. Esto puede provocar lesiones personales o daños al producto.
3. Los niños o las personas discapacitadas deben estar bajo estricta supervisión si van a usar este electrodoméstico o mientras este se use cerca de ellos.
4. Desenchufe del tomacorriente cuando no se esté utilizando, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar.
5. Evite tocar piezas en movimiento. Mientras esté funcionamiento mantenga las manos, el cabello y la ropa alejados de los batidores, al igual que otros utensilios, para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora.
6. Para desconectarla, apague todos los controles y desenchúfela del tomacorriente.
7. **NO** utilice una batidora que tenga un cable o un enchufe dañado, ni después de que el electrodoméstico haya presentado fallas, se haya caído o haya sufrido cualquier otro desperfecto. Si la batidora se daña, llévela al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para su inspección o reparación.
8. **NO** use con una extensión.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. **NO** utilice en exteriores o para fines comerciales.
11. **NO** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la mesada ni que entre en contacto con superficies calientes, incluso estufas.
12. Saque los batidores del electrodoméstico para lavarlos.
13. **NO** coloque la batidora ni los tazones sobre un quemador de gas o eléctrico caliente, un horno caliente (de microondas, de convección, convencional, etc.) ni cerca de estos, ni sobre ninguna otra superficie caliente.
14. **NO** utilice la batidora para otros fines distintos a los recomendados.
15. **NO** deje la batidora desatendida mientras esté en funcionamiento.
16. La batidora cuenta con un dispositivo de seguridad para prevenir recalentamiento. Si la batidora se apaga porque está recalentada, coloque el control de velocidades en la posición de apagado ("O") y desenchufe la unidad del tomacorriente. Espere 1 minuto y vuelva a enchufarla. Si la unidad sigue sin encender, espere 30 minutos para que la unidad se enfríe por completo antes de volver a encenderla.

17. Más allá de la limpieza y el mantenimiento básico del usuario, solo un representante de servicio autorizado puede reparar la batidora.
18. Al mezclar líquidos, especialmente si están calientes, use un recipiente alto o prepare tandas pequeñas de cada vez para evitar derrames.
19. **NO** maltrate el cable. No tome la batidora por el cable ni lo hale bruscamente para desconectarlo del tomacorriente; en vez de ello, sujete el enchufe y hágelo para desconectar la batidora.
20. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
21. Este artefacto eléctrico **NO** está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de la experiencia y conocimiento necesarios para utilizarlo, a menos que una persona responsable por su seguridad 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.
22. Se requiere estricta supervisión cuando se utilice el electrodoméstico cerca niños o personas discapacitadas.

ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

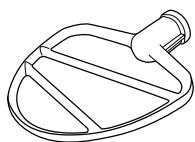
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO

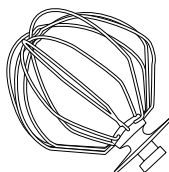


1. Eje para accesorios
2. Batidor
3. Protector contra salpicaduras
4. Tazón de acero inoxidable
5. Placa de seguridad del tazón
6. Cabezal de la batidora
7. Perilla de control de velocidades
8. Botón para inclinar

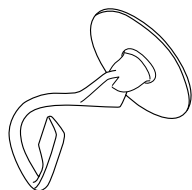
FAMILIARÍCESE CON LOS ACCESORIOS



BATIDOR PLANO
PARA MEZCLAS NORMALES O DENSAS de pasteles, panecillos, glaseados cremosos, panes rápidos, caramelos, rollos de carne, galletas, puré de papas, masas para tartas.



BATIDOR DE ALAMBRE
PARA MEZCLAS QUE NECESITAN HUEVOS CON AIRE INCORPORADO, pasteles esponjosos, claras de huevos, pastel de ángel, crema para batir, mayonesa.



GANCHO PARA AMASAR
PARA MEZCLAR Y AMASAR levaduras, masas: panes y pasteles.

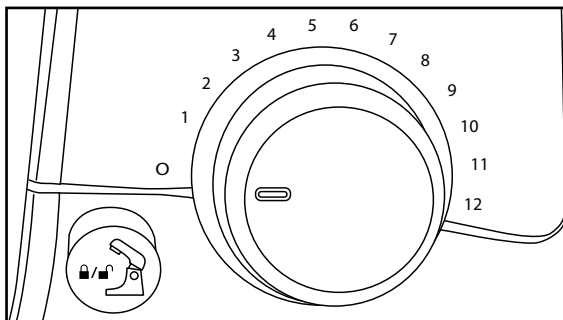


PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS
PARA PREVENIR SALPICADURAS Y AGREGAR LOS INGREDIENTES MIENTRAS ESTÁ MEZCLANDO

PREPARACIÓN DE LA BATIDORA PARA USARLA

Antes de preparar la batidora para usarla, asegúrese que el control de velocidades esté en la posición de apagado "O" y que el cable de electricidad esté desenchufado.

Lave el tazón y los accesorios antes utilizarlos por primera vez.



CÓMO SUBIR Y BAJAR EL CABEZAL DE LA BATIDORA:

Para inclinar el cabezal de la batidora, presione el botón para inclinar. (Figura A) y lentamente levante el cabezal de la batidora hasta que calce en posición vertical. (Figura B)

Para bajar el cabezal de la batidora, sujételo, presione botón para inclinar y suavemente baje el cabezal de la batidora, asegurándose de que calce en la posición horizontal. Un sonido de “clic” indicará que la batidora ha quedado fija en la posición. (Figura C)

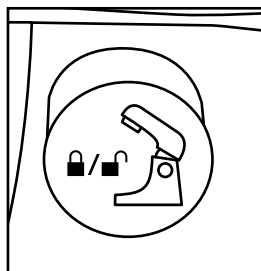


Figura A

FUNCIONAMIENTO DEL CONTROL DE VELOCIDADES:

El control de velocidades se usa para encender y apagar la batidora, y para seleccionar 12 velocidades de mezcla.

Gire el control de velocidades HACIA LA DERECHA para aumentar la velocidad y HACIA LA IZQUIERDA para disminuirla.

Gire el control de velocidades hasta que el indicador quede alineado con la marca de la velocidad deseada. (Figura D)

NOTA: Siempre comience mezclando a la velocidad más baja posible y gradualmente increméntela hasta llegar a la velocidad deseada para evitar salpicar fuera del tazón.

NO HAGA FUNCIONAR SIN ACCESORIOS Y REFÍERASE A LA PRÓXIMA SECCIÓN “INSTALACIÓN DE LOS ACCESORIOS” PARA COMENZAR.

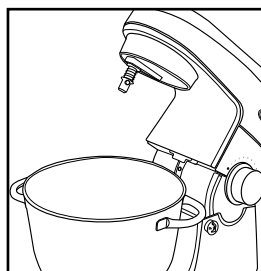


Figura B

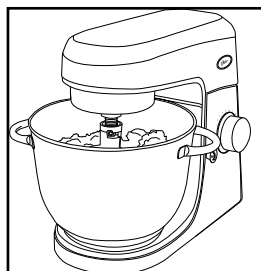


Figura C

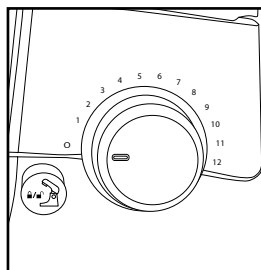


Figura D

INSTALACIÓN DE LOS ACCESORIOS

PARA INSTALAR EL TAZÓN (Figura A):

1. Gire el control de velocidades a la posición de apagado "O" para apagar la unidad.
2. Desenchufe la batidora.
3. Apriete el botón para inclinar e incline el cabezal de la batidora hacia atrás.
4. Coloque el tazón sobre la placa de seguridad del tazón.
5. Gire el tazón suavemente hacia la derecha, de forma tal que las agarraderas del tazón queden perpendiculares a la base.
6. Enchufe en un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.

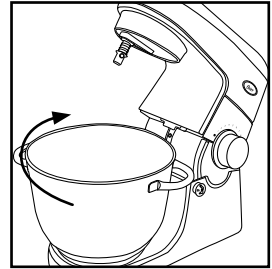


Figura A

PARA SACAR EL TAZÓN (Figura B):

1. Gire el control de velocidades a la posición de apagado "O" para apagar la unidad.
2. Desenchufe la batidora.
3. Apriete el botón para inclinar e incline el cabezal de la batidora hacia atrás.
4. Gire el tazón en dirección contraria a las agujas del reloj y sáquelo de la placa de seguridad del tazón.

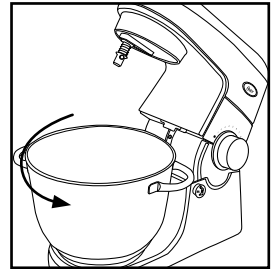


Figura B

PARA INSTALAR ACCESORIOS (Figura C):

1. Gire el control de velocidades a la posición de apagado "O" para apagar la unidad.
2. Desenchufe la batidora.
3. Apriete el botón para inclinar e incline el cabezal de la batidora hacia atrás.
4. Alinee las posiciones claves del eje de funcionamiento y el accesorio; presione hacia arriba.
5. Gire hacia la izquierda de tal forma que la clavija se alinee con la ranura del accesorio y calce en su posición.
6. Enchufe en un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.

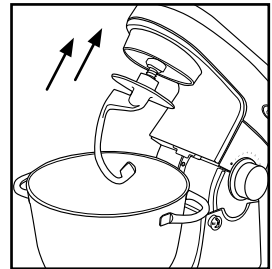


Figura C

PARA SACAR ACCESORIOS (Figura D):

1. Gire el control de velocidades a la posición de apagado "O" para apagar la unidad.
2. Desenchufe la batidora.
3. Apriete el botón para inclinar e incline el cabezal de la batidora hacia atrás.
4. Presione el accesorio hacia arriba, lo más alto que pueda, y gírelo hacia la derecha.
5. Saque el accesorio del eje de funcionamiento.

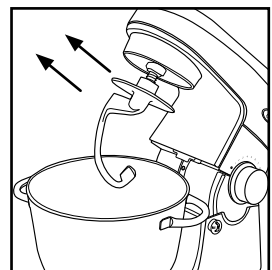


Figura D

NOTA: Es recomendable raspar la comida del accesorio con una espátula antes de sacarlo.

USO DEL PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS

PARA INSTALAR EL PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS (Figura A):

- Gire el control de velocidades a la posición de apagado "O" para apagar la unidad.
- Desenchufe la batidora.
- Después de que el tazón y el accesorio estén en su lugar, fije el cabezal de la batidora en posición horizontal.
- Desde el frente de la batidora, deslice el protector contra salpicaduras sobre el tazón hasta centrarlo y el canal para verter quede a la derecha. El aro interior del protector de salpicaduras debe calzarse en el borde interno del tazón.

NOTA: El protector contra salpicaduras debe calzar holgadamente en el tazón para que sea fácil de armar y desarmar. Asegúrese de mantener la tapa en su lugar mientras esté vertiendo.

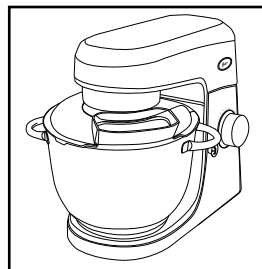


Figura A

PARA USAR EL PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS:

1. Para mejores resultados, gire el protector contra salpicaduras de tal forma que el cabezal de la batidora entre dentro de la abertura del protector contra salpicaduras. Si observa la batidora de frente, el canal para verter quedará justamente a la derecha del eje para accesorios.
2. Sujete con una mano el protector contra salpicaduras mientras vierte los ingredientes dentro del tazón a través del canal para verter.

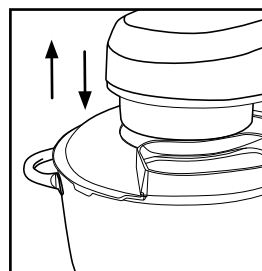


Figura B

PARA INSTALAR EL PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS (Figura B):

1. Gire el control de velocidades a la posición de apagado "O" para apagar la unidad.
2. Desenchufe la batidora.
3. Levante el frente del protector contra salpicaduras del borde del tazón y hágalo hacia adelante.

GUÍA DEL CONTROL DE VELOCIDADES

VELOCIDAD	GUÍA DE BATIDO	EJEMPLOS
1	INCORPORAR	Para batir ingredientes secos o cuando se incorporan dos partes de una receta, como claras de huevo batidas en una mezcla o cuando la receta específica que se utilice velocidad BAJA.
2	REVOLVER O AMASAR	Para revolver ingredientes líquidos o cuando se requiere una acción suave para humedecer los ingredientes secos. Para amasar pan.
3	UNIR	Para panes de crecimiento instantáneo que requieren una acción rápida, justo lo suficiente para unir ingredientes pero no suficiente para crear una mezcla homogénea.
4	MEZCLAR	Para mezclar ingredientes secos y líquidos a la vez en una sola receta.
5	COMBINAR	Cuando una receta requiere que se combinen los ingredientes.
6	MEZCLAS PARA PASTELES	Para preparar pasteles con mezclas empacadas o cuando las instrucciones indiquen velocidad MEDIA.
7	MONTAR CREMA	Para hacer una crema con azúcar y mantequilla.
8	BATIR	Para batir papas o preparar una mezcla homogénea.
9	BATIR /MONTAR CREMA	Para batir cremas o preparar una textura ligera y esponjosa.
10	POSTRES	Para incorporar aire en postres batidos.
11	GLASEADOS	Para preparar glaseados o ligeros y esponjosos y para dulces.
12	CLARAS DE HUEVO	Para incorporar aire cuando se baten huevos o claras de huevo. Utilícela cuando las instrucciones indiquen velocidad ALTA.

NOTA: La batidora no mantendrá las velocidades más altas con cargas pesadas, como por ejemplo, cuando se usen los accesorios para tareas pesadas. Esto es normal.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Al mezclar líquidos, especialmente calientes, mezcle pequeñas cantidades para disminuir los derrames.
- Los ingredientes se deben añadir al tazón para mezclar en el orden que se especifica en la receta.
- Utilice la velocidad de mezclado que se recomienda en la receta. Haga uso del control de velocidades de la batidora para encontrar la velocidad correcta.
- Observe los tiempos de mezclado que se especifican en la receta. **TENGA CUIDADO DE NO MEZCLAR EN EXCESO** ya que esto puede hacer que la masa se vuelva muy dura.
- Si algún objeto como una espátula cae dentro del tazón mientras la batidora está en funcionamiento, **APÁGUELA** inmediatamente y saque el objeto.
- Para una limpieza fácil, saque los accesorios y enjuáguelos inmediatamente con agua caliente.
- La batidora está diseñada para funcionar en un patrón orbital; se deberán raspar periódicamente los lados del tazón durante el proceso de mezclado. Gire el control de velocidades a la posición de apagado "O" antes de raspar.

EL CUIDADO DE SU BATIDORA

LIMPIEZA DE LA BATIDORA

Para limpiar la batidora, gire el control de velocidades a la posición de apagado "O" y desenchufe del tomacorriente. Limpie el cabezal de la batidora, el pedestal, la placa de seguridad del tazón y la base de la unidad con un paño húmedo y séquelos. **NO SUMERJA LA BATIDORA EN GUA.**

Evite el uso de limpiadores abrasivos, ya que estos dañan el acabado de la batidora. El tazón es apto para el lavaplatos. El batidor, el batidor de alambre y los ganchos para amasar **SOLAMENTE** se deben colocar en el tramo superior del lavaplatos. Para mejores resultados lave a mano con agua caliente jabonosa después de cada uso. Enjuague completamente y seque con un paño suave.

ALMACENAMIENTO DE LA BATIDORA

Guarde la batidora en un sitio seco, ya sea sobre el mostrador o una mesa, en un closet o un gabinete. **NO** guarde los batidores colocados en el eje de funcionamiento. Se aconseja colocar el gancho para amasar y otros accesorios dentro del tazón. Guarde el tazón sobre la placa de seguridad.

MANTENIMIENTO

El motor de su batidora ha sido cuidadosamente lubricado en la fábrica y no requiere lubricación adicional. No necesita ningún tipo de mantenimiento más allá de la limpieza recomendada.

Para servicio o reparación, comuníquese con el Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano.

CONSEJOS PARA PERFECCIONAR CUALQUIER RECETA

- Para obtener mejores resultados, apague la batidora de vez en cuando y levante el batidor para raspar con una espátula de goma el tazón y el batidor, mientras mezcla e incorpora los ingredientes.
- Para obtener los mejores resultados al preparar masas para amasar, no utilice más de 4 tazas de harina.
- No utilice la batidora a una velocidad más alta que la 2 para masas con levadura.
- Cuando esté añadiendo ingredientes secos, apague la batidora y agréguelos lo más cerca posible de los lados del tazón. Para seguir batiendo, empiece a una velocidad baja e increméntela gradualmente a una velocidad media.

RECETAS

PURÉ DE PAPAS PREPARADO POR ADELANTADO

1,5 Kg (3 libras) de papas blancas o doradas peladas y cortadas en cuartos

170 g (6 onzas) de queso crema en cubos de 2,5 cm (1 pulgada)

1 taza (259 ml) de crema agria

2 cdas. (30 g) de mantequilla o margarina

Coloque las papas en una olla y cúbralas con agua fría con sal. Cocínelas hasta que se ablanden; escúrralas. Bata las papas con el batidor plano a velocidad 4, hasta que queden esponjosas. Agregue los ingredientes restantes y mézclelos bien; sazone a su gusto. Coloque las papas en un molde de vidrio para hornear de 2 litros enmantequillado. Tápele y refrigérelo durante hasta 3 días.

PARA HORNEARLO: Salpique las papas con 1 cucharada de mantequilla. Hornee tapado a 180 °C (350 °F) hasta que se caliente, aproximadamente durante 30 minutos.

CONSEJO PRÁCTICO: Cuando haga puré de papas, para mantener un plato ligero y cremoso, siempre bata las papas hasta que quede un puré uniforme, antes de agregar otros ingredientes.

Rinde 12 porciones

PASTEL AMARILLO

2 ½ tazas (375 g) de harina para todo uso sin
cernir

2 huevos grandes

1 ½ tazas (318 g) de azúcar granulado

1 taza (250 ml) de leche

1 cda. (12 g) de polvo de hornear

1 ½ cdts. (7 ml) de esencia de vainilla

½ taza (112 g) mantequilla ablandada

1 cda. (6 g) de sal

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclar y bata a velocidad 2 con el batidor plano hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Aumente a velocidad 6 hasta obtener una mezcla suave y esponjosa. Vierta la mezcla en 2 moldes para pastel redondos de 23 cm (9 pulgadas), enharinados y engrasados. Hornee a 190 °C (375 °F) durante 25 minutos o hasta que el pastel esté listo. Ponga los moldes sobre una rejilla por 10 minutos; desmolde y deje enfriar.

CONSEJO: Cuando prepare pasteles y galletas que requieran preparar una crema de mantequilla y azúcar, empiece a una velocidad baja y aumentela a 3 o 4 hasta que la mezcla de mantequilla quede ligera y de color alimonado.

Rinde de 12 porciones

GLASEADO DE CREMA DE MANTEQUILLA

3 tazas (360 g) de azúcar para nevar
(impalpable)

1 cda. (5 ml) de esencia de vainilla

½ taza (112 g) de mantequilla o margarina,
ablandada

3-4 cdas. (45-60 ml) de leche

Coloque el azúcar, la mantequilla y la vainilla en el tazón de mezclar. Mezcle a velocidad 4 con el batidor plano, y agregue la leche gradualmente hasta obtener la consistencia deseada. Aumente la velocidad hasta la 11 y continúe batiendo hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa.

Rinde para cubrir un pastel de 20-23 cm (8 a 9 pulgadas) de 2 pisos

GLASEADO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO

2 tazas (240 g) de azúcar para nevar (impalpable)

2 cdas. (28 ml) de mantequilla ablandada

1 cda. (5 ml) de esencia de vainilla

2 cuadrados (de 1 onza cada uno) de chocolate amargo, cortado en trozos pequeños

¼ taza (60 ml) leche caliente

Coloque en el tazón el azúcar, el chocolate, la mantequilla y la vainilla y mézclelos con el batidor plano. Agregue gradualmente la leche y bata a velocidad 4 hasta lograr la consistencia deseada. Aumente la velocidad hasta 8 y bata hasta lograr una mezcla ligera y esponjosa.

Rinde aproximadamente 1 taza

PASTEL DE ÁNGEL CELESTIAL

1 taza (120 g) de harina sin cernir

1 ½ cda. (6 g) de crémor tártaro

1 ¾ tazas (289 g) de azúcar granulado

½ cda. (3 g) de sal

1 ½ tazas (375 ml) de claras de huevo (de 10 a 12) a temperatura ambiente

1 cda. (5 ml) de esencia de vainilla

½ cda. (2 1/2 ml) de esencia de almendra

Cierna la harina y 3/4 de taza de azúcar; reserve. En el tazón de mezclar y con el batidor plano bata las claras de huevo, el crémor tártaro y la sal a velocidad 6 hasta que la mezcla forme picos al levantarla. Aumente la velocidad a 11 y agregue gradualmente la taza de azúcar restante, hasta que la mezcla quede forme picos firmes al levantarla. Cierna ¼ de la mezcla de harina sobre las claras de huevo y únalos suavemente con una espátula de goma. Añada las dos esencias con la última tanda de harina. No mezcle en exceso. Vierta la mezcla en un molde tubular de 25 cm (10 pulgadas) sin engrasar. Suavemente haga cortes sobre la mezcla con una espátula metálica pequeña o un cuchillo para eliminar las burbujas de aire. Hornee en la rejilla inferior del horno a 180 °C (350 °C) hasta la superficie del pastel se contraiga al tocarla suavemente. Invierta el molde inmediatamente y deje enfriar completamente. Para desmoldar, separe los bordes del pastel con una espátula metálica.

CONSEJO: Cuando prepare pasteles y galletas que requieran preparar una crema de mantequilla y azúcar, empiece a una velocidad baja y aumentela a 3 o 4 hasta que la mezcla de mantequilla quede ligera y de color alimonado.

Rinde 12 porciones

PAN BLANCO CLÁSICO

1 taza (250 ml) de leche

3 cdas. (38 g) de azúcar granulado

1/3 de taza (84 ml) de agua

1 paquete (2 1/4 cda.) de levadura seca activa

2 cdas. (30 g) de mantequilla sin sal

1 ½ (8,5 g) de sal

3 tazas más 2 cdas. Harina sin cernir de hacer pan

En una olla pequeña, mezcle la leche, el agua y la mantequilla; tibie hasta 43° a 46 °C (110° a 115 °F). Combine las 2 tazas de harina, el azúcar, la levadura y la sal a velocidad 2 con el gancho para amasar, hasta que los ingredientes queden unidos. Agregue la mezcla de leche y bata hasta que los ingredientes queden completamente mezclados, durante aproximadamente de 2 minutos. Añada la harina restante, 1/2 taza por vez y bata a velocidad 2 hasta que la mezcla se desprege de los lados del tazón. Incremente gradualmente la velocidad hasta 4 y amase de 5 a 7 minutos hasta que la masa esté suave y elástica. Ponga la masa sobre una tabla ligeramente enharinada y forme una pelota. Colóquela en un tazón grande engrasado y dele vuelta para engrasar la parte superior de la masa. Cubra y deje que crezca en un lugar donde no haya corrientes de aire hasta que duplique su volumen, alrededor de 1 hora. Golpee la masa y estírela con el rodillo hasta obtener un rectángulo de 30 x 20 cm (12 x 8 pulgadas). Comenzando por el extremo más pequeño, enrolle la masa formando un rollo apretado. Pellizque los bordes para sellar y doble las puntas por debajo. Coloque en un molde de pan de 23 x 12 x 8 cm (9 x 5 x 3 pulgadas). Cubra y deje crecer hasta que duplique su tamaño, alrededor de 30 minutos. Hornee a 205 °C (400 °F) durante 30 minutos o hasta que el pan suene hueco al golpearlo por la parte inferior. Retire del molde y déjelo enfriar en una rejilla por lo menos 2 horas.

Rinde: 1 Pan

GALLETAS DE AVENA CON PASAS

¾ de taza (168 g) mantequilla o margarina, ablandada

2 huevos grandes

½ taza (120 g) azúcar moreno compacto

1 ½ cdta. (7,5 ml) de esencia de vainilla

½ taza (106 g) de azúcar granulada

1 ¾ de taza (265 g) de harina para todo uso sin cernir

1 cdta. (4 g) polvo de hornear

2 tazas (240 g) de hojuelas de avena

¼ cdta. (1 g) de bicarbonato de soda

1 ½ taza (225 g) de pasas

¾ cdta. (2 g) de canela molida

En el tazón para mezclar, mezcle la mantequilla, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato de soda y la canela con el batidor plano. Bata a velocidad 7 hasta que la mezcla esté cremosa. Añada los huevos y la vainilla y bata a velocidad 5 hasta que quede bien mezclado. Agregue la harina y mezcle bien. Retire el tazón de la batidora y agregue la avena y las pasas revolviendo. Saque la masa con una cucharita redonda y colóquela en bandejas para galletas engrasadas. Hornee a 190 °C (375 °F) hasta que los bordes se doren. Deje reposar en las bandejas para hornear durante 3 minutos. Enfríe sobre una rejilla.

CONSEJO: Para agregar ingredientes secos pegajosos, como pasas o dátiles, revuelva las frutas con un poco de harina antes de añadir las a la batidora para evitar que se formen grumos.

Rinde alrededor de 4 docenas de galletas

TARTA DE QUESO MOCA SIN HORNEAR CON MASA DE GALLETAS DE CHOCOLATE

1 ½ tazas (140 g) de barquillos de chocolate, molidos finamente

½ cdta. (2 g) de canela molida

⅓ taza (75 ml) licor de café

⅓ cup (75 ml) coffee flavored liqueur

2 paquetes (225 g c/u) de queso crema, ablandado

2 cdas. (10 ml) de esencia de vainilla

⅓ taza (80 g) de mantequilla ablandada

2 tazas (500 ml) de crema firme para batir

2 tazas (340 g) de trozos de chocolate semiamargo, derretidos

En un tazón mediano combine los barquillos de chocolate, la canela y la mantequilla derretida y mézclelos con un tenedor. Compacte la mezcla en el fondo y los bordes de un molde de vidrio para tarta de 23 cm (9 pulgadas). Refrigere u hornee a 180 °C (350 °F) durante 10 minutos. Deje enfriar sobre una rejilla antes de rellenar. Bata el queso crema y la mantequilla a velocidad 4 con el batidor plano, hasta lograr una mezcla cremosa y suave. Baje a velocidad 2 y agregue el chocolate derretido, el licor y la vainilla. Baje a velocidad 1 e incorpore la crema batida hasta que la mezcla quede homogénea. Vierta sobre la masa y refrigere durante 8 horas o de un día para otro. Si lo desea, puede decorar con crema batida dulce y rizos de chocolate.

Rinde de 8 a 12 porciones

MASA FÁCIL PARA PIZZA

1 taza (250 ml) de agua	1 paquete (2 ¼ cdtas.) de levadura seca activa
1 cdtas. (6 g) de sal	3 tazas (432 g) de harina sin cernir para pan
2 cdas. (30 ml) de aceite de oliva	

En una olla pequeña, mezcle el agua y el aceite; tibia a 50° a 55 °C (120° a 130° F). En el tazón para mezclar, usando el gancho de amasar, bata 2 tazas de harina, la levadura y la sal a velocidad 2 hasta mezclar bien, cerca de 30 segundos. Agregue la mezcla de aceite y bata hasta que esté completamente mezclado, alrededor de 2 minutos. Agregue la harina restante y gradualmente incremente la velocidad hasta 4 y amase entre 5 y 7 minutos hasta que la masa esté suave y elástica. Haga una bola y colóquela en un tazón grande engrasado; dele vuelta para engrasar la parte superior de la bola. Cubra y deje que crezca en un lugar donde no haya corrientes de aire hasta que duplique su volumen, alrededor de 45 minutos. Divida por la mitad. Presione una de las mitades sobre un molde de pizza grande engrasado y espolvoreado con harina de maíz. Hornee a 205 °C (400° F) durante 12 minutos hasta que la masa comience a dorarse. Añada los ingredientes deseados y hornee durante 15 minutos más, hasta que la masa esté totalmente horneada y dorada. Repita con la mitad restante o enróllela y envuélvala con una película de plástico y refrigérela hasta por 2 días. Cúbrala y déjela reposar a temperatura ambiente por 20 minutos antes de utilizarla.

Rinde para dos masas de pizza de 35 cm (14 pulgadas) cada una

BROWNIES DE DOBLE CHOCOLATE

1 ¾ tazas (450 ml) de harina para todo uso	4 huevos
2 cdtas. (10 ml) de polvo de hornear	1 taza (250 ml) de aceite vegetal
1 cdtas. (5 ml) de sal	2 cdtas. (10 ml) de esencia de vainilla
¾ de taza (200 ml) de polvo de cacao	1 taza (250 ml) de trocitos de chocolate semiamargo
2 ½ tazas (625 ml) de azúcar	

Precaliente el horno a 180 °C (350 °F). Engrase una bandeja para enrollados (pionono) de 39 x 27 cm (15 ½ x 10 ½ pulgadas). En el tazón de mezclado grande y a poca velocidad, mezcle y revuelva los primeros 5 ingredientes. Gradualmente agregue los huevos, el aceite y la vainilla. Aumente la velocidad de la batidora a moderada. Mezcle hasta unir. Reduzca la velocidad hasta poca y revuelva en los trozos de chocolate. Distribuya en la bandeja preparada y hornee durante 20 a 25 minutos. No cocine en exceso. Deje enfriar y corte en barras.

Rinde 24 Barras

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

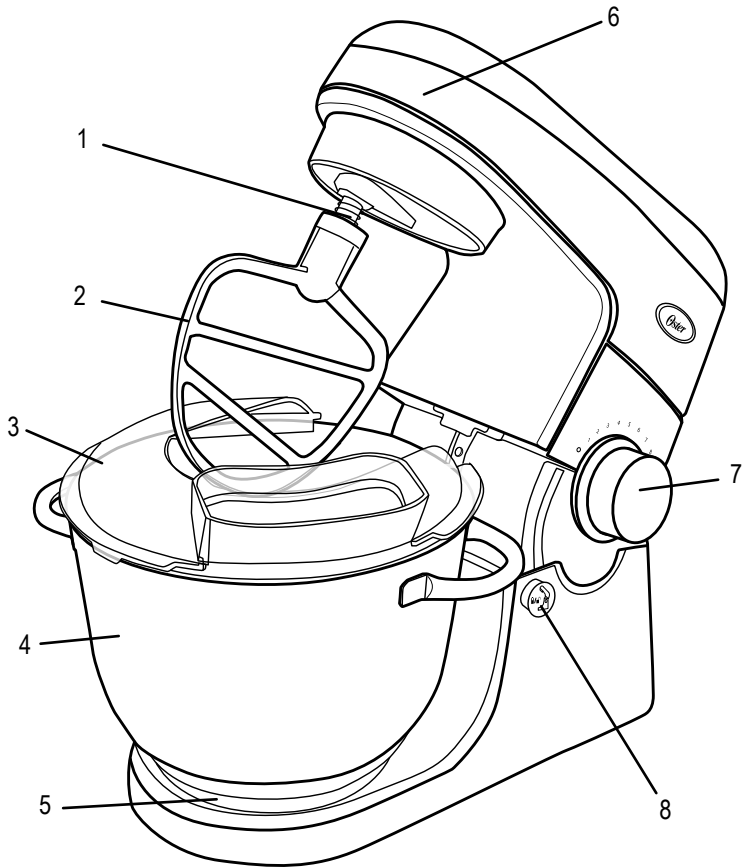
1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE**
2. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
3. Close supervision is necessary when mixer is used by or near children or incapacitated persons.
4. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting 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 and/or damage to the mixer.
6. To disconnect, turn off all controls and remove plug from outlet.
7. **DO NOT** operate mixer with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. If the mixer becomes damaged take it to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination or repair.
8. **DO NOT** use extension cord.
9. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
10. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
11. **DO NOT** let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces, including the stove.
12. Remove beaters from mixer before washing.
13. **DO NOT** place mixer or bowls on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven (microwave, convention, convection, etc.), or on any other heated surface.
14. **DO NOT** use mixer for other than intended use.
15. **DO NOT** leave mixer unattended while it is operating.
16. Mixer has an internal safety to prevent overheating. If the mixer shuts down because of overheating, reset the speed control dial to OFF and unplug unit from wall. Wait 1 minute and plug back in. If unit still does not start, wait 30 minutes to allow unit to cool completely before turning back on.

17. Other than cleaning and user maintenance, servicing shall only be performed by an authorized service representative.
18. When mixing liquids, especially hot liquid, make small quantities at a time to reduce spillage.
19. **DON'T** abuse cord. Never carry the mixer by the cord or yank it to disconnect from an outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
20. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning 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.
22. Close supervision is necessary when any appliance is used near children, or incapacitated individuals.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

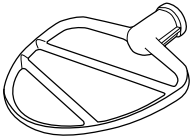
KEEP THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

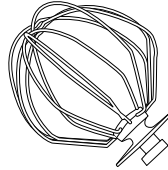


1. Attachment Shaft
2. Beater
3. Splash Guard
4. Stainless Steel Bowl
5. Bowl Locking Plate
6. Mixer Head
7. Speed Control Knob
8. Tilt Release Button

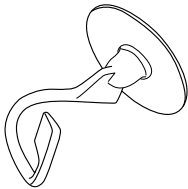
GETTING TO KNOW YOUR ACCESSORIES



FLAT BEATER
FOR NORMAL TO
HEAVY MIXTURES
cakes, biscuits,
creamed frostings,
quick breads, candies,
meat loaf, cookies,
mashed potatoes,
pie pastry



WIRE WHISK
FOR MIXTURES
THAT NEED AIR
INCORPORATED
eggs, sponge cakes,
egg whites, angel
food cakes, heavy
cream, mayonnaise



DOUGH HOOK
FOR MIXING AND
KNEADING
yeast, dough:
breads, coffee cakes

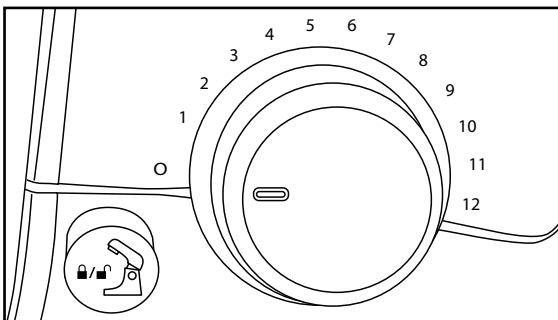


SPLASH GUARD
FOR PREVENTING
SPLASH OUT AND
ADDING
INGREDIENTS
WHILE MIXING

PREPARING THE STAND MIXER FOR USE

Before preparing the mixer for use, be sure the speed control dial is in the off position “O” and the electric cord is unplugged.

Be sure to wash bowl and attachments before initial use.



RAISING AND LOWERING THE MIXING HEAD:

To tilt mixer head, push Tilt Release button (Figure A) and slowly lift mixer head until it locks in the upright position. (Figure B)

To lower mixer head, grab head, push Tilt Release button and gently lower mixer head, ensuring it locks in downward position. A “click” sound will indicate the mixer head has locked securely into position. (Figure C)

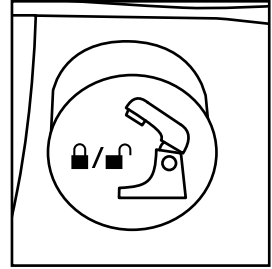


Figure A

OPERATING SPEED CONTROL KNOB:

The speed control dial is used for turning the mixer ON and OFF and for selecting its 12 mixing speeds.

Rotate the speed control dial in a CLOCKWISE direction to increase mixing speed, and in a COUNTERCLOCKWISE direction to decrease mixing speed.

Rotate the speed control dial until the indicator is aligned with the indicator line for the desired speed. (Figure D)

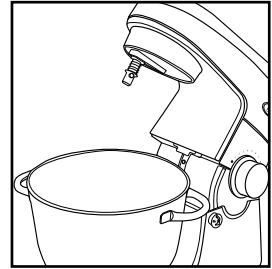


Figure B

NOTE: Always begin mixing at the lowest possible speed setting, then gradually move to desired higher speed to avoid splashing ingredients out of bowl.

DO NOT OPERATE WITHOUT ATTACHMENTS AND SEE NEXT SECTION “INSTALLING YOUR ATTACHMENTS “ TO BEGIN.

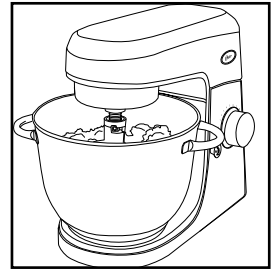


Figure C

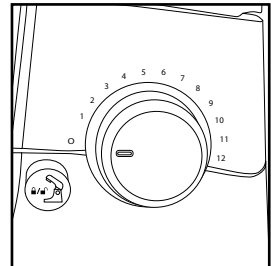


Figure D

INSTALLING YOUR ATTACHMENTS

TO ATTACH BOWL (Figure A):

1. Rotate Control Knob to off position "O" to turn unit off.
2. Unplug Stand Mixer.
3. Press Tilt Release button and tilt mixer head back.
4. Place bowl on bowl locking plate.
5. Turn bowl gently in a clockwise direction so that bowl handles are perpendicular to base.
6. Plug into a grounded 3 prong outlet.

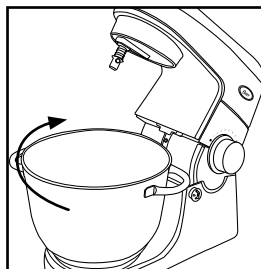


Figure A

TO REMOVE BOWL (Figure B):

1. Rotate Control Knob to off position "O" to turn unit off.
2. Unplug Stand Mixer.
3. Press Tilt Release button and tilt mixer head back.
4. Turn bowl counterclockwise and lift off locking plate.

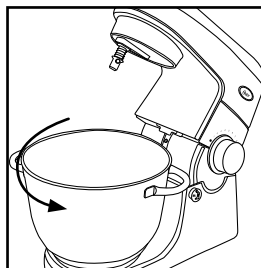


Figure B

TO INSTALL ATTACHMENTS (Figure C):

1. Rotate Control Knob to off position "O" to turn unit off.
2. Unplug Stand Mixer.
3. Press Tilt Release button and tilt mixer head back.
4. Align the key positions of the beater shaft and attachment, push upward.
5. Twist counterclockwise so that pin aligns with attachment notch and clicks into position.
6. Plug into a grounded 3 prong outlet.

NOTE: Align the key positions of the beater shaft and attachment.

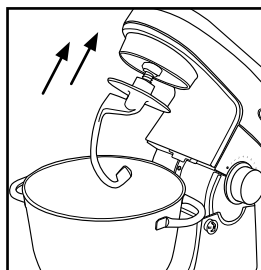


Figure C

TO REMOVE ATTACHMENTS (Figure D):

1. Rotate Control Knob to OFF position to turn unit off.
2. Unplug Stand Mixer.
3. Tilt mixer head back.
4. Press attachment upward as far as possible and turn clockwise.
5. Pull attachment from beater shaft.

NOTE: It is recommended to scrape food off attachment with a spatula/scrapper before removing.

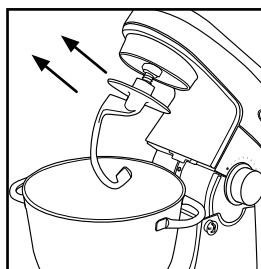


Figure D

HOW TO USE THE SPLASH GUARD

TO ATTACH SPLASH GUARD (Figure A):

1. Rotate Control Knob to off position "O" to turn unit off.
2. Unplug Stand Mixer.
3. After bowl and attachment are in place, lock mixer head into the downward position.
4. From the front of the mixer, slide the Splash Guard over the bowl until centered and chute is to the right. The inner rim of the Splash Guard should fit against the inside edge of the bowl.

NOTE: Splash Guard should fit loosely on bowl for easy assembly. Be sure to hold lid in place while pouring.

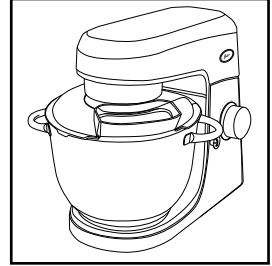


Figure A

TO USE SPLASH GUARD:

1. For best results, rotate Splash Guard so the mixer head fits into the opening of the Splash Guard. The pouring chute will be just to the right of the attachment hub as you face the mixer.
2. While securing Splash Guard with one hand, pour the ingredients into the bowl through the pouring chute.

TO REMOVE SPLASH GUARD (Figure B):

1. Rotate Control Knob to off position "O" to turn unit off.
2. Unplug Stand Mixer.
3. Lift the front of the Splash Guard clear of the bowl rim and pull forward.

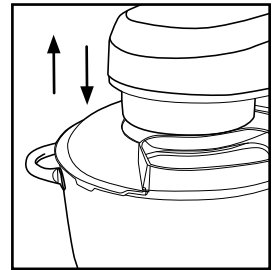


Figure B

SPEED CONTROL GUIDE

SPEED	MIXING GUIDE	EXAMPLES
1	FOLD	Use when mixing 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.
2	STIR-KNEAD	Use when stirring liquid ingredients or when gentle action is needed to moisten dry ingredients. Use for kneading bread.
3	BLEND	Use when quick breads require a brisk action, just enough to blend ingredients but not enough to develop a smooth batter
4	MIX	Use when mixing dry ingredients and liquid ingredients together alternately in a recipe.
5	COMBINE	Use when recipe calls for combining ingredients together.
6	CAKE MIXES	Use when preparing packaged cake mixes or when directions call for MEDIUM speed.
7	CREAM	Use when creaming sugar and butter together.
8	WHIP	Use to whip potatoes or to develop a smooth batter
9	WHIP/CREAM	Use to whip cream or to develop a light, fluffy texture.
10	DESSERTS	Use to beat air into whipped desserts.
11	FROSTINGS	Use when preparing light, fluffy frostings and candies.
12	EGG WHITES	Use when aerating eggs and egg whites. Use when directions call for HIGH speed.

NOTE: Mixer may not maintain fast speeds under heavy load, such as when the heavy-duty attachments are used. This is a normal condition.

HELPFUL HINTS

- When mixing liquids, especially hot liquid: make small quantities at a time to reduce spillage.
- Ingredients should be added to the mixing bowl in the order they are specified in the recipe.
- Use the mixing speed that is recommended in the recipe. Use the speed control dial of the mixer to help you find the correct speed to use.
- Use mixing times as specified in recipes. **BE CAREFUL NOT TO OVERMIX.** Over mixing can cause the mixture to become very tough.
- Should an object, such as a spatula, fall into the bowl while the mixer is operating, turn the mixer OFF immediately, then remove the object.
- For easier cleanup remove attachments and rinse immediately with warm water.
- Mixer is designed to operate in orbital pattern; periodic scraping of bowl sides may be required during mixing. Turn OFF before scraping.

CARING FOR YOUR MIXER

CLEANING YOUR MIXER

To clean the mixer, turn it OFF and unplug it from the outlet. Wipe the mixer head, stand, bowl locking plate and unit base with a damp cloth, and then dry. **DO NOT FULLY IMMERSE THE STAND MIXER IN WATER.** Avoid the use of abrasive cleaners, as they may damage the finish of the mixer. Mixing Bowl is safe for cleaning in an automatic dishwasher. Beater, whisk and dough hooks are safest in top rack **ONLY**. For best results hand wash with hot, soapy water after each use. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.

STORING YOUR MIXER

Store the mixer in a dry location, such as on a countertop or table top, or in a closet or cupboard. **DO NOT** store the beaters on the shaft; instead, place the dough hooks and other attachments in the mixing bowl. Store the bowl on the locking plate.

MAINTENANCE

The motor of your stand mixer has been carefully lubricated at the factory and does not require any additional lubricant. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary. For servicing or repairs please contact the nearest Authorized Oster® Service Center.

TIPS FOR PERFECTING ANY RECIPE:

- For best results, turn off mixer and lift beater to scrape bowl and beater with rubber spatula occasionally as you mix and fold in ingredients.
- For best dough results, when preparing kneaded dough do not use more than 4 cups of flour.
- Do not use mixer above Speed 2 for yeast dough.
- When adding dry ingredients, turn off mixer and add as close to the sides of the bowl as possible. To resume mixing, start at low and gradually increase speed to medium.

RECIPES

MAKE AHEAD MASHED POTATOES

3 lbs (1.5 kg) white or golden potatoes,
peeled and quartered

6 oz (170 g) cream cheese,
cut into 1-inch (2.5 cm) cubes

1 cup (259 ml) sour cream

2 tbsp (30 g) butter or margarine

In saucepan, cover potatoes with cold salted water. Cook till tender; drain. With flat beater, beat potatoes until fluffy on speed 4. Add remaining ingredients and blend well; season to taste. Spoon potatoes into buttered 2-quart (2 liter) glass baking dish. Cover and refrigerate up to 3 days.

TO BAKE: Dot potatoes with 1 tbsp butter. Bake, covered at 350° F (180° C) until hot, about 30 minutes.

TIP: When making mashed potatoes, to keep finished dish light and creamy, always beat potatoes until fully mashed before adding additional ingredients.

Yield: 12 servings

YELLOW CAKE

2 ½ cups (375 g) unsifted all-purpose flour

2 large eggs

1 ½ cups (318 g) granulated sugar

1 cup (250 ml) milk

1 tbsp (12 g) baking powder

1 ½ tsp (7 ml) vanilla extract

½ cup (112 g) butter, softened

1 tsp (6 g) salt

Combine all ingredients in mixer bowl. Beat with flat beater on speed 2 until blended. Increase speed to 6 until light and fluffy. Spoon batter into 2 greased and floured 9-inch (23 cm) round cake pans. Bake at 375° F (190° C) for 25 minutes or until cakes is done. Remove pan from oven and let it rest for 10 minutes; unmold and let cool.

TIP: When preparing cakes and cookies that require creaming butter and sugar, begin at a low speed and increase to speed 3 or 4 until butter mixture is light and lemon colored.

Yield: 12 servings

BUTTER CREAM FROSTING

3 cups (360 g) confectioners' sugar

1 tsp (5 ml) vanilla extract

½ cup (112 g) butter or margarine, softened

3 to 4 tbsp (45-60 ml) milk

Combine sugar, butter and vanilla in mixer bowl. With flat beater, using speed 42, gradually add milk to make desired consistency. Gradually increase to speed 11 and beat till light and fluffy.

Yield: enough to frost 8 or 9 inch (20 – 23 cm) inch 2-layer cake

BITTERSWEET CHOCOLATE FROSTING

2 cups (240g) confectioners' sugar
2 tbsp (28 g) butter, softened
2 squares (1 oz, ea) unsweetened chocolate, cut into small pieces

1 tsp (5 ml) vanilla extract
¼ cup (60 ml) hot milk

In mixer bowl, with flat beater, combine sugar, chocolate, butter and vanilla. Gradually add milk and beat on speed 4 until desired consistency. Increase speed to 8 and beat until beat till light and fluffy.

Yield: about 1 cup

HEAVENLY ANGEL FOOD CAKE

1 cup (120g) unsifted cake flour
1 ½ tsp (6 g) cream of tartar
1 ¾ cup (289 g) granulated sugar
½ tsp (3 g) salt

1 ½ cup (375 ml) egg whites, (10 to 12) at room temperature
1 tsp (5ml) vanilla extract
½ tsp (2 ½ ml) almond extract

Sift together cake flour and ¾ cup sugar; set aside. In mixer bowl, with flat beater, beat egg whites, cream of tartar and salt on speed 6 to soft peaks. Increase speed to 11 and gradually add remaining 1 cup sugar till stiff peaks form. Sift ¼ flour mixture over egg whites and fold in gently, using a rubber spatula. Add both extracts with last batch of flour. (Do not over mix.) Spoon into ungreased 10-inch (25 cm) tube pan. Gently cut through batter with small metal spatula or knife to eliminate air bubbles. Bake on lowest rack of oven at 350° F (180°C) until top of cake springs back when lightly touched. Immediately invert pan and let cool completely. To remove, loosen sides of cake with small metal spatula.

TIP: When preparing cakes and cookies that require creaming butter and sugar, begin at a low speed and increase to speed 3 or 4 until butter mixture is light and lemon colored.

Yield: 12 servings

CLASSIC WHITE BREAD

1 cup (250 ml) milk
3 tbsp (38 gm) granulated sugar
⅓ cup (84 ml) water
1 pkg (2 ¼ tsp) active dry yeast

2 tbsp (30 gm) unsalted butter
1 ½ tsp (8.5 gm) salt
3 cups plus 2 tbsp (450 gm) unsifted bread flour

In small saucepan, combine milk, water and butter; heat to luke warm 110° to 115° F (43° to 46° C). Using dough hook, combine 2 cups flour, sugar, yeast and salt on speed 2 until blended. Add milk mixture and mix until fully blended, about 2 minutes. Add remaining flour, 1/2 cup at a time, and beat on speed 2 until mixture leaves the sides of the bowl. Gradually increase speed to 4 and knead dough 5 to 7 minutes till smooth and elastic.

Turn dough out onto lightly floured board and shape into a ball. Place in large greased bowl, turning to coat top of dough. Cover and let rise in draft free place until doubled, about 1 hour. Punch dough down and roll into 12 by 8-inch (30 x 20 cm) rectangle. Starting at short end, roll up tightly. Pinch edges to seal and turn ends under. Place in greased 9 x 5 x3-inch (23 x 12 x 8 cm) loaf pan. Cover and let rise till doubled, about 30 minutes.

Bake at 400° F (205° C) for 30 minutes or until bread sounds hollow when tapped on bottom. Remove from pan and cool on wire rack at least 2 hours.

Yield: 1 loaf of bread

OATMEAL RAISIN COOKIES

¾ cup (168 g) butter or margarine, softened	1 tsp (4 g) baking powder
2 large eggs	2 cups (240 g) rolled oats
½ cup (120 g) firmly packed brown sugar	¼ tsp (1 g) baking soda
1 ½ tsp (7.5 ml) vanilla extract	1 ½ cups (225 gm) raisins
½ cup (106 g) granulated sugar	¾ tsp (2 g) ground cinnamon
1 ¾ cups (265 g) unsifted all-purpose flour	

In mixer bowl, with flat beater, combine butter, sugars, baking powder, baking soda and cinnamon. Beat at speed 7 until creamy. Add egg and vanilla and beat on speed 5 until well combined. Add flour and blend well. Remove from mixer and stir in oatmeal and raisins. Drop by rounded teaspoons onto ungreased baking sheets. Bake at 375° F (190°C) until edges are golden. Let rest on baking sheets 3 minutes. Cool on wire rack.

TIP: When adding sticky, dry ingredients, such as raisins or dates, toss the fruit in a small amount of flour before adding to mixer to avoid clumping.

Yield: about 4 dozen cookies

UNBAKED MOCHA CHEESE PIE IN CHOCOLATE COOKIE CRUST

1 ½ cups (140 g) chocolate wafers, finely crushed	2 tsp (10 ml) vanilla extract
½ cup (50 ml) melted butter	⅓ cup (80 g) butter, softened
½ tsp (2 g) ground cinnamon	2 cups (500 ml) heavy cream, whipped to soft peaks
⅓ cup (75 ml) coffee flavored liqueur	2 cups (340 g) semi-sweet chocolate morsels, melted
2 pkg (8 oz ,/225 g ea) cream cheese, softened	

In medium bowl, combine chocolate wafers, cinnamon and melted butter. Blend with fork. Pat mixture on bottom and up sides of 9-inch (23 cm) glass pie plate. Chill or bake at 350° F (180°C) for 10 minutes. Cool on wire rack before filling. Using flat beater beat cream cheese and butter on speed 4 until creamy and smooth. On speed 2, blend in melted chocolate, liqueur and vanilla. On speed 1 fold in whipped cream until well blended. Pour into crust and chill 8 hours or overnight. If desired, decorate with sweetened whipped cream and chocolate curls.

Yield 8 to 10 servings

EASY PIZZA DOUGH

1 cup (250 ml) water
1 tsp (6 gm) salt
2 tbsp (30 ml) olive oil

1 pkg (2 ¼ tsp) active dry yeast
3 cups (432 g) unsifted bread flour

In small saucepan, combine water and oil; heat to luke warm (120° to 130° F). In mixer bowl, using dough hook, combine 2 cups flour, yeast and salt on speed 2 until blended, about 30 seconds. Add oil mixture and mix until fully blended, about 2 minutes. Add remaining flour and gradually increase speed to 4 and knead dough 5 to 7 minutes until smooth and elastic.

Shape into ball and place in large greased bowl, turning to coat top of dough. Cover and let rise in a draft free place till doubled in bulk, about 45 minutes. Divide in half. Press one half into large pizza pan or peel, which has been greased and sprinkled, with cornmeal. Bake at 400° F for 12 minutes till crust is beginning to brown. Add desired toppings; bake 15 minutes longer, till fully baked and crust is browned.

Repeat with remaining half or wrap tightly in plastic wrap and refrigerate up to 2 days. Cover and let stand at room temperature for 20 minutes before using.

Yield: two 14-inch pizza crusts

DOUBLE CHOCOLATE BROWNIES

1 ¾ cups (450 ml) all-purpose flour
2 teaspoons (10 ml) baking powder
1 teaspoon (5 ml) salt
¾ cup (200 ml) cocoa powder
2 ½ cups (625 ml) sugar

4 eggs
1 cup (250 ml) vegetable oil
2 teaspoons (10 ml) vanilla extract
1 cup (250 ml) semi sweet chocolate morsels

Preheat oven to 350°F (180°C). Grease a 15½ x 10½ inch (39 x 27cm) jellyroll pan. In the large mixing bowl at a low speed, stir together the first 5 ingredients. Gradually add eggs, oil and vanilla. Increase mixer to a moderate speed.

Mix until combined. Reduce speed to a low speed and stir in chocolate morsels. Spread into prepared pan and bake for 20-25 minutes. Do not over bake. Cool and cut into bars.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança sempre devem ser observadas, incluindo as que seguem:

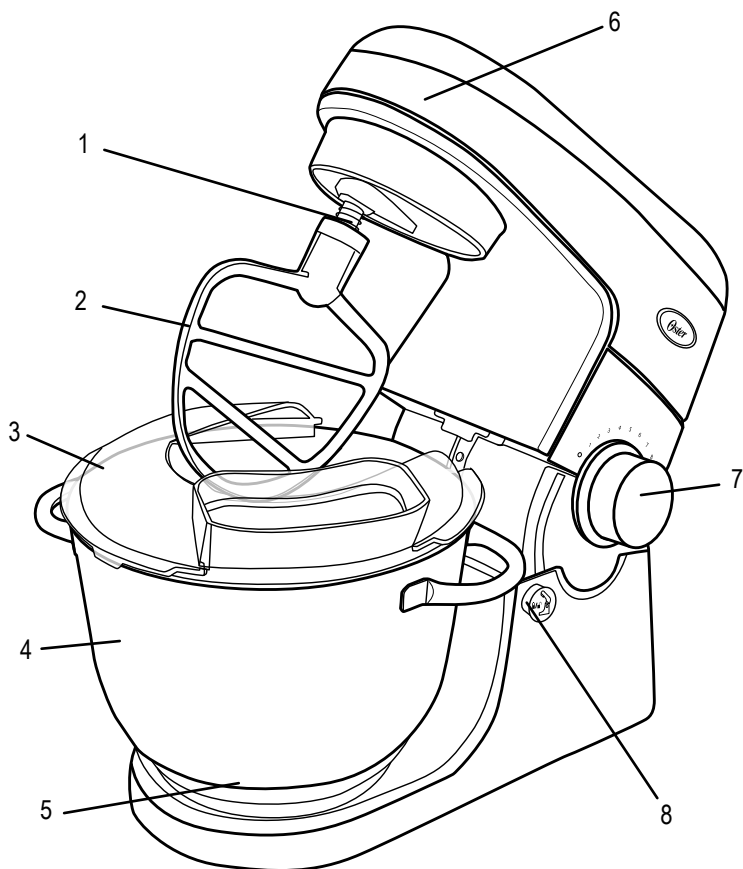
1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR**
2. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não se deve submergir a batedeira na água ou qualquer outro líquido. Isso poderá causar lesões corporais ou danificar o produto.
3. É necessária a estrita supervisão quando se utiliza a batedeira próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.
4. Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo usado, antes de colocar ou retirar os acessórios e antes de limpar.
5. Evite contato com peças em movimento. Mantenha as mãos, cabelo, roupas, bem como as espátulas e outros utensílios longe dos batedores durante o funcionamento para reduzir o risco de lesões corporais e/ou danificar a batedeira.
6. Para desligar da tomada, desligue todos os controles e retire o plugue da tomada.
7. **NÃO** use este ou qualquer outro eletrodoméstico se o fio ou o plugue estiver descascado ou danificado ou caso o aparelho apresente falhas ou tenha sofrido uma queda ou esteja danificado de alguma forma. Se a batedeira estiver danificada, leve-a a uma Assistência Técnica Credenciada Oster® para que seja revisada ou reparada.
8. Não use um fio de extensão.
9. Não use acessórios não recomendados pelo fabricante, pois isso poderia causar incêndios, choque elétrico ou lesões corporais.
10. **NÃO** use o aparelho ao ar livre ou para fins comerciais.
11. **NÃO** deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que toque superfícies quentes.
12. Retire o batedor da batedeira antes de lavar.
13. **NÃO** coloque a batedeira ou o recipiente encima ou próximo à boca de um fogão a gás ou elétrico, em um forno quente (convencional, de convecção ou micro-ondas, etc.), ou em qualquer outra superfície quente.
14. **NÃO** use a batedeira para fins que não sejam aqueles aos quais o produto foi desenvolvido.
15. **NÃO** deixe a batedeira sozinha enquanto estiver funcionando.

16. A batedeira tem um sistema interno de segurança que evita o sobreaquecimento. Se a batedeira desligar por causa de um sobreaquecimento, gire o botão de controle de velocidades colocando-o na posição de desligado e desligue o aparelho da tomada. Espere por 1 minuto e ligue-a de volta na tomada. Caso o aparelho não ligar, espere por 30 minutos e deixe que o aparelho esfrie completamente antes de ligá-lo outra vez.
17. Além da limpeza e manutenção de uso, qualquer reparo deverá ser feito somente por um técnico credenciado.
18. Quando for misturar líquidos, principalmente quentes, use quantidades pequenas por vez para reduzir a possibilidade de vazamentos.
19. **NÃO** puxe ou torça o fio. Nunca carregue a batedeira pelo fio ou puxe o fio para desligar o aparelho da tomada; segure o plugue para desligar o fio da tomada.
20. Este aparelho não foi desenvolvido para funcionar através de um timer externo nem um sistema de controle remoto.
21. 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.
22. É necessária a estrita supervisão quando se utilize o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.

ESTE ELETRODOMÉSTICO FOI FEITO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

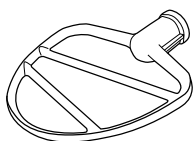
MANTENHA ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO

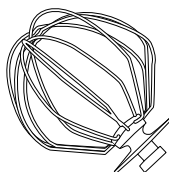


1. Eixo para encaixe dos acessórios
2. Batedor
3. Acessório protetor
4. Recipiente de aço inoxidável
5. Base para travar o recipiente
6. Cabeçote da batedeira
7. Botão de controle das velocidades
8. Botão para soltar o cabeçote

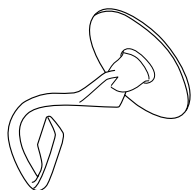
CONHECENDO SEUS ACESSÓRIOS



BATEDOR PLANO
PARA MISTURAS REGULARES A PESADAS, bolos, coberturas cremosas, pães rápidos, balas, bolos de carne, massas para bolachas, purê de batatas, massas para tortas



BATEDOR DE CLARAS
PARA MISTURAS QUE PRECISAM INCORPORAR ar tais como ovos, claras, creme chantili, maionese



GANCHO PARA AMASSAR MASSAS DE PÃO
para misturar e amassar fermento, massa para pães

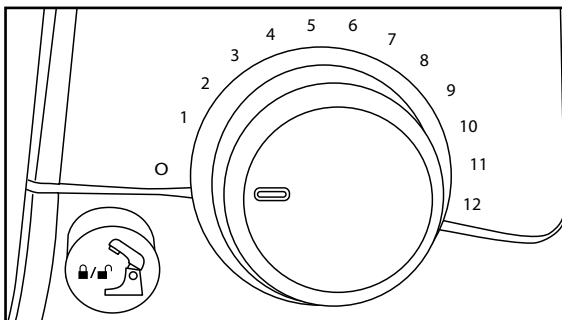


ACESSÓRIO PROTETOR
PARA PROTEGER CONTRA RESPINGOS E PARA FACILITAR AO ADICIONAR INGREDIENTES ENQUANTO O APARELHO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.

PREPARANDO A BATEDEIRA PARA O USO

Antes de preparar a batedeira para o uso, certifique-se de que o botão de controle de velocidades esteja na posição de desligado “O” e o fio elétrico esteja desligado da tomada.

Certifique-se de que o recipiente e os acessórios estejam lavados antes de usar.



LEVANTANDO E ABAIXANDO O CABEÇOTE DA BATEDEIRA:

Para levantar o cabeçote da batedeira, pressione o botão para soltar o cabeçote (Figura A) e lentamente levante o cabeçote até que o mesmo trave na posição superior. (Figura B)

Para abaixar o cabeçote da batedeira, pressione o botão para soltar o cabeçote (Figura A) e lentamente abaixe o cabeçote até que o mesmo trave na posição inferior. Um som de “clique” indicará que o cabeçote da batedeira travou em sua posição. (Figura B)

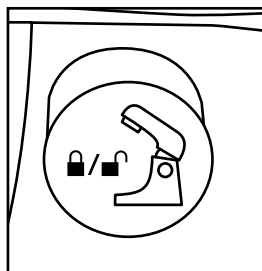


Figura A

USANDO O BOTÃO DE CONTROLE DAS VELOCIDADES:

O botão de controle das velocidades é usado para desligar ou desligar o aparelho e para selecionar uma das 12 velocidades.

Gire o botão de controle das velocidades no sentido HORÁRIO para aumentar a velocidade e no sentido ANTI-HORÁRIO para diminuir a velocidade.

Gire o botão de controle das velocidades até que o indicador esteja alinhado com a marca do indicador da velocidade desejada. (Figura D)

OBSERVAÇÃO: Comece sempre misturando na velocidade mais baixa possível e gradualmente gire o botão para as velocidades mais altas para evitar o vazamento dos ingredientes para fora do recipiente.

NÃO USE O APARELHO SEM OS ACESSÓRIOS, LEIA A PRÓXIMA SEÇÃO “INSTALANDO SEUS ACESSÓRIOS” PARA COMEÇAR.

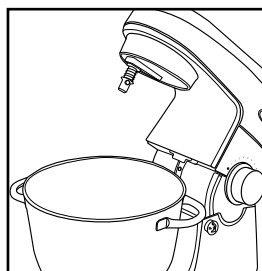


Figura B

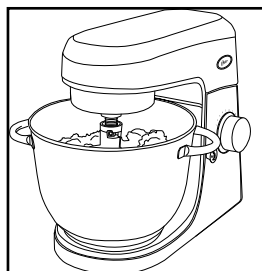


Figura C

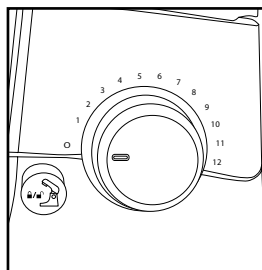


Figura D

INSTALANDO SEUS ACESSÓRIOS

PARA ENCAIXAR O RECIPIENTE (Figura A):

1. Gire o botão de controle das velocidades colocando-o na posição de desligado "O" para desligar o aparelho.
2. Desligue a batedeira da tomada.
3. Pressione o botão para soltar o cabeçote e levante o cabeçote para trás.
4. Coloque o recipiente e trave-o na base da batedeira.
5. Gire lentamente o recipiente no sentido horário deixando as alças do recipiente na posição perpendicular em relação à base.
6. Ligue o aparelho em uma tomada elétrica para um plugue de 3 pontas.

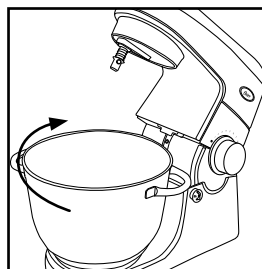


Figura A

PARA RETIRAR O RECIPIENTE (Figura B):

1. Gire o botão de controle das velocidades colocando-o na posição de desligado "O" para desligar o aparelho.
2. Desligue a batedeira da tomada.
3. Pressione o botão para soltar o cabeçote e levante o cabeçote para trás.
4. Gire o recipiente no sentido anti-horário e levante-o para retirá-lo da base.

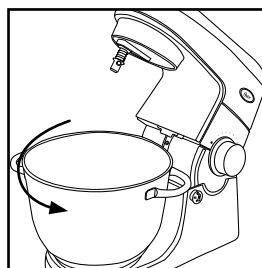


Figura B

PARA INSTALAR OS ACESSÓRIOS (Figura C):

1. Gire o botão de controle das velocidades colocando-o na posição de desligado "O" para desligar o aparelho.
2. Desligue a batedeira da tomada.
3. Pressione o botão para soltar o cabeçote e levante o cabeçote para trás.
4. Alinhe a os encaixes do batedor com o do eixo de encaixe de acessórios e empurre para cima.
5. Gire no sentido anti-horário para que o pino alinhe com o entalhe para o acessório encaixe e faça um clique.
6. Ligue o aparelho em uma tomada elétrica para um plugue de 3 pontas.

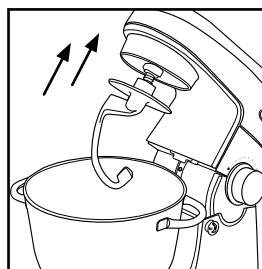


Figura C

OBSERVAÇÃO: Alinhe a os encaixes do batedor com o do eixo de encaixe de acessórios e empurre para cima.

PARA RETIRAR OS ACESSÓRIOS (Figura D):

1. Gire o botão de controle das velocidades colocando-o na posição de desligado "O" para desligar o aparelho.
2. Desligue a batedeira da tomada.
3. Levante o cabeçote da batedeira para trás.
4. Pressione o acessório para cima até onde puder e em seguida gire no sentido horário.
5. Puxe o acessório para retirá-lo do eixo de encaixe.

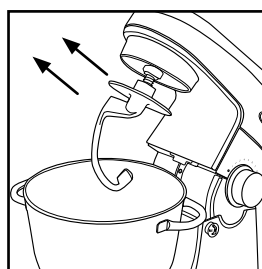


Figura D

OBSERVAÇÃO: É recomendável raspar a mistura que ficar grudada no acessório com auxílio de uma espátula/ pão duro antes de retirá-lo da batedeira.

COMO USAR O PROTETOR

PARA ENCAIXAR O PROTETOR (Figura A):

1. Gire o botão de controle das velocidades colocando-o na posição de desligado "O" para desligar o aparelho.
2. Desligue a batedeira da tomada.
3. Depois que o recipiente e o acessório estiverem em seu lugar, trave o cabeçote da batedeira na posição inferior.
4. Encaixe o protetor no recipiente pela parte frontal da batedeira até que esteja centralizado e a abertura fique posicionado no lado direito. A borda interior do protetor encaixará dentro da borda interna do recipiente.

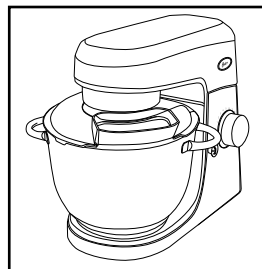


Figura A

OBSERVAÇÃO: O protetor deverá encaixar sem resistência e com facilidade no recipiente. Certifique-se de segurar o protetor em seu lugar enquanto estiver adicionando ingredientes.

PARA USAR O PROTETOR:

1. Para melhores resultados, gire o protetor de maneira que o cabeçote da batedeira encaixe na abertura do protetor. A abertura deve ficar posicionada à direita do acessório quando você estiver de frente para a batedeira.
2. Enquanto estiver segurando o protetor com uma mão, adicione ingredientes no recipiente através da abertura.

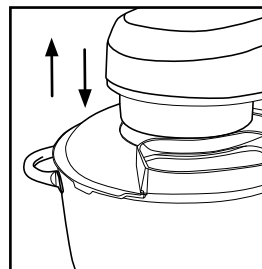


Figura B

PARA RETIRAR O PROTETOR (Figura B):

1. Gire o botão de controle das velocidades colocando-o na posição de desligado "O" para desligar o aparelho.
2. Desligue a batedeira da tomada.
3. Levante a parte frontal do protetor puxando para cima e para fora do recipiente.

GUIA DO CONTROLE DAS VELOCIDADES

VELOCIDADE	GUIA PARA BATER	EXEMPLOS
1	REMEMEXER	Use quando for misturar ingredientes secos ou quando for remexer duas porções de uma receita, como por exemplo claras batidas com uma massa ou quando a receita indicar o uso de uma velocidade BAIXA.
2	AGITAR-AMASSAR	Use quando for agitar ingredientes líquidos ou quando precisar de uma ação lenta para umedecer ingredientes secos. Use para amassar massas para pães.
3	MISTURAR	Use quando precisar misturar massas rápidas para pães de forma mais vigorosa apenas para misturar os ingredientes e não produzir uma massa macia.
4	MEXER	Use quando for misturar ingredientes secos e líquidos de forma alternada em uma receita.
5	COMBINAR	Use quando a receita indicar que ingredientes sejam combinados.
6	MISTURAS PARA BOLOS	Use quando for preparar massas prontas de bolos ou quando a receita indicar o uso de uma velocidade MÉDIA.
7	BATER CREMES	Use quando for bater açúcar com manteiga.
8	BATER CHANTILI	Use quando for bater batatas para um purê ou para bater uma massa macia.
9	BATER CHANTILI/ CREME	Use para bater chantili ou para bater uma massa leve, obter ponto de neve.
10	SOBREMESAS	Use para bater sobremesas ao ponto de neve.
11	COBERTURAS	Use para preparar coberturas leves e balas.
12	CLARAS DE OVOS	Use para bater claras. Use quando a receita indicar velocidade ALTA.

OBSERVAÇÃO: A batedeira não manterá velocidades altas quando estiver misturando massas espessas, por exemplo quando estiver usando acessórios para massas espessas. Isso é normal.

DICAS ÚTEIS

- Quando for misturar líquidos, principalmente quentes, use quantidades pequenas por vez para reduzir a possibilidade de vazamentos.
- Os ingredientes devem ser adicionados ao recipiente na ordem indicadas na receita.
- Use a velocidade recomendada na receita para misturar. Use o botão de controle das velocidades da batedeira para encontrar a velocidade ideal a ser usada.
- Use o tempo indicado nas receitas para bater. CUIDADO PARA NÃO BATER DEMAIS. Bater demais pode deixar a mistura espessa.
- Caso um objeto, tal como uma espátula, caia dentro do recipiente enquanto a batedeira estiver em funcionamento, desligue a batedeira imediatamente e em seguida retire o objeto.
- Para limpar facilmente, retire os acessórios e enxágue-os imediatamente com água morna.
- A batedeira foi desenvolvida para ser usada com um movimento planetário; raspe as bordas do recipiente com frequência durante o funcionamento. Desligue antes de raspar.

CUIDADOS COM A BATEDEIRA

LIMPANDO SUA BATEDEIRA

Para limpar a batedeira, desligue-a e retire o plugue da tomada. Limpe o cabeçote, a base e a base do aparelho com um pano úmido e seque em seguida. **NÃO SE DEVE SUBMERGIR A BATEDEIRA NA ÁGUA.** Evite o uso de produtos de limpeza abrasivos para não danificar a superfície da batedeira. O recipiente pode ser lavado na lava-louças. O batedor, o batedor plano, o batedor de claras e o gancho para amassar massas de pães podem ser lavados apenas na prateleira superior da lava-louças. Para melhores resultados, lave a mão com água quente ensaboada toda vez que usar. Enxágue e seque bem com um pano seco e macio.

GUARDANDO SUA BATEDEIRA

Guarde a batedeira em um local seco, tal qual um balcão da cozinha, uma mesa, ou uma dispensa ou armário de cozinha. **NÃO** guarde os batedores montados no eixo de encaixe de acessórios; simplesmente coloque-os dentro do recipiente. Guarde o recipiente em sua base.

MANUTENÇÃO

O motor de sua batedeira foi lubrificada durante a fabricação e não precisa ser lubrificada. Não é necessária nenhuma manutenção além da recomendada. Para reparos, contacte a Assistência Técnica Credenciada Oster® mais próxima.

DICAS PARA MELHORAR QUALQUER RECEITA:

- Para melhores resultados, desligue a batedeira e levante o cabeçote para raspar o recipiente e o batedor com uma espátula de borracha de vez em quando enquanto estiver misturando ou remexendo os ingredientes.
- Para melhores resultados, quando estiver preparando massas para pães, não use mais que 4 xícaras de farinha.
- Não use a batedeira em velocidades acima de 2 para massas com fermento.
- Quando for adicionar ingredientes secos, desligue a batedeira e adicione os ingredientes o mais próximo das bordas possível. Para voltar a misturar, comece com uma velocidade baixa e vá aumentando até atingir a velocidade média.

PURÊ DE BATATAS PREPARADO ANTECIPADAMENTE

1,5 Kg de batatas regulares ou douradas, descascadas e cortadas em quatro
170 g de cream cheese, cortado em cubos de 2,5 cm

1 xícara (259 ml) de creme azedo
2 colheres de sopa (30 g) de manteiga ou margarina

Em uma frigideira, cubra as batatas com água salgada fria. Cozinhe até que estejam macias e escoe. Com o batedor plano, bata as batatas na velocidade 4 até que a mistura esteja macia. Adicione os ingredientes adicionais e misture bem; tempere a gosto. Transfira as batatas com uma colher para um recipiente para assar de vidro untado com manteiga com capacidade para 2 litros. Cubra e deixe na geladeira por 3 dias.

PARA ASSAR: Perfure as batatas com um colher de sopa de manteiga. Asse coberto a 180° C até que esteja quente por aproximadamente 30 minutos.

DICA: Quando for preparar o purê de batatas, para manter o resultado leve e cremoso, misture a batata até que esteja bem misturada antes de adicionar mais ingredientes.

Serve: 12 porções

BOLO AMARELO

2 xícaras e meia (375 g) de farinha de trigo sem peneirar
2 ovos grandes
1 xícara e meia (318 g) de açúcar granulado
1 xícara (250 ml) de leite
1 colher de sopa (12 g) de fermento em pó

1 colher e meia de chá (7 ml) de extrato de baunilha
½ xícara (112 g) de manteiga (retire antes do tempo da geladeira para utilizar na temperatura ambiente)
1 colher de chá (6 g) de sal

Misture todos os ingredientes no recipiente Bata com o batedor plano na velocidade 2 até que esteja misturado. Aumente a velocidade até chegar na velocidade 6 para uma mistura leve e porosa. Transfira a massa com uma colher para uma assadeira redonda untada de 23 cm. Asse a 190° C por 25 minutos ou até que o bolo esteja pronto. Tire a assadeira do forno e deixe repousar por 10 minutos; retire o bolo da assadeira e deixe esfriar.

DICA: Quando for preparar bolos ou massas para biscoitos que precisem o preparo de manteiga batida com açúcar, comece a bater em uma velocidade baixa e aumente para as velocidades 3 ou 4 até que a mistura com manteiga esteja leve e em um tom cor lima.

Serve: 12 porções

COBERTURA DE CREME DE MANTEIGA

3 xícaras (360 g) de açúcar de confeiteiro
1 colher de chá (5 ml) de extrato de baunilha

½ xícara (112 g) de manteiga ou margarina (retire antes do tempo da geladeira para utilizar na temperatura ambiente)
3 a 4 colheres de sopa (45 a 60 ml) de leite

Misture o açúcar, a manteiga e a baunilha no recipiente. Com o batedor plano, usando a velocidade 4, adicione leite gradualmente até atingir a consistência desejada. Aumente a velocidade gradualmente até atingir a velocidade 11 e bata até que atingir uma mistura leve e porosa.

Serve: o suficiente para cobrir um bolo de 20 a 23 cm

COBERTURA DE CHOCOLATE AGRIDOCE

2 xícaras (240 g) de açúcar de confeiteiro	2 cubos (de 28 g/ cada) de chocolate amargo, cortado
2 colheres de sopa (28 g) de manteiga (retire antes do tempo da geladeira para utilizar na temperatura ambiente)	1 colher de chá (5 ml) de extrato de baunilha
	¼ de xícara (60 ml) de leite quente

Misture o açúcar, chocolate, a manteiga e a baunilha no recipiente usando o batedor plano. Adicione o leite gradualmente e bata na velocidade 4 até atingir a consistência desejada. Aumente a velocidade gradualmente até atingir a velocidade 11 e bata até que atinja uma mistura leve e porosa.

Serve: aproximadamente 1 xícara

BOLO DE ANJOS DOS CÉUS

1 xícara (120 g) de farinha sem peneirar	1 xícara e meia (375 ml) de claras de ovos, (10 a 12) a temperatura ambiente
1 colher de chá e meia (6 g) de creme tártaro	1 colher de chá (5 ml) de extrato de baunilha
1 xícara e ¾ (289 g) de açúcar granulado	½ colher de chá (2,5 ml) de extrato de amêndoas
½ colher de chá (3 g) de sal	

Peneire junto farinha para bolo e ¾ de xícara de açúcar; e deixe de lado. Misture na batedeira com o batedor plano, as claras de ovos, o creme tártaro e o sal, na velocidade 6 até uma consistência com pontas suaves. Aumente a velocidade para 11 e gradualmente adicione o que sobrou da 1 xícara de açúcar até que se formem pontas mais ressaltadas. Peneire ¼ da mistura da farinha sobre as claras de ovos e remexa lentamente usando uma espátula de borracha. Adicione ambos extratos com o final da farinha. (Não bata demais). Coloque a massa com uma colher em uma assadeira não untada em formato de tubo de 25 cm. Corte a massa cuidadosamente com uma espátula de metal ou faca para eliminar bolhas de ar. Asse na prateleira inferior do forno a 180°C até que a parte superior do bolo volte ao lugar quando tocada com cuidado. Inverta a assadeira imediatamente e deixe esfriar completamente. Para retirar, solte as laterais do bolo com uma espátula

DICA: Quando for preparar bolos ou massas para biscoitos que precisem o preparo de manteiga batida com açúcar, comece a bater em uma velocidade baixa e aumente para as velocidades 3 ou 4 até que a mistura com manteiga esteja leve e em um tom cor lima.

Serve: 12 porções

PÃO BRANCO TRADICIONAL

1 xícara (250 ml) de leite	2 colheres de sopa (30 g) de manteiga sem sal
3 colheres de sopa (38 g) de açúcar granulado	1 colher de chá e meia (8,5 g) de sal
⅓ de xícara (84 ml) de água	3 xícaras e 2 colheres de sopa (450 g) de farinha para pão não peneirada
1 pacote (2 colheres de chá e ¼) de fermento biológico seco para pães	

Combine o leite, a água e a manteiga em uma frigideira pequena; aqueça até que fique morno entre 43° a 46° C. Combine 2 xícaras de farinha, açúcar, fermento e sal usando o gancho para amassar massa de pães e selecione a velocidade 2 da batedeira até que esteja bem misturado. Adicione leite e misture bem, por aproximadamente 2 minutos. Adicione a farinha que sobrou, 1/2 xícara por vez e bata na velocidade 2 até que a mistura despegue das laterais do recipiente. Aumente aos poucos a velocidade para o nível 4 e amasse a massa por 5 a 7 minutos até que esteja homogênea e bem incorporada. Coloque a massa em um formato de uma bola em uma tábua levemente enfarinhada. Coloque em um recipiente grande untado, vire-o para untar a parte superior da massa. Cubra e deixe crescer em um local onde não haja corrente de ar até que o volume da massa duplique, ao redor de 1 hora. Soque a massa e com auxílio de um rolo forme um retângulo de 30 x 20 cm. Fome um rolo bem apertado, começando pelo lado menor. Amasse as bordas para selar e dobre as pontas por baixo. Coloque em uma forma para pães de 23 x 12 x 8 cm. Cubra e deixe crescer até que dobre de tamanho, por aproximadamente 30 minutos. Asse a 205°C por 30 minutos ou até que o pão soe oco por dentro quando tocado por baixo. Retire o pão da assadeira e deixe-o esfriar em uma grade por pelo menos 2 horas.

Serve: 1 pão

BISCOITOS DE AVEIA E UVAS PASSAS

$\frac{3}{4}$ de xícara (168 g) de manteiga ou margarina (retire antes do tempo da geladeira para utilizar na temperatura ambiente)

2 ovos grandes

$\frac{1}{2}$ xícara (120 g) de açúcar mascavo bem compactado

1 colher e meia de chá (7,5 ml) de extrato de baunilha

$\frac{1}{2}$ xícara (106 g) de açúcar granulado

1 xícara e $\frac{3}{4}$ (265 g) de farinha de trigo sem peneirar

1 colher de chá (4 g) de fermento em pó

2 xícaras (240 g) de aveia

$\frac{1}{4}$ de colher de chá (1 g) de bicarbonato de sódio

1 xícara e meia (224 g) de uvas passas

$\frac{3}{4}$ de colher de chá (2 g) de canela em pó

Misture a manteiga, os açúcares, o fermento, o bicarbonato de sódio e a canela na batedeira usando o batedor plano. Bata selecionando a velocidade 7 até ficar cremoso. Adicione os ovos e a baunilha e bata na velocidade 5 até que esteja bem misturado. Adicione a farinha e misture bem. Retire da batedeira e misture a aveia e as uvas passas. Forme bolinhas com uma colher de chá colocando em assadeiras planas sem untar para biscoitos. Asse a 190°C até que as bordas estejam douradas. Deixe descansar nas assadeiras por 3 minutos. Deixe esfriar em uma grade.

DICA: Quando for adicionar ingredientes secos que grudam, como por exemplo uvas passas, passe as uvas passas na farinha antes de adicionar na batedeira para evitar que elas grudem umas nas outras.

Serve: aproximadamente 4 dúzias de biscoitos

TORTA DE QUEIJO COM CHOCOLATE SEM ASSAR COM MASSA DE BISCOITOS DE CHOCOLATE

1 xícara e meia (140 g) de biscoito wafer de chocolate, esfarelado bem fino

$\frac{1}{2}$ xícara (50 ml) de manteiga derretida

$\frac{1}{2}$ colher de chá (2 g) de canela em pó

$\frac{1}{3}$ de xícara (75 ml) de licor de café

2 pacotes (225 g cada) de "cream cheese" (retire antes do tempo da geladeira para utilizar na temperatura ambiente)

2 colheres de chá (10 ml) de extrato de baunilha

$\frac{1}{3}$ de xícara (80 g) de manteiga (retire antes do tempo da geladeira para utilizar na temperatura ambiente)

2 xícaras (500 ml) de creme de leite fresco para bater

2 xícaras (340 g) de pedacinhos de chocolate meio amargo, derretidos

Junte o biscoito wafer de chocolate esfarelado, a canela e a manteiga derretida em uma tigela média. Misture com um garfo. Apalpe a mistura no fundo da tigela e nas laterais de uma louça de vidro para colocar a torta de aproximadamente 23 cm. Deixe esfriar ou asse a 180°C por 10 minutos. Deixe esfriar encima de uma grade antes de colocar o recheio. Bata o cream cheese e a manteiga na batedeira na velocidade 4 usando o batedor plano até ficar macio e cremoso. Mude para a velocidade 2 e misture o chocolate derretido, o licor e a baunilha. Mude para a velocidade 1 e adicione o chantili até ficar bem misturado. Coloque o recheio na massa e deixe esfriar por 8 horas ou de um dia para o outro. Se desejar, decore com chantili e raspas de chocolate.

Serve: 8 a 10 porções

MASSA FÁCIL PARA PIZZA

1 xícara (250 ml) de água	1 pacote (2 colheres de chá e ¼) de fermento biológico seco para pães
1 colher de chá (6 g) de sal	
2 colheres de sopa (30 ml) de azeite de oliva	3 xícaras (432 g) de farinha para pão não peneirada

Combine a água e o azeite em uma frigideira pequena; aqueça até ficar morno entre 50° a 55°C. Combine 2 xícaras de farinha, açúcar, fermento e sal usando o gancho para amassar massa de pães e selecione a velocidade 2 da batedeira até que esteja bem misturado, ou seja, por aproximadamente 30 segundos. Adicione a mistura do azeite e misture bem, por aproximadamente 2 minutos. Adicione a farinha e ao poucos aumente a velocidade para 4 e bata a massa entre 5 e 7 minutos até que esteja macia e bem incorporada. Forme uma bola e coloque em um recipiente grande untado, vire-o para untar a parte superior da massa. Cubra e deixe crescer em um local que não tenha corrente de ar até que dobre de tamanho, por aproximadamente 45 minutos. Divida pela metade. Pressione uma das duas metades em uma assadeira grande para pizza untada e enfarinhada com fubá. Asse a 205°C por 12 minutos até que a massa comece a dourar. Adicione os recheios desejados; asse por mais 15 minutos até que esteja bem assada com a borda da massa dourada. Repita o processo com a segunda metade da massa ou guarde na geladeira embrulhada em papel filme de PVC por no máximo dois dias. Cubra e deixe descansar na temperatura ambiente por 20 minutos antes de usar.

Serve: 2 massas para pizzas de 36 cm

BROWNIES DE DOSE DUPLA DE CHOCOLATE

1 xícaras e ¾ (450 ml) de farinha de trigo	4 ovos
2 colheres de chá (10 ml) de fermento em pó	1 xícara (250 ml) de óleo vegetal
1 colher de chá (5 ml) de sal	2 colheres de chá (10 ml) de extrato de baunilha
¾ de xícara (200 ml) de cacau em pó	1 xícara (250 ml) de pedacinhos de chocolate meio amargo
2 xícaras e meia (625 ml) de açúcar	

Preaqueça o forno a 180°C. Unte uma assadeira de 39 x 27 cm. Misture os 5 primeiros ingredientes na batedeira usando uma velocidade baixa. Adicione aos poucos os ovos, o óleo e a baunilha. Aumente a velocidade para uma velocidade média. Bate até que esteja bem misturado. Reduza a velocidade para uma velocidade baixa e adicione os pedacinhos de chocolate. Despeje na assadeira que preparou e deixe assar entre 20 e 25 minutos. Não asse demais. Deixe esfriar e corte em barras.



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models: Características elétricas dos modelos da série:		FPSTSMPL1-XXX
Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
120 V	60 Hz	400 W
127 V	60 Hz	400 W
220 V	50/60 Hz	600 W
220 V	50 Hz	600 W
220 V	60 Hz	600 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.

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.

BATIDORA PLANETARIA OSTER®
MODELOS: FPSTSMPL1, FPSTSMPL1-013
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. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 120 V_~ 400 W



© 2013 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2013 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.

© 2013 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

P.N. 170725
CBA -120413