

Oster®



MODELOS
MODELS

FPSTSMPL4W

MANUAL DE INSTRUCCIONES
**BATIDORA PLANETARIA CON TECNOLOGÍA
HEATSOFT™**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
**PLANETARY STAND MIXER WITH
HEATSOFT™ TECHNOLOGY**

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES BATEDEIRA
PLANETÁRIA COM TECNOLOGIA HEATSOFT™

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad al utilizar artefactos eléctricos, para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua o ningún otro líquido.
3. Este artefacto no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que NO jueguen con el artefacto eléctrico.
4. Apague cualquier control, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de colocarlo o retirarle piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y hale del tomacorriente. Nunca hale el cable de alimentación. Permita que se enfríe antes de colocarlo o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
5. La luz intermitente indica que la unidad está lista para funcionar (modelos con modo de espera). Evite cualquier contacto con partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios alejados de los batidores durante su funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a las personas o daños a la batidora.
6. Retire los batidores de la batidora antes de lavarlos.
7. No opere ningún artefacto que tenga el cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, se ha dejado caer o está dañado de cualquier otra forma. Lleve el artefacto al Centro de Servicio Autorizado de Electrodomésticos Oster® más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. Para electrodomésticos con marcas en la clavija del enchufe: Este electrodoméstico tiene marcas importantes en la clavija del enchufe. El enchufe de conexión o el conjunto de cables completo (si el enchufe está moldeado sobre el cable) no es adecuado reemplazo. Si está dañado, el artefacto debe ser reemplazado.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No lo utilice en ambientes exteriores ni con fines comerciales.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes, incluyendo la estufa.

12. No utilice el artefacto para otro uso que no sea el previsto. El mal uso puede provocar lesiones. Utilice siempre el artefacto sobre una superficie seca, estable y nivelada.
13. No coloque el artefacto sobre o cerca de un quemador caliente o en un horno caliente.
14. La batidora cuenta con un dispositivo de seguridad para prevenir recalentamiento. Si la batidora se apaga porque está recalentada, coloque el control de velocidad en la posición de apagado ("0") 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.
15. Si su batidora está equipada con un enchufe de conexión a tierra, solo conéctela a tomacorrientes diseñados adecuadamente para conexión a tierra.
16. Para evitar un peligro debido a un restablecimiento inadvertido del corte térmico, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni debe conectarse a un circuito que la red eléctrica encienda y apague regularmente.

Modelos con función de calentamiento:

17. Este aparato genera calor cuando se utiliza la función de calentamiento. No tocar superficies calientes, como el tazón (si se incluye) y los accesorios. Deje enfriar antes de manejar.
18. No toque ni coloque su mano debajo de las salidas de aire tibio mientras la función de calentamiento está en uso.

ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

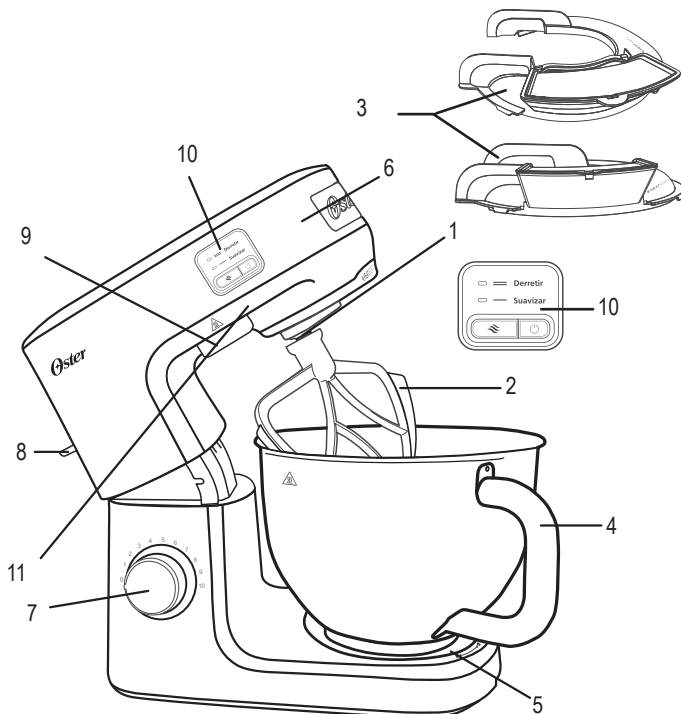
Este electrodoméstico está diseñado sólo para uso doméstico y ambientes similares, tales como:

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

NOTA SOBRE EL PRODUCTO

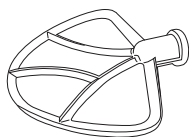
El motor de su batidora está protegido por un aislamiento curado por calor. Este es un proceso estándar. Debido al curado por calor del aislamiento, puede experimentar un olor y posiblemente una pequeña nube de humo del motor de su batidora. Este efecto desaparecerá después de los primeros usos.

DESCRIPCIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO

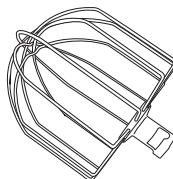


1. Eje para accesorios
2. Batidor de borde flexible que llega a las paredes del tazón para una mezcla más uniforme
3. Protector contra salpicaduras con cubierta diseñado para optimizar la tecnología HeatSoft™
4. Tazón de acero inoxidable con capacidad de 5,2 litros
5. Placa de seguridad del tazón
6. Cabezal de la batidora
7. Perilla infinita de control de velocidad
8. Palanca para subir/bajar el cabezal
9. Salidas de aire tibio generado por la tecnología HeatSoft™
10. Panel de control para usar la tecnología HeatSoft™
 - a. Botón de encendido/apagado de la tecnología HeatSoft™
 - b. Botón para alternar entre las selecciones de temperatura
 1. Suavizar: Lleva ingredientes fríos a temperatura ambiente
 2. Derretir: Derrite chocolate
11. Luz LED

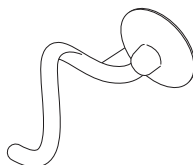
FAMILIARÍCESE CON LOS ACCESORIOS



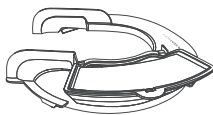
BATIDOR PLANO
PARA MEZCLAS
NORMALES O
DENSAS de pasteles,
panecillos, glaseados
cremosos, panes
rápidos, caramelos,
rollos de carne,
galletas, puré de papas,
masas para tartas



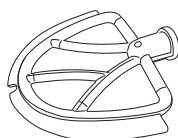
**BATIDOR DE
ALAMBRE**
PARA MEZCLAS
QUE NECESITAN
INCORPORAR AIRE:
huevos, pasteles
esponjosos, claras
de huevos, pastel de
ángel, crema para batir,
mayonesa



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



**PROTECTOR CONTRA
SALPICADURAS
DISEÑADO PARA
OPTIMIZAR LA
TECNOLOGÍA
HEATSOFT™**
PARA MEJORES
RESULTADOS CUANDO
USE LAS SELECCIONES
DE TEMPERATURA.
ÚTIL PARA PREVENIR
SALPICADURAS
Y AGREGAR LOS
INGREDIENTES
MIENTRAS ESTÁ
MEZCLANDO



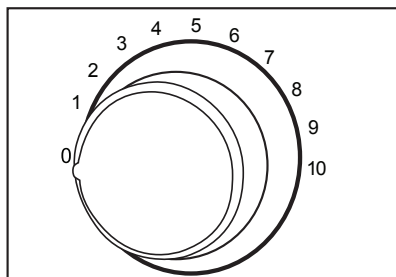
**BATIDOR DE BORDE
FLEXIBLE**
IDEAL PARA MEZCLAS
QUE TIENDEN A PEGARSE
AL TAZÓN: queso crema,
mantequilla, miel

Nota: Al elegir entre el batidor plano y el batidor de borde flexible, si la receta dice 'detenga y raspe el tazón', el batidor de borde flexible es una buena opción.

PREPARACIÓN DE LA BATIDORA PARA USARLA

Antes de preparar la batidora para usarla, asegúrese que el control de velocidad esté en la posición de apagado "0" 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, suba la palanca. (Figura A) y lentamente levante el cabezal de la batidora hasta que esté en posición vertical. Un sonido de “clic” indicará que la batidora ha quedado fija en la posición. (Figura B)

Para bajar el cabezal de la batidora, sujételo, suba la palanca y suavemente baje el cabezal de la batidora, asegurándose de que esté en la posición horizontal. Un sonido de “clic” indicará que la batidora ha quedado fija en la posición. (Figura C)

FUNCIONAMIENTO DEL CONTROL DE VELOCIDAD:

El control de velocidad se usa para encender y apagar la batidora, y para seleccionar la velocidad deseada.



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

Gire el control de velocidad 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 UTILICE LA FUNCIÓN DE MEZCLAR SIN ACCESORIOS. REFIÉRASE A LA SECCIÓN “INSTALACIÓN DE LOS ACCESORIOS”.

TECNOLOGÍA HEATSOFT™

Las selecciones de temperatura (Figura E) permiten que la mantequilla o el chocolate se suavicen o se derritan. La tecnología HeatSoft™ utiliza calor suave para llevar ingredientes a temperatura ambiente eliminando la necesidad de planificar con antelación. Presione el botón de encendido/apagado  para encender o apagar la función de HeatSoft™. Presione el botón  para alternar entre las selecciones de temperatura ‘Suavizar’ y ‘Derretir’. Nota: La tecnología HeatSoft™ se puede utilizar antes o mientras se mezcla. La selección de temperatura predeterminada será suavizar.

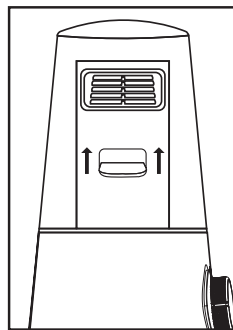


Figura A

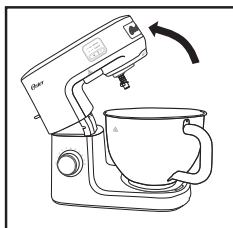


Figura B

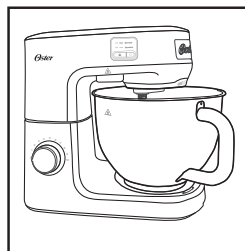


Figura C

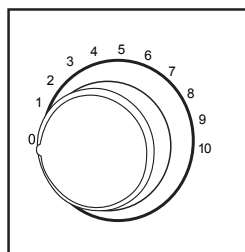


Figura D

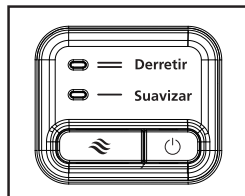


Figura E

INSTALACIÓN DE LOS ACCESORIOS

PARA INSTALAR EL TAZÓN (Figura A):

1. Gire el control de velocidad a la posición de apagado "0" para apagar la unidad.
2. Desenchufe la batidora.
3. Suba la palanca e incline el cabezal de la batidora hacia atrás.
4. Coloque el tazón en la placa de seguridad del tazón.
5. Gire el tazón suavemente en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo en su lugar.
6. Enchufe en un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.

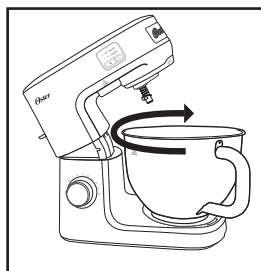


Figura A

PARA SACAR EL TAZÓN (Figura B):

1. Gire el control de velocidad a la posición de apagado "0" para apagar la unidad.
2. Desenchufe la batidora.
3. Suba la palanca 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.

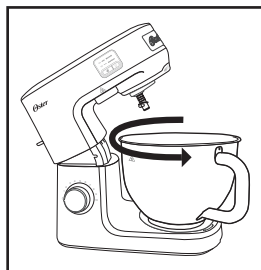


Figura B

PARA INSTALAR LOS ACCESORIOS (Figura C):

1. Gire el control de velocidad a la posición de apagado "0" para apagar la unidad.
2. Desenchufe la batidora.
3. Suba la palanca 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 en dirección contraria a las agujas del reloj de tal forma que calce en su posición.
6. Enchufe en un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.

NOTA: Alinee las posiciones claves del eje de funcionamiento y el accesorio.

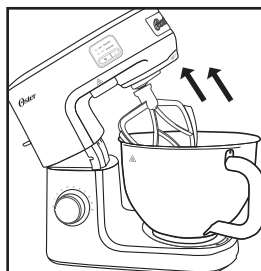


Figura C

PARA SACAR LOS ACCESORIOS (Figura D):

1. Gire el control de velocidad a la posición de apagado "0" para apagar la unidad.
2. Desenchufe la batidora.
3. Suba la palanca e incline el cabezal de la batidora hacia atrás.
4. Presione el accesorio hacia arriba, lo más alto que pueda, y gírelo en dirección a las agujas del reloj.
5. Saque el accesorio del eje de funcionamiento.

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

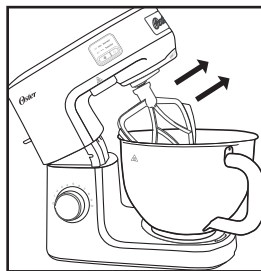


Figura D

USO DEL PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS PARA OPTIMIZAR LA TECNOLOGÍA HEATSOFT™

PARA INSTALAR EL PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS:

1. Gire el control de velocidad a la posición de apagado "0" para apagar la unidad.
2. Desenchufe la batidora.
3. Cuando el tazón y el accesorio estén en su lugar, suba la palanca y ponga el cabezal de la batidora en posición de desbloqueo. La posición de desbloqueo es cuando el cabezal está entre la posición vertical y la posición horizontal.
4. Desde el frente de la batidora, deslice el protector contra salpicaduras sobre el tazón y el accesorio hasta centrarlo (Figura A). Las salidas de aire tibio generado por la tecnología HeatSoft™ deben estar alineadas con el protector contra salpicaduras y el aro interior del protector de salpicaduras debe calzar con el borde interno del tazón. Una vez que el protector contra salpicaduras esté en la posición correcta, fije cuidadosamente el cabezal de la batidora en la posición horizontal (Figura B). Un sonido de "clic" indicará que la batidora ha quedado fija en la posición. Nota: Las salidas de aire tibio generado por la tecnología HeatSoft™ deben estar alineadas con el protector contra salpicaduras (Figura C).

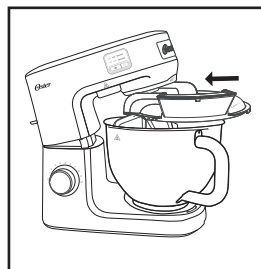


Figura A

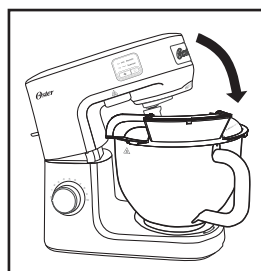


Figura B

PARA USAR EL PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS:

1. Para mejores resultados, utilice siempre el protector contra salpicaduras cuando utilice la tecnología HeatSoft™.
2. Cuando utilice la tecnología HeatSoft™, mantenga cerrada la cubierta del protector contra salpicaduras para obtener resultados más rápidos.

PARA SACAR EL PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS :

1. Gire el control de velocidad a la posición de apagado "0" para apagar la unidad.
2. Desenchufe la batidora.
3. Suba la palanca para mover el cabezal a la posición de desbloqueo. El cabezal debe estar en el medio de la posición vertical y la posición horizontal. Levante el frente del protector contra salpicaduras del borde del tazón y hálolo hacia adelante.

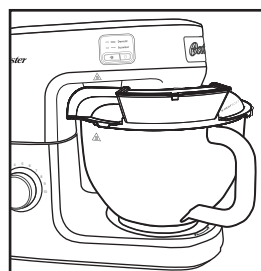


Figura C

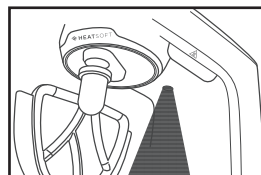




Figura D

LUZ LED (Figura D):

Su batidora tiene una luz LED en el cabezal. La luz LED provee una mejor visibilidad de la mezcla para asegurarse que tenga la consistencia deseada.


CÓMO SUAVIZAR LA MANTEQUILLA

1. Corte barras de mantequilla fría en cubos de aproximadamente 2,5 cm y colóquelas en el tazón para mezclar con azúcar.
2. Opcional: Si desea empezar a suavizar la mantequilla antes de mezclar, simplemente presione el botón de encendido/apagado de la tecnología HeatSoft™ . Para obtener los mejores resultados, utilice siempre el protector contra salpicaduras cuando utilice las selecciones de temperatura. (Consulte la sección "CÓMO USAR EL PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS").
3. Para suavizar la mantequilla mientras se mezcla, gire la perilla de control de velocidad para encender la batidora. Presione el botón de encendido/apagado de la tecnología HeatSoft™ . La selección de temperatura predeterminada será suavizar. Comience con el ajuste de velocidad 1 durante aproximadamente 45 segundos o hasta que no queden más trozos grandes de mantequilla. Luego cambie a la velocidad 3 durante el resto del tiempo recomendado en la tabla.


NOTA: Cuando la función de HeatSoft™ esté funcionando, se encenderá una luz blanca y se encenderá el ventilador.

Cantidad de Azúcar (Tazas)	Cantidad de Mantequilla	Tiempo para suavizar
½ taza	1 barra = 8 Cucharadas	1 a 1 ½ minutos
1 taza	2 barras = 16 Cucharadas	2 a 2 ½ minutos



* Cuando se utiliza la función HeatSoft™ en la temperatura para 'Suavizar' se apagará automáticamente después de 3,5 minutos.

PRECAUCIÓN:  No toque ni coloque su mano debajo de las salidas de aire tibio mientras la función de HeatSoft™ esté activada. No toque superficies calientes, como el tazón y los accesorios. Deje enfriar antes de manejar.

NOTA: Desactive la función de HeatSoft™ después de la cantidad de tiempo que se indica en la tabla de arriba para evitar el exceso de cremado de la mezcla.

4. Una vez que haya completado el proceso de cremar, presione el botón de encendido/apagado de la tecnología HeatSoft™  nuevamente para apagar el calentador y tanto la luz blanca como el ventilador se apagarán.
5. Continúe batiendo su mezcla con el resto de los ingredientes siguiendo la receta.

CÓMO DERRETIR CHOCOLATE


1. Coloque el chocolate en el tazón para mezclar.
2. Para derretir el chocolate mientras se mezcla, gire la perilla de control de velocidad para encender la batidora. Presione el botón de encendido/apagado de la tecnología HeatSoft™  y presione el botón  para cambiar la selección de temperatura a "Derretir". Comience en el ajuste de velocidad 1 hasta que no queden más trozos grandes. Luego gire a la velocidad 3 por el resto del tiempo recomendado en la tabla.


NOTA: Cuando la función de HeatSoft™ esté funcionando, se encenderá una luz blanca y se encenderá el ventilador.

	Cantidad de chocolate (Gramos)	Tiempo para derretir
Chocolate Negro	200g	5 minutos
	340g	5 ½ minutos

	Cantidad de chocolate (Gramos)	Tiempo para derretir
Chocolate con leche	200g	4 ½ minutos
	340g	5 minutos

* Cuando se utiliza la función HeatSoft™ en la temperatura para 'Derretir' se apagará automáticamente después de 6 minutos.

PRECAUCIÓN:  No toque ni coloque su mano debajo de las salidas de aire tibio mientras la función de HeatSoft™ esté activada. No toque superficies calientes, como el tazón y los accesorios. Deje enfriar antes de manejar.

NOTA: Desactive la función de HeatSoft™  después de la cantidad de tiempo que se indica en la tabla de arriba para evitar el exceso de cremado de la mezcla.

3. Una vez que haya completado el proceso de cremar, presione el botón de encendido/apagado de la tecnología HeatSoft™ nuevamente para apagar el calentador y tanto la luz blanca como el ventilador se apagarán.
4. Continúe batiendo su mezcla con el resto de los ingredientes siguiendo la receta.

GUÍA DEL CONTROL DE VELOCIDAD

VELOCIDAD	GUÍA DE BATIDO	EJEMPLOS
1	DOBLAR O REVOLVER	Para comenzar a suavizar la mantequilla o derretir el chocolate con la función HeatSoft™. También usar para mezclar ingredientes secos o cuando las instrucciones pidan BAJA velocidad.
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 /MONTAR CREMA	Para batir cremas o preparar una textura ligera y esponjosa.
9	GLASEADOS	Para preparar glaseados o ligeros y esponjosos y para dulces.
10	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 velocidad 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 velocidad 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 velocidad a la posición de apagado "0" antes de raspar.

EL CUIDADO DE SU BATIDORA

LIMPIEZA DE LA BATIDORA

Para limpiar la batidora, gire el control de velocidad a la posición de apagado "0" y desenchufe del tomacorriente. Limpie el cabezal de la batidora, la placa de seguridad del tazón y la base de la unidad con un paño húmedo y séquelos.

ADVERTENCIA: A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

Evite el uso de limpiadores abrasivos, ya que estos dañan el acabado de la batidora. El tazón es apto para el lavaplatos. El batidor plano, el gancho amasador, el batidor de borde flexible SOLAMENTE se deben colocar en el tramo superior del lavaplatos. No lave el batidor de alambre en el lavaplatos. Para mejores resultados lave a mano el batidor de alambre 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 los 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 cabezal 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 8 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 mezclando, 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 cdtas. (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 de borde flexible, y agregue la leche gradualmente hasta obtener la consistencia deseada. Aumente la velocidad hasta la 10 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
2 cuadrados (de 1 onza cada uno) de chocolate amargo, cortado en trozos pequeños
- 1 cdta. (5 ml) de esencia de vainilla
¼ taza (60 ml) leche caliente

Coloque en el tazón el azúcar, el chocolate, la mantequilla y la vainilla y mézclelos con el batidor de borde flexible. 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 cdta. (6 g) de crémor tártaro
1 ¾ tazas (289 g) de azúcar granulado
½ cdta. (3 g) de sal
- 1 ½ tazas (375 ml) de claras de huevo (de 10 a 12) a temperatura ambiente
1 cdta. (5 ml) de esencia de vainilla
½ cdta. (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 10 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 cdta.) 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 despegue 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 cda. (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 cda. (4 g) polvo de hornear
- 2 tazas (240 g) de hojuelas de avena
- ¼ cda. (1 g) de bicarbonato de soda
- 1 ½ taza (225 g) de pasas
- ¾ cda. (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 cda. (2 g) de canela molida
- ⅓ taza (75 ml) licor de café
- ⅓ cup (75 ml) licor de café
- 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 cda. (6 g) de sal

2 cdas. (30 ml) de aceite de oliva

1 paquete (2 ¼ cda.) de levadura seca activa

3 tazas (432 g) de harina sin cernir para pan

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

2 cdtas. (10 ml) de polvo de hornear

1 cda. (5 ml) de sal

¾ de taza (200 ml) de polvo de cacao

2 ½ tazas (625 ml) de azúcar

4 huevos

1 taza (250 ml) de aceite vegetal

2 cdtas. (10 ml) de esencia de vainilla

1 taza (250 ml) de trocitos de chocolate semiamargo


Precale 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 to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

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

- 
12. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
 13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
 14. Mixer has an internal safety feature to prevent overheating. If the mixer shuts down because of overheating, reset the speed control knob to OFF, wait 30 minutes to allow to cool completely. Unplug and plug back in, then turn mixer ON again.
 15. If your mixer comes with a grounded plug, connect to properly grounded outlets only.
 16. Do not use with a programmer, timer, wireless plug adapter or outlet that allows control remotely, or connect to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

Models with heating function:

17. This appliance generates heat when using the heating function. Do not touch hot surfaces, such as the bowl (if included) and accessories. Allow to cool before handling.
18. Do not touch or hold your hand beneath the heat nozzle while the heating function is in use.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

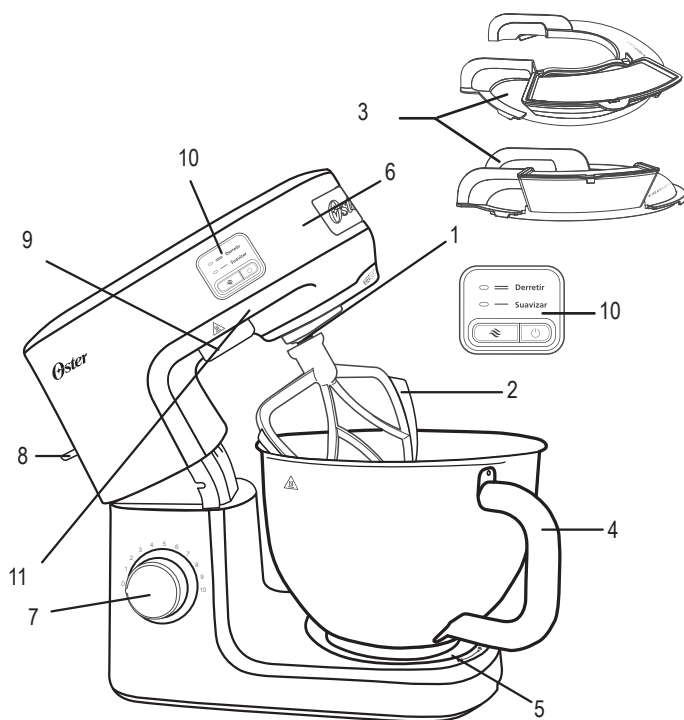
This appliance is intended for household use and similar environments, such as:



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

PRODUCT NOTICES

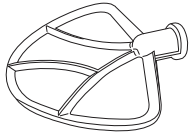
The motor of your mixer is protected by an insulation that may cause an odor and possibly a slight wisp of smoke. This is normal. This effect will disappear after the first few uses.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

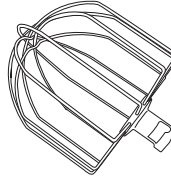


1. Attachment Shaft
2. Flexible Edge Scraping Beater - wipes mixing bowl walls for more uniform mixing
3. Splash guard with cover designed to optimize HeatSoft™ technology
4. 5.2 L Stainless Steel Bowl
5. Bowl Locking Plate
6. Mixer Head
7. Infinity Speed Control Knob
8. Tilt Release Lever to raise and lower head
9. Heat Nozzles for HeatSoft™ technology
10. Control panel for HeatSoft™ technology
 - a. On/Off button for HeatSoft™ technology 
 - b. Button to alternate between temperature selections 
 1. Suavizar (soften): Brings cold ingredients to room temperature
 2. Derretir (melt): Melts chocolate
11. LED light

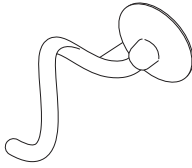
GETTING TO KNOW YOUR ACCESSORIES



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



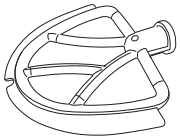
WIRE WHISK
FOR MIXTURES
THAT NEED AIR
INCORPORATED:
eggs, sponge cakes,
egg whites, angel
food cakes, heavy
cream, mayonnaise



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



**SPLASH GUARD DESIGNED
TO OPTIMIZE HEATSOFT™
TECHNOLOGY**
FOR BEST RESULTS WHEN
USING TEMPERATURE
SELECTIONS. USEFUL FOR
PREVENTING SPLASH OUT
AND ADDING INGREDIENTS
WHILE MIXING



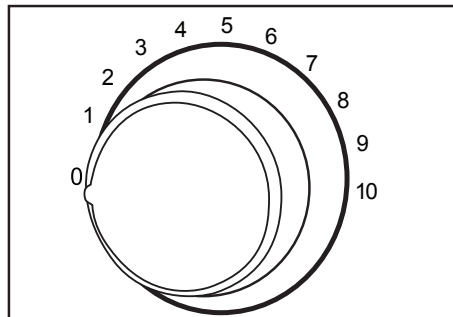
**FLEXIBLE EDGE
SCRAPING BEATER**
IDEAL FOR MIXTURES
THAT TEND TO STICK
TO THE MIXING BOWL,
cream cheese, butter,
honey

Note: When choosing between the flat beater and the flexible edge scraping beater, if the recipe directions say, 'stop and scrape the mixing bowl', then the flexible edge scraping beater is a good option.

PREPARING THE STAND MIXER FOR USE

Before preparing the mixer for use, be sure the speed control knob is in the off position "0" 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, lift tilt release lever (Figure A) and slowly lift mixer head until it locks in the upright position. A “click” sound will indicate the mixer head has locked securely into position. (Figure B)

To lower mixer head, grab head, lift tilt release lever 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)

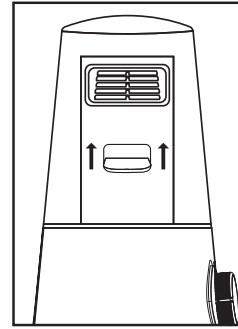


Figure A

OPERATING SPEED CONTROL KNOB:

The speed control knob is used for turning the mixer ON and OFF and for selecting the desired speed.



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

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

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 USE MIXING FUNCTION WITHOUT ATTACHMENTS. SEE SECTION “INSTALLING YOUR ATTACHMENTS”.

HEATSOFT™ TECHNOLOGY

The temperature selections (Figure E) allow for butter or chocolate to be softened or melted. HeatSoft™ technology uses gentle heat to bring cold ingredients to room temperature eliminating the need to plan ahead. Press the On/Off button  to turn the HeatSoft™ feature on and off. Press the button  to alternate between temperature selections soften ‘Suavizar’ and melt ‘Derretir’. Note: HeatSoft™ technology can be utilized before or while mixing. The default temperature selection will be soften ‘Suavizar’.

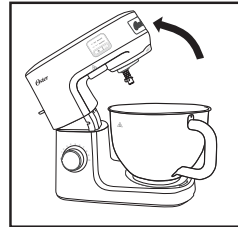


Figure B

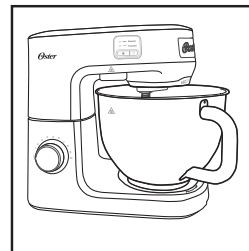


Figure C

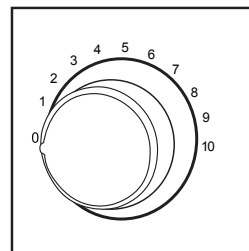


Figure D

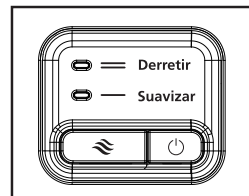


Figure E

INSTALLING YOUR ATTACHMENTS

TO ATTACH BOWL (Figure A):

1. Rotate control knob to off position "0" to turn unit off.
2. Unplug stand mixer.
3. Lift the tilt release lever and tilt mixer head back.
4. Place bowl on bowl locking plate.
5. Turn bowl gently in clockwise direction to lock into place.
6. Plug into a grounded 3 prong outlet.

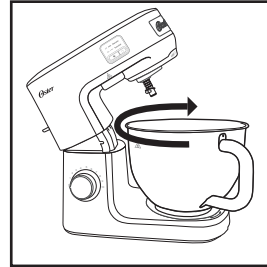


Figure A

TO REMOVE BOWL (Figure B):

1. Rotate control knob to off position "0" to turn unit off.
2. Unplug stand mixer.
3. Lift the tilt release lever and tilt mixer head back.
4. Turn bowl counterclockwise and lift off locking plate.

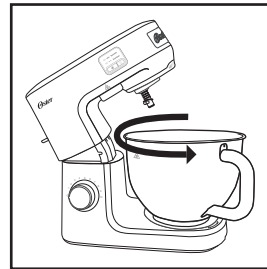


Figure B

TO INSTALL ATTACHMENTS (Figure C):

1. Rotate control knob to off position "0" to turn unit off.
2. Unplug stand mixer.
3. Lift the tilt release lever 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.

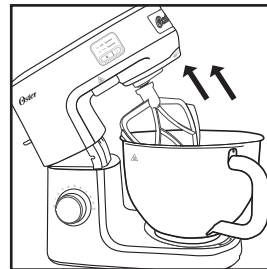


Figure C

TO REMOVE ATTACHMENTS (Figure D):

1. Rotate control knob to off position to turn unit off.
2. Unplug stand mixer.
3. Lift the tilt release lever and 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.

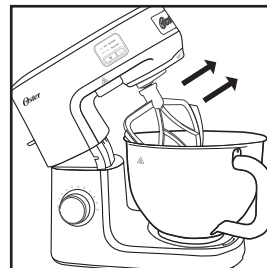


Figure D

HOW TO USE THE SPLASH GUARD TO OPTIMIZE HEATSOFT™ TECHNOLOGY

TO ATTACH SPLASH GUARD:

1. Rotate control knob to off position "0" to turn unit off.
2. Unplug stand mixer.
3. After bowl and accessory are assembled to mixer, lift lever to move mixer head to unlock position. The mixer head should be in the middle of the upright position and the downward position.
4. From the front of the mixer, slide the splash guard over the bowl and accessory until it is centered (Figure A). The inner ring of the backplash should fit over the inner rim of the bowl. Gently lower mixer head, ensuring it locks in downward position (Figure B). A "click" sound will indicate the mixer head has locked securely into position. Note: The splash guard must be placed over both heat nozzles (Figure C).

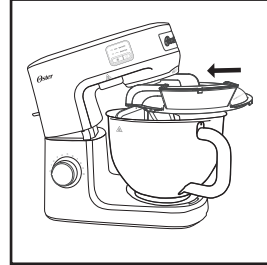


Figure A

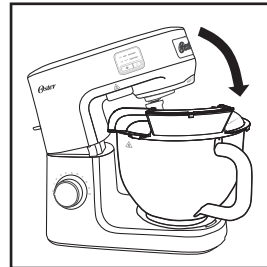


Figure B

TO USE SPLASH GUARD:

1. For best results, always use splash guard when utilizing HeatSoft™ technology.
2. When utilizing HeatSoft™ technology, keep splash guard cover closed for quicker results.

TO REMOVE SPLASH GUARD:

1. Rotate control knob to off position "0" to turn unit off.
2. Unplug stand mixer.
3. Lift the lever to move the mixer head to the unlock position. The mixer head should be in the middle of the upright position and the downward position. Lift the front of the splash guard clear of the bowl rim and pull forward.

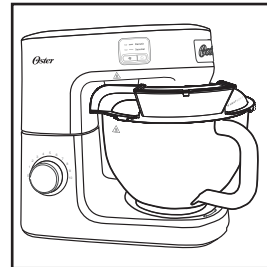


Figure C

LED LIGHT (Figure D):

This stand mixer has an LED light on the mixer head. The LED light allows for better visibility of mixture to ensure desired consistency.

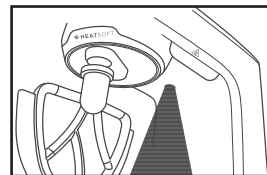




Figure D


SOFTENING BUTTER

1. Cut sticks of cold butter into approx. 1" cubes and place them into the mixing bowl with sugar.
2. Optional: If you want to start softening butter before mixing, simply press the On/Off button for HeatSoft™ technology . For best results, always use splash guard when utilizing temperature selections. (See section "HOW TO USE THE SPLASH GUARD").
3. To soften butter while mixing, turn the speed control knob to turn the mixer on. Press the HeatSoft™ technology on/off button . The default temperature selection will be soften 'Suavizar'. Start at speed setting 1 for approx. 45 seconds or until there are no more large chunks of butter. Then turn to speed 3 for the remainder of time recommended in the table.


NOTE: When the HeatSoft™ feature is functioning, a white light will illuminate and the heat fan will turn on.

Sugar Amount (Cups)	Butter Amount	Softening Time
1/2 cup	1 stick = 8 Tbsp	1 to 1 ½ minutes
1 cup	2 sticks = 16 Tbsp	2 to 2 ½ minutes





*When using the HeatSoft™ function, the soften (Suavizar) temperature will automatically turn off after 3.5 minutes.

CAUTION:  Do not touch or hold your hand beneath the heat nozzles while the HeatSoft™ feature is ON. Do not touch hot surfaces, such as the bowl and accessories. Allow to cool before handling.

NOTE: Turn off the HeatSoft™ feature after the amount of time listed in the chart above to avoid over creaming the batter.

4. Once the creaming is completed press the HeatSoft™ button  again to turn off the heat and the white light will fade out and the fan will turn off.
5. Continue mixing your batter with the rest of the ingredients following the recipe.

MELTING CHOCOLATE


1. Place chocolate into the mixing bowl.
2. To melt chocolate before mixing, press the On/Off button for HeatSoft™ technology  and press the button  to change temperature selection to melt 'Derretir'. For best results, always use splash guard when utilizing temperature selections. (See section "HOW TO USE THE SPLASH GUARD").
3. To melt chocolate while mixing, turn the speed control knob to turn the mixer on. Press the HeatSoft™ technology on/off button  and press the  button to change the temperature selection to melt 'Derretir'. Start at speed setting 1 until there are no more large chunks. Then turn to speed 3 for the remainder of time recommended in the table.

NOTE: When the HeatSoft™ button is functioning, a white light will illuminate and the heat fan will turn on.


	Amount (Grams)	Melting Time
Dark Chocolate	200g	5 minutes
	340g	5 ½ minutes

	Amount (Grams)	Melting Time
Milk Chocolate	200g	4 ½ minutes
	340g	5 minutes

*When using the HeatSoft™ function, the melt (Derretir) temperature will automatically turn off after 6 minutes.

CAUTION:  Do not touch or hold your hand beneath the heat nozzles while the HeatSoft™ feature is ON. Do not touch hot surfaces, such as the bowl and accessories. Allow to cool before handling.

NOTE: Turn off the HeatSoft™ feature after the amount of time listed in the table above to avoid over creaming the batter.

4. Once the creaming is completed press the HeatSoft™ button  again to turn off the heat and the white light will fade out and the fan will turn off.
5. Continue mixing your batter with the rest of the ingredients following the recipe.

SPEED CONTROL GUIDE

SPEED	MIXING GUIDE	EXAMPLES
1	FOLD or STIR	Use to start softening butter or melting chocolate with the HeatSoft™ technology. Also use when mixing dry ingredients 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/CREAM	Use to whip cream or to develop a light, fluffy texture.
9	FROSTINGS	Use when preparing light, fluffy frostings and candies.
10	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 knob 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.

CAUTION: To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.

Avoid the use of abrasive cleaners, as they may damage the finish of the mixer. Mixing bowl is safe for cleaning in an automatic dishwasher. Flat beater, dough hook and flexible edge scraping beater are safest in top rack ONLY. Do not wash whisk in the dishwasher. For best results, hand wash the whisk 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 accessories 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 mixing head 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 8 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

1 cup (259 ml) sour cream

2 tbsp (30 g) butter or margarine

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

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

1 tbsp (12 g) baking powder

2 large eggs

1 ½ tsp (7 ml) vanilla extract

1 ½ cups (318 g) granulated sugar

½ cup (112 g) butter, softened

1 cup (250 ml) milk

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

½ cup (112 g) butter or margarine, softened

1 tsp (5 ml) vanilla extract

3 to 4 tbsp (45-60 ml) milk

Combine sugar, butter and vanilla in mixer bowl. With flexible edge scraping beater, using speed 4, gradually add milk to make desired consistency. Gradually increase to speed 10 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 flexible edge scraping 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

temperature
1 tsp (5ml) vanilla extract
½ tsp (2 ½ ml) almond extract

1 ½ cup (375 ml) egg whites, (10 to 12) at room

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 10 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 lukewarm 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 x 3-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 para evitar o risco de incêndios, choques elétricos e/ou lesões corporais, incluindo as que seguem:

1. Leia todas as instruções antes de usar este produto.
2. Para se proteger de choques elétricos, não coloque ou deixe que o fio, o plugue ou o eletrodoméstico fiquem submersos na água ou em outros líquidos.
3. Este eletrodoméstico não foi desenvolvido para o uso por pessoas (incluindo crianças) com habilidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não tenham experiência ou conhecimento sobre o funcionamento, a menos que sejam devidamente supervisionados ou treinados para usar o aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. É necessário manter supervisão em todos os momentos enquanto o aparelho estiver sendo utilizado perto de crianças ou pessoas com deficiências. Crianças devem ser supervisionadas para certificar-se de que elas não usem o eletrodoméstico como brinquedo.
4. Desligue e desconecte o aparelho da tomada quando não estiver sendo usado, antes de colocar ou retirar acessórios ou antes de limpar. Para desconectar da tomada, segure o plugue e retire-o da tomada. Nunca puxe pelo fio. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar os acessórios e antes de limpar.
5. A luz piscando indica que o aparelho está pronto para ser usado (nos modelos com modo de espera). Evite o contato com peças em movimento. Mantenha as mãos, o cabelo, roupas, espátulas e outros utensílios fora do alcance do batedor durante o uso para reduzir o risco de lesões corporais ou para não causar danos à batedeira.
6. Retire o batedor da batedeira antes de lavar.
7. Não opere nenhum aparelho com o fio ou plugue danificados, ou quando o aparelho apresentar falhas, ou se tiver caído ou estiver danificado de qualquer maneira. Leve o eletrodoméstico à Assistência Técnica Credenciada Oster® mais próxima para que o aparelho seja examinado, reparado ou para que efetuem ajustes mecânicos ou elétricos.
8. Para eletrodomésticos com marcações no plugue: Este eletrodoméstico inclui marcações importantes no plugue. O plugue ou o fio (caso plugue esteja conectado ao fio) não pode ser trocado. Se estiver danificado, o eletrodoméstico deverá ser trocado.
9. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante poderão causar incêndios, choques elétricos ou lesões corporais.
10. Não use este 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 encoste em superfícies quentes, inclusive um fogão.

- 
12. Não use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido. O uso indevido poderá causar lesões. Use o eletrodoméstico sempre em uma superfície seca, estável, plana e nivelada.
 13. Não coloque o aparelho em cima ou próximo a uma boca de fogão ou de um forno quente.
 14. A batedeira possui um dispositivo interno que evita o superaquecimento. Se a batedeira desligar como resultado de um superaquecimento, coloque o botão de controle da velocidade na posição de desligado “O” e espere 30 minutos para que o aparelho esfrie completamente. Desconecte o fio da tomada e conecte de volta e em seguida ligue a batedeira novamente.
 15. Sua batedeira inclui um plugue com conexão de fio terra, portanto ligue apenas em tomadas com conexão de fio terra.
 16. Para evitar o risco de acionamento não desejado do sistema de desligamento térmico, este aparelho não deve ser conectado a dispositivos externos tais como um timer ou a circuitos que sejam ligados e desligados com frequência pela companhia de abastecimento de energia elétrica.

Modelos com função de aquecimento:

17. Este eletrodoméstico gera calor quando a função de aquecimento é usada. Não toque nas superfícies quentes, tais como a tigela (se estiver encaixado) e os acessórios. Deixe esfriar antes de manusear.
 18. Não toque ou coloque suas mãos embaixo das saídas do calor quando a função de aquecer estiver sendo usada.
- 
- 

ESTE APARELHO É APENAS PARA USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

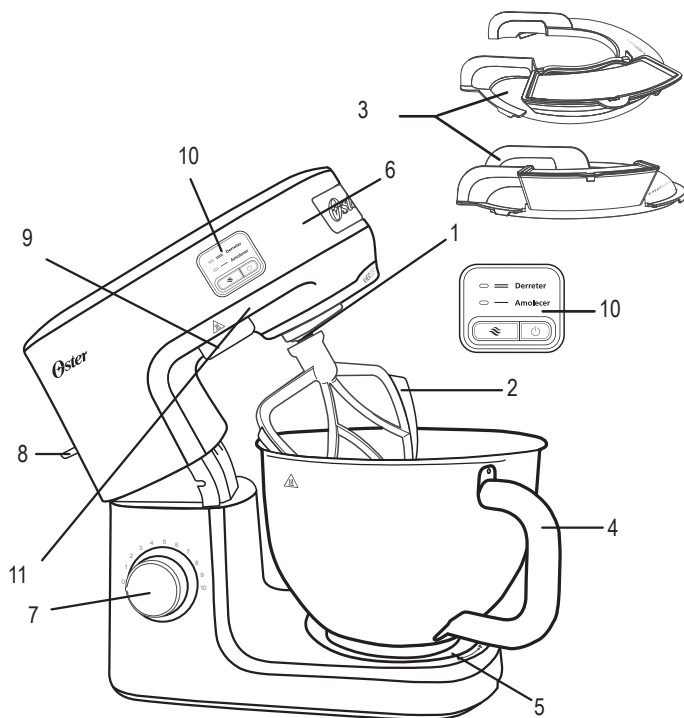
Este eletrodoméstico foi desenvolvido para uso doméstico ou em ambientes similares, tais como:



- em lojas, escritórios e outros locais de trabalho semelhantes;
- por hóspedes de hotéis, pousadas ou ambientes semelhantes;
- outros tipos de ambientes residenciais.

Observações sobre o produto

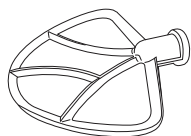
O motor de sua batedeira está protegido por um isolamento que poderá produzir um pouco de odor e possivelmente um pouco de fumaça. Isso é normal e irá desaparecer após os primeiros usos.

DESCRIÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO

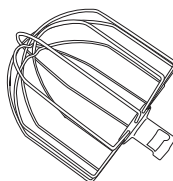


1. Eixo do acessório
2. Batedor Com Bordas Flexíveis Para Raspar - raspa a superfície interna da tigela para bater de forma uniforme
3. Tampa anti respingo com design que otimiza a tecnologia HeatSoft™
4. Tigela de aço inoxidável com capacidade de 5,2 litros
5. Base de apoio da tigela com trava de segurança
6. Cabeçote da batedeira
7. Botão total control: aumento gradativo da velocidade que permite maior controle durante o preparo
8. Alavanca para soltar e levantar o cabeçote da batedeira
9. Saída de ar quente da tecnologia HeatSoft™
10. Painel de controle da tecnologia HeatSoft™
11. Botão para ligar/desligar a tecnologia HeatSoft™ 
 - a. Botão para alternar entre as seleções de temperatura 
 1. Amolecer: Traz os ingredientes frios à temperatura ambiente
 2. Derreter: Derrete chocolate
12. Luz de LED

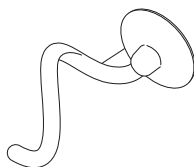
CONHECENDO OS ACESSÓRIOS



BATEDOR PARA MASSAS LEVES
para bolos, biscoitos, coberturas cremosas, pães rápidos, doces, bolo de carne, cookies, purê de batatas, massa para tortas



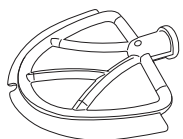
BATEDOR DE CLARA EM NEVE
PARA INCORPORAR AR ÀS MISTURAS: ovos, bolos mais leves, claras de ovos, maionese



BATEDOR PARA MASSAS PESADAS
PARA BATER E AMASSAR fermento, massas: pães e bolos



TAMPA ANTI RESPINGO PARA OTIMIZAR A TECNOLOGIA HEATSOFT™
PARA UM MELHOR RESULTADO AO USAR AS SELEÇÕES DE TEMPERATURA. ÚTIL PARA EVITAR RESPINGOS E PARA ADICIONAR INGREDIENTES ENQUANTO ESTIVER BATENDO

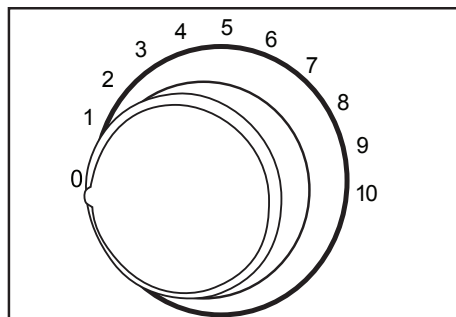


BATEDOR DE BORDA FLEXÍVEL QUE ATINGE AS PAREDES DA TIGELA
PARA UMA MISTURA MAIS UNIFORME : requeijão, pastas de oleaginosas, mel

Observação: Dependendo do que a receita estipular escolha entre o batedor para massas leves o batedor de borda flexível raspar. Decida se é melhor parar a batedeira para raspar as paredes internas da tigela de vez em quando ou se a melhor opção é usar o batedor de borda flexível para raspar.

PREPARANDO A BATEDEIRA DE PEDESTAL PARA O USO

Antes de preparar a batedeira para o uso, certifique-se de que o botão de controle da velocidade esteja na posição de desligado "0" e que o fio esteja desligado da tomada. Certifique-se de que o recipiente e os acessórios sejam lavados antes do primeiro uso.



LEVANTANDO E ABAIXANDO O CABEÇOTE DA BATEDEIRA:

Para levantar o cabeçote da batedeira, levante a alavanca para soltar (Figura A) e lentamente levante o cabeçote do aparelho até que fique travado na posição de levantado. Um som de clique indicará que o cabeçote está travado em sua posição. (Figura B)

Para abaixar o cabeçote da batedeira, segure o cabeçote e levante a alavanca para soltar e abaixe e abaixe o cabeçote com cuidado até que fique travado na posição abaixado. Um som de clique indicará que o cabeçote está travado em sua posição. (Figura C)

BOTÃO DE CONTROLE DA VELOCIDADE:

O botão de controle da velocidade deve ser usado para ligar e desligar a batedeira e para selecionar a velocidade desejada.



Gire o botão de controle da velocidade no sentido horário para aumentar a velocidade e no sentido anti-horário para diminuir a velocidade.

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

Observação: Comece sempre a bater usando a velocidade mais baixa e aumente gradualmente até atingir a velocidade mais alta desejada para evitar que os ingredientes do recipiente respinguem para fora.

NÃO USE A FUNÇÃO PARA BATER SEM QUE OS ACESSÓRIOS ESTEJAM COLOCADOS EM SEUS LUGARES. VEJA A SEÇÃO “INSTALANDO OS ACESSÓRIOS”.

TECNOLOGIA HEATSOFT™

As seleções de temperatura (Figura E) servem para amolecer ou derreter manteiga ou chocolate. A tecnologia HeatSoft™ usa um calor suave que faz com que os ingredientes frios fiquem na temperatura ambiente eliminando a necessidade de aquecer os ingredientes antecipadamente. Pressione o botão para Ligar/Desligar  para ligar e desligar a função HeatSoft™. Pressione o botão  para alternar entre as seleções de temperatura para amolecer e derreter. Observação: A tecnologia HeatSoft™ poderá ser usada antes ou enquanto estiver batendo. A temperatura pré-definida é a para amolecer.

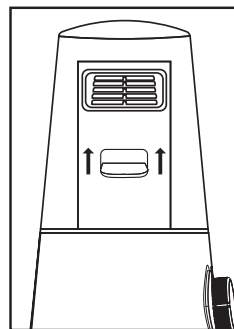


Figura A

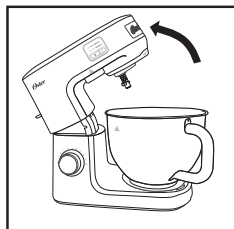


Figura B

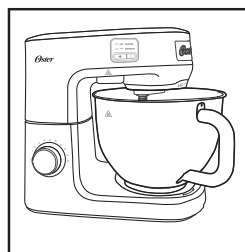


Figura C

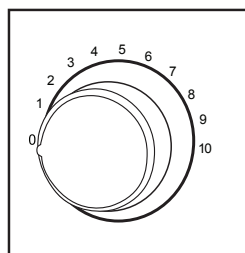


Figura D

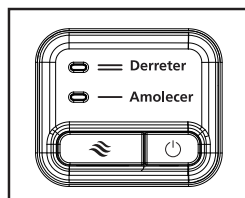


Figura E

INSTALANDO OS ACESSÓRIOS

PARA ENCAIXAR A TIGELA (Figura A):

1. Gire o botão de controle da velocidade colocando-o na posição de desligado "O" para desligar o aparelho.
2. Desligue o fio da batedeira da tomada.
3. Levante a alavanca para soltar o cabeçote da batedeira e levante-o para trás.
4. Coloque a tigela em sua base de apoio na batedeira.
5. Gire a tigela lentamente no sentido horário até travar.
6. Ligue a batedeira em uma tomada para plugue de 3 pontas com conexão de fio terra.

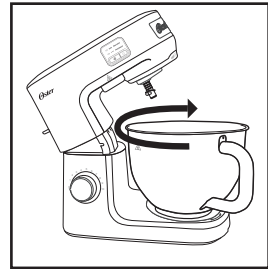


Figura A

PARA RETIRAR A TIGELA (Figura B):

1. Gire o botão de controle da velocidade colocando-o na posição de desligado "O" para desligar o aparelho.
2. Desligue o fio da batedeira da tomada.
3. Levante a alavanca para soltar o cabeçote da batedeira e levante-o para trás.
4. Gire a tigela no sentido anti-horário e retire-o de sua base.

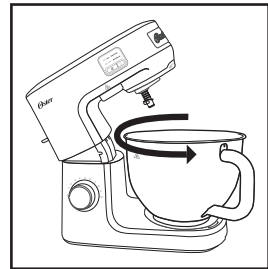


Figura B

PARA INSTALAR OS ACESSÓRIOS (Figura C):

1. Gire o botão de controle da velocidade colocando-o na posição de desligado "O" para desligar o aparelho.
2. Desligue o fio da batedeira da tomada.
3. Levante a alavanca para soltar o cabeçote da batedeira e levante-o para trás.
4. Alinhe as posições do eixo do batedor e do acessório, empurre para cima.
5. Torça no sentido anti-horário de maneira que o pino fique alinhado com o acessório e encaixe em sua posição.
6. Ligue em uma tomada para plugue de 3 pontas com conexão de fio terra.

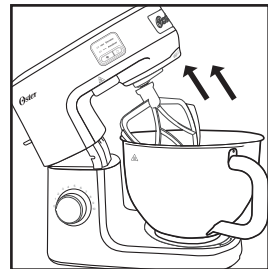


Figura C

Observação: Alinhe as posições do eixo do batedor e do acessório.

PARA RETIRAR OS ACESSÓRIOS (Figura D):

1. Gire o botão de controle da velocidade colocando-o na posição de desligado "O" para desligar o aparelho.
2. Desligue o fio da batedeira da tomada.
3. Levante a alavanca para soltar o cabeçote da batedeira e levante-o para trás.
4. Pressione ao máximo o acessório para cima e gire no sentido horário.
5. Puxe o acessório pelo eixo do batedor.

Observação: Recomendamos raspar os resíduos do acessório com uma espátula antes de retirá-lo.

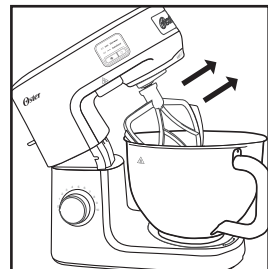


Figura D

COMO USAR A TAMPA ANTI-RESPINGOS PARA OTIMIZAR O USO DA TECNOLOGIA HEATSOFT™

PARA ENCAIXAR A TAMPA ANTI-RESPINGOS:

1. Gire o botão de controle da velocidade colocando-o na posição de desligado "O" para desligar o aparelho.
2. Desligue o fio da batedeira da tomada.
3. Depois que a tigela e o acessório estiverem encaixados na batedeira, empurre a alavanca para cima para movimentar o cabeçote da batedeira para a posição de destravada. O cabeçote da batedeira deverá ficar entre as posições de levantado ou abaixado.
4. Encaixe a tampa anti-respingos sobre o recipiente pela frente da batedeira até esteja centralizado e a abertura esteja virada para o lado direito (Figura A). O anel interno da tampa anti-respingos deve encaixar dentro da borda interna da tigela. Abaixete lentamente o cabeçote da batedeira, certificando-se que a mesma trave na em sua posição quando estiver totalmente abaixada (Figura B). Um som de clique indicará que o cabeçote está travado em sua posição. Observação: A tampa anti-respingos deverá ser colocada acima de ambas saídas de calor (Figura C).

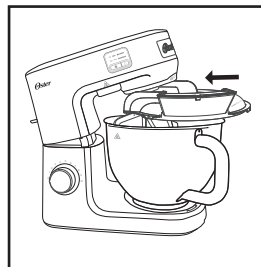


Figura A

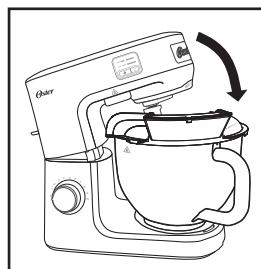


Figura B

PARA USAR A TAMPA ANTI-RESPINGOS:

1. Para melhores resultados, use sempre a tampa anti-respingos quando estiver usando a tecnologia HeatSoft™.
2. Quando estiver usando a tecnologia HeatSoft™, mantenha a tampa anti-respingos fechada para resultados mais rápidos.

PARA RETIRAR A TAMPA ANTI-RESPINGOS:

1. Gire o botão de controle da velocidade colocando-o na posição de desligado "O" para desligar o aparelho.
2. Desligue o fio da batedeira da tomada.
3. Levante a alavanca para movimentar o cabeçote da batedeira para a posição de destravada. O cabeçote da batedeira deverá ficar entre as posições de levantado ou abaixado. Levante e libere a frente da tampa anti-respingos da borda do recipiente e puxe para frente.

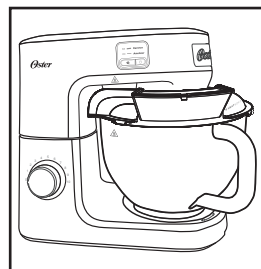


Figura C

LUZ DE LED (FIGURA D):

Esta batedeira de pedestal inclui uma luz de LED no cabeçote da batedeira. A luz de LED ajuda a visualizar a mistura para que você possa controlar melhor a consistência desejada.

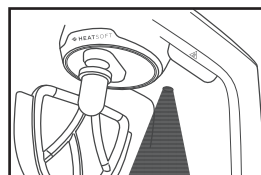



Figura D


AMOLECENDO MANTEIGA

1. Corte os tabletes de manteiga em cubos de aproximadamente 2,5 cm e coloque-os na tigela com açúcar.
2. Opcional: Se desejar começar a amolecer a manteiga antes de bater, basta pressionar o botão para Ligar/Desligar da tecnologia HeatSoft™ . Para melhores resultados, use sempre a tampa anti-respingos quando usar as seleções de temperatura. (Veja a seção “Como usar a tampa anti-respingos”).
3. Para amolecer a manteiga enquanto estiver batendo, gire o botão do controle da velocidade para ligar a batedeira. Pressione o botão da tecnologia HeatSoft™. A temperatura pré-definida é a para amolecer. Comece pela velocidade 1 por aproximadamente 45 segundos ou até que não haja mais nenhum pedaço grande de manteiga. Em seguida gire o botão colocando-o na velocidade 3 pelo tempo recomendado na tabela.


Observação: Quando a função HeatSoft™ estiver funcionando, uma luz branca irá acender e o ventilador para aquecer irá ligar.

Quantidade de açúcar (Xícaras)	Quantidade de manteiga	Tempo para amolecer
1/2 xícara	1 tablete = 8 colheres de sopa	1 a 1 ½ minutos
1 xícara	2 tabletes = 16 colheres de sopa	2 a 2 ½ minutos


* Quando for usada a função HeatSoft™ na temperatura para Amolecer, irá desligar automaticamente após 3,5 minutos.

Cuidado:  Não toque ou coloque com suas mãos embaixo das saídas do calor quando a função HeatSoft™ estiver ligada.

Observação: Desligue a função HeatSoft™ após o tempo indicado na tabela acima para evitar que a mistura fique muito cremosa.

4. Quando terminar o processo pressione o botão  novamente para deligar a função HeatSoft™ e a luz branca irá apagar e o ventilador irá desligar.
5. Continue batendo sua mistura com o resto dos ingredientes conforme indicado em sua receita.

COMO DERRETER CHOCOLATE

1. Coloque o chocolate na tigela.
2. Para derreter o chocolate enquanto estiver batendo, gire o botão do controle da velocidade para ligar a batedeira. Pressione o botão para Ligar/Desligar  a tecnologia HeatSoft™ e pressione o botão para mudar a seleção de temperatura para Derreter. Comece pela velocidade 1 até que não haja mais nenhum pedaço grande de chocolate. Em seguida gire o botão colocando-o na velocidade 3 pelo tempo recomendado na tabela.


Observação: Quando a função HeatSoft™ estiver funcionando, uma luz branca irá acender e o ventilador para aquecer irá ligar.

Chocolate Meio Amargo	Quantidade de Chocolate (Gramas)	Tempo para derreter
	200g	5 minutos
	340g	5 ½ minutos

Chocolate ao Leite	Quantidade de Chocolate (Gramas)	Tempo para derreter
	200g	4 ½ minutos
	340g	5 minutos

* Quando for usada a função HeatSoft™ na temperatura para Derreter, irá desligar automaticamente após 6 minutos.

Atenção:  Não toque ou coloque com suas mãos embaixo das saídas do calor enquanto a função HeatSoft™ estiver ligada.

3. Quando terminar o processo pressione o botão  novamente para deligar a função HeatSoft™ e a luz branca irá apagar e o ventilador irá desligar.
4. Continue batendo sua mistura com o resto dos ingredientes conforme indicado em sua receita.

GUIA DE CONTROLE DA VELOCIDADE

Velocidade	GUIA PARA BATER	EXEMPLOS
1	Misturar	Use para começar a amolecer a manteiga ou derreter o chocolate usando a tecnologia HeatSoft™. Use também quando for bater ingredientes secos ou quando as instruções indicarem uma velocidade baixa.
2	Amassar	Use quando for misturar ingredientes líquidos ou quando for necessário umedecer os ingredientes secos lentamente. Use para amassar massas para pães.
3	Unir	Para massas de pães com crescimento rápido que requerem uma ação rápida, apenas o suficiente para unir os ingredientes, mas não o suficiente para criar uma mistura homogênea.
4	Bater	Use para bater ingredientes secos e líquidos juntos alternadamente em uma receita.
5	Combinar	Use quando a receita indique que os ingredientes sejam combinados.
6	Misturas para bolos	Use quando for preparar bolos de caixinha ou quando a receita recomendar a velocidade média.
7	Preparar creme	Use quando for preparar um creme usando açúcar e manteiga.
8	Bater Creme/ Chantili	Use para bater cremes como chantili para obter uma textura fofa e macia.
9	Coberturas/ Glacé	Use para preparar coberturas e glacé e para doces.
10	Claras de Ovos	Use para incorporar ar quando estiver batendo claras de ovos. Use quando a receita indicar o uso de uma velocidade alta.

Observação: A batedeira não manterá velocidades altas quando a massa for expressa ou pesada, como por exemplo, quando forem usados os acessórios para bater massas mais pesadas. Isso é normal.

DICAS ÚTEIS

- Quando estiver misturando líquidos, especialmente quando estiverem quentes, misture quantidades pequenas de cada vez para não derramar.
- Siga a ordem indicada na receita para adicionar os ingredientes no bowl.
- Use a velocidade recomendada na receita. Use o botão de controle da velocidade da batedeira para ajudar a escolher a velocidade correta a ser usada.
- Siga o tempo definido na receita. Tomo cuidado para não bater demais. Se bater demais a massa poderá ficar muito dura.
- Caso um objeto, tal como uma espátula, caia no bowl enquanto a batedeira estiver em funcionamento, desligue a batedeira imediatamente e em seguida retire o objeto.
- Para facilitar a limpeza, retire os acessórios e enxágue-os com água morna logo após o uso.
- A batedeira foi desenvolvida para efetuar o movimento planetário; poderá ser preciso raspar as bordas internas da tigela durante o funcionamento. Desligue o aparelho antes de raspar.

CUIDADOS COM A BATEDEIRA

LIMPANDO A BATEDEIRA

Para limpar a batedeira, desligue-a e desconecte o fio da tomada. Limpe a base e o cabeçote da batedeira com um pano úmido e seque em seguida.

CUIDADO: Para se proteger de choques elétricos, não coloque ou deixe que o fio, o plugue ou o eletrodoméstico fiquem submersos na água ou em outros líquidos.

Evite o uso de produtos de limpeza abrasivos, pois poderão danificar o acabamento da batedeira. A tigela pode ser lavado a mão ou na lava-louças. O batedor para massas leves, o batedor para massas pesadas e o batedor de borda flexível podem ser lavados a mão ou na prateleira superior da lava-louças. Não lave o batedor para clara de ovos na lava-louça. Para melhores resultados, lave o batedor de clara em neve em água quente e detergente para louças toda vez que usar. Enxágue bem e seque com um pano macio.

GUARDANDO A BATEDEIRA

Guarde a batedeira em um local seco como um armário de cozinha, em uma mesa ou na dispensa. NÃO guarde os batedores no eixo da batedeira, coloque os acessórios dentro da tigela. Guarde a tigela travado em seu lugar no pedestal da batedeira.

MANUTENÇÃO

O motor da batedeira foi bem lubrificado na fábrica e não requer nenhum tipo de lubrificação adicional. Além da limpeza, não é necessário fazer nenhum outro tipo de manutenção pelo usuário. Para a obtenção de assistência técnica ou reparos, favor entrar em contato com a Assistência Técnica Credenciada Oster® mais próxima.

DICAS PARA APERFEIÇOAR QUALQUER RECEITA

- Para melhores resultados, desligue a batedeira e levante o cabeçote para raspar a tigela e o batedor com uma espátula de tempos em tempos enquanto estiver batendo os ingredientes.
- Para um melhor resultado ao preparar massas pesadas não use mais do que 8 xícaras de farinha.
- Não use a batedeira em velocidades acima da 2 para massas com fermento.
- Ao adicionar ingredientes secos, desligue a batedeira e adicione os ingredientes o mais próximo possível das bordas da tigela. Para continuar a bater, comece com uma velocidade baixa e aumente gradualmente até uma velocidade média.

Somente para modelos do Brasil:

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

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

RECEITAS

PURÊ DE BATATAS FEITO ANTECIPADAMENTE

1,5 Kg de batatas, descascadas cortadas em quatro 260 ml de creme azedo
170 g de cream cheese 30 g de manteiga ou margarina

Em uma panela, cubra as batatas com água fria e sal. Cozinhe até ficarem macias; escoe. Com o batedor plano, bata as batatas até ficar macio na velocidade 4. Adicione os outros ingredientes e misture bem; tempere a gosto. Com uma colher grande coloque a mistura em um recipiente para assar de vidro de 2 litros untado com manteiga. Cubra e coloque na geladeira por até 3 dias.

PARA ASSAR: Espalhe 1 colher de sopa de manteiga na mistura das batatas. Asse, tampada a 180° C até que fique quente, por aproximadamente 30 minutos.

DICA: Quando for preparar purê de batatas, para manter o purê leve e cremoso, bata sempre as batatas até que a mistura fique bem fofa antes de adicionar os ingredientes.

Serve: 12 porções

BOLO AMARELO

2 ½ xícaras (375 g) de farinha de trigo sem peneirar 1 colher de sopa (12 g) de fermento
2 ovos grandes 1 ½ colher de chá (7 ml) de extrato de baunilha
1 ½ xícaras (318 g) de açúcar granulado ½ xícara (112 g) de manteiga amolecida
1 xícara (250 ml) de leite 1 colher de chá (6 g) de sal

Coloque todos os ingredientes no bowl. Bata usando o batedor plano na velocidade 2 até misturar completamente. Aumente para a velocidade 6 até que fique leve e fofa. Com uma colher grande, coloque a massa com 2 assadeiras redondas com buraco de 23 cm untadas com farinha. Asse a 190° C por 25 minutos ou até que o bolo esteja pronto. Retire a forma do forno e deixe esfriar por 10 minutos; retire da forma e deixe esfriar.

DICA: Quando for preparar bolos e cookies que requeiram bater manteiga e açúcar, comece na velocidade baixa e aumente para a velocidade 3 ou 4 até que a mistura da manteiga fique leve e com um tom amarelado.

Serve: 12 porções

GLACÊ DE CREME DE MANTEIGA

- 2 xícaras (360 g) de açúcar de confeiteiro ½ xícara (112 g) de manteiga ou margarina, amolecida
1 colher de chá (5 ml) de extrato de baunilha 3 a 4 colheres de sopa (45-60 ml) de leite

Coloque o açúcar, a manteiga e a baunilha no bowl. Bata na velocidade 4 usando o batedor com bordas flexíveis para raspar e adicione pouco a pouco o leite até atingir a consistência desejada. Aumente gradativamente até a velocidade 10 e bata até ficar leve e fofo.

Rende: o suficiente para cobrir um bolo de 20 a 23 cm com duas camadas.

GLACÊ DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

- 2 xícaras (240 g) de açúcar de confeiteiro 1 colher de chá (5 ml) de extrato de baunilha
2 colheres de sopa (28 g) de manteiga amolecida ¼ xícara (60 ml) de leite quente
2 quadrados de chocolate meio amargo cortados em pedaços pequenos

Coloque no bowl o açúcar, o chocolate, a manteiga e a baunilha e bata com o batedor com bordas flexíveis para raspar. Adicione aos poucos o leite batendo na velocidade 4 até atingir a consistência desejada. Aumente gradativamente até a velocidade 8 e bata até ficar leve e fofo.

Rende: aproximadamente 1 xícara

BOLO DE ANJO CELESTIAL

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

Peneire a farinha e ¾ xícara de açúcar granulado; reserve. No bowl com o batedor plano, bata as claras de ovos, o creme tártaro e o sal na velocidade 6 até a mistura forme picos suaves. Aumente a velocidade para 10 e adicione aos poucos a 1 xícara de açúcar que sobrou até que a mistura forme picos firmes ao levantá-la. Peneire ¼ da mistura da farinha sobre as claras de ovos e mexa lentamente usando uma espátula de borracha. Adicione ambos os extratos com a última quantidade de farinha. (Não bata muito) Com uma colher grande coloque a massa em uma assadeira não untada em formato de tubo de 25 cm. Use uma espátula de metal ou faca para fazer cortes ao longo da massa para eliminar bolhas de ar. Asse na prateleira mais baixa do forno a 180°C até que a parte de cima do bolo se contraia quando tocada levemente. Inverta a forma imediatamente e deixe esfriar completamente. Para retirar da forma, solte as laterais do bolo com uma espátula de metal pequena.

DICA: Quando for preparar bolos e cookies que requeiram bater manteiga e açúcar, comece na velocidade baixa e aumente para a velocidade 3 ou 4 até que a mistura da manteiga fique leve e com um tom amarelado.

Serve: 12 porções

PÃO BRANCO CLÁSSICO

- | | |
|---|---|
| 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 ½ colher de chá (8.5 g) de sal |
| ⅓ xícara (84 ml) de água | 3 xícaras mais 2 colheres de sopa (450 g) de farinha para pão sem peneira |
| 1 pacote (2 ¼ colher de chá) de fermento biológico seco | |

Coloque o leite, a água e a manteiga em uma panela pequena; esquite até ficar morno entre 43° a 46°C. Use o batedor de gancho para massas pesadas para amassar 2 xícaras de farinha, açúcar, fermento e sal na velocidade 2 até misturar tudo. Adicione leite à mistura e bata até misturar bem, por aproximadamente 2 minutos. Adicione o restante da farinha, 1/2 xícara por vez e bata na velocidade 2 até que a mistura despegue das laterais da tigela. Aumente aos poucos até a velocidade 4 para amassar por 5 a 7 minutos até que fique macio e elástica. Coloque a massa sobre uma tábua com farinha e forme uma bola. Coloque-a em um recipiente untado grande e vire para untar parte superior da massa. Cubra e deixe crescer em um local sem corrente de ar até dobrar o volume, por aproximadamente 1 hora. De um murro na massa espalhe-a com um rolo em um retângulo de 30 x 20 cm. Comece pela ponta menor e enrole fazendo um rolo bem apertado. Aperte as bordas para selar e dobre as pontas por baixo. Coloque em uma forma untada para pão de 23 x 12 x 8 cm. Cubra e deixe crescer até dobrar de volume, por aproximadamente 30 minutos. Asse a 205°C por 30 minutos ou até que o pão soe oco quando bater por baixo. Retire da forma e deixe esfriar em uma grade por pelo menos 2 horas.

Rende: 1 pão

BISCOITOS DE AVEIA COM PASSAS

- | | |
|--|---|
| ¾ xícara (168 g) de manteiga ou margarina, amolecida | 1 colher de chá (4 g) de fermento |
| 2 ovos grandes | 2 xícaras (240 g) de aveia |
| ½ xícara (120 g) de açúcar mascavo compactado | ¼ colher de chá (1 g) de bicarbonato de sódio |
| 1 ½ colher de chá (7,5 ml) de extrato de baunilha | ½ xícara (225 g) de passas |
| ½ xícara (106 g) de açúcar granulado | ¾ colher de chá (2 g) de canela em pó |
| 1 ¾ xícara (265 g) de farinha de trigo sem peneirar | |

Coloque a manteiga, açúcar, fermento, bicarbonato de sódio e canela no bowl e use o batedor plano. Bata na 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 passas. Retire bolas feitas com uma colher de chá e coloque em uma assadeira sem untar. Asse a 190°C até que as bordas estejam douradas. Deixe descansar na assadeira por 3 minutos. Deixe esfriar em uma grade.

DICA: Ao adicionar ingredientes grudentos, secos como passas ou tâmaras, passe a fruta em uma pequena quantidade de farinha antes de adicionar na batedeira para evitar que grudem entre eles.

Rende: aproximadamente 4 dúzias de biscoitos

TORTA NÃO ASSADA DE QUEIJO E CHOCOLATE COM MASSA DE BISCOITOS DE CHOCOLATE

- | | |
|---|---|
| 1 ½ xícara (140 g) de biscoito wafers de chocolate, moído em pedaços bem pequenos | 2 colheres de chá (10 ml) de extrato de baunilha |
| ½ colher de chá (2 g) de canela em pó | ⅓ xícara (80 g) de manteiga amolecida |
| ⅓ xícara (75 ml) de licor de café | 2 xícaras (500 ml) de creme de leite fresco |
| 2 pacotes (225 g/cada) de cream cheese, amolecido | 2 xícaras (340 g) de chocolate meio amargo, derretido |

Coloque os biscoitos wafer de chocolate, a canela e a manteiga amolecida em um recipiente médio. Mexa com um garfo. Compacte a mistura no fundo e nas laterais de um recipiente para tortas de vidro de 23 cm. Coloque na geladeira ou asse a 180°C por 10 minutos. Deixe esfriar em uma grade antes de rechear. Use o batedor plano para bater o cream cheese e a manteiga na velocidade 4. Usando a velocidade 2, misture o chocolate derretido, o licor e a baunilha. Usando a velocidade 1 bata bem o creme de leite fresco. Despeje na massa e deixe esfriar por 8 horas ou de um dia para o outro. Se desejar, decore com creme chantili ou raspas de chocolate.

Serve: 8 a 10 porções

MASSA FÁCIL DE PIZZA

- | | |
|---|---|
| 1 xícara (250 ml) de água | 1 pacote (2 ¼ colher de chá) de fermento biológico seco |
| 1 colher de chá (6 g) de sal | 3 xícaras (432 g) de farinha para pão sem peneirar |
| 2 colheres de sopa (30 ml) de azeite de oliva | |

Coloque a água e o óleo em uma panela pequena e esquite até ficar morno entre 50° a 55°C. Coloque 2 xícaras de farinha, o fermento e o sal no bowl e bata usando o batedor de gancho para massas pesadas na velocidade 2 até misturar bem, por aproximadamente 30 segundos. Adicione o azeite e bata até misturar bem, por aproximadamente 2 minutos. Adicione o resto da farinha e aumente aos poucos até a velocidade 4 para amassar por 5 a 7 minutos até que fique macio e elástica. Forme uma bola e coloque em um recipiente untado grande, virando a bola para untar a parte de cima da massa. Cubra e deixe descansar em um local sem vento até que dobre de volume, por aproximadamente 45 minutos. Divida pela metade. Pressione uma metade em uma assadeira para pizza untada com farinha de milho. Asse por 205°C por 12 minutos até que a crosta comece a dourar. Adici

one os recheios desejados; asse por mais 15 minutos, até que esteja totalmente assado e a crosta esteja dourada. Repita o mesmo com a outra metade ou embrulhe em plástico filme e guarde na geladeira por até 2 dias. Cubra e deixe descansar na temperatura ambiente por 20 minutos antes de usar.

Rende: Duas massas para pizza de 35 cm

BROWNIES DE DOUBLE CHOCOLATE

1 $\frac{3}{4}$ xícara (450 ml) de farinha de trigo
2 colheres de chá (10 ml) de fermento
1 colher de chá (5 ml) de sal
 $\frac{3}{4}$ xícara (200 ml) de chocolate em pó
2 $\frac{1}{2}$ xícaras (625 ml) de açúcar

4 ovos
1 xícara (250 ml) de óleo vegetal
2 colheres de chá (10 ml) de extrato de baunilha
1 xícara (250 g) de chocolate meio amargo em pedacinhos

Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma assadeira de 39 x 27 cm. Misture os primeiros 5 ingredientes no bowl em velocidade baixa. Adicione aos poucos os ovos, o óleo e a baunilha. Aumente a velocidade da batedeira para uma velocidade um pouco mais alta. Bata até misturar bem. Diminua a velocidade para uma velocidade baixa e adicione os pedacinhos de chocolate. Despeje e espalhe na assadeira e asse por 20 a 25 minutos. Não deixe assar demais. Deixe esfriar e corte em barrinhas.

Rende: 24 barras



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models: Características elétricas dos modelos da série:		FPSTSMPL4W-XXX	
Voltaje/Voltage/ Voltagem	F recuencia/Frequency/ Frequência	Potencia/Power/Poder	
		Batidora/Mixer/ Batedeira	Calentador/Heater/ Aquecedor
120 V	60 Hz	1000 W	250 W
127 V	60 Hz	1000 W	250 W
220 V	50/60 Hz	1000 W	250 W
220 V	50 Hz	1000 W	250 W
220 V	60 Hz	1000 W	250 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: FPSTSMPL4W, FPSTSMPL4W-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ N° 40-201, COLONIA EXHACIENDA SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA DE BAZ, C.P. 54050, ESTADO DE MÉXICO, MÉXICO
TEL: 5366-0800 / 01 800 506 1700
RFC SME570928G90
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V ~
BATIDORA: 1 000 W CALENTADOR: 250 W

NOM

© 2021 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2021 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. One year limited warranty – please see insert for details.

© 2021 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. 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. NWL0001330158
GCDS-OST-SL

