

Oster®



MODELOS
MODELS

**FPSTSM2710 &
FPSTSM2711**

INSTRUCTION MANUAL
PLANETARY STAND MIXER

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES
BATEDEIRA PLANETÁRIA

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, algunas precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes:

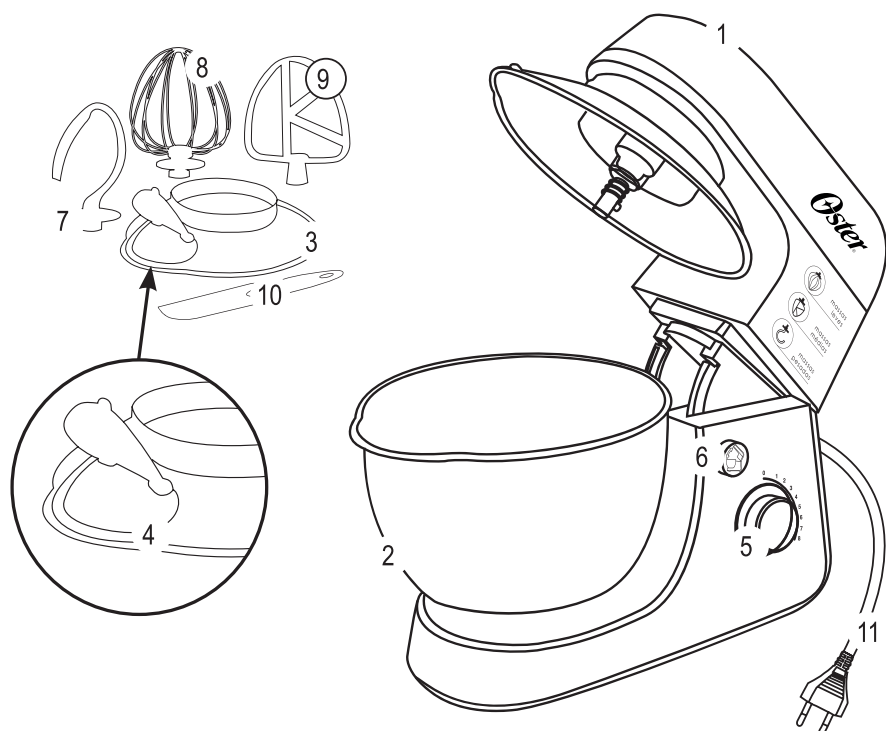
- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO OBSERVANDO SIEMPRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES PARA PREVENIR ACCIDENTES Y LESIONES.
- Envoltorios de plástico y otros materiales de embalaje deben estar fuera del alcance de los niños y los animales para evitar el riesgo de asfixia al jugar o manejar este tipo de residuos.
- Compruebe si la tensión (voltaje) del producto es compatible con el socket que se utiliza.
- Este producto no está destinado para su uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del producto o bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.
- Se recomienda que los niños sean supervisados para asegurar que no están jugando con el producto.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o agente autorizado con el fin de evitar riesgos.
- Si hay marcas de que lo producto ha caído o se miras alguno tipo de daños en el cable eléctrico, el enchufe u otros componentes, el producto no debe ser utilizado. Si el producto sufre algún defecto, el mantenimiento debe realizarse en un centro de servicio autorizado de Oster.
- Asegurase que el cable de alimentación está libre, sin tensión o estiramiento.
- Nunca deje el cable de alimentación en un lugar donde una persona puede tropezar.
- No conecte el producto en toma eléctrica o extensión sobrecargada, la sobrecarga puede dañar los componentes y provocar accidentes graves.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación alejado de superficies calientes, luz solar, la humedad y las superficies afiladas o similares.
- No dejar que el producto funcione sin supervisión.
- Para evitar accidentes, no utilice el producto sobre charcos de líquidos.
- Mantenga la unidad lejos de las superficies calientes, hornos, estufas, carbones calientes o fuego.
- Sugerimos que se utilice un calzado y que se quede en un suelo seco cuando se usan productos eléctricos.
- No utilice accesorios que no sean originales. El uso de accesorios que no sean originales puede deteriorar la función del producto, causa daños al usuario y al producto.
- No lleve nunca el producto por el cable de alimentación.

- Siempre retire el cable de alimentación de la toma eléctrica tirando el enchufe, durante la limpieza y mantenimiento del producto. Nunca toque el enchufe con la mano.
- Para protegerse contra descargas eléctricas y otros accidentes, no sumerja la base, el enchufe o el cable de alimentación en agua u otro líquido. No toque el cable de alimentación con las manos mojadas.
- Coloca el dispositivo sólo en superficie plana, firme, limpia y seca.
- Nunca ponga su mano en el recipiente cuando el enchufe está conectado a la toma eléctrica.
- Nunca inserte o retire los batidores con la batidora en funcionamiento.
- Antes de encender la batidora, asegúrese de que los batidores están correctamente colocados.
- No lo utilice durante más de cinco minutos sin parar.
- No tocar ninguna pieza móvil.
- Mantenga el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las piezas del producto en movimiento.
- No inserte ningún instrumento en el recipiente mientras que el producto está funcionando. Si realmente es necesario, use una espátula cuando está apagado.
- No agregue los ingredientes en el recipiente con temperaturas superiores a 80 ° C.
- Si los bateadores se bloquean, desenchufe la batidora antes de retirar los ingredientes que los están bloqueando.

ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Cuerpo de lo producto.
2. Tazón
3. Cubierta Perfect Cover contra salpicaduras
4. Alimentador con tapa
5. Perilla de control de velocidad
6. Perilla de apertura
7. Batidor de masas pesadas
8. Batidor de masas levianas
9. Batidor de masas medias
10. Espátula
11. Cable eléctrico con el enchufe

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

La batidora tiene un sistema de movimiento planetario, haciendo que los batidores giren muy cerca de las paredes del recipiente, mezclando la masa más rápidamente y eficientemente que las batidoras ordinarias. Con gran potencia, 600W le permite preparar cualquier tipo de masa, ya sea liviana o pesada.

Tazón

- Hecho de material resistente ideal para preparar su receta.

Nota

- *El modelo FPSTSM2710 viene con un tazón de plástico.*
- *El modelo FPSTSM2711 sigue un tazón de acero inoxidable.*

Cubierta Perfect Cover contra salpicaduras

- Funciona como una cubierta previniendo que los ingredientes salgan del recipiente durante la preparación.

Alimentador con tapa

- A través de ella se pueden añadir ingredientes durante la preparación.

Perilla de control de velocidad

- Ajusta la batidora a una velocidad óptima para su receta, se inicia siempre a una velocidad más baja y luego aumentar ligeramente hasta el máximo deseado .

¡Atención! No deje la batidora trabajando durante más de 5 minutos sin interrupción.

Perilla de apertura

- Pulse el botón y levante la parte superior de la batidora hasta que se oiga un click, pulse el botón de nuevo y baje la parte superior de la batidora suavemente hasta que se detenga.

Batidores

- Su batidora dispone de 4 tipos de batidores: 1 para las masas pesadas, 2 para las masas medianas y 1 para masas livianas.

USANDO SU BATIDORA

Primera utilización

- Al usar la batidora por la primera vez, limpie el exterior con un paño suave. Lave los batidores y el tazón con una esponja suave y un detergente suave. No utilice productos abrasivos como el alcohol, detergente polvo ni disolventes, ya que pueden dañar el producto

Sistema de apertura

- Permite un manejo más fácil del recipiente y batidores. Presione el botón de enlace y levante la parte superior de la batidora hasta que oiga el clic. Con la batidora en esa posición [Figura 1], es posible sacar o intercambiar los batidores, quitar o poner la cubierta protectora contra salpicaduras, insertar y retirar el recipiente.

- Para cerrar sólo tiene que pulsar el botón de enlace y baje la parte superior de la batidora hasta que quede bloqueada.

Batidores

- La batidora tiene 4 tipos diferentes de batidores para un variado tipo de mezclas.

Batidor para masas livianas - adecuado para recetas con consistencia más blanda como claras de huevo, nata montada, mousses, salsas, rellenos y etc.

Bateador de las masas medias - indicada para mezclar masas de consistencia mediana como pasteles, tartas, ñoquis, purés y otras masas fermentadas.

Batidor de masas pesadas - adecuado para recetas con consistencia más pesada, como galletas, panes, pizzas y pasteles, etc.

Para retirar los batidores empujar y girar hacia la derecha [Figura 2] y para poner posición el batidor en la clavija y enpuje, girar en sentido antihorario hasta que se detenga [Figura 3].

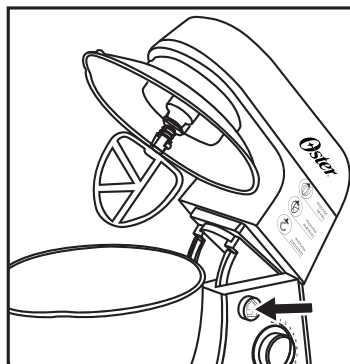


Figura 1



Figura 2



Figura 3

- Antes de montar la batidora para usarla, asegúrese de que está desconectado y el selector de velocidades está en la posición “0”.

1. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión del dispositivo;

2. Con la batidora abierta, coloque el recipiente, la protección contra salpicaduras y el batidor deseado;

3. Colocar los ingredientes en el tazón.

4. Cierre la batidora

5. Inserte el enchufe del cable de alimentación en la toma de corriente;

6. Girar la perilla de control de velocidad suavemente a la velocidad deseada;

7. Durante la preparación se puede incluir ingredientes, abrir la cubierta de protección [Figura 4] y añadir los ingredientes.

8. Cuando haya terminado, coloque el selector de velocidad en “0”.

9. Abra la batidora y si es necesario, raspar el exceso de alimentos en el batidor con la espátula.

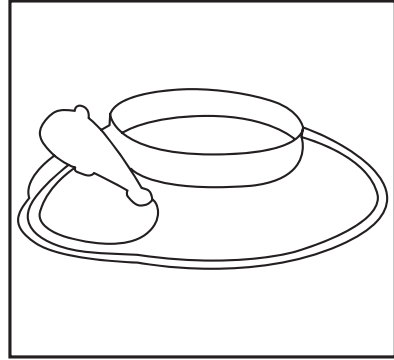


Figura 4

Sugerencias • *ingredientes refrigerados (como la mantequilla y huevos) se deben mezclar a temperatura ambiente. Así, sacarlos de la nevera con antelación.*

- *Es aconsejable para romper los huevos en un recipiente separado para evitar que las piezas de corteza son golpeados junto con la masa.*

¡Atención! *No coloque ningún objeto en el recipiente mientras que los batidores están girando.*

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

Antes de comenzar la limpieza, asegúrese de que el producto está desenchufado.

- Limpiar el exterior de la batidora con un paño húmedo. A continuación, secar con un paño seco.

- Lavar el recipiente y batidores con agua y detergente suave. Aclarar con abundante agua y secar. Si es necesario, dejar estas piezas salsa.

Notas: • Es mucho más fácil si se limpia el mezclador inmediatamente después de su uso.

- Nunca sumerja la batidora de mano en agua u otro líquido.

¡Atención! *Tenga cuidado al manipular los exploradores, ya que pueden causar lesiones.*

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

READ ALL INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL BEFORE OPERATING THE PRODUCT, ALWAYS OBSERVING THE SAFETY INDICATIONS AND FOLLOWING THE INSTRUCTIONS TO PREVENT ACCIDENTS AND OR INJURIES.

- Plastic wrappers and other product packaging materials should be out of reach of children and animals to avoid danger of suffocation when playing or handling such materials.
- Check if the tension (voltage) of the product is compatible with the tension being used.
- This product is not intended for use by people (including children) with physical, sensory or mental capacities reduced, or people with lack of experience and knowledge, unless they have received instructions regarding the use of the product or under the supervision of a person responsible for their safety
- It is recommended that children be supervised to ensure that they are not playing with the product
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or authorized agent in order to avoid risks.
- If the product shows marks of fall or any type of damage to the electric cord, the plug or other components, it should not be used. If the product proves to be defective, the maintenance should be done in an authorized service center Oster.
- The power cord should be free, with nothing applying tension or stretching it.
- Never leave the power cord in a place where a person can trip over it.
- Do not connect the product to overloaded sockets or extension, overload may damage components and cause serious accidents.
- Keep the appliance and the power cord away from hot surfaces, sunlight, moisture and sharp or similar surfaces
- Do not leave the product working without human supervision.
- Do not use the appliance on wet surfaces to avoid accidents.
- Keep your appliance away from hot surfaces, ovens, stoves, hot coals or fire.
- We suggest that you are on a footwear and in a dry floor when using electrical products.
- Do not use accessories which are not Oster original. The use of accessories which are not original can impair function, cause damage to the user and the product.
- Never carry the product by the power cord
- Always remove the plug from the socket by pulling the plug, not the power cord, during the cleaning and maintenance of the product. Never touch the metal part of the plug with

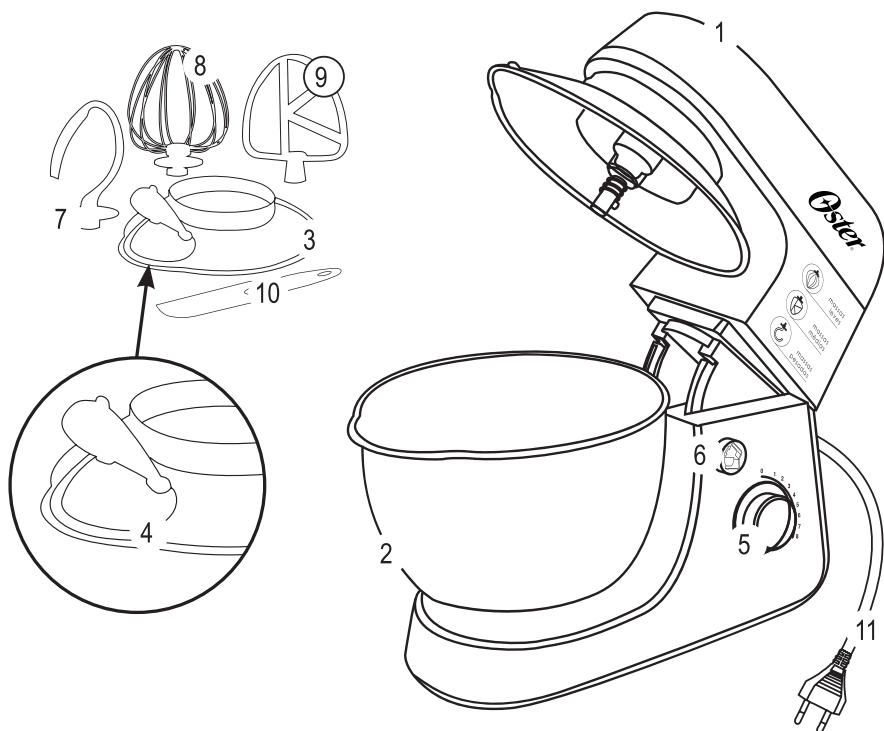
your hand

- To protect yourself against electric shock and other accidents, do not immerse the base, plug or power cord in water or other liquid. Do not touch the power cord with wet hands
- Place your device only on flat, firm, clean and dry surfaces.
- Never put your hand into the bowl when mixer is plugged.
- Never insert or remove the beaters while the mixer is working.
- Before turning on the mixer, make sure that the beaters are properly coupled.
- Do not use it for more than five minutes without stopping.
- Never touch any moving part.
- Keep hair, clothing and utensils away from moving parts of the product.
- Never insert any tool in the bowl while the product is operating. If really necessary, use a spatula when the products is off.
- Do not add ingredients in the bowl with temperatures above 80°C.
- If the beaters get stuck, unplug the mixer before removing the ingredients that are blocking them.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- 1 Mixer body
- 2 Bowl
- 3 Perfect Cover
- 4 Feeder with lid
- 5 Speed control
- 6 Articulation button
- 7 Beater for heavy doughs
- 8 Beater for light doughs
- 9 Beater for average doughs
- 10 Spatula
- 11 Power cord with plug

PRODUCT FEATURES

The blender has a planetary motion system, making the beaters rotate very close to the walls of the bowl, mixing the dough more quickly and efficiently than ordinary mixers . With great power, 600W and speed control allows you to prepare any type of dough, whether light or heavy

Bowl

- Made of durable material ideal for preparing your recipe.

Note

- ***Model FPSTSM2710 has a plastic bowl.***
- ***Model FPSTSM2711 has a stainless steel bowl***

Perfect Cover

- Works as a cover preventing the ingredients from escaping the bowl during preparation.

Feeder cover

- You can add ingredients during preparation.

Speed Control

- Set the mixer at optimal speed for your recipe, start always at a lower speed and then increase slightly until the desired option.

Attention! Don't leave the mixer on for more than 5 minutes without interruption.

Articulation Button

- Press the button and lift the top of the mixer until you hear the click and to lower press the button again and lower the top of the mixer gently until it stops.

Beaters for Light, Medium and Heavy dough

- Your mixer has 4 types of beaters : 1 for light dough, 2 medium dough and 1 for heavy dough.

USING YOUR PLANETARY STAND MIXER

First use

- When using the mixer for the first time, clean the outside with a soft cloth. Wash the beaters and the bowl with soft sponge and mild detergent. Do not use abrasive products, such as alcohol, scouring powder or solvents as they may damage the product

Opening system

- It allows easier handling of the bowl and beaters. Press the button and lift the top of the mixer until you hear the click. With the mixer in that position [Figure 1] it is possible to remove or exchange the beaters, remove or put the anti-spatter cover, insert and remove the bowl.
- To close simply press the button and lower the top of the mixer until it locks.

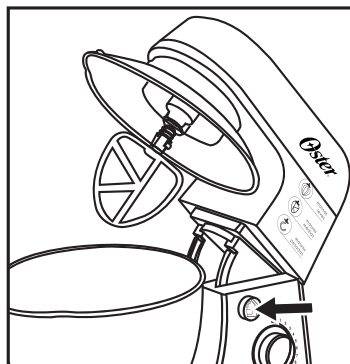


Figure 1

Beaters

Beater for light dough - suitable for recipes with softer consistency as whipped egg white, whipped cream, mousses, sauces, fillings, etc.

Beater to medium doughs - indicated to doughs with median consistency as cakes, pies, gnocchi, purees and other fermented masses.

Beater for heavy dough - suitable for recipes with heavier consistency, like cookies, breads, pizzas and pastries, etc.

To remove the beaters push and turn clockwise [Figure 2] and to put in place the beater aligned with the plug pin, push and rotate counter-clockwise until it stops [Figure 3].



Figure 2



Figure 3

- Before preparing the mixer for use, make sure it is unplugged and the speed selector is in the “0” position

1. Make sure that the tension matches the device voltage;
2. With the mixer in open position, attach the bowl, the anti-spatter protection and the desired beater;
3. Place the ingredients in the bowl;
4. Close the mixer
5. Insert the plug of the power cord into the socket;

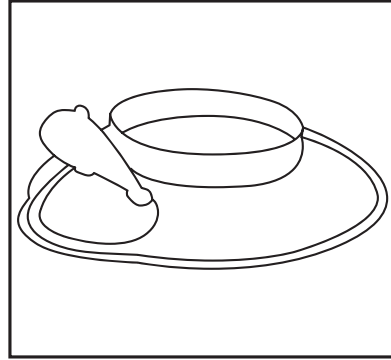


Figure 4

6. Turn the speed control knob gently to the desired speed;
7. During the preparation you can include ingredients, open the bowl's protection cover [Figure 4] and add the ingredients.
8. When finished, place the speed selector to “0”.
9. Put the mixer in the open position and if necessary, remove the excess of the mixture from the beater with the spatula.

Tips • Chilled ingredients (such as butter and eggs) should be mixed at room temperature. So, remove them from the refrigerator in advance.

- It is advisable to break the eggs in a separate bowl to prevent the yolk pieces are beaten together with the dough.

Attention! Do not put any objects inside the bowl while the beaters are spinning.

CLEANING

- Before cleaning, make sure that the product is unplugged.
- Clean the external parts of the mixer with a damp cloth. Then dry it with a dry cloth.
- Wash the bowl and beaters with water and mild detergent. Wash with plenty of water and dry. If necessary, leave these parts submerge for some time.

Comments: • It is much easier if you clean your mixer immediately after use.

- Never immerse the mixer in water or other liquid.

Attention! Take care when handling the scouts because they can cause injury.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

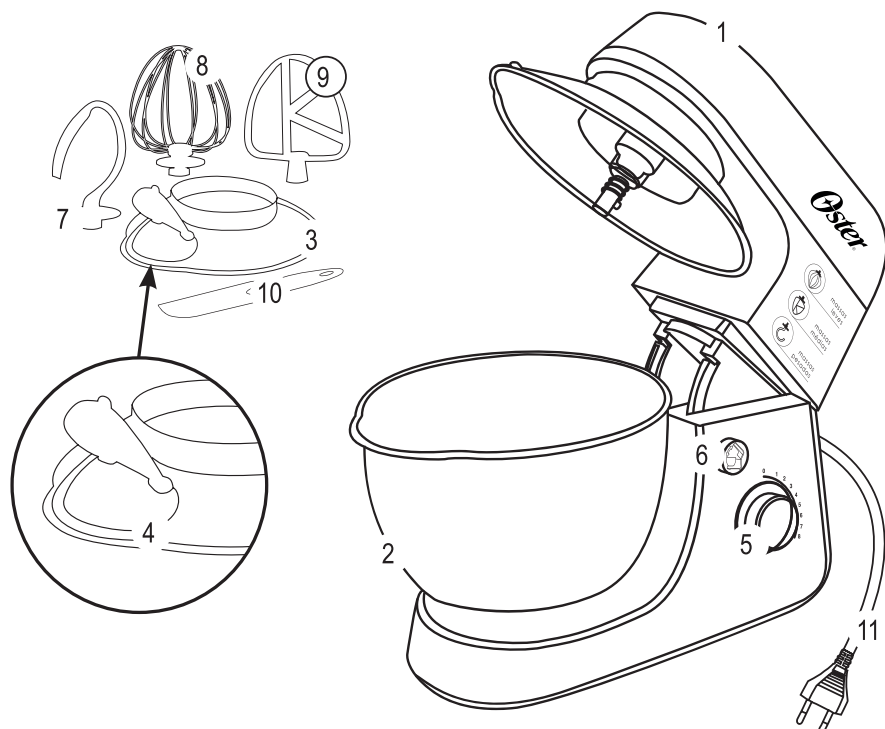
- LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NESTE MANUAL ANTES DE OPERAR O PRODUTO, SEMPRE OBSERVANDO AS INDICAÇÕES DE SEGURANÇA E SEGUINDO AS INSTRUÇÕES PARA PREVENIR ACIDENTES E OU FERIMENTOS.
- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais para evitar risco de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.
- Verifique se a tensão (voltagem) do produto é compatível com a tomada a ser utilizada.
- Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.
- Se o cordão elétrico está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
- Se o produto apresentar marcas de queda ou apresentar qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes, o mesmo não deverá ser utilizado. Se o produto apresentar qualquer defeito, a manutenção deverá ser feita em uma assistência técnica autorizada Oster.
- O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tencionando ou esticando.
- Nunca deixe o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
- Não ligue o produto em tomadas ou extensões sobrecarregadas, a sobrecarga pode danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
- Mantenha o aparelho e o cordão elétrico longe de superfícies quentes, luz do sol, de umidade e de superfícies cortantes ou similares.
- Não deixe o produto funcionando sem supervisão.
- Não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos para evitar acidentes.
- Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes, fornos, fogões, brasas ou fogo.
- Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos.
- Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto.
- Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.

- Sempre remover o cabo de alimentação da tomada, puxando pelo plugue, durante a limpeza e manutenção do produto. Nunca toque no plugue com a mão
- Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imerja a base, o plugue ou o cabo de alimentação na água ou outro líquido. Não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas
- Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas.
- Nunca coloque a mão dentro da tigela quando batedeira estiver ligada à tomada.
- Nunca coloque ou retire os batedores com a batedeira ligada.
- Antes de ligar a batedeira, certifique-se de que os batedores estejam bem encaixados.
- Não utilize-o por mais de 5 minutos sem parar.
- Nunca toque nenhuma parte em movimento.
- Mantenha cabelos, roupas e outros utensílios longe das partes móveis do produto.
- Nunca introduza qualquer utensílio na tigela, enquanto o produto estiver em funcionamento. Caso realmente seja necessário, use uma espátula com o aparelho desligado.
- Não adicione na tigela ingredientes com temperatura acima de 80°C.
- Se os batedores ficarem presos, desligue a batedeira antes de retirar os ingredientes que estiverem obstruindo-os.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO E NÃO COMERCIAL.

MANTENHA ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Corpo da batedeira
2. Tigela
3. Proteção anti-respingos Perfect Cover
4. Alimentador com tampa
5. Botão de controle de velocidades
6. Botão de articulação
7. Batedor para massas pesadas
8. Batedor para massas leves
9. Batedor para massas médias
10. Espátula
11. Cabo elétrico com plugue

FUNÇÕES DO PRODUTO

A Batedeira possui um sistema de movimento planetário, fazendo com que os batedores girem bem próximos as paredes da tigela remexendo e misturando a massa com maior rapidez e eficiência que as batedeiras comuns. Com grande potência, 600W, permite preparar qualquer tipo de massa, seja ela leve ou pesada.

Tigela

- Feita de material resistente ideal para preparar a sua receita.

Nota

- ***O modelo FPSTSM2710 acompanha uma tigela plástica.***
- ***O modelo FPSTSM2711 acompanha uma tigela em aço inox.***

Proteção antirrespingo Perfect Cover

- Funciona como uma tampa evitando que os ingredientes saiam da tigela durante o preparo.

Alimentador com tampa

- Através dele é possível adiciona ingredientes durante o preparo.

Botão de Controle de Velocidades

- Regule a batedeira na velocidade ideal para a sua receita, inicie sempre em uma velocidade mais baixa e vá aumentando suavemente até a máxima desejada.

Atenção! Não deixe a batedeira ligada por mais de 5 minutos sem interrupção.

Botão Articulação

- *Pressione o botão e levante a parte superior da batedeira até ouvir o click e para abaixar pressione novamente o botão e abaixe a parte superior da batedeira suavemente até travar.*

Batedores para Massas Leves, Médias e Pesadas

- *A sua batedeira possui 4 tipos de batedores: 1 para massas leves, 2 para massas médias e 1 para massas pesadas.*

UTILIZANDO SUA BATEDEIRA

Utilizando pela primeira vez.

• Ao utilizar a Batedeira pela primeira vez, limpe a parte externa com um pano macio. Lave os batedores e a tigela com esponja macia e detergente neutro. Não utilize produtos abrasivos, como álcool, saponáceo ou solventes, pois podem danificar o produto.

Sistema de abertura

• Permite maior facilidade no manuseio da tigela e batedores. Pressione o botão da articulação e levante a parte superior da batedeira até ouvir o click. Com a batedeira nessa posição [figura 1] é possível retirar ou trocar os batedores, retirar ou colocar a tampa anti respingo, colocar e retirar a tigela.

• Para fechar basta pressionar novamente o botão da articulação e abaixar a parte superior da batedeira até ela travar.

Batedores

• A sua batedeira possui 4 tipos de batedores diferentes para misturas leves, para misturas médias e para misturas mais pesadas.

Batedor para massas leves - indicado para receitas com consistência mais suave como claras em neve, chantili, mousses, molhos, recheios e etc.

Batedor para massas médias - indicado para bater massas de consistência mediana como bolos, tortas, nhoques, purês e outras massas fermentadas.

Batedor para massas pesadas - indicado para receitas com consistência mais pesada, como biscoitos, pães, pizzas e pastéis e etc.

Para retirar os batedores empurre e gire no sentido horário [figura 2] e para colocar posicione o batedor no pino de encaixe empurre e gire no sentido anti-horário até travar [figura 3].

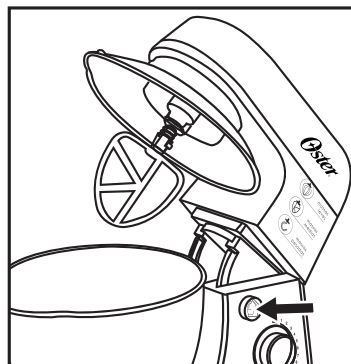


Figura 1



Figura 2



Figura 3

• Antes de montar a batedeira para usá-la, certifique-se que esteja desconectada da tomada e o seletor de velocidade esteja na posição “0”.

1. Certifique-se que a voltagem da rede elétrica corresponda à voltagem do aparelho;
2. Com a batedeira aberta, encaixe a tigela, a proteção anti respingo e o batedor desejado;
3. Coloque os ingredientes na tigela.
4. Feche a batedeira

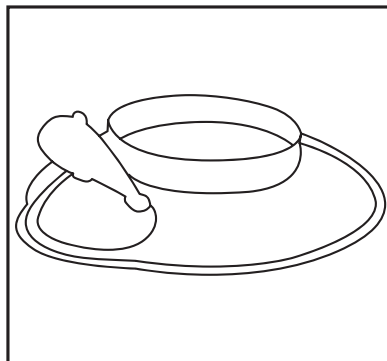


Figura 4

5. Insira o plugue do cordão elétrico na tomada;
6. Gire o botão de controle de velocidade suavemente até a velocidade desejada;
7. Durante o preparo você pode incluir ingredientes, abra a tampa de proteção da tigela [figura 4] e adicione os ingredientes.
8. Ao terminar, coloque o seletor de velocidade na posição “0”.
9. Abra a batedeira e se necessário, raspe o excesso de alimento dos batedores com a espátula.

Dicas • *Ingredientes refrigerados (como manteiga e ovos) devem ser misturados em temperatura ambiente. Portanto, retire-os da geladeira com antecedência.*
• *É aconselhável quebrar os ovos em um recipiente separado, para evitar que pedaços da casca sejam batidos junto com a massa.*

Atenção! *Não coloque nenhum objeto dentro da tigela enquanto os batedores estiverem girando.*

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Antes de iniciar a limpeza, certifique-se que o produto está desconectado da tomada.

- Limpe a parte externa da batedeira com um pano levemente umedecido. Em seguida, seque com um pano seco.
- Lave a tigela e os batedores com água e detergente neutro. Enxágue em água abundante e enxugue. Se necessário, deixe essas peças de molho.

Observações: • Fica muito mais fácil se você limpar sua batedeira imediatamente após o uso.
• Nunca mergulhe a batedeira em água ou outro líquido.

Atenção! *Tome cuidado ao manusear os batedores, pois eles podem causar ferimentos.*

RECEITAS

Pão Tradicional Rápido (Rende uma unidade)

2 copos de água morna (480ml)

3 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de leite em pó (opcional)

3 colheres (sopa) de margarina ou óleo

2 colheres (chá) de sal

4 copos de farinha de trigo (960ml)

2 colheres (sopa) de fermento biológico seco

Modo de preparo

[01] Coloque na bacia da batedeira todos ingredientes, bata bem.

[02] Coloque em uma forma de pão untada, deixe crescer por 20 minutos.

[03] Leve ao forno e deixe assar até ficar dourado.

[04] Retire o pão da forma ainda morno, caso contrario ele ficará úmido.

Receita bolo simples

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

4 colheres de margarina bem cheias

3 ovos

1 e 1/2 xícara de leite aproximadamente

1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó.

Modo de preparo

[01] Bata as claras em neve e reserve.

[02] Bata bem as gemas com a margarina e o açúcar.

[03] Acrescente o leite e farinha aos poucos sem parar de bater.

[04] Por último agregue as claras em neve e o fermento.

[05] Coloque em forma grande de furo central untada e enfarinhada.

[06] Asse em forno médio, preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.

[07] Quando espetar um palito e sair limpo estará assado.





The Oster logo is rendered in a bold, black, cursive script. The letter 'O' is particularly large and features a small, stylized four-pointed star or spark-like symbol inside its upper curve. A registered trademark symbol (®) is positioned at the end of the word.

Oster®

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

www.oster.com

Impresso na China
[REV. 00]