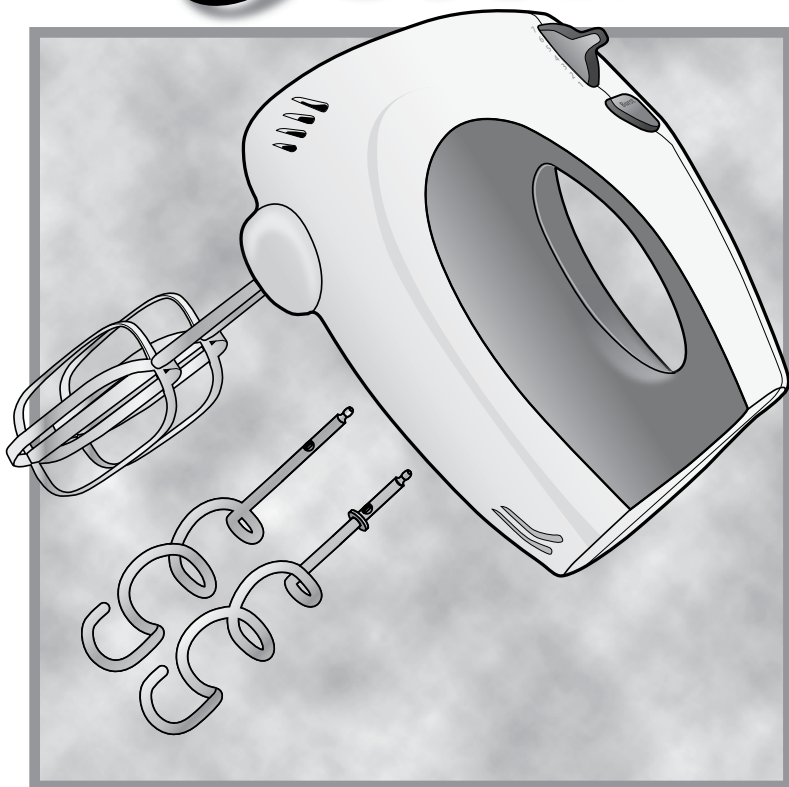


# Oster®



MODEL/MODÈLE  
MODELO

**2532**

INSTRUCTION MANUAL  
**HAND MIXER**

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUEL D'INSTRUCTIONS  
**MIXEUR À MOTEUR RÉVERSIBLE**

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**BATIDORA DE MANO**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

MANUAL DE INSTRUÇÕES  
**BATIDEIRA DE MÃO**

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

## **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.**

- To protect against risk of electrical shock, do not put hand mixer in water or other liquid. This may cause personal injury and/or damage to the product.
- To disconnect, turn off controls and unplug from outlet.
- Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the hand mixer.
- **DO NOT** operate hand mixer with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- **DO NOT** use with an extension cord.
- The use of attachments not recommended or sold by manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- **DO NOT** let cord hang over edge of table or countertop.
- **DO NOT** let cord touch hot surfaces, including a stove.
- **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
- Remove beaters from hand mixer before washing them.
- **DO NOT** place hand mixer on or near a hot burner or in a heated oven.
- **DO NOT** use hand mixer for other than intended use.
- **DO NOT** leave hand mixer unattended while it is operating.
- Maximum running time for product is 3 continuous minutes.

**THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

**(For 120 & 127 V products with two flat pins only)**

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

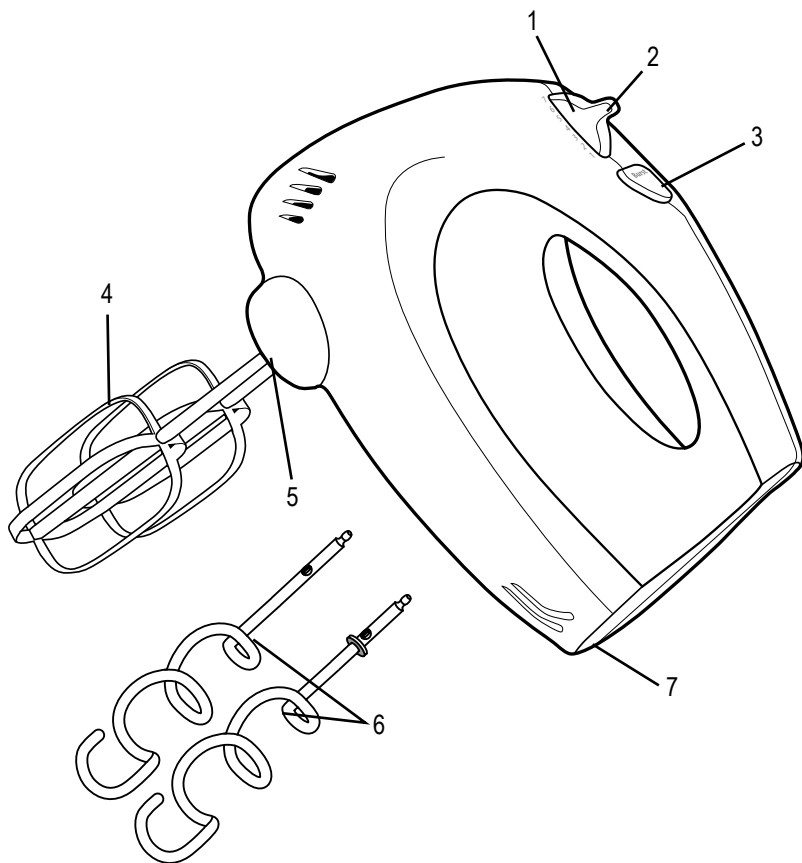
## **POWER CORD SPECIAL INSTRUCTIONS**

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

## **WELCOME**

Congratulations on your purchase of an OSTER® Hand Mixer!  
To learn more about OSTER® products, please visit us at [www.oster.com](http://www.oster.com).

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. On/Off Speed Control – Beater Eject Button
2. Thumb Tab
3. BURST OF POWER Button
4. Beaters
5. Large Drive Hole
6. Dough Hooks
7. Heel Rest

# LEARNING ABOUT YOUR HAND MIXER

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

## BURST OF POWER FEATURE

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

### ON/OFF SPEED CONTROL – BEATER EJECT BUTTON

This OSTER® Hand Mixer features a combination On/Off Speed Control – Beater Eject Button. This design allows for easy speed selection and ejection of beaters or other attachments. Press forward on the thumb tab to turn the mixer on and to select the desired speed setting (1 through 6). When the speed control is in the OFF position you can push down on the thumb tab to release the beaters or other attachments. There may not be a noticeable click.

### BEATERS

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

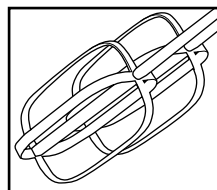


Figure A

### DOUGH HOOKS

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

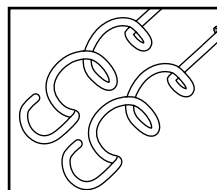


Figure B

### COMFORT HANDLE

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

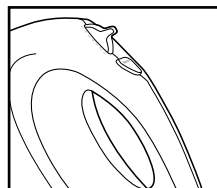


Figure C

# USING YOUR HAND MIXER

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

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

## MIXING

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

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

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

## BURST OF POWER FEATURE

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

## EJECTING BEATERS

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

# SPEED GUIDE FOR HAND MIXER

## SPEED

## MIXING TASKS

½	Stir	Use when stirring liquid ingredients or when mixing dry and liquid ingredients together alternately in a recipe. Use when preparing any of the ready-prepared or packaged instant puddings.
3	Mix	Use when a recipe calls for combining ingredients together. Use for quick breads or muffins that require a brisk action, just enough to blend.
4	Blend	Use when preparing cake mixes or for directions calling for medium speed. Use to cream butter and sugar together.
5	Beat	Use when preparing a frosting from a recipe or package. Use when whipping cream for desserts.
6	Whip	Use to mash potatoes to develop a light and fluffy texture. Use when whipping egg whites.
Burst of Power		During especially heavy mixing tasks, press the button to drive through the mixture with ease.

# CARING FOR YOUR MIXER

## **CLEANING**

Wash the beaters before and after every use. Beaters may be washed in a dishwasher. After removing cord from electrical outlet, clean mixer head with a damp cloth and wipe dry. **DO NOT IMMERSE MIXER IN WATER.**

This may cause electrical shock, injury or damage to the product. Avoid the use of abrasive cleaners that will damage the finish of your mixer. The motor of your mixer has been carefully lubricated at the factory and does not require any additional lubricant.

## **STORAGE**

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

## **MAINTENANCE**

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

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, prenez toujours les précautions de base, en particulier celles qui suivent :

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger le batteur dans l'eau ou tout autre liquide, car cela pourrait endommager l'appareil ou causer des blessures corporelles.
- Pour le déconnecter, désactivez les commandes et débranchez l'appareil.
- Exercez une étroite surveillance lorsque vous utilisez le batteur près d'un enfant, d'une personne handicapée ou lorsque ces derniers s'en servent.
- Débranchez toujours le batteur lors des périodes de non utilisation, avant la pose ou le retrait des accessoires et avant le nettoyage.
- Évitez de toucher les pièces en mouvement de l'appareil. Éloignez les doigts, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et les autres ustensiles, des fouets en fonctionnement afin d'éviter les risques de blessures ou de dommages.
- N'utilisez jamais le batteur si la fiche ou le cordon d'alimentation sont abîmés, si l'appareil présente un problème de fonctionnement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service Oster agréé le plus proche de chez vous pour révision, réparation ou réglage des pièces électriques et mécaniques.
- **NE PAS** utiliser de rallonge électrique.
- **NE PAS** utiliser d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant. Ils pourraient provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- **NE** pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.
- Assurez-vous que le cordon ne touche pas de surface chaude.
- N'utilisez jamais cet appareil en plein air ni à des fins commerciales.
- Retirez les fouets du batteur avant de les laver.
- **NE PAS** placer le batteur à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- **NE** jamais utiliser le batteur à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- **NE** jamais laisser le batteur sans surveillance durant son fonctionnement.

**CET APPAREIL EST POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**



# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## **(Uniquement pour appareils de 120 & 127 V à deux fiches plates)**

Cet appareil fonctionne sur une prise polarisée prévue pour du courant alternatif (une lame est plus large que l'autre) Pour réduire les risques d'électrocution, et à titre de sécurité, cette fiche ne pourra être insérée dans la prise que dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas totalement dans la prise, inversez le sens d'insertion. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. **NE TENTEZ PAS DE FORCER CE DISPOSITIF DE SECURITÉ.**

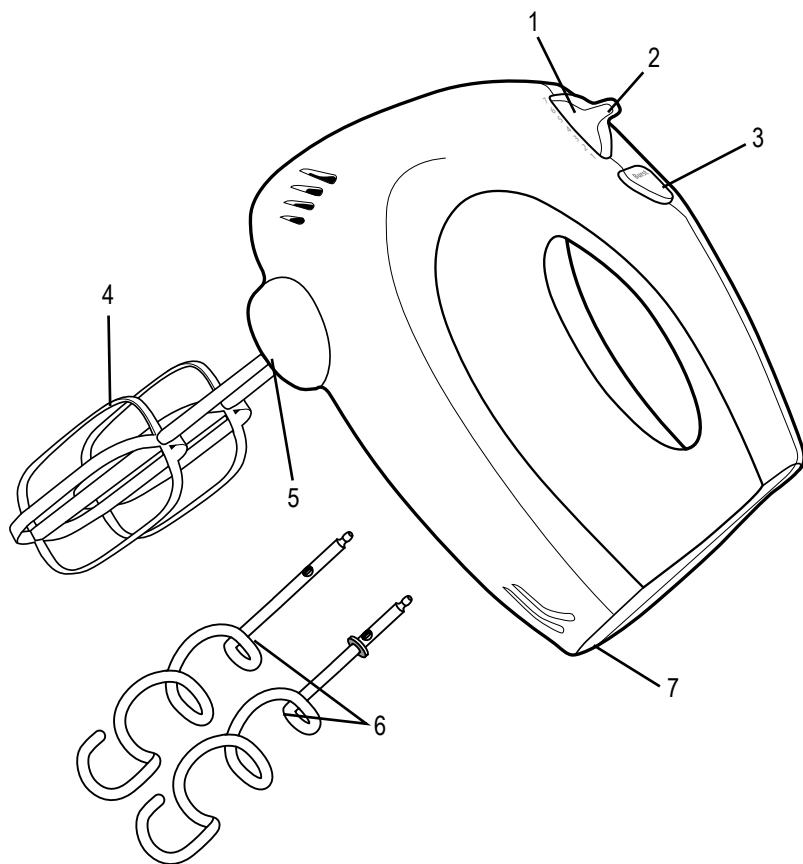
## **UTILISATION D'UNE RALLONGE**

L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement accidentel. Une rallonge peut être achetée et utilisée à condition de prendre des précautions. Si une rallonge électrique est utilisée, le calibre électrique indiqué sur la rallonge devrait être au moins égale à l'estimation électrique de l'appareil. La rallonge devrait être placée de sorte qu'elle ne tombe pas du comptoir ou du dessus de table là où des enfants pourraient l'attraper ou s'y accrocher accidentellement.

## **BIENVENUE**

Félicitations pour votre achat d'un batteur OSTER®! Pour en savoir plus sur les produits OSTER® veuillez visiter notre site web à [www.oster.com](http://www.oster.com).

# LE BATTEUR COMPORTE LES ÉLÉMENTS SUIVANTS



1. Touche Régulateur de Vitesse «ON/OFF» et Éjecteur de Fouets
2. Languette
3. Bouton BURST OF POWER
4. Fouets
5. Grand Orifice d'Entraînement
6. Crochets pétrisseurs
7. Talon d'Appui

# À PROPOS DE VOTRE BATTEUR

Le batteur OSTER® a été conçu pour vous aider à préparer des aliments délicieux.

## BOUTON BURST OF POWER

La fonctionnalité BURST OF POWER donne un coup de puissance additionnel à la vitesse au simple toucher du bouton. Elle sert à facilement venir à bout des tâches de mélange même les plus ardues. Dès que vous relâchez le bouton, le batteur revient au réglage de vitesse initial.

## TOUCHE RÉGULATEUR DE VITESSE « ON/OFF » ET ÉJECTEUR DE FOUETS

Le batteur OSTER® comporte un dispositif régulateur de vitesse « ON/OFF » et éjecteur de fouets. Facilitant la sélection de la vitesse et l'éjection des fouets ou des autres accessoires. Pour mettre le batteur en service, appuyez sur la languette en la poussant vers l'avant et sélectionnez la vitesse souhaitée parmi six réglages proposés (de 1 à 6). Quand le régulateur de vitesse est en position d'arrêt, vous pouvez appuyer sur la languette en la poussant vers le bas pour faire éjecter les fouets ou les autres accessoires. Le mécanisme d'éjection fonctionne sans faire de déclic.

### FOUETS

La conception des fouets offre des résultats rapides et satisfaisants pour tous les types de pâtes à mélanger. Les fouets résistent au lave-vaisselle. (Voir Figure A)

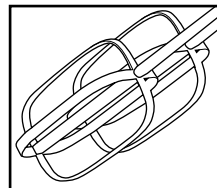


Figure A

### CROCHETS PÉTRISSEURS

Idéal pour des ingrédients secs ou pour intégrer deux mixtures de la même recette, comme par exemple des oeufs battus en neige dans une pâte ou encore lorsque la recette exige que le mélange se fasse à vitesse LENTE (voir schéma B)

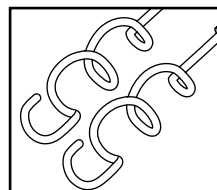


Figure B

### POIGNÉE DE CONFORT

La conception ergonomique de la poignée prévient la fatigue de la main même durant les tâches de mélange ardu et nécessitant beaucoup de temps. (Voir Figure C)

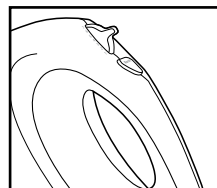


Figure C

# UTILISATION DU BATTEUR

Avant d'utiliser votre batteur pour la première fois, laver les fouets dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincer et bien sécher.

Assurez-vous que le régulateur de vitesse est en position hors tension (« OFF » ou « 0 ») et que le cordon du batteur est débranché de la prise murale. Insérez les fouets, un à la fois, en introduisant l'embout de la tige dans l'orifice d'entraînement situé sur le dessous du batteur. Tournez légèrement la tige et enfoncez-la jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic. Les fouets sont interchangeables. Pour utiliser les crochets pétrisseurs en option, insérez le crochet muni d'un collet (reportez-vous au pictogramme) près de l'extrémité de la tige dans le grand orifice du batteur. Le crochet sans collet sur la tige s'insère dans le petit orifice. Si vous n'entendez pas de dé clic, inversez les crochets.

## COMMENT PREPARER DES MÉLANGES

Mettez le batteur sous tension et reportez-vous au guide de vitesses pour choisir le réglage approprié. Guidez le batteur lentement le long de la paroi du bol et vers le centre du mélange, en allant toujours dans le même sens. Faites attention à ne pas battre le mélange trop longtemps. Sinon, le mélange risque de durcir.

Chaque fois que vous nettoyez la paroi et le fond du bol à l'aide d'une spatule en caoutchouc, éteignez d'abord le batteur en plaçant le régulateur de vitesse sur la position hors tension (« OFF » ou « 0 »). Pour ajouter des ingrédients, mettez le batteur également hors tension et déposez-le sur son talon d'appui. Assurez-vous que les fouets se trouvent au-dessus du bol de sorte que les gouttes du mélange puissent y tomber.

Lorsque la consistance du mélange est satisfaisante, mettez le régulateur de vitesse sur la position « 1 ». Soulevez lentement les fouets et en retirez le mélange qui reste dessus. Assurez-vous de régler la vitesse sur « 0 » avant de sortir les fouets entièrement du bol.

## BOUTON BURST OF POWER

La fonctionnalité BURST OF POWER donne un coup de puissance additionnel à la vitesse au simple toucher du bouton. Elle sert à facilement venir à bout des tâches de mélange même les plus ardues. Dès que vous relâchez le bouton, le batteur revient au réglage de vitesse initial.

## ÉJECTION DES FOUETS ET DES CROCHETS PÉTRISSEURS

Assurez-vous que le régulateur de vitesse est en position hors tension (« OFF » ou « 0 ») et que le cordon du batteur est débranché de la prise murale. Enlevez les résidus du mélange à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Saisissez les tiges des fouets avec la main et appuyez sur la touche d'éjection des fouets. Les fouets se dégagent dans votre main.

# GUIDE DE VITESSE POUR LE BATTEUR

## VITESSE

## POUR MÉLANGER

½	Brasser	Sert à brasser des ingrédients liquides ou à incorporer des liquides à des ingrédients secs. Réglez le batteur sur cette vitesse pour préparer des mélanges à pudding commerciaux prêts à utiliser.
3	Mélanger	Sert à mélanger des ingrédients pour préparer rapidement des pains ou des muffins dont la pâte nécessite un brassage juste assez rapide pour bien mélanger les ingrédients.
4	Malaxer	Sert à préparer des mélanges à gâteau ou des préparations qui nécessitent une vitesse moyenne. Choisissez cette vitesse pour incorporer du sucre dans du beurre.
5	Battre	Sert à préparer des glaçages commerciaux et à fouetter de la crème pour des desserts.
6	Fouetter	Sert à réduire des pommes de terre en purée et leur donne une texture légère et crémeuse. Sert également à fouetter des blancs d'œuf.
Burst of Power		Ce bouton a été conçu pour facilement venir à bout des mélanges même les plus ardues.

# ENTRETIEN DU BATTEUR

## NETTOYAGE

Lavez les fouets avant et après chaque utilisation. Les fouets et les crochets pétrisseurs vont au lave-vaisselle. Après avoir retiré le cordon d'alimentation de la prise murale, nettoyez la tête du batteur à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-la en utilisant un chiffon sec. **VEILLEZ À NE PAS IMMERGER LE BATTEUR DANS L'EAU.** Cela peut provoquer des décharges électriques, des blessures corporelles ou des dommages à l'appareil. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ; ils abîmeraient le fini de votre batteur. Le moteur de votre batteur a été soigneusement lubrifié en usine et ne nécessite donc pas de lubrification supplémentaire.

## RANGEMENT

Rangez le batteur en le déposant sur son talon d'appui dans un endroit propre et sec, tel qu'une armoire de cuisine ou une étagère. Entrezposez les fouets dans un tiroir.

## ENTRETIEN

Outre le nettoyage recommandé, aucun autre entretien supplémentaire n'est requis. Si, pour une raison quelconque, votre batteur présente un défaut, ne tentez pas de le réparer vous-même. Envoyez-le au centre de service Oster® agréé le plus proche de chez vous.

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque la batidora de mano en agua o en otros líquidos. Esto puede ocasionar lesiones personales o daños al producto.
- Para desconectar, apague todos los controles y desenchufe del tomacorriente.
- Desconecte el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con piezas en movimiento. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como también, las espátulas y otros utensilios alejados de los batidores mientras el artefacto esté en funcionamiento, para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora de mano.
- **NO** utilice la batidora de mano si tiene el cable dañado o después de que el artefacto haya presentado fallas, se haya caído o haya sufrido cualquier otro daño. Devuelva el artefacto a un Centro de Servicio Autorizado Oster® para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- **NO** use con un cable de extensión.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante, puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- **NO** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o la mesada.
- **NO** permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.
- **NO** utilice en exteriores o para fines comerciales.
- Saque los batidores de la batidora de mano antes de lavarlos.
- **NO** coloque la batidora de mano sobre o cerca de quemadores calientes o dentro de un horno caliente.
- **NO** utilice la batidora de mano para otros fines distintos a los recomendados.
- **NO** deje la batidora de mano desatendida mientras esté en funcionamiento.

**ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## **(Únicamente para artefactos de 120 y 127 voltios con dos clavijas planas)**

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

## **INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN**

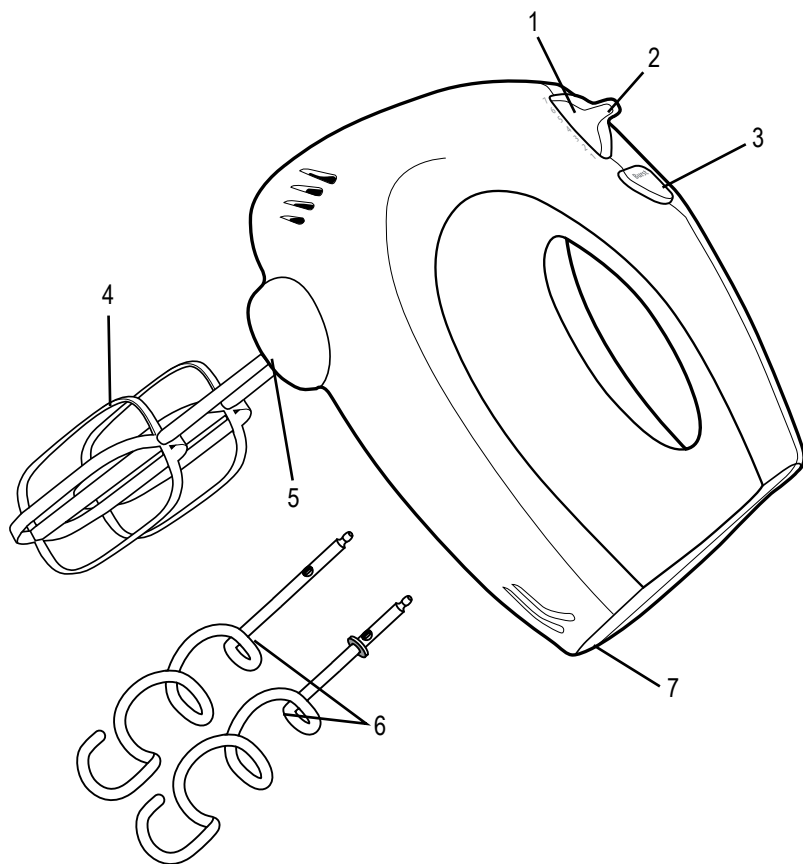
Se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir los riesgos originados por enredos o tropiezos con cables largos. Puede usarse una extensión si se emplean las debidas precauciones. Si se usa una extensión, la potencia nominal indicada de la misma debe ser por lo menos igual o mayor a la del artefacto. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de mesa, donde los niños podrían halarla o podría ocasionar tropiezos accidentales.

## **BIENVENIDOS**

¡Felicitaciones por la compra de su batidora de mano OSTER®!

Para conocer más acerca de los productos OSTER® visítenos en [www.oster.com](http://www.oster.com).

# CARACTERÍSTICAS DE SU BATIDORA DE MANO



1. Control de velocidades y Encendido/Apagado – Botón para Expulsar los Batidores
2. Botón para el Pulgar
3. Botón de potencia adicional
4. Batidores
5. Agujero Impulsor Grande
6. Ganchos Amasadores
7. Base de apoyo



# CONOZCA SU BATIDORA DE MANO

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

## FUNCIÓN DE POTENCIA ADICIONAL

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

## CONTROL DE VELOCIDADES Y ENCENDIDO/APAGADO- BOTÓN PARA EXPULSAR LOS BATIDORES

Esta batidora de mano OSTER® presenta un control combinado de velocidad, encendido/apagado y botón para expulsar los batidores. Este diseño le permite seleccionar con facilidad la velocidad y expulsar los batidores, así como también otros accesorios. Presione hacia adelante sobre el botón para el pulgar para encender la batidora y seleccionar la velocidad deseada (del 1 al 6). Cuando el control de velocidades esté en la posición de apagado "OFF", presione hacia abajo el botón para el pulgar para expulsar los batidores o cualquier otro accesorio. Es posible que no escuche ningún clic.

### BATIDORES

El diseño de los batidores le permite obtener rápidamente resultados homogéneos para todos los tipos de mezclas. Los batidores pueden lavarse en lavaplatos automático. (Vea la Figura A)

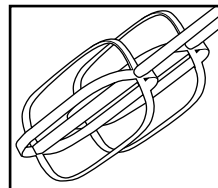


Figura A

### GANCHOS AMASADORES

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

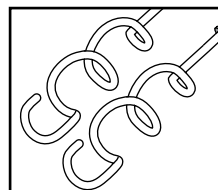


Figura B

### ASA CÓMODA

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

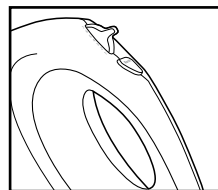


Figura C

# USO DE SU BATIDORA DE MANO

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

Asegúrese de que el control de velocidades se encuentre en la posición de apagado "OFF" o "0" y que esté desconectada del tomacorriente. Inserte cada uno de los batidores individualmente, insertando el extremo del vástago de los batidores dentro del los agujeros impulsores que se encuentran en la parte inferior de la batidora. Gire ligeramente el batidor y presione hasta que el batidor entre en su lugar y se escuche un clic. Los batidores son intercambiables.

## AL MEZCLAR

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

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

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

## FUNCIÓN DE POTENCIA ADICIONAL

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

## EXPULSIÓN DE LOS BATIDORES

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

# GUÍA DE VELOCIDADES PARA LA BATIDORA DE MANO

## VELOCIDAD

## TAREA DE MEZCLADO

½	Revolver	Utilice cuando revuelva ingredientes líquidos o cuando mezcle ingredientes líquidos e ingredientes secos de forma alternada en una receta. Utilice cuando prepare cualquier tipo de pudín de caja ya preparado o instantáneo.
3	Mezclar	Utilice cuando la receta requiera combinar todos los ingredientes juntos. Use para preparar panes rápidos o panecitos que necesiten una acción de mezclado rápido, lo suficiente como para mezclar.
4	Homogeneizar	Utilice para preparar mezclas para pasteles o para recetas que requieran una velocidad media. Utilice para hacer que la mantequilla y el azúcar tomen consistencia de crema.
5	Batir	Utilice para elaborar cubiertas para pasteles a partir de una receta o de un paquete. Utilice cuando bata cremas para postres.
6	Agitar	Use para hacer puré de papas y obtener una textura ligera y esponjosa. Use para batir claras de huevo.
Potencia adicional		Durante trabajos de mezcla especialmente pesados, oprima el botón para manejar la mezcla con facilidad.

# CUIDADO DE SU BATIDORA

## LIMPIEZA

Lave los batidores antes y después de cada uso. Los batidores pueden lavarse en un lavaplatos automático. Después de desenchufar el cable del tomacorriente, limpie la batidora con un paño húmedo y a continuación, séquela. **NO SUMERJA LA BATIDORA EN AGUA.**

Esto puede causar una descarga eléctrica, lesiones o daños al producto. Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado de su batidora. El motor de su batidora ha sido cuidadosamente lubricado en la fábrica y no necesita lubricación adicional.

## ALMACENAMIENTO

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

## MANTENIMIENTO

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

# PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

## LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR A BATEDEIRA DE MÃO

- Como medida de proteção contra uma descarga elétrica, não coloque a Batedeira de Mão na água ou em outros líquidos. Isso poderá causar lesões pessoais ou danificar o produto.
- Para desligar da tomada, desligue todos os controles primeiro e depois tire plugue o fio da tomada.
- É necessário supervisão constante caso a Batedeira de Mão for usada por ou próximo a crianças ou pessoas com deficiências físicas.
- Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo usado, antes de colocar ou tirar acessórios e antes de limpá-lo.
- Evite o contato com peças em movimento. Mantenha as mãos, o cabelo, a roupa assim como espátulas e outros utensílios longe dos batedores enquanto o aparelho estiver funcionando para reduzir o risco de ocorrerem lesões pessoais ou danificar a Batedeira de Mão.
- **NÃO** use a Batedeira de Mão se a mesma estiver com o fio ou plugue danificados ou caso sido danificada ou tenha apresentado algum tipo de falhas. Leve o aparelho ao Centro de Serviço Autorizado Oster® mais próximo para ser avaliado ou para efetuarem ajustes mecânicos ou elétricos.
- **NÃO** use um fio de extensão.
- O uso de acessórios que não forem recomendados ou vendidos pelo fabricante, podem causar incêndios, descargas elétricas ou lesões pessoais.
- **NÃO** deixe que o fio fique pendurado na borda de uma mesa ou do balcão.
- **NÃO** deixe que o fio entre em contato com superfícies quentes, inclusive um fogão.
- **NÃO** use o aparelho ao ar livre ou para fins comerciais.
- Retire os batedores da Batedeira de Mão antes de lavá-los.
- **NÃO** coloque a Batedeira de Mão em cima ou próximo à bocas de um fogão ou dentro de um forno quente.
- **NÃO** use a Batedeira de Mão para fins que não sejam aqueles aos quais ela foi desenvolvida.
- **NÃO** use a Batedeira de Mão sem manter uma supervisão constante.

**ESTE APARELHO É DESTINADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO**

# GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

## **(Somente para aparelhos de 120 e 127 Volts com duas pontas planas)**

Para reduzir o risco de uma descarga elétrica, este aparelho conta com um plugue polarizado (uma ponta é mais larga que a outra). Este plugue entra somente de uma maneira em uma tomada polarizada. Se o plugue não entrar na tomada, basta invertê-lo. Se mesmo assim ainda não entrar na tomada, chame um eletricista qualificado. De nenhuma maneira tente modificar esta medida de segurança.

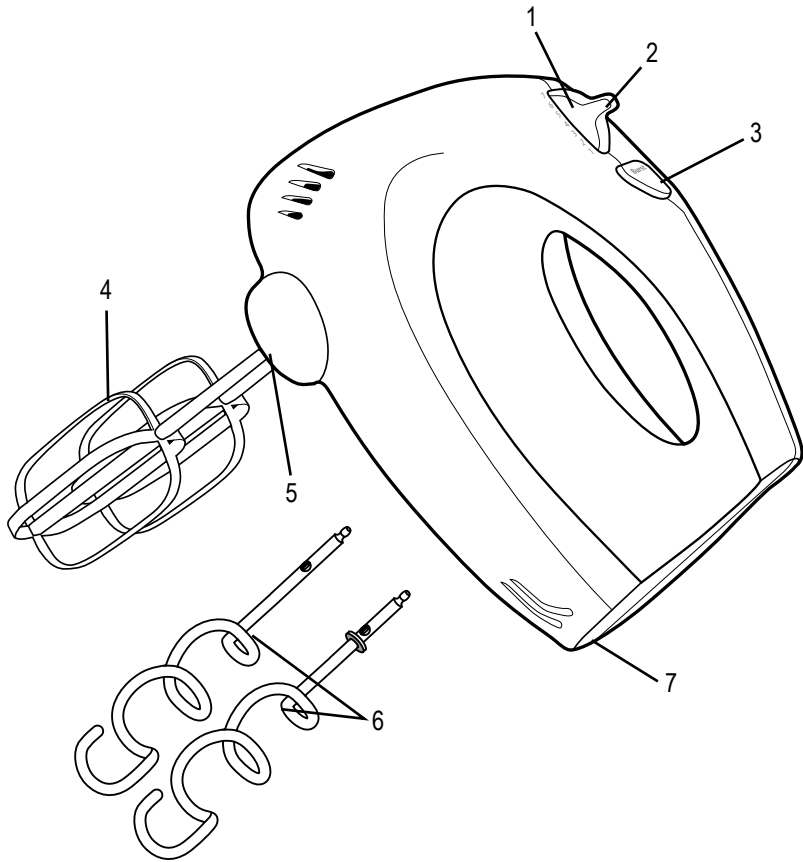
## **USO DE UM FIO ELÉTRICO CURTO**

O aparelho vem com um fio elétrico curto para evitar tropeços. Um fio de extensão poder ser usado sempre e quando seja tomada as devidas precauções. Caso venha a ser usado um fio de extensão, a potência elétrica do fio de extensão deve ser igual ou superior à potência elétrica do aparelho. O fio de extensão deve ser colocado de modo que não fique pendurado na borda de uma mesa ou de um balcão, onde possa causar tropeços acidentais.

## **PARABÉNS**

Você acaba de adquirir uma prática Batedeira de Mão Oster™! Para maiores informações sobre os produtos Oster™, visite nossa página na internet [www.oster.com](http://www.oster.com)!

# CARACTERÍSTICAS DE SUA BATEDEIRA DE MÃO



1. Controle para Ligar/Desligar a Velocidade – Botão para Expulsar os Batedores
2. Lingüeta do Polegar
3. Botão para Aumento da Potência
4. Batedores
5. Orifícios para Encaixe dos Batedores
6. Ganchos Amassadores
7. Base de Apoio

# FUNCIONAMENTO DE SUA BATEDEIRA DE MÃO

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

## FUNÇÃO DE AUMENTO DA POTÊNCIA “BURST OF POWER”

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

## CONTROLE PARA LIGAR/DESLIGAR A VELOCIDADE – BOTÃO PARA EXPULSAR OS BATEDORES

Esta Batedeira de Mão Oster™ inclui um botão que combina os controles para ligar e desligar a velocidade e para expulsar os batedores. Essa característica do desenho da Batedeira possibilita a seleção das velocidades e mudar os tipos de batedores com muita facilidade. Para isso, basta empurrar para frente a lingüeta do polegar para ligar a batedeira e selecionar a velocidade desejada (de 1 a 6). Quando o controle da velocidade estiver na posição de desligado, pressiona a lingüeta do polegar para baixo para expulsar os batedores. Pode ser que não faça nenhum ruído.

## BATIDORES

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

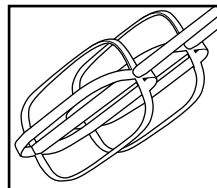


Figura A

## GANCHOS AMASSADORES

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

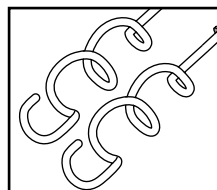


Figura B

## EMPUNHADURA ERGONÔMICA

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

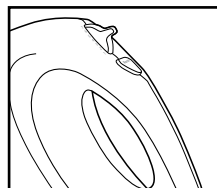


Figura C

# USANDO SUA BATEDEIRA DE MÃO

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

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

## BATENDO

Coloque a bateadeira na posição de ligada “ON” e siga o guia das velocidades para o ajuste correto. Movimente a bateadeira lentamente ao redor das paredes e no centro da tigela movendo sempre na mesma direção. Cuidado para não misturar demais os ingredientes. Isso pode fazer com que algumas massas endureçam.

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

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

## FUNÇÃO DE AUMENTO DA POTÊNCIA “BURST OF POWER”

A função de Aumento da Potência “Burst of Power” possibilita o aumento da potência dentro da velocidade selecionada com apenas o toque de um botão. Quando estiver preparando misturas muito espessas, pressione o botão para continuar batendo com facilidade. Ao liberar o botão, a bateadeira voltará a sua velocidade original.

## EXPULSANDO OS BATEDORES

Certifique-se de que o controle das velocidades está na posição de desligado “OFF/O” e que o fio elétrico não esteja ligado na tomada. Limpe qualquer excesso de massa que tenha ficado nos batedores com uma espátula de plástico. Segure as hastes dos batedores com sua mão e pressione o botão para expulsar os batedores. Os batedores sairão da bateadeira e ficarão em sua mão.

# GUIA DE VELOCIDADES PARA A BATEDEIRA DE MÃO

## VELOCIDADE

## TIPO DE PREPARO

½	Mexer	Use quando quiser mexer ingredientes líquidos ou quando for misturar ingredientes líquidos e ingredientes secos de forma alternada em uma receita. Use esta velocidade para preparar pudins de caixinha.
3	Misturar	Use quando a receita requeira juntar ingredientes. Use para preparar massas para pães rápidos ou panquecas que requerem que se misture rapidamente, para incorporar a massa.
4	Incorporar	Use para preparar massas prontas para bolos ou receitas que requeiram velocidade média. Use para bater mantenha com açúcar para obter uma consistência de creme.
5	Bater	Use para preparar as receitas ou massas preparadas para bater as coberturas de bolos. Use quando for bater creme chantili.
6	Agitar	Use para preparar purê de batatas. Use para bater claras em neve.
Burst of Power		Use quando a massa estiver espessa, oprima o botão para vencer a resistência da massa com mais facilidade.



# CUIDANDO DE SUA BATEDEIRA

## **LIMPEZA**

Lave os batedores antes e depois de usar. Os batedores podem ser lavados na máquina de lavar louças. Depois que desligar o fio da tomada, limpe a batedeira com um pano úmido e seque-a bem em seguida. **NÃO SUBMERGIR A BATEDEIRA NA ÁGUA.** Isso poderá causar uma descarga elétrica, lesões pessoais e danificar o produto. O motor de sua batedeira foi adequadamente lubrificado durante a fabricação e portanto não necessita de nenhuma lubrificação adicional.

## **ARMAZENAGEM**

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

## **MANUTENÇÃO**

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

**PARA MÉXICO SÓLAMENTE - FOR MEXICO ONLY**  
BATIDORA DE MANO DE 6 VELOCIDADES OSTER®  
MODELO 2532, 2532-013  
**IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.**  
AV. JUÁREZ No. 40-201,  
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,  
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,  
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800  
PAÍS DE ORIGEN: CHINA  
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.  
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO  
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS  
60 Hz    120 V ~    250 W  
CONTENIDO: 1 PIEZA

**NOM-004-ANCE**  
MR

**Oster**®

©2008 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC,  
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.  
One year limited warranty – please see insert for details.

©2008 Sunbeam Products, Inc. Tout droit réservé. Distribué par by Sunbeam Latin America, LLC,  
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.  
Une année de garantie limitée – veuillez lire le feuillet sur la garantie pour plus de détails.

©2008 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin  
America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.  
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

©2008 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin  
America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.  
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

[www.oster.com](http://www.oster.com)

Printed in China

Imprimè en Chine

Impreso en China

Impresso na China

P.N. 127209  
CBA -070908