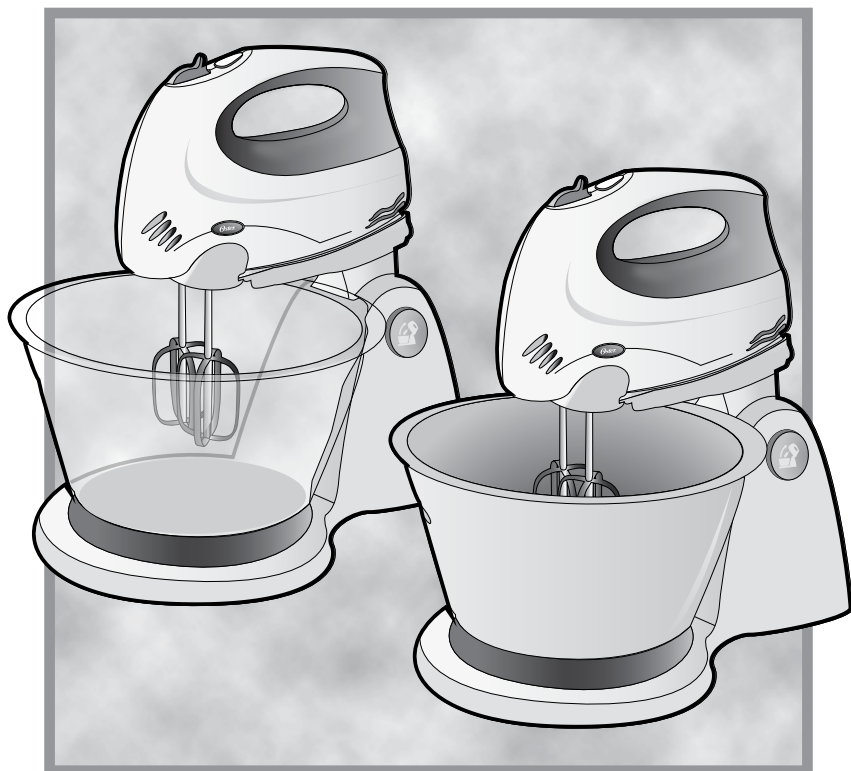


# Oster®



MODELOS/  
MODELS 2610 & FPSTHS2611

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**BATIDORA DE MÃO Y PEDESTAL DE 6 VELOCIDADES**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

---

INSTRUCTION MANUAL  
**6-SPEED HAND/STAND MIXER**

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

---

MANUAL DE INSTRUÇÕES  
**BATEDEIRA DE MÃO E DE PEDESTAL DE 6 VELOCIDADES**

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, **NO** sumerja la batidora de mano y pedestal en agua u otros líquidos. Esto puede ocasionar lesiones personales o daños al producto.
3. Para desconectarla, apague los controles y desenchúfela del tomacorriente.
4. Desenchufe del tomacorriente cuando no se esté utilizando, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar.
5. Evite el contacto con piezas móviles. Mientras esté funcionamiento mantenga las manos, el cabello y la ropa alejados de los batidores, al igual que otros utensilios, para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora de mano y pedestal.
6. **NO** utilice la batidora de mano y pedestal si tiene el cable o el enchufe dañado, o después de que el artefacto haya presentado fallas, se haya caído, o haya sufrido cualquier otro daño. Devuelva el artefacto al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para su inspección, reparación, ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. **NO** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada.
9. **NO** permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.
10. **NO** utilice en exteriores o para fines comerciales.
11. Saque los batidores y ganchos para masa de la batidora de mano y pedestal antes de lavarlos.
12. **NO** coloque la batidora de mano y pedestal sobre quemadores calientes o cerca de ellos, ni dentro de un horno caliente.
13. **NO** utilice la batidora de mano y pedestal para otros fines distintos a los recomienda dos.
14. **NO** deje desatendida la batidora de mano y pedestal mientras esté en funcionamiento.
15. El tiempo máximo de operación continua es 5 minutos.
16. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.

17. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
18. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.

**ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.**

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

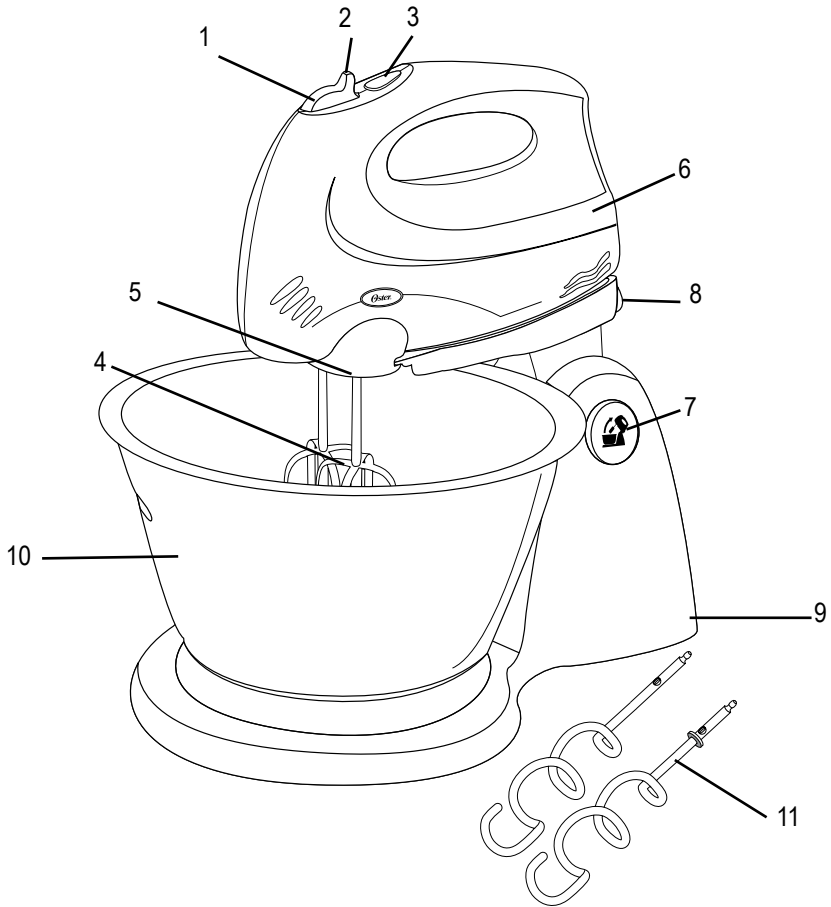
### **INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE**

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir el peligro de que una persona o una mascota se enrede o tropiece con un cable largo. Se puede utilizar una extensión si se emplean las debidas precauciones. Si se usa una extensión, la capacidad nominal indicada de la misma debe ser por lo menos igual o mayor a la del artefacto. La extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde los niños podrían halarla o podría ocasionar tropezos accidentales.

### **BIENVENIDO**

¡Felicitaciones por la compra de su batidora de mano OSTER®!  
Para conocer más sobre los productos OSTER®, visítenos en [www.oster.com](http://www.oster.com).

# DESCRIPCION DEL ARTEFACTO



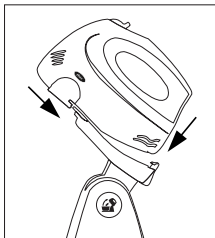
1. Control de velocidades y encendido/apagado – Botón para expulsar los batidores
2. Botón para el pulgar
3. Botón de potencia adicional
4. Batidores
5. Agujero de impulsión grande
6. Batidora
7. Botón para levantar / bajar
8. Seguro para fijar y soltar
9. Base de la batidora
10. Tazón para mezclar
11. Ganchos para masa

# CONOZCA SU BATIDORA DE MANO Y PEDESTAL

Puede utilizar la batidora para mezclar y para amasar. La batidora puede sacarse de la base rápida y fácilmente para utilizarse como una batidora de mano común.

## PREPARACION PARA EL USO

Colocación y fijación de la batidora en la base (figura 2).

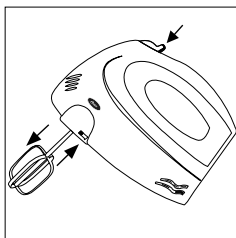


(figura 2).

Antes de colocar y fijar la batidora en la base, apague la unidad colocándola en “O” y desenchúfela del tomacorriente. Coloque los surcos localizados en la parte inferior de la batidora de mano (vea la figura 2) en la punta de la superficie de apoyo de la base. Seguidamente presione la batidora de mano hacia abajo hasta que quede fija en su lugar y se escuche un clic. Para sacarla, oprima el extremo inferior del seguro para fijar y soltar; a continuación levante y empuje hacia adelante la batidora manual.

## COMO INSERTAR O SACAR LOS BATIDORES Y LOS GANCHOS PARA MASA

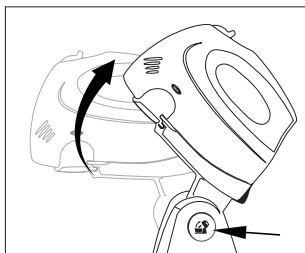
Antes de sacar los batidores o los ganchos para masa, apague la batidora y desconecte el enchufe del tomacorriente. Empuje los batidores o los ganchos para masa en las ranuras localizadas por debajo de la batidora hasta que calcen en su lugar emitiendo un chasquido. Los dos ganchos para masa poseen formas distintas y deben colocarse en las ranuras correspondientes. Si los inserta de manera incorrecta harán que la masa se “mueva” hacia arriba. Uno de los ganchos para masa tiene un pequeño anillo adicional cerca de la base del fuste. Este gancho para masa encajará únicamente en la ranura para la cual ha sido diseñado. Para sacar los accesorios, sujételos firmemente con una mano mientras oprime el botón para expulsar los batidores.



(figura 3)

## COMO LEVANTAR O BAJAR LA BATIDORA

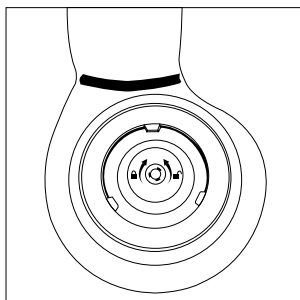
Cerciórese de que la batidora esté apagada antes de levantarla o bajarla. Oprima el botón para levantar/bajar (figura 4) y alce la batidora o bájela hasta que calce en su lugar y emita un chasquido. Esto facilitará la extracción de los batidores y del tazón.



(figura 4)

## COMO COLOCAR O SACAR EL TAZON PARA MEZCLAR

Coloque el tazón para mezclar en la placa giratoria de la base (figura 5) y fíjelo en su lugar rotándolo ligeramente hacia la derecha. Para sacarlo, rótelo hacia la izquierda para soltarlo. Tal vez deba sujetar la base para evitar que ésta gire. La posición descentrada de la batidora permite que sea fácil añadir ingredientes mientras esté en funcionamiento.



(figura 5)

# USO DE SU BATIDORA DE MANO Y PEDESTAL

Antes de utilizar su batidora de mano y pedestal por primera vez, lave los batidores, los ganchos para masa y el tazón en agua caliente jabonosa o en el lavaplatos automático. Enjuáguelos y séquelos. Asegúrese de que los controles de velocidad se encuentren en la posición "0" y que la unidad no esté enchufada en un tomacorriente. Enchufe el cable en un tomacorriente. Inserte los batidores tal como se indicó anteriormente.

## COMO MEZCLAR CON LA BATIDORA DE PEDESTAL

El botón de velocidades y encendido/apagado se utiliza para encender la batidora y controlar la velocidad. En cada velocidad seleccionada se puede oprimir el botón de potencia adicional y mantenerlo apretado mientras el electrodoméstico esté en funcionamiento para desarrollar la máxima potencia en la velocidad seleccionada. Puede añadir ingredientes al tazón mientras esté mezclando, o bien apagar la batidora, levantarla y seguidamente agregar los ingredientes. Una vez que haya terminado de incorporar los ingredientes, baje la batidora y empiece a mezclar nuevamente hasta obtener la consistencia deseada.

**NOTA:** La batidora no deberá estar en funcionamiento por más de 5 minutos seguidos. Pasado este tiempo, deje que se enfríe durante al menos 5 minutos antes de utilizarla nuevamente.

## COMO MEZCLAR CON LA BATIDORA DE MANO

Para sacar la batidora de la base, refiérase a las instrucciones que se encuentran en la sección "COMO COLOCAR O SACAR EL TAZON PARA MEZCLAR". Encienda la batidora y refiérase a la guía de velocidades para determinar el ajuste adecuado. Pase la batidora lentamente por los lados del tazón y por el centro, siguiendo 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 y el fondo del tazón con una espátula de goma según sea necesario. Coloque el control de velocidades en la posición de apagado "0" coloque la batidora en su base de apoyo mientras añade ingredientes. Asegúrese de colocar los batidores sobre el tazón para mezclar, de manera que cualquier goteo caiga dentro del mismo. Cuando termine de mezclar, coloque el control de velocidades en la posición "1", levante los batidores lentamente de la mezcla y desprenda los alimentos que queden pegados. Asegúrese de apagar la batidora colocándola en la posición "0" antes de levantar los batidores completamente fuera del tazón para mezclar.

## FUNCION DE POTENCIA ADICIONAL

La función de POTENCIA ADICIONAL le permite aumentar la potencia de la velocidad seleccionada, con sólo presionar un botón. Durante tareas de mezclado especialmente fatigosas, presione el botón para trabajar la mezcla con mayor facilidad. Una vez que suelte el botón, la batidora regresará a la velocidad original.

## EXPULSION DE LOS BATIDORES

Asegúrese de que el control de velocidades se encuentre en la posición "0" y de que el cable esté desenchufado del tomacorriente. Desprenda los excesos de mezcla con una espátula de goma. Sujete los vástagos de los batidores con la mano y presione el botón para expulsar los batidores. Los batidores se soltarán y quedarán en su mano.

# GUIA DE VELOCIDADES PARA LA BATIDORA DE MANO Y PEDESTAL

## VELOCIDAD

## TAREA DE MEZCLADO

½	Revolver	Utilice para revolver ingredientes líquidos o para mezclar ingredientes líquidos e ingredientes secos de forma alternada en una receta. Utilice para cualquier tipo de pudín de caja listo para preparar 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 para homogeneizar.
4	Homogeneizar	Utilice para preparar mezclas de pasteles o para recetas que requieran una velocidad media. Use para hacer que la mantequilla y el azúcar tomen consistencia cremosa.
5	Batir	Utilice para elaborar cubiertas para pasteles a partir de una receta o de un paquete. Use para batir cremas para postres.
6	Agitar	Use para hacer puré de papas y obtener una textura ligera y esponjosa. Utilice para batir claras de huevo.
Potencia Adicional	Durante tareas de mezclado especialmente fatigosas, presione el botón para trabajar la mezcla con mayor facilidad.	

## CUIDADO DE SU BATIDORA

### LIMPIEZA

Lave los batidores, los ganchos para masa y el tazón para mezclar antes y después de cada uso. Los batidores y los ganchos para masa pueden lavarse en un lavaplatos automático. Después de desenchufar el cable del tomacorriente, limpie el casco de la batidora con un paño húmedo y séquelo. **NO SUMERJA LA BATIDORA EN AGUA.** Esto puede producir descargas eléctricas, lesiones o daños al producto. Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado de su batidora.

### ALMACENAMIENTO

Almacene la batidora de mano y pedestal en un lugar limpio y seco, tal como un gabinete o una repisa. Guarde los batidores y los ganchos para masa en una gaveta.

### MANTENIMIENTO

El motor de su batidora viene cuidadosamente lubricado de fábrica y no requiere lubricación adicional. 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. Envíela al Centro de servicio autorizado Oster® más cercano.



# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.**
2. To protect against risk of electrical shock, **DO NOT** put hand/stand mixer in water or other liquid. This may cause personal injury and/or damage to the product.
3. To disconnect, turn off controls and unplug from outlet.
4. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the hand/stand mixer.
6. **DO NOT** operate hand/stand 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.
7. The use of attachments not recommended or sold by manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
8. **DO NOT** let cord hang over edge of table or countertop.
9. **DO NOT** let cord touch hot surfaces, including a stove.
10. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
11. Remove beaters/dough hooks from hand/stand mixer before washing them.
12. **DO NOT** place hand/stand mixer on or near a hot burner or in a heated oven.
13. **DO NOT** use hand/stand mixer for other than intended use.
14. **DO NOT** leave hand/stand mixer unattended while it is operating.
15. Maximum running time for product is 5 continuous minutes.
16. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
17. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
18. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

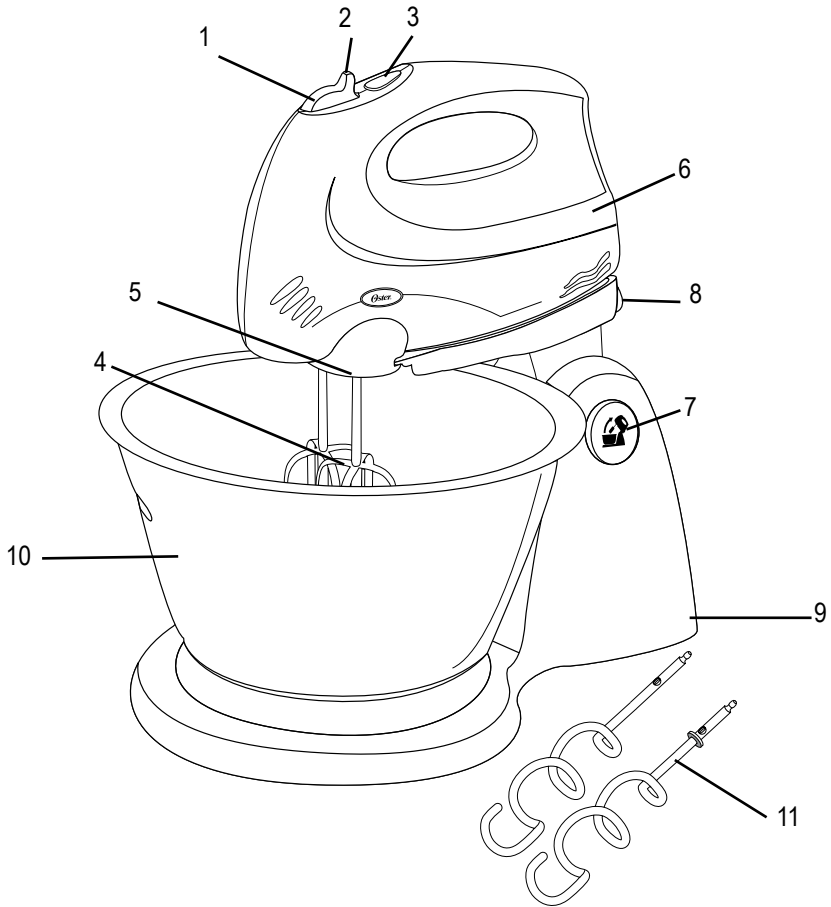
## **POWER CORD SPECIAL INSTRUCTIONS**

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



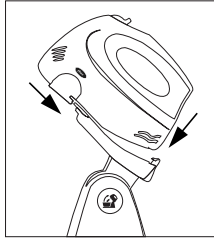
1. On/Off Speed Control – Beater Eject Button
2. Thumb Tab
3. Burst of Power Button
4. Beaters
5. Large Drive Hole
6. Mixer
7. Raise/ Lower Button
8. Lock & Release Latch
9. Mixer Stand
10. Mixing Bowl
11. Dough Hooks

# LEARNING YOUR HAND/STAND MIXER

You can use the Mixer to mix and knead. The Mixer can be easily removed from the stand in a moment and used as a standard Hand Mixer.

## PREPARING FOR USE

Placing and securing the Mixer to the stand (figure 2).

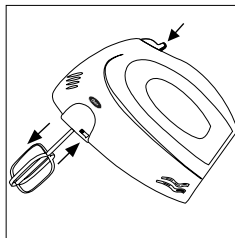


(figure 2)

Before placing and securing the Mixer to the stand, switch unit off “O” and unplug from the electrical outlet. Place the grooves located in the bottom of the Hand Mixer (see figure 2) onto the tips of the holding base of the stand. Then push the back of the Hand Mixer down until it locks into place with a click sound. To remove it, push the lower end of the Lock & Release Latch and lift the Hand Mixer up then forward.

## INSERTING/ EJECTING BEATERS & DOUGH HOOKS

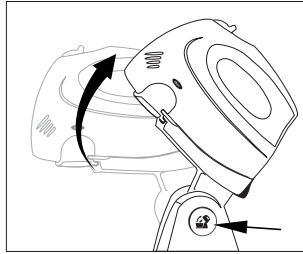
Before releasing the Beaters or Dough Hooks, switch off the Mixer and remove the plug from the electrical outlet. Push the Beaters or Dough Hooks into the slots located under of the mixer, until they click into place. The two Dough Hooks have different plug shapes and must be pushed into the correct slots. Inserting the wrong way would lead the dough to “move” upwards. One of the Dough Hooks has an additional small ring near the collar on the shaft. This Dough Hook will only fit in the slot for which it is intended. To remove the accessories, hold firmly with one hand, while pressing the Beater Ejector Button (figure 3).



(figure 3)

## RAISING/ LOWERING THE MIXER

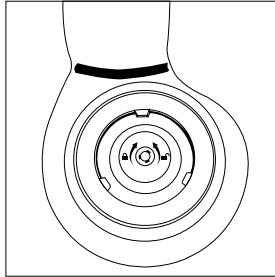
Ensure the Mixer is switched off before raising/ lowering. Press the Raise/ Low Button (figure 4) and lift the Mixer up or lower it until it clicks in place. This will facilitate removal of Beaters as well the Bowl.



(figure 4)

## PLACING/ REMOVING THE MIXING BOWL

Place the Mixing Bowl on the rotating plate of the Stand (figure 5) and latch in place by gently turning it clockwise. To remove it, turn it counterclockwise to unlatch. It may be necessary to hold the base to prevent it from rotating. The off-center position of the Mixer makes it easy to add ingredients while the Mixer is in operation.



(figure 5)

# USING YOUR HAND/STAND MIXER

Before using your Hand/Stand Mixer for the first time, wash the Beaters, Dough Hooks and Bowl in hot/ soapy water, or the dishwasher. Rinse and dry. Be sure the speed controls are in the “0” position and the unit is unplugged from an electrical outlet. Plug cord into an electrical outlet. Insert Beaters as indicated above.

## MIXING WITH THE STAND MIXER

The On/ Off Speed is used to switch the Mixer on and control the Mixer speed. For every speed selected, the Burst of Power Feature Button can be pressed and held when the appliance is in operation to achieve the maximum power within the selected speed. You can add ingredients to the bowl while mixing or switch it off, raise the mixer and then add the ingredients. Once you are done adding the ingredients, lower the mixer and start the mixing process again until you reach the desired consistency.

**NOTE:** The Mixer must not be run continuously for more than 5 minutes at a time. After this time, allow it to cool for at least 5 minutes before re-using.

## MIXING WITH THE HAND MIXER

Remove Mixer from the stand, please refer to the instructions on the section “PLACING/ REMOVING THE MIXING BOWL”. Turn mixer on and refer to speed guide for the correct setting. Slowly guide mixer around sides and through center of bowl, going in the same direction. Be careful not to overbeat the mixture. Overbeating tends to make some mixtures tough. Whenever scraping of the bowl is required, stop the mixer and scrape sides and bottom of bowl with a rubber spatula as needed. Turn speed control to the off position “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 “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/STAND 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, dough hooks and mixing bowl before and after every use. The beaters and dough hooks 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.

## STORAGE

Store the Hand/Stand Mixer on in a clean, dry location such as a cabinet or shelf. Store beaters and dough hooks in a drawer.

## MAINTENANCE

The motor of your 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. 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.

# CUIDADOS IMPORTANTES

Ao utilizar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DO USO**
2. Para se proteger contra um risco de choque elétrico, **NÃO** coloque a batedeira de mão ou a batedeira de pedestal na água ou outro líquido qualquer. Isto pode causar um acidente e/ou danificar o produto.
3. Para desconectar, desligue o aparelho e retire-o da tomada.
4. Retire da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar qualquer parte e antes de limpá-lo.
5. Evite contato com as partes que se movem. Mantenha as mãos, cabelo, roupa e também as espátulas ou qualquer outro utensílio distante dos misturadores durante a operação para reduzir o risco de acidentes e/ou dano às batedeiras de mão ou de pedestal.
6. **NÃO** opere a batedeira de mão/pedestal com uma tomada ou fio danificados, após o mau funcionamento, ou em caso de queda ou qualquer tipo de dano. Devolva o aparelho para o Centro de Serviços Autorizado Oster® mais próximo para avaliação, reparo ou ajuste mecânico ou elétrico.
7. O uso de acessórios que não são vendidos ou recomendados pelo fabricante podem causar fogo, choque elétrico ou acidentes.
8. **NÃO** deixe o fio pendurado sob a ponta da mesa ou balcão.
9. **NÃO** deixe o fio encostar em superfícies, incluindo fogão.
10. **NÃO** use este eletrodoméstico ao ar livre ou para fins comerciais.
11. Remova os misturadores/ ganchos para massa da batedeira de mão/pedestal antes de lavá-los.
12. **NÃO** coloque a batedeira de mão/pedestal sob ou próxima à uma superfície quente ou um forno aquecido.
13. **NÃO** utilize a batedeira de mão/pedestal para outro uso que não seja o recomendado.
14. **NÃO** deixe a batedeira de mão/pedestal sem supervisão enquanto estiver operando.
15. O tempo máximo de funcionamento do produto é de 5 minutos contínuos.
16. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico.
17. É necessária a estrita supervisão quando se utilize o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.
18. Este aparelho não foi desenvolvido para funcionar através de um timer externo nem um sistema de controle remoto.

**ESTA UNIDADE É PARA USO DOMÉSTICO APENAS.**



# GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

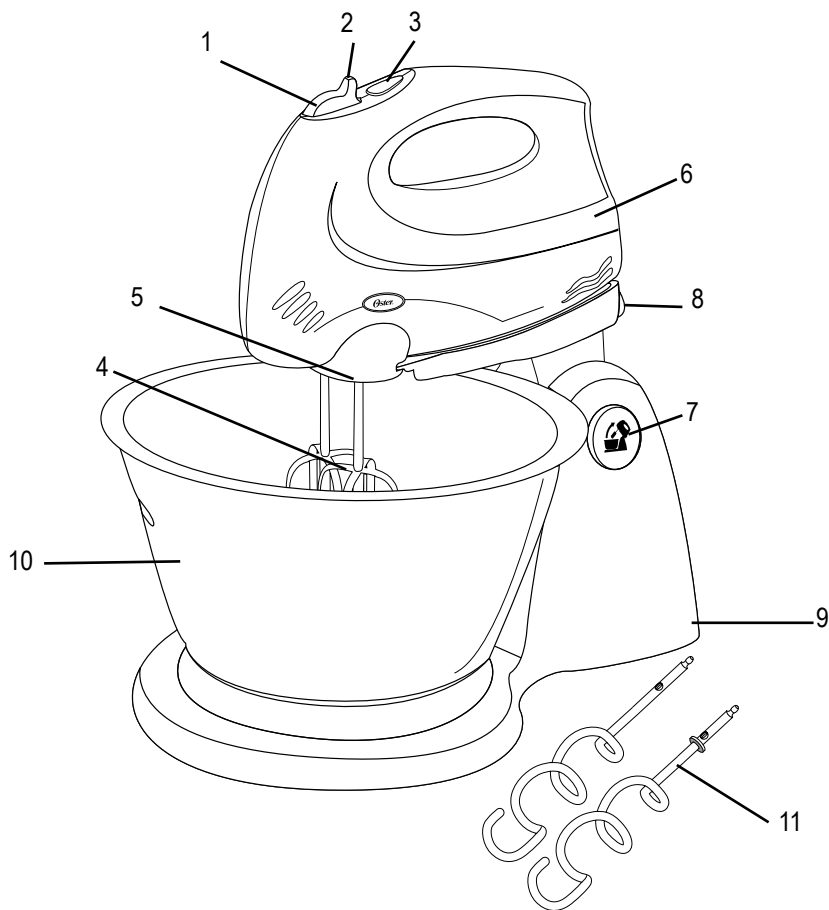
## **INSTRUÇÕES ESPECIAIS PARA O FIO ELÉTRICO**

Um fio elétrico pequeno é fornecido para reduzir o risco que resulta de se enroscar ou tropeçar sobre um fio longo. Uma extensão de fio pode ser utilizada tomando-se cuidado ao fazê-lo. Caso se utilize uma extensão de fio, o grau elétrico do fio tem que ser ao menos igual ao grau elétrico do aparelho. A extensão de fio tem que ser colocada de forma a não dobrar sob o balcão ou mesa onde pode ser puxada por crianças ou pode-se tropeçar sem intenção.

## **SEJA BEM VINDO(A)**

Parabéns pela compra de um misturador de mão OSTER® !  
Para aprender mais sobre os produtos da OSTER®, por favor visite [www.oster.com](http://www.oster.com)

# DESCRIÇÃO DO APARELHO



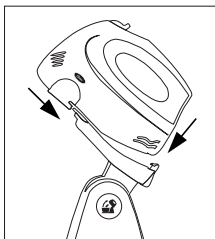
1. Controle de velocidade Liga/Desliga – Botão ejetor do misturador
2. Aba de manuseio
3. Botão de explosão de força
4. Misturadores
5. Buraco de direcionamento grande
6. Batedeira
7. Botão para levantar/abaixar
8. Alavanca para travar & soltar
9. Pedestal da batedeira
10. Vasilha para misturar
11. Ganchos para massa

# APRENDENDO SOBRE SUA BATEDEIRA DE MÃO/PEDESTAL

Você pode utilizar a batedeira para misturas comuns ou massas. A batedeira pode ser facilmente removida do pedestal e utilizada como uma batedeira de mão.

## PREPARANDO-SE PARA O USO

Colocando e segurando a batedeira no pedestal ( figura 2).

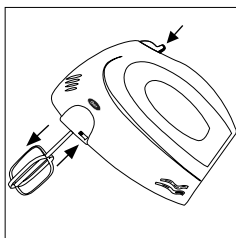


(figura 2)

Antes de colocar e prender a batedeira no pedestal, desligue a unidade “O” e desconecte da tomada. Coloque os encaixes localizados no fundo da batedeira de mão (veja a figura 2) nas pontas da base de apoio do pedestal. Empurre a parte de trás da batedeira de mão para baixo até travá-la no lugar ao ouvir um clique. Para removê-la, empurre a parte de baixo da alavanca para travar & soltar, levante a batedeira de mão e empurre para frente.

## INSERINDO/ EJETANDO OS GANCHOS PARA MASSA jose

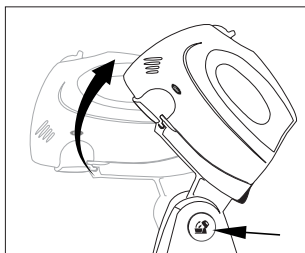
Antes de soltar os misturadores ou os ganchos para massa, desligue a batedeira e remova da tomada elétrica. Empurre os misturadores ou os ganchos para massa nos espaços localizados embaixo da batedeira, até eles clicarem no lugar. Os dois ganchos para massa possuem conectores de formatos diferentes e têm que ser posicionados nos espaços corretos. Inserindo-os de maneira incorreta fará com que a massa “se mova” para cima. Um dos ganchos para massa possui um anel pequeno adicional próximo à gola na haste. Este gancho para massa caberá somente no espaço para o qual foi destinado. Para remover os acessórios, segure firmemente com uma mão, enquanto pressiona o botão ejetor do misturados (figura3).



(figura 3)

## LEVANTANDO/ ABAIXANDO A BATEDEIRA

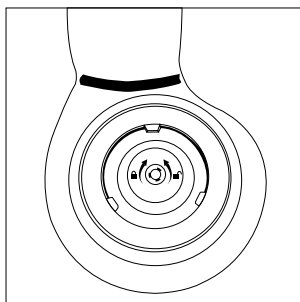
Assegure-se que a batedeira está desligada antes de levantar/abaixar. Pressione o botão para levantar/abaixar (figura 4) e levante a batedeira ou abaixe-a até clicar no lugar. Isto facilitará a remoção dos misturadores e da vasilha.



(figura 4)

## COLOCANDO/REMOVENDO A VASILHA PARA MISTURAR

Coloque a vasilha no prato rotatório (figura 5) e a trave no lugar, gentilmente rodando no sentido horário. Para removê-la, gire-a no sentido anti-horário até destravá-la. Pode ser necessário segurar a base para prevenir que a mesma rode. A posição fora do centro da batedeira facilita que se adicionem ingredientes enquanto a batedeira estiver em operação.



(figura 5)

# UTILIZANDO SUA BATEDEIRA DE MÃO/ PEDESTAL

Antes de utilizar sua batedeira de mão/pedestal pela primeira vez, lave os misturadores, os ganchos para massa e a vasilha com água quente e sabão, ou na lava-louça. Enxague e seque. Assegure-se que os controles de velocidade estejam na posição “0” e que a unidade esteja desligada da tomada elétrica. Ligue o fio na tomada elétrica. Insira os misturadores conforme indicado abaixo.

## MISTURANDO COM A BATEDEIRA NO PEDESTAL

A velocidade On/Off é utilizada para ligar a batedeira e controlar a velocidade. Para cada velocidade selecionada, o botão de Explosão de Força pode ser pressionado e segurado quando o aparelho estiver em operação para alcançar poder máximo na velocidade selecionada. Você pode adicionar ingredientes na vasilha enquanto estiver misturando ou desligar a batedeira, levá-la e então adicionar os ingredientes. Uma vez que tenha terminado de adicionar os ingredientes, abaixe a batedeira e inicie o processo de mistura novamente até atingir a consistência desejada.

**NOTA:** A batedeira não deve operar continuamente por mais de 5 minutos por vez.

Após este tempo, permita que a mesma esfrie por pelo menos 5 minutos antes de reutilizá-la.

## MISTURANDO COM A BATEDEIRA DE MÃO

Remova a batedeira do pedestal, por favor refira-se às instruções na seção “COLOCANDO/ REMOVENDO A VASILHA PARA MISTURAR”. Ligue a batedeira e refira-se ao guia de velocidade para o ajuste correto. Devagar mova a batedeira para os lados e o centro da vasilha, indo na mesma direção. Tome cuidado para não bater em excesso a mistura. Misturas batidas em excesso podem engrossar demais. Sempre que for necessário raspar a vasilha, desligue a batedeira e raspe os lados e a parte de baixo da vasilha com uma espátula conforme seja necessário. Coloque a velocidade de controle na posição “0” e descanse a batedeira no seu suporte de descanso enquanto estiver adicionando ingredientes. Assegure-se de posicionar os misturadores sob a vasilha de forma que nada caia para fora da vasilha. Quando terminar de misturar, ajuste o controle para “1”, e levante os misturadores lentamente da mistura para retirar os alimentos que estiverem presos. Assegure-se de colocar a unidade em “0” antes de levantar completamente da vasilha.

## CARACTERÍSTICA DE EXPLOSÃO DE PODER

A característica de EXPLOSÃO DE PODER permite adicionar uma força à velocidade selecionada ao pressionar o botão. Durante tarefas de mistura pesada, pressione o botão para realizar a mistura com facilidade. Uma vez que o botão seja solto, a batedeira retornará ao ajuste de velocidade inicial.

## EJETANDO OS MISTURADORES

Assegure-se que o controle está na posição desligado “0” e o fio está removido da tomada elétrica. Retire qualquer excesso de mistura com uma espátula. Segure os cabos dos misturadores com a mão e pressione o botão de ejeção dos misturadores. Os misturadores se soltarão na sua mão.

# GUIA DE VELOCIDADES PARA LA BATIDORA DE MANO Y PEDESTAL

VELOCIDAD		TAREA DE MEZCLADO
½	Mexer	Utilize para misturar ingredientes líquidos ou para misturar ingredientes líquidos e secos juntos alternadamente numa receita. Utilize ao preparar qualquer mistura pronta ou pacote de pudim instantâneo.
3	Misturar	Utilize quando a receita pedir que se combine os ingredientes. Utilize para pães rápidos, bolos que requerem uma ação rápida, suficiente para misturar.
4	Bater	Utilize para preparar misturas de bolo ou para instruções que requeiram uma velocidade média. Utilize para amaciar a manteiga com o açúcar.
5	Pulsar	Utilize para preparar um cobertor de uma receita ou pacote. Utilize ao fazer creme para sobremesas.
6	Picar	Utilize para amassar batatas ou criar uma textura leve e solta. Utilize para bater claras em neve.
Explosão de Força		Durante tareas de mezclado especialmente fatigosas, presione el botón para trabajar la mezcla con mayor facilidad.

## UTILIZANDO SUA BATEDEIRA DE MÃO/ PEDESTAL

### LIMPEZA

Lave os misturadores, os ganchos para massa e a vasilha para misturar antes e após cada uso. Os misturadores e os ganchos podem ser lavados na lava-louças. Após remover o fio da tomada elétrica, limpe a cabeça da batedeira com um tecido úmido e seque. **NÃO COLOQUE A BATEDEIRA NA ÁGUA.** Isto pode causar choque elétrico, acidente e danificar o aparelho. Evite usar limpadores abrasivos que podem danificar o acabamento da batedeira.

### ARMAZENAGEM

Guarde a batedeira de mão/pedestal num local limpo, seco como os armários ou prateleiras. Guarde os misturadores e os ganchos numa gaveta.

### MANUTENÇÃO

O motor da sua batedeira foi cuidadosamente lubrificado na fábrica e não requer qualquer lubrificação adicional. Além da limpeza recomendada, não deve haver necessidade de outro tipo de manutenção do usuário. Se, por qualquer motivo, sua batedeira precisar de reparo, não tente consertá-la. Leve-a para o Centro de Serviços de Aparelhos Autorizado Oster® mais próximo.



Características eléctricas de los modelos de la serie:		2610-XXX & FPSTH2611-XXX
Electric characteristics of series models:		
Características elétricas dos modelos da série:		
Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
120 V	60 Hz	250 W
227 V	60 Hz	250 W
220 V	50/60 Hz	250 W
220 V	60 Hz	250 W
220 V	60 Hz	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 DE MANO Y PEDESTAL OSTER®  
MODELOS: 2610, 2610-013, FPSTHS2611, FPSTHS2611-013  
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO  
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:  
**IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.**  
AV. JUÁREZ No. 40-201,  
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,  
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,  
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800  
PAÍS DE ORIGEN: CHINA  
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA  
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 120 V<sub>r</sub> 250 W



© 2013 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.

© 2013 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.

© 2013 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)

Impreso en China

Printed in China

Impresso na China

P.N.170217  
CBA-100113