

Oster®



MODELOS **FPSTHB2800, FPSTHB2801,
FPSTHB2802 & FPSTHB2803**

MANUAL DE INSTRUCCIONES
BATIDORA DE INMERSIÓN

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR.**
2. Siempre opere la batidora de inmersión utilizando una fuente de energía del mismo voltaje, frecuencia y capacidad, tal como se indica en la placa de características del producto.
3. Se requiere estricta supervisión cuando la batidora de inmersión sea utilizada por niños o personas incapacitadas, o cerca de ellos. **NO** permita que los niños la utilicen como juguete.
4. **NO** haga funcionar la batidora de inmersión con un cable o enchufe dañados, después de que el artefacto haya presentado fallas, se haya caído al suelo o se haya dañado de cualquier otra manera. Lleve el artefacto al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente.
5. **NO** tuerza, doble o enrolle el cable de alimentación en el artefacto ya que esto puede causar que el aislante se debilite y se quiebre, particularmente en la zona donde se conecta con la unidad.
6. Para protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, **NO** coloque el motor de la batidora de inmersión en agua ni en ningún otro líquido. Esto podría causar lesiones personales y/o daños al producto.
7. Después de cada uso, deje que la batidora de inmersión se enfríe durante 3 minutos antes de usarla de nuevo.
8. **NO** procese alimentos que contengan objetos duros que la cuchilla no pueda deshacer.
9. Para evitar un incendio, **NO** haga funcionar la unidad en presencia de explosivos y/o gases inflamables.
10. Esta batidora de inmersión **NO** debe ser utilizada cerca de agua, como por ejemplo una bañera, lavamanos, piscinas, etc., donde exista el peligro de inmersión o salpicaduras.
11. Apáguela y desenchúfela del tomacorriente cuando no la esté utilizando, antes de colocarle o retirarle piezas y antes de limpiarla. Para desenchufarla, sujétela por el enchufe, no tire del cable de alimentación.
12. Evite contacto con piezas en movimiento. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como también espátulas y otros utensilios alejados de la cuchilla mientras el artefacto esté en funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños a la batidora de inmersión. Se puede usar una espátula o raspador cuando el artefacto no esté en funcionamiento.
13. Al mezclar líquidos, especialmente los calientes, utilice un recipiente alto o prepare cantidades pequeñas para evitar que se derrame.
14. **NO** coloque la batidora de inmersión sobre o cerca de un quemador caliente o dentro de un horno caliente.
15. **NO** la use sobre una estufa u otra fuente de calor. Cuando mezcle sopas u otros alimentos líquidos calientes, retire la olla de la fuente de calor antes de usar la batidora de inmersión.
16. Este artefacto **NO** fue diseñado para picar hielo. Agréguele el hielo a la bebida después de mezclarla.
17. La cuchilla es filosa. Manipúlela con sumo cuidado.
18. **NO** use la batidora de inmersión para un uso diferente al indicado.
19. **NO** deje la batidora de inmersión sin supervisión mientras esté en marcha.
20. El uso de dispositivos no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto podrían causar un incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
21. **NO** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
22. **NO** utilice este artefacto al aire libre o para fines comerciales.

23. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (lo que incluye niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los 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.
24. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
25. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
26. Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o para aplicaciones similares tales como: áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías.

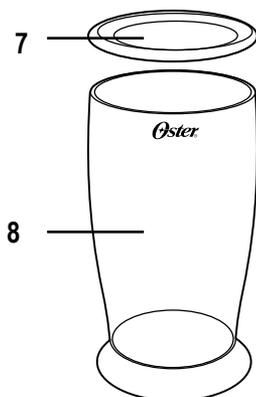
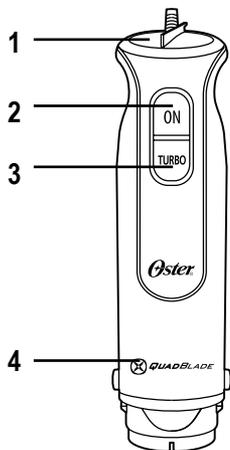
ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

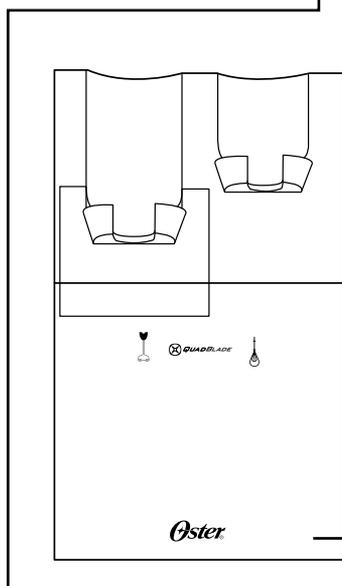
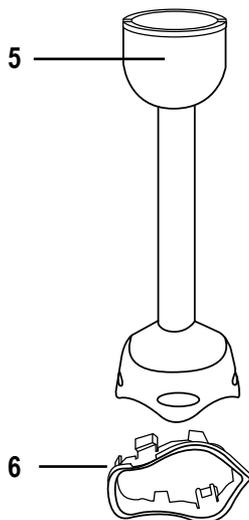
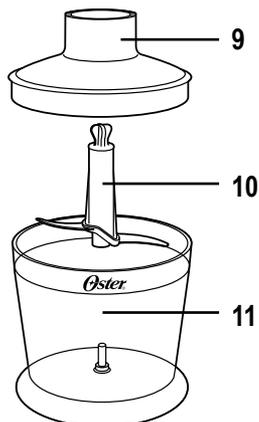
USO DE UN CABLE ELÉCTRICO CORTO

Se incluye un cable eléctrico corto para evitar que se enrede o que cause tropezos. Se puede utilizar una extensión si se emplean las debidas precauciones. Si se usa una extensión, la capacidad nominal indicada en esta 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 pueda causar tropezos accidentalmente.

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



MODELOS FPSTHB2800 Y FPSTHB2801 SOLAMENTE



1. Control de velocidad variable de 12 ajustes
2. Botón de encendido "ON"
3. Botón de la función TURBO
4. Unidad del motor
5. Eje batidor
6. Protector contra raspones
7. Tapa del vaso para batir/medir
8. Vaso para batir/medir

MODELOS FPSTHB2800 Y FPSTHB2801 SOLAMENTE

9. Tapa del picador
10. Cuchilla del picador
11. Recipiente para picar de 500 ml
12. Mango del accesorio para batir claras
13. Accesorio para batir claras
14. Soporte

ANTES DE UTILIZAR LA BATIDORA DE INMERSIÓN POR PRIMERA VEZ

Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado del tomacorriente si lo va a dejar sin supervisión y antes de armarlo, desarmarlo o limpiarlo.

Las cuchillas y los accesorios para picar tienen bordes muy afilados. Tenga cuidado al manipularlos o limpiarlos.

Nunca sumerja ninguna porción de la unidad del motor, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

No utilice nunca productos de limpieza fuertes, abrasivos o cáusticos para limpiar este aparato.

1. Extraiga la batidora de la caja con cuidado.
2. Lave todas las piezas que entran en contacto con los alimentos. Utilice agua caliente con jabón y luego enjuague y seque bien las piezas.
3. Limpie la unidad del motor empleando un paño humedecido en una solución con detergente suave. Séquela bien.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

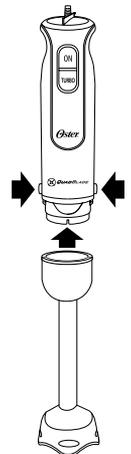
USO DE LA BATIDORA DE INMERSIÓN

NO UTILICE LA BATIDORA DE INMERSIÓN ININTERRUPIDAMENTE DURANTE MÁS DE 60 SEGUNDOS SIN HACER PAUSAS DE UN MINUTO.

1. Apriete y mantenga presionados simultáneamente los dos botones situados a los lados de la unidad del motor.
2. Alinee las dos muescas del eje batidor (una a cada lado) con los botones. Suelte los dos botones. Asegúrese de que la unidad y el eje batidor estén correctamente montados y hayan quedado firmemente acoplados.
3. Introduzca la batidora de inmersión en los alimentos.
4. Pulse el botón encendido "ON". Puede ajustar la velocidad de la batidora empleando el control de velocidad variable. Utilice el botón TURBO al procesar ingredientes duros. Desplace lentamente la batidora por los alimentos, tanto de abajo hacia arriba como de un lado a otro. La batidora de inmersión seguirá funcionando hasta que suelte el botón.

Para lograr un mejor resultado, procese los alimentos en pequeñas cantidades y córtelos en cubos de 2,5 cm antes de batirlos. Al preparar purés/ cremas, es importante utilizar líquido suficiente (jugo, leche, nata, caldo, etc.) para lograr una mezcla suave y homogénea.

- Ajuste la consistencia de la mezcla añadiendo más líquido o sólidos blandos.
- No utilice la batidora de inmersión para procesar carne o queso.



PROTECCIÓN CONTRA RASPONES

Conecte el protector contra raspones a la batidora para proteger sus cacerolas y tazones mientras está batiendo.



ACCESORIO PICADOR

(modelos FPSTHB2800 y FPSTHB2801 solamente)

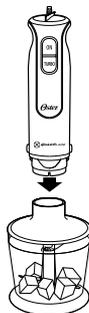
LAS CUCHILLAS DEL PICADOR TIENEN BORDES MUY AFILADOS. TENGA CUIDADO AL MANIPULARLAS O LIMPIARLAS.

NO COLOQUE NUNCA EL MÓDULO DE CUCHILLAS DEL PICADOR EN LA UNIDAD DEL MOTOR POR SÍ SOLO.

NO UTILICE EL PICADOR ININTERRUMPIDAMENTE DURANTE MÁS DE 30 SEGUNDOS (20 SEGUNDOS SI SE TRATA DE ALIMENTOS DUROS) SIN HACER PAUSAS DE UN MINUTO. EL PICADOR NO ES APTO PARA PROCESAR ALIMENTOS CALIENTES.

Coloque el recipiente para picar sobre una superficie seca y plana que esté cerca del tomacorriente que vaya a utilizar.

1. Coloque el módulo de cuchillas del picador dentro del recipiente para picar.
2. Añada los ingredientes al recipiente para picar.
3. Tape el recipiente para picar con la tapa correspondiente.
4. Gire la tapa para cerrar firmemente el recipiente para picar. Asegúrese de que la tapa está correctamente colocada en su sitio.
5. Apriete y mantenga presionados simultáneamente los dos botones situados a los lados de la unidad del motor.
6. Alinee las dos muescas de la tapa del recipiente para picar (una a cada lado) y empuje la unidad del motor para ajustarla contra la tapa del recipiente. Suelte los dos botones. Asegúrese de que estén correctamente montadas y que hayan quedado firmemente acopladas.
7. Pulse el botón de encendido "ON". Puede ajustar la velocidad de la batidora empleando el control de velocidad variable. Utilice el botón TURBO al procesar ingredientes duros. La batidora seguirá funcionando hasta que suelte el botón.



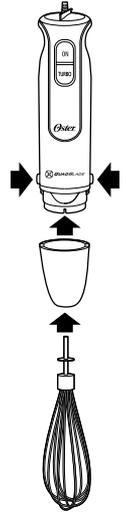
ACCESORIO PARA BATIR CLARAS

(modelos FPSTHB2800 y FPSTHB2801 solamente)

NO UTILICE EL ACCESORIO PARA BATIR CLARAS ININTERRUMPIDAMENTE DURANTE MÁS DE 2 MINUTOS SIN HACER PAUSAS DE UN MINUTO.

Utilice el accesorio para batir claras, crear mezclas para rebozar, batir postres instantáneos, etc. El accesorio para batir claras de acero inoxidable puede desmontarse del manguito para su limpieza. Suponiendo que se haya desmontado el manguito del accesorio para batir claras, arme el accesorio de la siguiente forma:

1. Apriete y mantenga presionados simultáneamente los dos botones situados a los lados de la unidad del motor. Alinee las dos muescas del manguito del accesorio para batir claras (uno a cada lado) con los botones. Suelte los dos botones. Asegúrese de que la unidad del motor y el manguito del accesorio para batir claras estén correctamente montados y que hayan quedado firmemente acoplados.
2. Empuje el accesorio para batir claras dentro del manguito hasta que oiga un clic que indica que ha quedado correctamente ajustado.
3. Sujete la unidad firmemente con la mano y pulse el botón de encendido "ON". Puede ajustar la velocidad para batir claras empleando el control de velocidad variable. Desplace el accesorio para batir claras de un lado a otro.



SUGERENCIAS

Utilice su batidora de inmersión Oster® a diario... ¡ofrece infinitas posibilidades!

- Cree sopas caseras, perfectas con una rebanada de pan tostado. Puede separar la sopa en porciones y congelarla para consumirla otro día.
- ¡Prepare nutritivos licuados con leche o yogur para los niños! Convencer a los niños de que coman suficientes raciones de fruta y verduras a diario puede resultar difícil, pero si les presenta estos alimentos en forma de licuados, ¡querrán repetir! Los licuados con leche o yogur también son magníficos por la mañana, cuando todos tienen prisa por salir de casa. Solo tendrá que echar los ingredientes en el vaso de la batidora de inmersión Oster® y dispondrá rápidamente de un alimento nutritivo y delicioso para comenzar el día.
- Las batidoras de inmersión son excelentes para preparar en casa comidas para bebés. Cocine los ingredientes, déjelos enfriar ligeramente y luego procéselos con la batidora de inmersión.
- Exhiba sus dotes en la preparación de cocteles empleando el vaso y el accesorio para batir. Ya sea que se trate de un evento formal o informal, siempre hay un coctel perfecto para cada ocasión. ¡Son muy fáciles de preparar y muy divertidos!
- Los batidos espesos y cremosos o los purés de frutas pueden prepararse fácilmente empleando la batidora y el vaso.
- Utilice el picador para cortar cebollas de forma rápida, sencilla ¡y sin lágrimas!
- También puede picar y batir hierbas frescas y especias para crear sabrosas salsas y aderezos.
- Impresione a sus invitados preparando mayonesa, aderezos de ensalada y salsas caseras. Utilice su imaginación e innovación para preparar las salsas que quiera. Acompañadas de tortillas mexicanas o verduras crudas troceadas, son el aperitivo perfecto para fiestas y reuniones de amigos. ¡Son fáciles y rápidas de preparar y siempre impresionan!
- Pique hielo empleando el picador. Perfecto para preparar granizados y cocteles.
- Utilice el picador para preparar deliciosos aderezos para helados y yogures o para preparar cereales picando frutos secos y avena: empezará el día de forma saludable.
- Coloque varios tomates cortados en cuatro en el recipiente para picar y bátalos para crear al instante la base de tomate para salsas como la boloñesa. Para obtener un resultado óptimo, ablande los tomates previamente con agua caliente.
- Prepare deliciosa mantequilla al ajo para untarla en pan, carne o pollo. Pique seis dientes de ajo y media rama de cebolleta o cebollinos en el recipiente para picar, añada mantequilla y pique de nuevo hasta que se mezclen bien.
- Utilice el accesorio para batir claras para crear mezclas para rebozar y mousses, o bata huevos para omelet y suspiros.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Asegúrese de que la unidad esté desenchufada antes de limpiarla.

La unidad del motor debe limpiarse con un trapo húmedo o una esponja. **JAMÁS** la sumerja en agua.

Después de usar su batidora de inmersión puede lavar a mano la cuchilla y el vaso con jabón suave y agua. Lave la tapa a mano usando un trapo o esponja con agua jabonosa caliente.

PRECAUCIÓN: Las cuchillas son filosas. Tenga extremo cuidado cuando las lave. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de usar la batidora nuevamente.

NOTA: No lave los componentes de la batidora de inmersión en la lavadora de platos.

ALMACENAMIENTO

Desenchufe la unidad y guárdela en un lugar limpio y seco. Nunca enrolle el cable alrededor del artefacto. **NO** aplique ningún tipo de presión a la zona donde el cable se conecta con la unidad, ya que podría causar que el cable se rompa.

Oster®

© 2015 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.

El producto que usted compró puede variar ligeramente del que se muestra en el libro debido a continuo desarrollo del producto.

Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

www.oster.com

OSTER® LATINO



You Tube

