

Oster®



MODELOS
MODELS

FPSTHB460A

MANUAL DE INSTRUCCIONES
BATIDORA DE INMERSIÓN

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
STICK MIXER

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua o ningún otro líquido.
3. Este artefacto no ha sido diseñado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas estén supervisadas o capacitadas para operar el artefacto por una persona responsable de su seguridad. Se requiere una estrecha supervisión si se utiliza este artefacto cerca de niños o personas con discapacidades. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.
4. Apague cualquier control, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de colocarlo o retirarle piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y hale del tomacorriente. Nunca hale el cable de alimentación. Permita que se enfríe antes de colocarlo o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
5. La luz intermitente indica que la unidad está lista para funcionar (modelos con modo de espera). Evite cualquier contacto con cuchillas y partes móviles.
6. No opere ningún artefacto que tenga el cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, se ha dejado caer o está dañado de cualquier otra forma. Lleve el artefacto al Centro de Servicio Autorizado de Electrodomésticos Oster® más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. Para electrodomésticos con marcas en la clavija del enchufe: Este electrodoméstico tiene marcas importantes en la clavija del enchufe. El enchufe de conexión o el conjunto de cables completo (si el enchufe está moldeado sobre el cable) no es adecuado reemplazo. Si está dañado, el artefacto debe ser reemplazado.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No lo utilice en ambientes exteriores ni con fines comerciales.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. Cuando mezcle líquidos, especialmente líquidos calientes, utilice un recipiente alto o prepare pequeñas cantidades a la vez para reducir los derrames.
12. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios fuera del recipiente mientras licúa para evitar la posibilidad de lesiones graves a las personas o daños a la unidad. Se puede usar un raspador, pero debe utilizarse sólo cuando la unidad no esté en funcionamiento.
13. Las cuchillas están afiladas. Manipúlelas con cuidado.
14. No utilice el artefacto para otro uso que no sea el previsto. El mal uso puede provocar lesiones. Utilice siempre el artefacto sobre una superficie seca, estable y nivelada.
15. Después de cada uso, permita que la batidora de inmersión se enfríe durante 3 minutos antes de volver a utilizarla.
16. No procese alimentos que contengan objetos duros que la cuchilla no pueda romper con seguridad.
17. Para protegerse contra el fuego, no opere el artefacto en presencia de vapores explosivos y/o inflamables.
18. Este artefacto no debe utilizarse en las inmediaciones del agua, como bañeras, lavabos, piscinas, etc., donde podría ocurrir una inmersión o salpicaduras.

19. No coloque el artefacto sobre o cerca de un quemador caliente o en un horno caliente.
20. No lo use sobre una estufa u otra fuente de calor. Cuando mezcle sopas u otros alimentos o líquidos calientes, retire la olla de la fuente de calor antes de usar la batidora de inmersión.
21. Esta batidora de inmersión no está diseñada para picar hielo. Agregue hielo a la bebida después de mezclarla.

Para electrodomésticos con los accesorios procesadores de alimentos o picadores de alimentos:

22. Mantenga las manos y los utensilios alejados de cuchillas o discos en movimiento mientras procesa o corta alimentos para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños al procesador o picador de alimentos. Se puede usar un raspador siempre y cuando el procesador de alimentos o la picadora no estén en funcionamiento.
23. Las cuchillas están afiladas. Manipúlelas con cuidado, especialmente al retirar las cuchillas del recipiente, al vaciar el recipiente y durante su limpieza.
24. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca conecte la cuchilla de cortar o el motor de la batidora sin antes colocar correctamente el recipiente en su lugar.
25. Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada en su lugar antes de operar el artefacto.
26. Espere siempre hasta que todas las piezas móviles se hayan detenido antes de abrir el recipiente.
27. No opere este artefacto cuando esté vacío.
28. Siempre revise el recipiente para detectar la presencia de objetos extraños antes de operar el artefacto.
29. No utilice el recipiente para almacenar alimentos, a menos que se indique lo contrario en las instrucciones de funcionamiento.
30. Si el recipiente o tazón para mezclar está astillado, agrietado o dañado de alguna manera, deje de usar el producto.
31. Si las cuchillas parecen estar dañadas, deseche los alimentos y deje de usar el producto.
32. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el picador de alimentos, ya que puede salir despedido del artefacto debido a un vapor repentino.

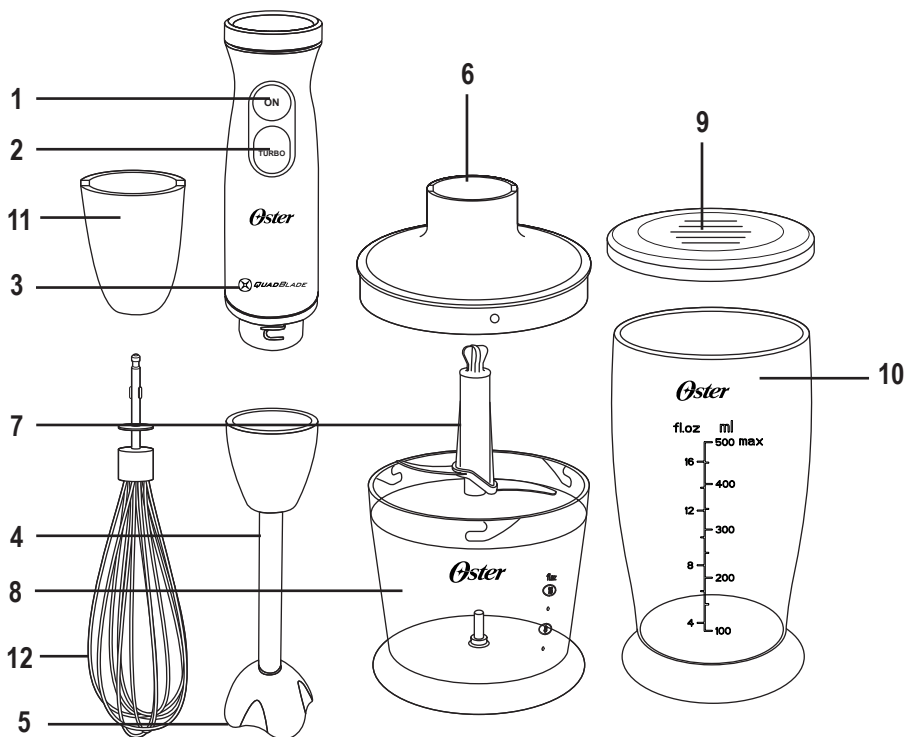
ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE ELECTRODOMÉSTICO ESTÁ DISEÑADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO Y AMBIENTES SIMILARES, TALES COMO:

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

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



1. Botón de encendido / Velocidad 1 "ON"
2. Botón de la función TURBO
3. Unidad del motor
4. Eje de acero inoxidable
5. Cuchilla QUADBLADE de acero inoxidable con 4 aspas
6. Tapa del picatodo

7. Cuchilla del picatodo
8. Recipiente del picatodo de 500 mL
9. Tapa del vaso medidor
10. Vaso medidor de 500 mL
11. Mango del batidor
12. Batidor

ANTES DE UTILIZAR SU BATIDORA DE INMERSIÓN OSTER® 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.

PRECAUCIÓN: La cuchilla QUADBLADE y la cuchilla del picatodo son muy filosas. Manipúlelas con cuidado.

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.

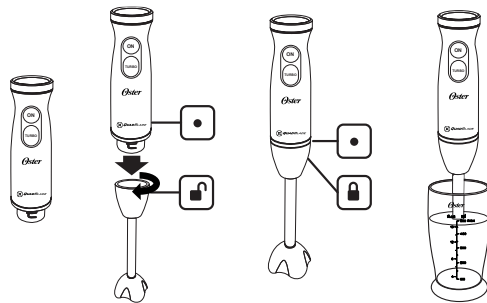
1. Extraiga la batidora de la caja con cuidado.
2. Lave todas las piezas que entran en contacto con los alimentos. Utilice agua caliente con jabón y luego enjuague y seque bien las piezas.
3. Limpie la unidad del motor empleando un paño humedecido en una solución con detergente suave. Séquela bien.

CONOCIENDO SU BATIDORA DE INMERSIÓN OSTER®

USANDO SU CUCHILLA QUADBLADE

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

1. Coloque la unidad del motor sobre el eje de acero inoxidable girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que trabé.
2. Introduzca la batidora de inmersión en los alimentos.
3. Para utilizar la velocidad 1, presione y sostenga el botón de encendido "ON". Al procesar ingredientes duros, es recomendado utilizar el botón de TURBO. Al mezclar, 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.

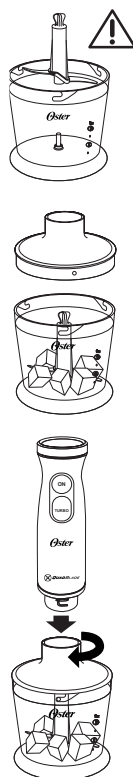
USANDO SU ACCESORIO PICATODO

PRECAUCIONES IMPORTANTES:

1. LA CUCHILLA DEL PICATODO TIENE BORDES MUY AFILADOS. TENGA CUIDADO AL MANIPULARLA O LIMPIARLA.
2. NO COLOQUE NUNCA LA CUCHILLA DEL PICATODO EN LA UNIDAD DEL MOTOR POR SÍ SOLA.
3. NO UTILICE EL PICATODO ININTERRUMPIDAMENTE DURANTE MÁS DE 30 SEGUNDOS (20 SEGUNDOS SI SE TRATA DE ALIMENTOS DUROS) SIN HACER PAUSAS DE UN MINUTO.
4. EL PICATODO 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 la cuchilla del picatodo dentro del recipiente para picar.
2. Añada los ingredientes al recipiente para picar.
3. Coloque la tapa del picatodo en el recipiente para picar.
4. Gire la tapa para cerrar firmemente el recipiente para picar. Asegúrese de que la tapa está correctamente colocada en su sitio.
5. Coloque la unidad del motor sobre el picatodo girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que trabase.
6. Para utilizar la velocidad 1, presione y sostenga el botón de encendido "ON". Al procesar ingredientes duros, es recomendado utilizar el botón de TURBO. La batidora de inmersión seguirá funcionando hasta que suelte el botón.

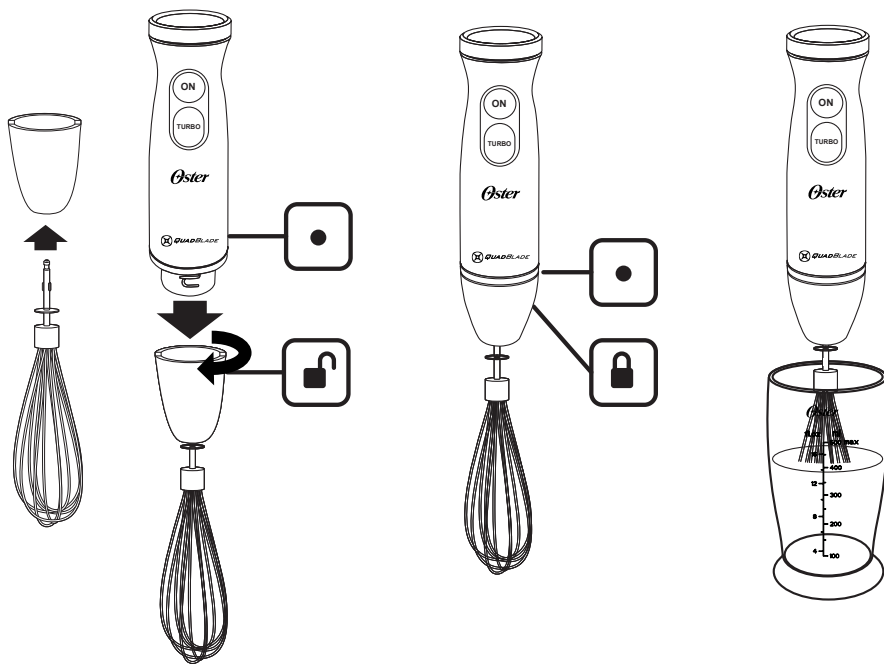


USANDO SU ACCESORIO BATIDOR

NO UTILICE EL ACCESORIO BATIDOR 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 batidor puede desmontarse del mango para su limpieza. Suponiendo que se haya desmontado el mango del batidor, arme el accesorio de la siguiente forma:

1. Empuje el batidor dentro del mango del batidor hasta que oiga un clic que indica que ha quedado correctamente ajustado.
2. Coloque la unidad del motor sobre el mango del batidor girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que trabé.
3. Para utilizar la velocidad 1, presione y sostenga el botón de encendido "ON". Al procesar ingredientes duros, es recomendado utilizar el botón de TURBO. Al mezclar, desplace el accesorio batidor de un lado a otro. La batidora de inmersión seguirá funcionando hasta que suelte el botón.



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 batidor. 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 picatodo 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 picatodo. Perfecto para preparar granizados y cocteles.
- Utilice el picatodo 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 batidor para crear mezclas para rebozar y mousses, o bata huevos para omelet y suspiros.

CUIDADO 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. NUNCA la sumerja en agua.

Después de usar su batidora de inmersión puede lavar a mano el eje de acero inoxidable, la cuchilla QUADBLADE 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 el lavaplatos automático.

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.

RECIPIENTE PARA PICAR DE 500 mL			
Ingrediente	Tamaño del ingrediente	Cantidad máxima	Tiempo estimado de preparación
carne	1~2cm	250g	15-20 segundos
nueces	/	100g	15-20 segundos
queso	1~2cm	100g	15-20 segundos
pan	1~2cm	80g	8 segundos
cebollas	1~2cm	150g	8 segundos
galletas	1~2cm	150g	8 segundos

CUCHILLA QUADBLADE			
Ingrediente	Tamaño del ingrediente	Cantidad máxima	Tiempo estimado de preparación
zanahoria	1~1.5cm	200g	Menos de 1 minuto
agua	/	300g	Menos de 1 minuto


ACCESORIO BATIDOR			
Ingrediente	Tamaño del ingrediente	Cantidad máxima	Tiempo estimado de preparación
clara de huevo	1~1.5cm	4	2 minutos

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:


1. Read all instructions before using this product.
2. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) whose physical, sensory or mental capabilities are reduced or lack of experience or knowledge, unless such persons are supervised or trained to operate the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary if you use the appliance near children or people with disabilities. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn any control to OFF, then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Flashing light indicates ready to operate (models with stand-by mode). Avoid any contact with blades or moveable parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Take the appliance to the nearest Authorized Oster® Appliance Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. For appliances with markings on plug blade: This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cordset (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.
8. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
11. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
12. Keep hands, hair, clothing and utensils out of the container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used but must be used only when the unit is not running.
13. Blades are sharp. Handle carefully.
14. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
15. After each operation, allow the hand blender to cool for 3 minutes before using it again.
16. Do not process food containing hard objects that cannot be safely broken up by the blade.
17. To protect against fire, do not operate the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
18. This appliance should not be used in the immediate vicinity of water, such as bathtubs, washbowls, swimming pools, etc., where the likelihood of immersion or splashing could occur.
19. Do not place appliance on or near a hot burner or in a heated oven.
20. Do not use over a stove or other heat source. When mixing soups or other hot foods or liquids, remove the saucepan from the heat source before using the hand blender.
21. This immersion blender is not intended to chop ice. Add ice to beverage after mixing.

For appliances with food processor or food chopper attachments:


- 
22. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing or chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor or chopper. A scraper may be used but must be used only when the food processor or chopper is not running.
 23. Blades are sharp. Handle carefully, especially when removing the blades from the container, emptying the container and during cleaning.
 24. To reduce the risk of injury, never attach cutting blade on blender motor without first putting bowl properly in place.
 25. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
 26. Always wait until all moving parts have stopped before opening the bowl.
 27. Do not operate this appliance when empty.
 28. Always check bowl for presence of foreign objects before operating the appliance.
 29. Do not use bowl for food storage, unless otherwise indicated in the operating instructions.
 30. If mixing cup or bowl is chipped, cracked or damaged in any way, discontinue use of product.
 31. If blades appear to be damaged, discard food and discontinue use of product.
 32. Be careful if hot liquid is poured into the food chopper as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

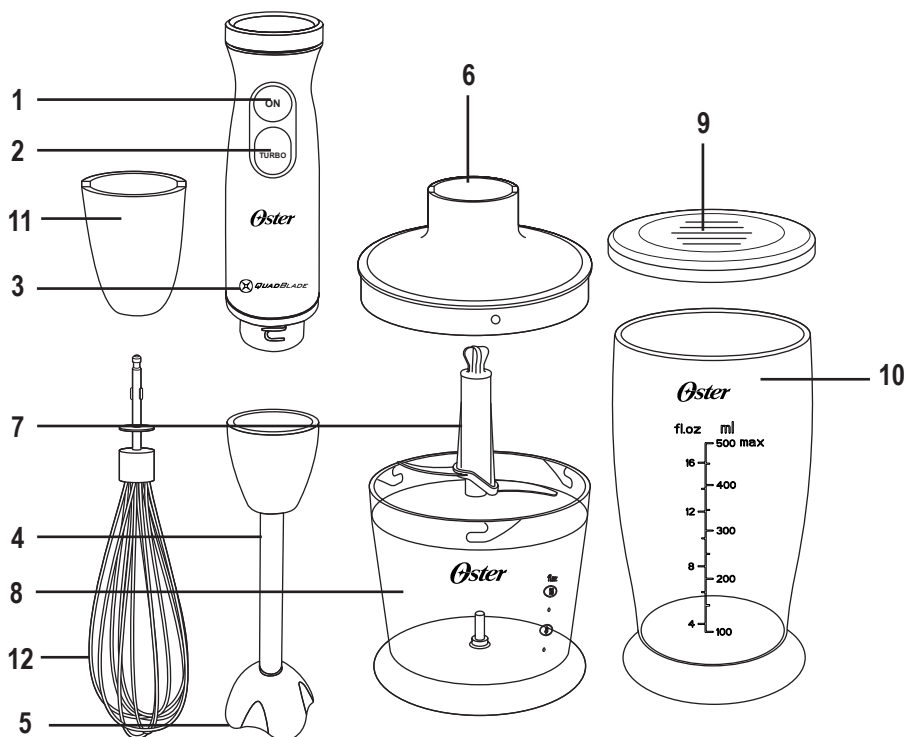
SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Power button / Speed 1 "ON" | 7. Chopper accessory blade |
| 2. TURBO button | 8. 500 mL chopper bowl |
| 3. Motor unit | 9. Blending/measuring cup lid |
| 4. Stainless steel shaft | 10. 500 mL blending/measuring cup |
| 5. Stainless steel QUADBLADE | 11. Whisk collar |
| 6. Chopper accessory lid | 12. Whisk |

BEFORE USING YOUR OSTER® STICK MIXER FOR THE FIRST TIME

Ensure that the appliance is switched off and unplugged from the supply socket if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

CAUTION: The QUADBLADE and the chopper blade accessory are sharp. Handle them with care.

Never immerse any part of the motor unit or power cord and plug in water or any other liquid. Never use harsh, abrasive or caustic cleaners to clean this appliance.

1. Remove your stick mixer carefully from the box.
2. Wash all parts that will come into contact with food. Use warm soapy water then rinse and dry thoroughly.
3. Using a mild detergent solution, wipe the motor unit with a damp cloth. Dry thoroughly.

GETTING TO KNOW YOUR OSTER® STICK MIXER

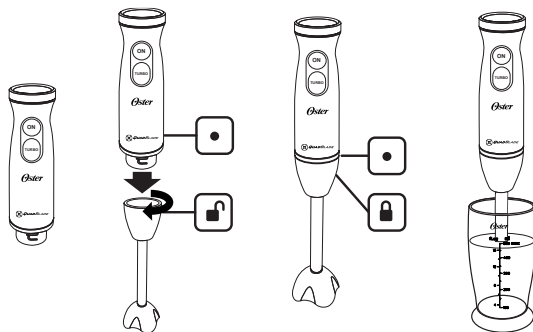
USING YOUR QUADBLADE

DO NOT OPERATE THE STICK MIXER CONTINUOUSLY FOR MORE THAN 60 SECONDS WITHOUT GIVING IT A REST PERIOD OF ONE MINUTE

1. Attach the motor unit to the stainless steel shaft by turning it clockwise until it locks.
2. Insert the stick mixer into the food.
3. Press and hold the power button "ON" to use speed 1. When processing tougher ingredients, it is recommended to use the TURBO button. While mixing, guide your stick mixer through the food, moving it slowly up, down and from side to side. Your stick mixer will operate until the button is released.

For the most consistent results, food should be processed in small quantities and be cut into 1 inch cubes before blending. When pureeing food, it is important to use enough liquid (juice, milk, cream, broth, etc.) to create a smooth mixture.

- Adjust the consistency of the mixture by adding more liquids or soft solids.
- Don't use the stick mixer to process meat or cheese.



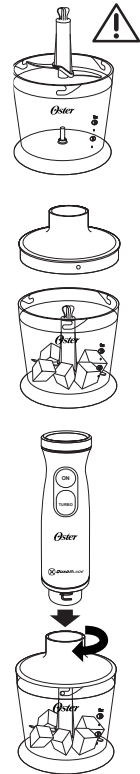
USING YOUR CHOPPER ACCESSORY

IMPORTANT PRECAUTIONS:

1. THE CHOPPER BLADE HAS VERY SHARP EDGES. TAKE CARE WHEN HANDLING OR CLEANING.
2. NEVER PLACE THE CHOPPER BLADE ON THE MOTOR UNIT BY ITSELF.
3. DO NOT OPERATE USING THE CHOPPER CONTINUOUSLY FOR MORE THAN 30 SECONDS (20 SECONDS ON HARD FOOD) WITHOUT GIVING IT A REST PERIOD OF ONE MINUTE.
4. THE CHOPPER IS NOT SUITABLE FOR PROCESSING HOT FOOD.

Position the chopper bowl on a dry flat surface close to the mains supply socket.

1. Place the chopper blade into the chopper bowl.
2. Add the ingredients into the chopper bowl.
3. Fit the chopper bowl lid to the chopper bowl.
4. Twist the lid to lock it to the chopper bowl. Ensure that the lid is correctly assembled and securely locked in position.
5. Place the motor unit on the chopper and turn it clockwise until it locks.
6. Press and hold the power button "ON" to use speed 1. When processing tougher ingredients, it is recommended to use the TURBO button. Your stick mixer will operate until the button is released.

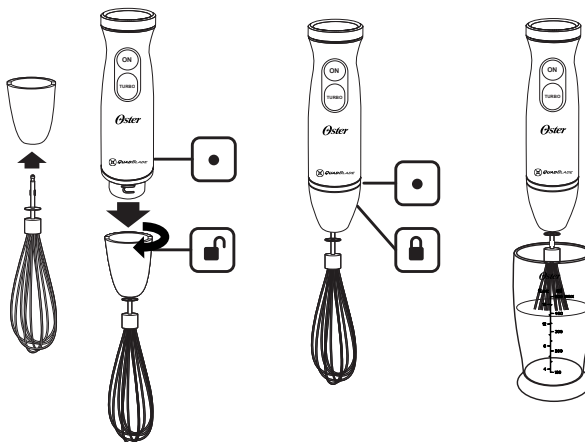


USING YOUR WHISK ACCESSORY

DO NOT OPERATE USING THE WHISK CONTINUOUSLY FOR MORE THAN 2 MINUTES WITHOUT GIVING IT A REST PERIOD OF ONE MINUTE.

Use the whisk for beating eggs, mixing batter, ready-mix desserts, etc. The whisk can be removed from the whisk collar for cleaning. Assuming the whisk has been removed from the whisk collar, assemble as follows:

1. Push the whisk into the whisk collar until it clicks into place.
2. Attach the motor unit to the whisk collar by turning it clockwise until it locks.
3. To use speed 1, press and hold the "ON" button. When processing hard ingredients, it is recommended to use the TURBO button. When mixing, move the whisk from side to side. The stick mixer will continue to run until you release the button.



ENGLISH-5

HINTS AND TIPS

- Make your Oster® stick mixer part of your everyday routine...the possibilities are endless!
- Create homemade soups with the stick mixer, perfect with a slice of crusty bread. Batches of soup can be frozen and kept for another day.
- Make nutritious smoothies for growing kids! Convincing children to eat enough portions of fruit, vegetables and dairy can be a challenge, but if you create smoothies, you will have them wanting more! Smoothies are also great for busy mornings when everyone is trying to get out the door. Simply toss all of the ingredients into the cup of your Oster® stick mixer and you will quickly have a nutritious and delicious way to start the day.
- Stick mixers are excellent for homemade baby food. Cook the ingredients, let them cool slightly, then blend with the stick mixer.
- Show off your cocktail making skills with the cup and stick mixer. Whether you are having a formal or informal affair, there is always the perfect cocktail or punch for any occasion. They are easy to make and lots of fun!
- Thick and creamy milkshakes or fruit purees can be made easily using the blending/ measurement cup.
- Use your chopper accessory to chop onions quickly and easily without the tears!
- You can also chop and blend fresh herbs and spices to create tasty sauces and marinades.
- Wow guests at a party by making homemade mayonnaises, salad dressings and dips. Use your imagination and innovation to come up with whatever dips you like. Served with tortilla chips or chopped raw vegetables, make the perfect finger food for parties and big gatherings. They are very simple and quick to rustle up and will be sure to impress!
- Crush ice using the chopper accessory. This is perfect for making slushies and cocktails.
- Use the chopper accessory to create great toppings for ice-cream and yoghurt or make cereals by chopping dried fruit, oats and nuts for a healthy start to the day.
- Place a few quartered tomatoes in the chopper bowl and blend to create instant tomato bases for sauces and bolognaise. For best results, soften tomatoes in hot water beforehand.
- Make delicious garlic butter to spread on baguettes, meat and chicken. Chop six cloves of garlic and half a spring onion or chives in the chopper bowl, add butter and chop again until well combined.
- Use the whisk accessory to make batters and mousses or whisk eggs for omelettes and meringues.

CARE AND CLEANING

Be sure unit is unplugged before attempting to clean.

Motor unit should be wiped clean with a damp cloth or sponge. **CAUTION:** Do not immerse motor unit in water.

After using your stick mixer, your stainless steel shaft, QUADBLADE and cup may be washed by hand with mild soap and water. Wash lid by hand using warm, soapy water with a cloth or sponge.

CAUTION: Blades are sharp. Handle carefully. Make sure all parts are completely dry before attempting to use again.

NOTE: Do not place stick mixer components in dishwasher.

STORAGE

Unplug unit and store in a clean, dry place. Never wrap cord tightly around the appliance.

DO NOT put any stress on the cord where it enters the unit as it could cause the cord to fray and break.

500 mL CHOPPER BOWL			
Ingredient	Size of Ingredient	Maximum Quantity	Estimated Preparation Time
meat	1~2cm	250g	15-20sec
nut	/	100g	15-20sec
cheese	1~2CM	100g	15-20sec
bread	1~2cm	80g	8sec
onions	1~2cm	150G	8sec
biscuits	1~2cm	150G	8sec

QUADBLADE			
Ingredient	Size of Ingredient	Maximum Quantity	Estimated Preparation Time
Carrots	1~1.5cm	200g	Less than 1 minute
Water	/	300g	Less than 1 minute

WHISK ACCESSORY			
Ingredient	Size of Ingredient	Maximum Quantity	Estimated Preparation Time
Egg white	1~1.5cm	4	2 minute



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electrical characteristics of series models:		FPSTHB460A-XXX
Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
127 V	60 Hz	400 W
220 V	50/60 Hz	400 W
220 V	50 Hz	400 W
220 V	60 Hz	400 W

XXX en donde X es cualquier número 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.

La siguiente información es para México solamente.
The following information is intended for Mexico only.

BATIDORA DE INMERSIÓN OSTER®
MODELO: FPSTHB460A, FPSTHB460A-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ N° 40-201, COLONIA EXHACIENDA SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA DE BAZ, C.P. 54050, ESTADO DE MÉXICO, MÉXICO
TEL: 5366-0800 / 800 506 1700
RFC SME570928G90
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: E.U.A., CHINA

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 127 V ~ 400 W

NOM

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

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

www.oster.com

OSTERLATINO



Impreso en China / Printed in China
P.N. NWL0001333631
GCDS-OST2025924-LD