

Oster®



MODELOS
MODELS

FPSTHB5103B
& FPSTHB5103R

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

MANUAL DE INSTRUÇÕES
BATEDEIRA DE IMERSÃO

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

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 mecánicamente.
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 60 segundos 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 retirar sus 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.

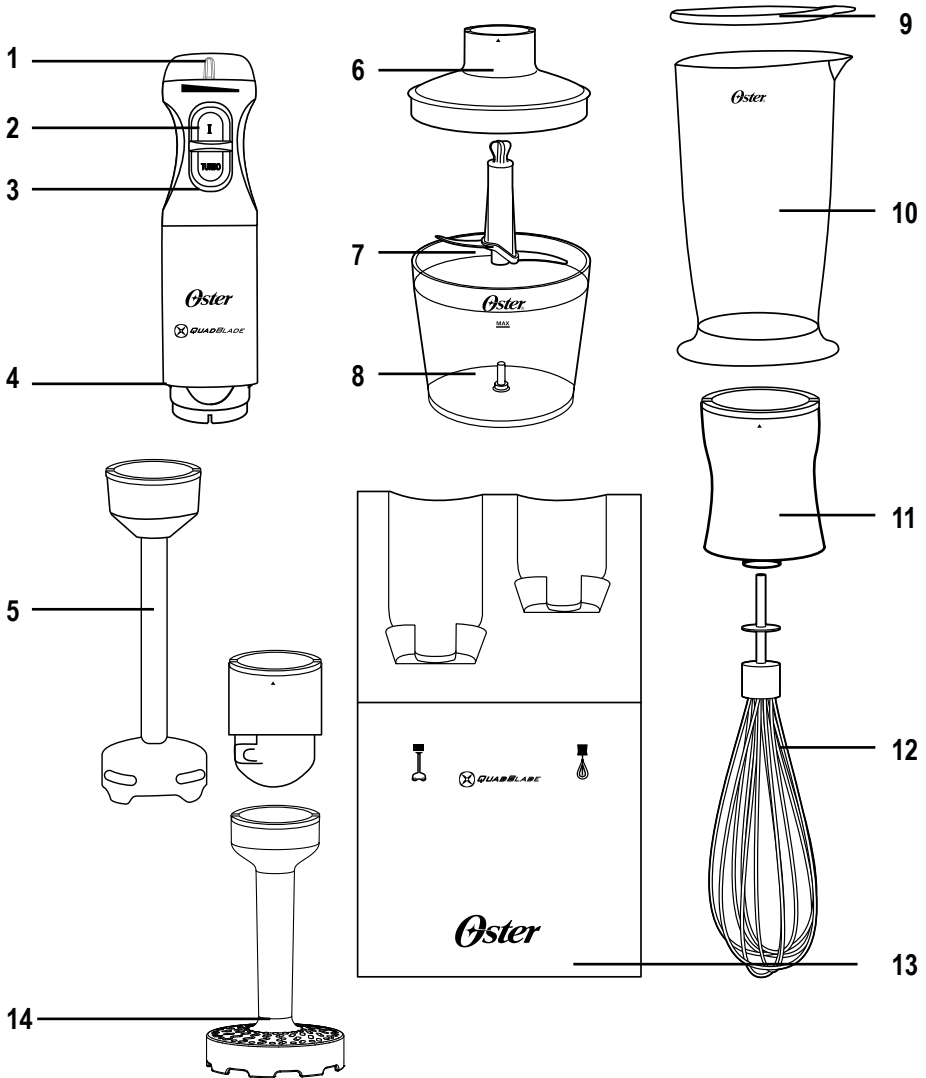
ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

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



1. Control de velocidad variable
2. Botón de encendido "I"
3. Botón de la función TURBO
4. Unidad del motor
5. Eje batidor
6. Tapa del picador
7. Cuchilla del picador
8. Recipiente para picar

9. Tapa del vaso para batir/medir
10. Vaso para batir/medir
11. Mango del accesorio para batir claras
12. Accesorio para batir claras
13. Base organizadora
14. Accesorio para preparar puré de papas

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

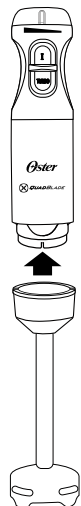
USO DE LA BATIDORA DE INMERSIÓN

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 "I". 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.



ACCESORIO PICADOR

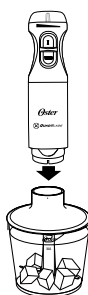
LAS CUCHILLAS DEL PICADOR TIENEN BORDES MUY AFILADOS. TENGA CUIDADO AL MANIPULARLAS O LIMPIARLAS.

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 "I". 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



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

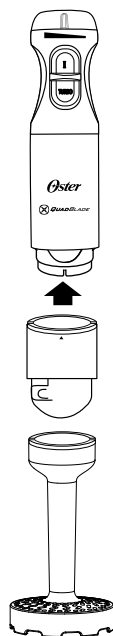
Utilice el accesorio para batir claras, crear mezclas para rebozar, batir postres instantáneos, etc. El accesorio para batir claras de acero inoxidable puede desmontarse del manguito para su limpieza. Suponiendo que se haya desmontado el manguito del accesorio para batir claras, arme el accesorio de 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 "I". Puede ajustar la velocidad para batir claras empleando el control de velocidad variable. Desplace el accesorio para batir claras de un lado a otro.



UTILIZANDO EL ACCESORIO PARA PREPARAR PURÉ DE PAPAS

- Utilice el accesorio triturador de papas para mezclar papas solamente.
- Coloque la papa cocida en un recipiente ancho.
- Inserte la Carcasa del Eje/Cuchilla del Tritrador de Papas en la Cubierta Principal del Motor hasta que quede asegurada.
- Sumerja el Eje del Tritrador en un recipiente donde se han colocado los ingredientes y pulse el Botón de Velocidad Baja, ajuste el Dial de Control de Velocidad en la parte superior de la Carcasa del Motor para una velocidad precisa.
- Mezcle 100 g de papas cocidas (cortadas en 4 pedazos) durante 1 minuto.
- Una vez que haya alcanzado la consistencia deseada, suelte el botón y levante la Batidora de Mano con el Eje del Tritrador de la mezcla. Para evitar salpicaduras, siempre suelte el botón antes de retirar la Batidora de Mano de los ingredientes.
- Para retirar el Eje del Tritrador, gire la Carcasa del Motor de la posición de bloquear “” a la de desbloquear “”.



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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.**
2. Always operate the stick mixer from power source of the same voltage, frequency and rating as indicated on the product rating plate.
3. Close supervision is necessary when stick mixer is used by or near children, or incapacitated persons. **DO NOT** allow children to use it as a toy.
4. **DO NOT** operate stick mixer with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or if it is dropped or damaged in any manner. Take the appliance to the nearest Oster® Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
5. **DO NOT** twist, kink or wrap the power cord around the appliance as this may cause the insulation to weaken and split particularly where it enters the unit.
6. To protect against risk of electrical shock, **DO NOT** put stick mixer motor in water or other liquid. This may cause personal injury and/or damage to the product.
7. After each operation, allow the stick mixer to cool for 60 seconds before using it again.
8. **DO NOT** process food containing hard objects that cannot be safely broken up by the blade.
9. To protect against fire, **DO NOT** operate the unit in the presence of explosive and/or flammable fumes.
10. This stick mixer should not be used in the immediate vicinity of water, such as bathtub, washbowls, swimming pool, etc., where the likelihood of immersion or splashing could occur.
11. Switch off and unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Remove by grasping the plug; **DO NOT** pull on the cord.
12. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from blade during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the stick mixer. A spatula or scraper may be used when the appliance is not in operation.
13. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
14. **DO NOT** place stick mixer on or near a hot burner or in a heated oven.
15. **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 stick mixer.
16. This appliance is **NOT** intended to chop ice. Add ice to beverage after blending.
17. Blades are sharp. Handle with extreme care.
18. **DO NOT** use Stick Mixer for other than its intended use.
19. **DO NOT** leave stick mixer unattended while it is operating.
20. The use of attachments not recommended or sold by manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
21. **DO NOT** let cord hang over edge of table or countertop.
22. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
23. 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 are supervised and have been given instructions concerning the 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.
24. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.

25. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
26. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments farm houses by clients in hotels, motels and other residential type environments bed and breakfast type environments.

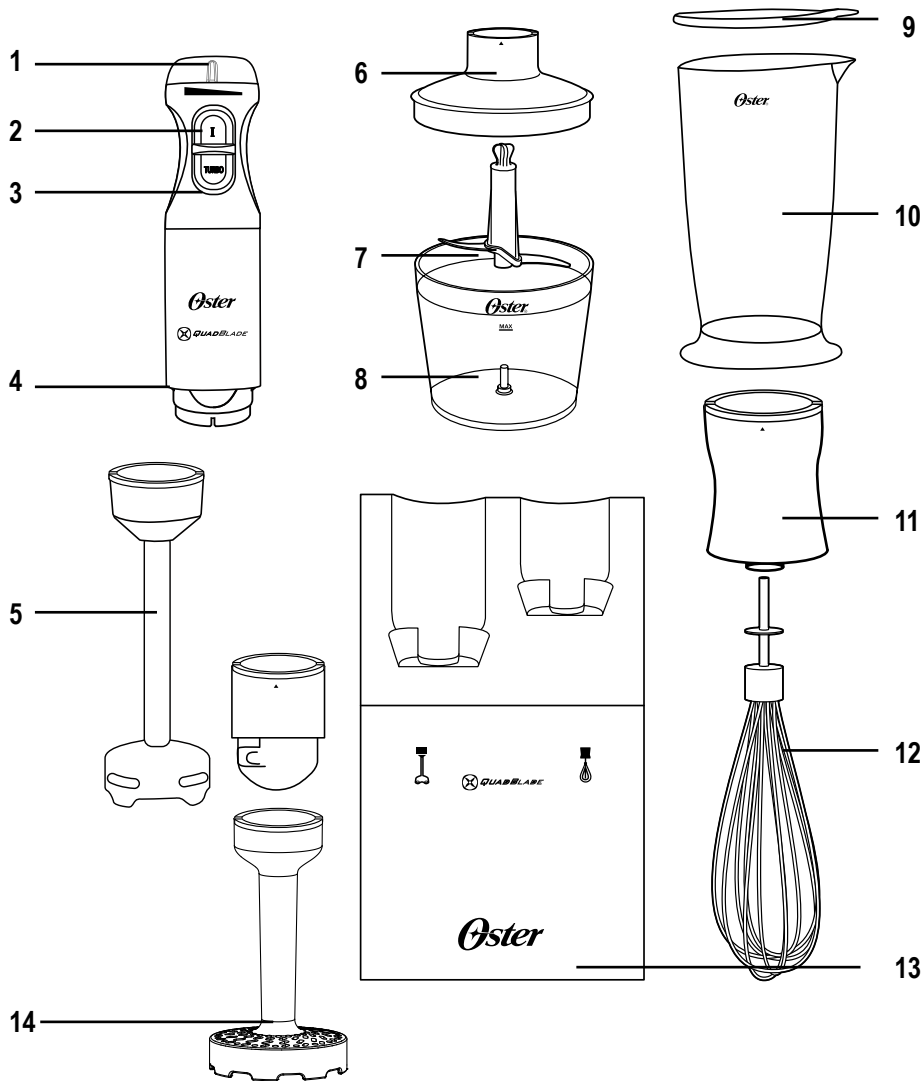
THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT POWER SUPPLY CORD 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.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Variable Speed Control
2. ON Button "I"
3. TURBO Button
4. Motor Housing
5. Stick Mixer
6. Chopper Attachment Lid
7. Chopping Attachment Blade

8. Chopping Bowl
9. Blending/Measuring Cup Lid
10. Blending/Measuring Cup
11. Whisk Attachment Collar
12. Whisk
13. Convenient Storage stand
14. Potato Masher

BEFORE USING 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.

The blades and cutting accessories have very sharp edges. Take care when handling or cleaning them.

Never immerse any part of the motor body 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.

INSTRUCTIONS FOR USE

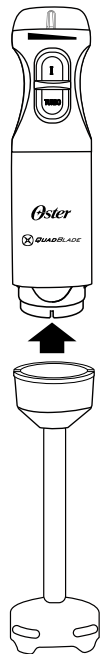
STICK MIXER

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

1. Squeeze and hold the two buttons on the side of the motor together.
2. Line up the two cut outs (one on each side) of the blending shaft with the buttons. Release the two buttons. Ensure that the motor unit and the stick mixer are correctly assembled and securely locked in position.
3. Insert the Stick Mixer into the food.
4. Press the ON button "I". You can adjust the speed of your stick mixer using the variable speed control. Use the TURBO button when processing tougher ingredients. 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.



CHOPPING ATTACHMENT

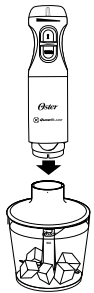
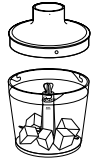
THE CHOPPING BLADES HAVE VERY SHARP EDGES. TAKE CARE WHEN HANDLING OR CLEANING THEM.

NEVER PLACE THE CHOPPING BLADE ASSEMBLY ON THE MOTOR BODY BY ITSELF.

DO NOT OPERATE USING THE CHOPPING ATTACHMENT CONTINUOUSLY FOR MORE THAN 30 SECONDS (20 SECONDS ON HARD FOOD) WITHOUT GIVING IT A REST PERIOD OF ONE MINUTE. THE CHOPPING ATTACHMENT IS NOT SUITABLE FOR PROCESSING HOT FOOD.

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

1. Place the chopping blade into the chopping bowl.
2. Add the ingredients to the chopping bowl.
3. Fit the chopping bowl lid to the chopping bowl.
4. Twist the lid to lock it to the chopping bowl. Ensure that the lid is correctly assembled and securely locked in position.
5. Squeeze and hold the two buttons on the side of the motor together.
6. Line up the two cut outs (one on each side) on the chopping bowl lid and push the motor unit and bowl lid together. Release the two buttons. Ensure that they are correctly assembled and securely locked in position.
7. Press the ON button "I". You can adjust the speed of your stick mixer using the variable speed control. Use the TURBO button when processing tougher ingredients. Your stick mixer will operate until the button is released.



WHISKING ATTACHMENT



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

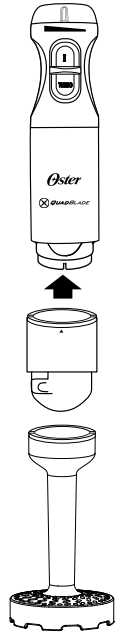
Use the whisking attachment for beating eggs, mixing batter, ready-mix desserts, etc. The stainless steel whisk can be removed from the whisk collar for cleaning. Assuming the whisk has been removed from the whisk collar, assemble the whisking attachment as follows:

1. Squeeze and hold the two buttons on the side of the motor together. Line up the two cut outs (one on each side) of the whisk collar with the buttons q. Release the two buttons. Ensure that the motor unit and the whisk collar are correctly assembled and securely locked in position.
2. Push the whisk into the whisk collar until it clicks into place w.
3. Holding the unit firmly in your hand, press the ON button "I". You can adjust the whisking speed using the variable speed control. Guide the whisk through the food, moving it from side to side.



POTATO MASHER ATTACHMENT

1. Use the potato masher attachment to blend potato only.
2. Put the cooked potato into a wide bowl.
3. Insert the Potato Masher Shaft/Blade Housing into the Motor Housing until it is locked.
4. Immerse the Masher Shaft into bowl where you have placed the ingredients and push the Low Speed Button, adjust the Speed Control Dial on top of the Motor Housing for precise speed.
5. Blend 100g cooked potato (cut into 4 pieces) for 1 minute.
6. When desired consistency has been reached, release button and lift the stick mixer with Masher Shaft from mixture. To prevent splashing, always release button before removing your stick mixer from ingredients.
7. To remove the Masher Shaft, turn Motor Housing from lock “” to unlock “” position.



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 home made 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 blender attachment.
- Use your chopping attachment 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 chopping attachment. This is perfect for making slushies and cocktails.
- Use the chopper attachment 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 whisking attachment to make batters and mousses or whisk eggs for omelettes and meringues

MAINTENANCE AND CLEANING

Be sure unit is unplugged before attempting to clean.

Motor unit should be wiped clean with a damp cloth or sponge. **NEVER** immerse motor unit in water.

After using your stick mixer, the blades and mixing 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.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Quando utilizar algum aparelho elétrico sempre se deve seguir as seguintes medidas de precauções básicas:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE ANTES DE USAR.**
2. A batedeira de imersão somente deve ser usada em uma tomada elétrica da mesma voltagem, frequência e capacidade que aquela indicada na placa de características do produto.
3. É necessária a supervisão quando a batedeira de imersão estiver sendo usada perto de uma criança, ou por pessoas incapacitadas. **NÃO** permita que as crianças a usem como um brinquedo.
4. **NÃO** use a batedeira de imersão com um fio ou plugue que estejam danificados, depois que o aparelho tenha apresentado problemas ou sofrido alguma queda ou esteja danificado.
5. Leve o aparelho a Assistência Técnica Credenciada Oster® mais próxima para ser examinado e reparado, ou para receber ajustes mecânicos ou elétricos.
6. **NÃO** dobre ou enrole o fio elétrico no aparelho uma vez que isso pode causar com que o fio se debilite e quebre, particularmente na área onde entra no aparelho.
7. Para proteger-se contra o risco de uma descarga elétrica, **NÃO** coloque o motor da batedeira de imersão em água ou em nenhum outro líquido. Isto poderá causar ferimentos corporais e danos ao aparelho.
8. Depois de cada operação, deixe que a batedeira de imersão se esfrie durante 60 segundos antes de utilizar novamente.
9. **NÃO** utilize alimentos muito duros que seguramente não possam ser quebrados pelas lâminas.
10. Para evitar um incêndio, **NÃO** use o aparelho na presença de explosivos ou gases inflamáveis.
11. Esta batedeira de imersão **NÃO** deve ser usada perto da água, tal como uma banheira, pia, piscina, etc., onde exista o perigo de imersão.
12. Desligue e tire da tomada quando não estiver usando, antes de guardar ou retirar peças, ou antes de limpar. Desligue da tomada segurando pelo plugue e não puxando pelo fio.
13. Evite o contato com peças em movimento. Mantenha as mãos, o cabelo, a roupa, como também espátulas e outros utensílios afastados durante a operação com a finalidade de reduzir o risco de ferimentos corporais ou danos à batedeira de imersão. Pode-se usar uma espátula quando o aparelho não estiver em funcionamento.
14. Ao misturar líquidos, especialmente líquidos quentes, use um recipiente alto ou prepare quantidades pequenas para evitar que se derrame.
15. **NÃO** coloque a batedeira de imersão sobre ou perto de uma boca do fogão o dentro de um forno quente.
16. **NÃO** use o aparelho sobre um fogão ou outra fonte de calor. Quando misturar sopas ou outros alimentos ou líquidos quentes, retire a panela da boca do fogão antes de usar a batedeira de imersão.
17. Este aparelho não foi desenvolvido para picar gelo. Coloque o gelo na bebida depois de misturar.
18. As lâminas são afiadas. Utilize-as com extremo cuidado.
19. **NÃO** utilize a batedeira de imersão para uma finalidade diferente à indicada.
20. **NÃO** deixe a batedeira de imersão sem supervisão durante o uso.
21. O uso de dispositivos não recomendados ou vendidos pelo fabricante poderão causar um incêndio, descarga elétrica ou ferimentos corporais.
22. **NÃO** deixe que o fio fique pendurado na borda da mesa.
23. 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.
24. É necessária a estrita supervisão quando se utilize o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.
 25. Este aparelho não foi desenvolvido para funcionar através de um timer externo nem um sistema de controle remoto.
 26. Este aparelho foi desenvolvido para o uso doméstico ou em aplicações semelhantes tais como: áreas de cozinha de funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, clientes de hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial assim como em ambientes de pousadas.

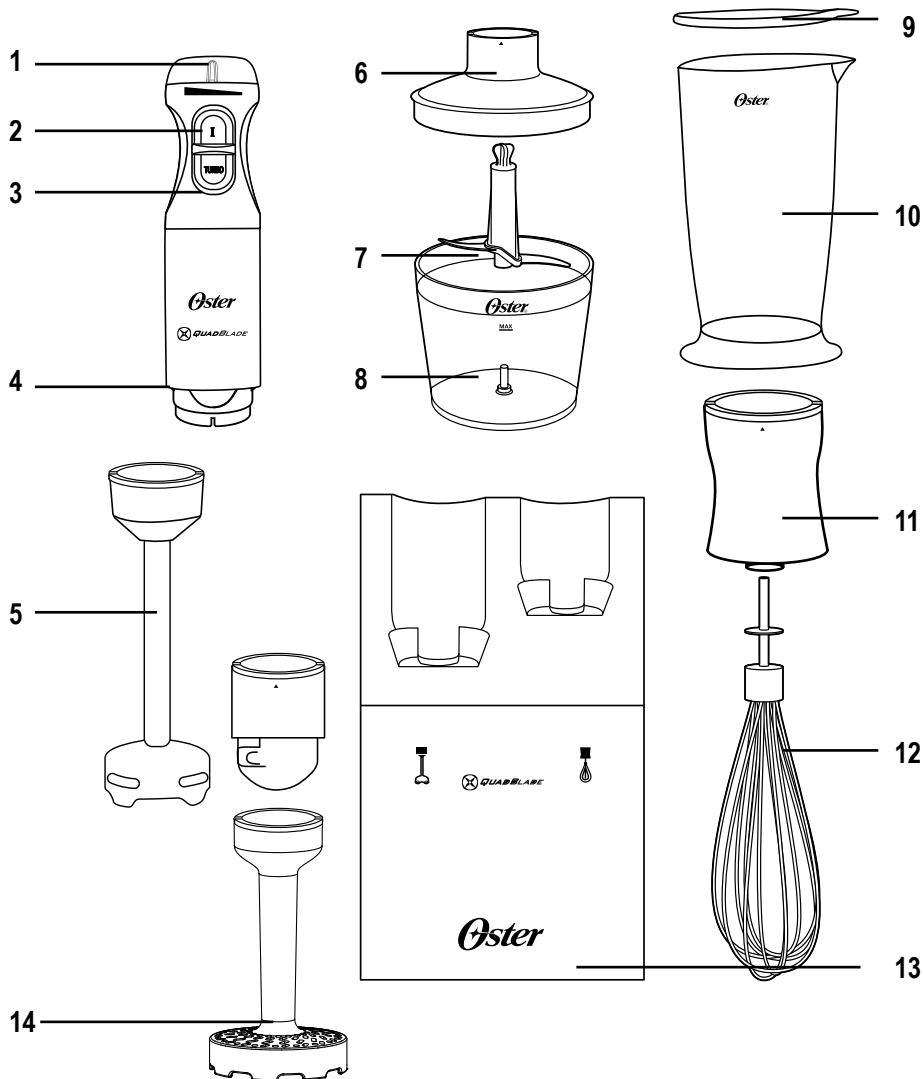
ESTE APARELHO É SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES SOBRE O FIO CURTO

O aparelho tem um fio curto para reduzir o risco de tropeços ou que fique enganchado em objetos. Um fio de extensão poderá ser usado contanto que sejam tomadas as devidas precauções. Se for usar um fio de extensão, certifique-se de que a especificação elétrica seja igual ou superior à do aparelho. O fio de extensão deve ser posicionado de maneira que não fique pendurado na borda do balcão ou mesa onde possa causar tropeços ou possa ser puxado sem querer por uma criança.

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Controle de velocidade variável
2. Botão para ligar "I"
3. Botão da função "TURBO"
4. Corpo do motor.
5. Eixo batedor de aço inoxidável
6. Tampa do acessório para picar
7. Lâmina do acessório para picar
8. Recipiente para picar

9. Tampa do copo para bater/medir
10. Copo para bater/medir
11. Base do acessório para bater claras
12. Acessório para bater claras.
13. Suporte organizador
14. Espremedor de batatas

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

Certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada, caso seja deixado sem supervisão e antes de desmontar, voltar a montar ou limpar.

Os acessórios com lâminas são muito afiados. Tenha cuidado ao manuseá-los e limpá-los.

Nunca se deve submergir qualquer parte do corpo do motor ou fio elétrico na água ou em qualquer outro líquido.

Nunca utilize produtos ou esponjas abrasivas para limpar o aparelho.

1. Retire a batedeira de imersão da caixa com cuidado.
2. Lave todas as peças que entram em contato com os alimentos. Use água morna com detergente, depois enxágue e seque bem.
3. Utilizando uma solução de detergente suave, limpe a unidade de motor com um pano húmido. Seque bem.

USANDO SEU APARELHO

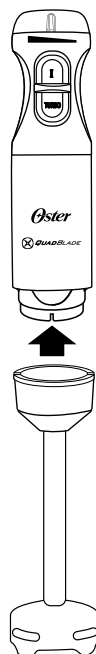
USANDO A BATEDEIRA DE IMERSÃO

NÃO USE A BATEDEIRA DE IMERSÃO DE FORMA CONTÍNUA POR MAIS DE 60 SEGUNDOS SEM UM PERÍODO DE PARADA DE UM MINUTO.

1. Aperte e mantenha apertados os dois botões na lateral do motor.
2. Alinhe as ranhuras do acessório da batedeira (um em cada lado) com os botões. Solte os dois botões. Certifique-se de que a unidade de motor e o eixo da batedeira estejam montados e travados corretamente.
3. Insira a batedeira de imersão nos alimentos.
4. Pressione o botão para ligar “I”. A velocidade pode ser ajustada utilizando o controle de velocidades variável. Use o botão da função “TURBO” quando processar ingredientes mais duros. Move a batedeira lentamente para cima e para baixo e de uma lado a outro. A batedeira de imersão funcionará até que o botão seja solto.

Para obter melhores resultados, os alimentos devem ser processados em pequenas quantidades e serem cortados em cubos de 2,5 cm antes de serem batidos. Quando for preparar purês/cremes é importante utilizar líquido suficiente (suco, leite, nata, caldo, etc.) para criar uma mistura suave.

- Ajuste a consistência da mistura adicionando mais líquidos e sólidos macios.
- Não utilize a batedeira de imersão para processar carnes ou queijos.



ACESSÓRIO PARA PICAR

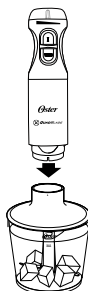
AS LÂMINAS DE CORTE SÃO MUITO AFIADAS. TOME CUIDADO AO MANUSEÁ-LAS E LIMPÁ-LAS.

NUNCA COLOQUE A LÂMINA SOZINHA NO CORPO DO MOTOR.

NÃO USE O ACESSÓRIO PARA PICAR DE FORMA CONTÍNUA POR MAIS DE 30 SEGUNDOS (20 SEGUNDOS NO CASO DE ALIMENTOS DUROS) SEM UM PERÍODO DE PARADA DE UM MINUTO. O ACESSÓRIO PARA PICAR NÃO DEVE SER USADO PARA PROCESSAR ALIMENTOS QUENTES.

Coloque o recipiente para picar sobre uma superfície seca e plana e que esteja próxima a tomada elétrica que for utilizar.

1. Coloque a lâmina para picar dentro do recipiente.
2. Adicione os ingredientes no recipiente para picar.
3. Encaixe a tampa do recipiente para picar.
4. Gire a tampa para travá-la no recipiente. Certifique-se de que a tampa está corretamente montada e travada em seu lugar.
5. Aperte e mantenha apertados os dois botões na lateral do motor.
6. Alinhe as ranhuras da tampa do acessório para picar (um em cada lado) e empurre para ajustar o corpo do motor com a tampa do recipiente. Solte os dois botões. Certifique-se de que esteja bem montado e travado.
7. Pressione o botão para ligar "I". A velocidade pode ser ajustada utilizando o controle de velocidade variável. Utilize o botão da função "TURBO" quando processar ingredientes mais duro. O aparelho funcionará até que o botão seja solto. Para melhores resultados.



ACESSÓRIO PARA BATER CLARAS

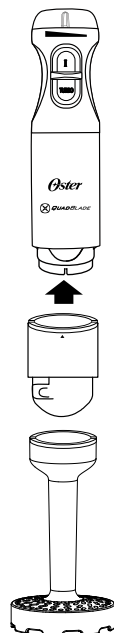

NÃO OPERE UTILIZANDO O ACESSÓRIO PARA BATER CLARAS DE FORMA CONTINUADA POR MAIS DE 2 MINUTOS SEM UM PERÍODO DE DESCANSO DE UM MINUTO.

Utilize o acessório para bater claras para bater claras de ovos, bater massas leves, sobremesas prontas, etc. O acessório para bater claras em aço inoxidável pode ser desmontado de sua base para ser lavado. Se o acessório para bater claras estiver desmontado encaixe-o de volta em sua base da seguinte maneira:

1. Aperte e mantenha apertados os dois botões na lateral do motor. Alinhe as duas ranhuras (uma de cada lado) da base do acessório para bater claras com os botões. Solte os dois botões. Certifique-se de que a unidade de motor e a base do acessório estejam montados e travados corretamente.
2. Insira o acessório para bater claras em sua base até que faça um clique indicando que está bem montado.
3. Segure com firmeza a unidade na mão, pressione o botão para ligar "I". Ajuste a velocidade utilizando o controle de velocidades variável. Movimente o batedor de claras movendo-o de um lado para o outro da mistura.



ACESSÓRIO ESPREMEDOR DE BATATAS

1. Use o espremedor de batatas apenas para preparar purê de batatas.
2. Coloque a batata cozida em um recipiente grande.
3. Encaixe o acessório espremedor de batata no corpo do motor do aparelho até que esteja travado.
4. Coloque o acessório espremedor de batatas no recipiente e pressione o botão da velocidade baixa, ajuste o controle da velocidade que fica o topo do aparelho para selecionar a velocidade ideal.
5. Esprema 100 g de batata (cortadas em 4 pedaços) por 1 minuto.
6. Quando atingir a consistência desejada, solte o botão e levante o aparelho retirando o espremedor da mistura. Para evitar respingos, solte o botão antes de retirar o acessório da batata.
7. Para retirar o acessório, gire o corpo do motor indo da posição de travado “

DICAS

Use sua batedeira de imersão Oster® no seu dia a dia...as possibilidades são infinitas!

- Faça sopas em casa com a batedeira de imersão, perfeitas com uma fatia de pão. As porções de sopa podem ser congeladas e guardadas para outro dia.
- Faça sucos e vitaminas frozen para crianças que estão em crescimento! Convencer as crianças a comer porções suficientes de fruta, vegetais e laticínios pode ser um desafio, mas se criar sucos e vitaminas frozen, vai fazer com que eles queiram mais. Os sucos e vitaminas frozen também são excelentes para manhãs atarefadas quando todos estão saindo na mesma hora. Basta colocar todos os ingredientes no copo da sua batedeira de imersão Oster® e prepare rapidamente um forma nutritiva e deliciosa de começar o dia.
- As batedeiras de imersão são excelentes para comida de bebê feita em casa. Cozinhe os ingredientes, deixe-os esfriar um pouco e em seguida misture com a batedeira.
- Mostre seu talento ao fazer coquetéis com o copo e a batedeira. Não importa a ocasião, prepare o coquetel ideal para o momento. São fáceis de preparar e muito divertidos!
- Prepare batidas espessas e cremosas ou purês de fruta usando o copo e a batedeira.
- Utilize o acessório para picar para cortar fácil e rapidamente cebolas sem lágrimas!
- Corte e misture também ervas frescas e especiarias para criar saborosos molhos e temperos.
- Faça uma festa com maioneses, saladas, molhos e temperos feitos em casa. Utilize sua imaginação e criatividade para preparar suas receitas prediletas. Sirva com pão sírio ou legumes crus cortados, são o petisco ideal para festas e grandes encontros. São muito simples e rápidos de preparar e com certeza irão impressionar!
- Pique gelo utilizando a lâmina para picar e copo. É perfeito para fazer bebidas frozen e coquetéis.
- Utilize o acessório para picar e prepare excelentes coberturas para sorvete e iogurte ou faça cereais, cortando frutas secas, aveia e nozes para começar o dia de forma saudável.
- Coloque alguns tomates cortados no acessório para picar e misture para criar bases de tomate instantâneas para molhos à bolonhesa. Para melhores resultados, amoleça antes o tomate em água quente.
- Prepare uma manteiga de alho deliciosa para passar no pão, carne ou frango.. Corte seis dentes de alho e metade de uma cebola ou cebolinha e coloque no acessório para picar, adicione manteiga e volte a bater até ficar na consistência desejada.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada antes de limpá-lo.

Limpe a unidade do motor com um pano úmido ou uma esponja. **JAMAIS** se deve submergir a unidade do motor na água ou em qualquer outro líquido.

Após o uso de sua batedeira de imersão, da lâmina e o copo para bater podem ser lavados a mão com um detergente suave e água. Lave a tampa a mão usando um pano ou esponja com água quente ensaboada.

CUIDADO: As lâminas são afiadas. Tome muito cuidado ao lavar. Certifique-se de que todas as peças estejam bem secas antes de usar novamente.

OBSERVAÇÃO: Não lave os acessórios da batedeira de imersão na lava-louças.

PARA GUARDAR

Desligue o aparelho da tomada e guarde-o em um local limpo e seco. Não enrole o fio no aparelho. **NÃO** deixe que o fio fique pressionado no aparelho de forma que possa ser forçado.



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models: Características elétricas dos modelos da série:		
		FPSTHB5103B-XXX & FPSTHB5103R-XXX
Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
220 V	50/60 Hz	600 W
220 V	50 Hz	600 W
220 V	60 Hz	600 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.

© 2016 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2016 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2016 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China

Impresso na China
P.N. 189784
CBA -072016