

# Oster®



MODELOS  
MODELS

**FPSTHMAMR**

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**BATIDORA DE MANO CON  
TECNOLOGÍA HEATSOFT™**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR ESTE ARTEFACTO

INSTRUCTION MANUAL  
**HAND MIXER WITH  
HEATSOFT™ TECHNOLOGY**

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice su artefacto electrodoméstico, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

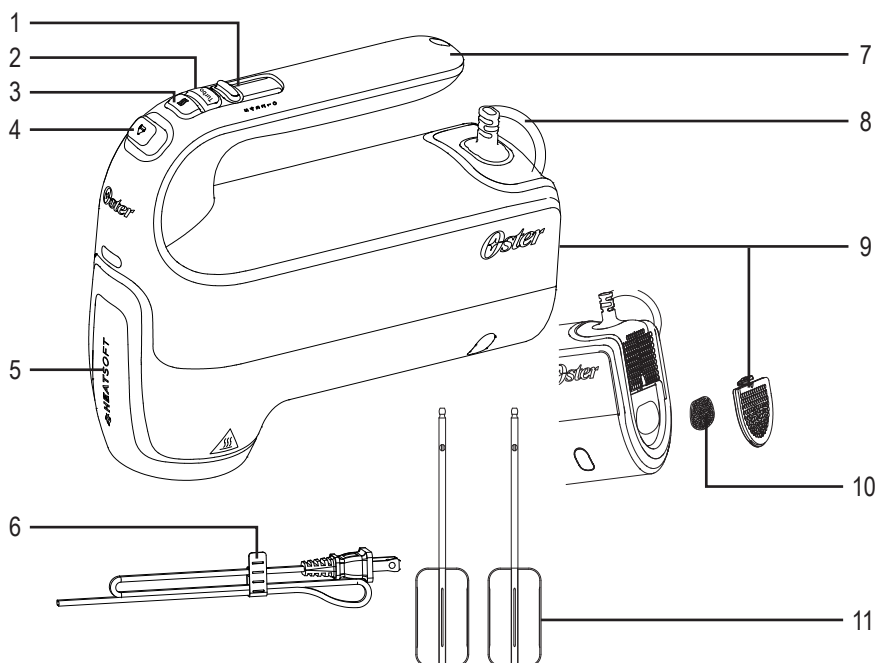
1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
2. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque la batidora de mano en agua ni en cualquier otro líquido. Esto puede ocasionar lesiones personales o daños a la unidad.
3. Para desconectar, apague todos los controles y desenchufe el artefacto del tomacorriente.
4. Desconecte el artefacto del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de colocarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con piezas en movimiento. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como también las espátulas y otros utensilios alejados de los batidores mientras el artefacto esté en funcionamiento, para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora de mano.
6. **NO** opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto haya fallado si se cae al suelo o se daña de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante, pueden ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. **NO** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
9. **NO** permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.
10. **NO** utilice en ambientes exteriores.
11. Retire los batidores de la batidora de mano antes de lavarlos.
12. **NO** coloque la batidora de mano sobre o cerca de quemadores calientes o dentro de un horno caliente.
13. **NO** utilice la batidora de mano para otros fines distintos a los recomendados.
14. **NO** deje la batidora de mano desatendida mientras esté en funcionamiento.
15. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.
16. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o se encuentren cerca de él.
17. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
18. El tiempo máximo de operación continua es 5 min.

19. Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o en 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.
20. **NO ENCIENDA** la función de HeatSoft™ ni encienda el artefacto mientras se encuentre guardado en el compartimiento de almacenamiento.
21. Desactive la función de HeatSoft™ cuando ya no se esté utilizando la batidora.
22. **NO** guarde ningún material, excepto la batidora, sus accesorios, el cable de alimentación y el manual del usuario, en el compartimiento de almacenamiento.
23. **NO** toque ni coloque la mano debajo de la boquilla de calor mientras la función de HeatSoft™ esté activada.
24. **NO ENCIENDA** la función de HeatSoft™ mientras el artefacto esté colocado en posición vertical sobre su parte posterior.
25. **NO** use la batidora sin el filtro de ventilación del calentador instalado.
26. Si el artefacto está colocado en posición vertical sobre su parte posterior y se llega a derramar líquido sobre la superficie de apoyo, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Asegúrese de que el artefacto esté seco antes de volver a utilizarlo.

**ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.**

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

# DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



- |   |              |
|---|--------------|
| 1. Control de 5 velocidades               | 5. Batidores |
| 2. Botón de Turbo (Potencia Adicional)    |              |
| 3. Botón de HeatSoft™                     |              |
| 4. Botón para Expulsar los Batidores      |              |
| 5. Boquilla Magnética                     |              |
| 6. Correa del Cable de Alimentación       |              |
| 7. Asa Ergonómica                         |              |
| 8. Cable Eléctrico                        |              |
| 9. Cubierta de Ventilación del Calentador |              |
| 10. Filtro de Ventilación del Calentador  |              |

# CONOCIENDO SU ARTEFACTO

La batidora de mano Oster® con tecnología HeatSoft™ ha sido diseñada para hacerle la vida más fácil y dulce cuando usted está inspirada con la repostería. ¡Ya no necesita esperar que ingredientes como la mantequilla alcancen la temperatura ambiente! ¡Ahora puede suavizar y mezclar en un solo paso!

## ¿SABÍA USTED?

Que muchas recetas requieren ingredientes como la mantequilla a temperatura ambiente. La mantequilla solo alcanzará la temperatura ambiente después de horas de estar reposando en el mostrador. Si usa mantequilla fría, directamente del refrigerador, se producirán productos horneados pesados y densos. La mantequilla que se calienta en el microondas o se derrite puede crear una mezcla aceitosa que da como resultado galletas empapadas y planas. El uso de ingredientes a temperatura ambiente crea resultados más suaves y mejores productos horneados.

## **BOTÓN DE HEATSOFT™:**

El botón de HeatSoft™ permite que la mantequilla se ablande mientras se está batiendo. La tecnología HeatSoft™ utiliza un calor suave para llevar los ingredientes fríos a temperatura ambiente mientras se mezclan, eliminando la necesidad de planificar por adelantado. Presione el botón de HeatSoft™ para encender o apagar el calentador.

## **BOTÓN DE POTENCIA ADICIONAL CON LA FUNCIÓN DE TURBO**

El botón de potencia adicional con la función de Turbo le permite aumentar la velocidad seleccionada al presionar el botón.

## **BOTÓN PARA EXPULSAR LOS BATIDORES**

Esta batidora de mano Oster® cuenta con un conveniente botón para expulsar los batidores. El diseño permite un empuje separado con el pulgar para liberar los batidores.

**PRECAUCIÓN:** Desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de retirar o insertar los accesorios.

## **MANEJO DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN**

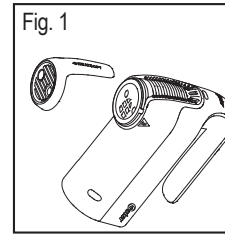
La correa del cable de alimentación que viene sujeta al cable de alimentación lo mantiene organizado cuando está enrollado.

## **BATIDORES**

El diseño de los batidores le permite obtener resultados rápidos y excelentes para todo tipo de mezclas. Los batidores son aptos para lavar en el lavaplatos automáticos.

## BOQUILLA MAGNÉTICA

La boquilla magnética es removible para facilitar la limpieza (ver Figura 1).



## BATIDORES

El diseño de los batidores le permite obtener resultados de mezclado rápidos y excelentes para todo tipo de mezclas. Los batidores son aptos para lavar en el lavaplatos automáticos.

## ASA CÓMODA

El asa ha sido diseñado para brindarle comodidad y prevenir la fatiga de la mano durante una tarea pesada o prolongada.

# UTILIZANDO SU BATIDORA

## CÓMO PREPARAR SU BATIDORA

Antes de utilizar su batidora de mano por primera vez, lave los batidores. Enjuague y séquelos.


Para colocar los batidores en la unidad, primero asegúrese de que el control de velocidades esté en "0 (APAGADO)" y que la unidad esté desenchufada. Luego asegúrese de que la boquilla magnética esté en su lugar. Inserte cada uno de los batidores individualmente, insertando el extremo del vástago de los batidores dentro de los orificios impulsores que se encuentran en la parte inferior de la batidora. Gire ligeramente el batidor y presione hasta que entre en su lugar.

Enchufe el cable en un tomacorriente apropiado.

## CÓMO SUAVIZAR LA MANTEQUILLA

1. Corte las barras de mantequilla fría en cubos de aproximadamente 1 pulg. (2.5 cm) y colóquelas en el recipiente de mezclar con el azúcar.
2. Presione el botón de HeatSoft™ una vez, y luego encienda la batidora. Comience con el ajuste de velocidad 1 durante aproximadamente 45 segundos o hasta que no queden más trozos grandes de mantequilla. Luego cambie a la velocidad 5 durante el resto del tiempo recomendado en la tabla.  
**NOTA:** Cuando el botón de HeatSoft™ esté funcionando, se encenderá una luz blanca y se encenderá el ventilador.

Cantidad de Azúcar (Tazas)	Cantidad de Mantequilla (Cucharadas)	Tiempo para que se Suavice
½ taza	1 barra = 8 Cucharadas	1 a 1 ½ minutos
1 taza	2 barras = 16 Cucharadas	2 a 2 ½ minutos

**PRECAUCIÓN:**  No toque ni coloque su mano debajo de la boquilla de calor mientras la función de HeatSoft™ esté activada.

**NOTA:** Desactive la función de HeatSoft™ después de la cantidad de tiempo que se indica en la tabla de arriba para evitar el exceso de cremado de la mezcla.

- Una vez que haya completado el proceso de cremar, presione el botón de HeatSoft™ nuevamente para apagar el calentador y tanto la luz blanca como el ventilador se apagarán.
- Continúe batiendo su mezcla con el resto de los ingredientes siguiendo la receta. Para más detalles refiérase a la Sección de Cómo Mezclar.

## CÓMO MEZCLAR

- Agregue el resto de los ingredientes en el tazón para mezclar.  
**NOTA:** Para evitar salpicaduras, encienda la unidad a la velocidad más baja y aumente lentamente hasta el ajuste de velocidad deseado.
- Dirija lentamente la batidora hacia los lados y hacia el centro del tazón, yendo en la misma dirección. Tenga cuidado de no sobrecalentar la mezcla. El sobrecalentamiento tiende a endurecer algunas mezclas.  
**NOTA:** Cuando sea necesario raspe el tazón, detenga la batidora y raspe los lados y el fondo del tazón con una espátula de goma. Mueva el control de velocidades a “0 (APAGADO)” mientras agrega los ingredientes. Asegúrese de colocar los batidores sobre el tazón para mezclar, de manera que cualquier goteo caiga nuevamente dentro del tazón para mezclar.
- Cuando termine de mezclar, ajuste el control de velocidades a “1” y levante los batidores lentamente de la masa para limpiar cualquier resto de mezcla adherida. Asegúrese de mover la unidad a “0 (APAGADO)” antes de levantar los batidores completamente fuera del tazón para mezclar.

## EXPULSIÓN DE LOS BATIDORES

**PRECAUCIÓN:** Apague y desenchufe el artefacto antes de expulsar los accesorios. Permita que los batidores se enfríen antes de retirarlos de la unidad.

Asegúrese de que el control de velocidades esté en la posición “0 (APAGADO)” y que el cable esté desenchufado del tomacorriente. Presione el botón de expulsión de la batidora y se liberarán los accesorios.

## CÓMO AJUSTAR LA VELOCIDAD

- Mueva el selector de velocidad de 1 a 5 y apague en la posición 0 “0 (APAGADO)”.
- Para activar una velocidad más alta, inmediatamente presione y sostenga el botón de Turbo. La velocidad irá a 5 hasta que se suelte y volverá al ajuste original.  
**NOTA:** Esta función está diseñada para usarse por períodos cortos. Para un mezclado prolongado, seleccione la velocidad 5.

# GUÍA DE VELOCIDADES

VELOCIDAD	TAREA DE MEZCLADO
1 Revolver	Utilice para comenzar a ablandar la mantequilla con el botón de HeatSoft™. Utilice también cuando revuelva ingredientes líquidos o cuando mezcle ingredientes secos y líquidos de forma alternada en una receta. Utilice cuando prepare cualquier tipo de pudín instantáneo preparado o empaquetado.
2 Mezclar	Utilice cuando la receta requiera combinar todos los ingredientes juntos. Use para preparar panes rápidos o muffins que necesiten una acción de mezclado rápido, lo suficiente como para mezclar.
3 Homogeneizar	Utilice para preparar mezclas para pasteles o para recetas que requieran una velocidad media. Utilice para hacer que la mantequilla y el azúcar tomen consistencia de crema.
4 Batir	Utilice para elaborar cubiertas para pasteles a partir de una receta o de un paquete. Utilice cuando bata cremas para postres.
5 Agitar	Use para hacer purée de papas y obtener una textura ligera y esponjosa. Use para batir claras de huevo.
Botón de Turbo	Durante trabajos de mezcla especialmente pesados, oprima el botón para manejar la mezcla con facilidad.

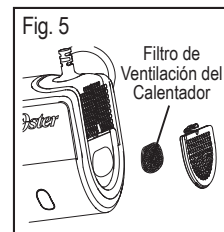
# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

**PRECAUCIÓN:** Apague y desenchufe el artefacto, luego expulse los accesorios antes de limpiarlos. Permita que los accesorios se enfrien antes de manipularlos.

1. Antes de limpiar cualquier parte de la batidora, ajuste el control de velocidad a la posición "0 (OFF)" para apagar. Luego, desenchufe el cable del tomacorriente y expulse los batidores.
2. Los batidores se pueden lavar en agua caliente con jabón.

Este artefacto cuenta con una boquilla magnética diseñada para que sea removida para su limpieza. Es apta para lavar en el lavaplatos automático o se puede lavar con agua jabonosa. No use un estropajo para evitar que se raye.

3. Para facilitar la limpieza, presione hacia abajo la pestaña extendida para retirar la cubierta de ventilación del calentador. Luego retire el filtro de ventilación del calentador. Lave con agua jabonosa y seque antes de volver a colocarlo en la unidad. El filtro debe limpiarse cada 3-6 meses dependiendo del uso.



**PRECAUCIÓN:** No sumerja la batidora en agua mientras la limpia. Esto puede causar descargas eléctricas, lesiones o daños al producto.



4. Para eliminar las manchas persistentes en la batidora de mano, limpie las superficies con paño ligeramente humedecido en agua jabonosa o un limpiador suave, no abrasivo.
5. No utilice ningún producto o limpiador abrasivo para limpiar ninguna parte de la batidora de mano o del compartimiento de almacenamiento, ya que puede rayar el producto.

## REEMPLAZANDO EL FILTRO DE VENTILACIÓN DEL CALENTADOR

El filtro de ventilación del calentador debe reemplazarse cuando esté roto o dañado. Esta parte está disponible para su compra en un Centro de Servicio Autorizado Oster®.

## MANTENIMIENTO

Este artefacto no tiene partes reparables por parte del usuario. Cualquier servicio más allá del descrito en las secciones de limpieza y reemplazo del filtro de ventilación del calentador debe ser realizado por un representante de servicio autorizado solamente.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Las posibles dificultades incluyen pero no se limitan a:

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	QUE HACER
La batidora manual no arranca.	El motor está sobrecalentado.	Desenchúfela del tomacorriente y espere 10 minutos antes del próximo uso.
Los batidores no están encajando en la batidora.	Los accesorios no están alineados con la unidad.	Gire los batidores ligeramente hacia la derecha hasta que encajen en la unidad.
No se pueden retirar los batidores.	El botón de expulsión del batidor no está completamente presionado.	Desenchufe la batidora, luego presione el botón de expulsión de la batidora y extraiga los accesorios con cuidado.
HeatSoft™ sigue funcionando.	El botón de HeatSoft™ no está completamente presionado.	Presione el botón HeatSoft™ una vez para apagar o desenchufe del tomacorriente.
La cubierta del ventilador del calentador no se puede volver a instalar.	La pestaña de bloqueo puede estar rota.	Llame a atención al cliente para reemplazar la pieza.

# RECETAS

## MAGDALENAS

Tiempo de Preparación: 10 minutos

Tiempo de Cocción: 20 minutos

**Para esta receta necesitará un molde para panecillos de 12 agujeros, forrado con moldes de papel.**

**Rinde para 12 magdalenas**

**1 barra de mantequilla fría**

**1 taza de azúcar granulada**

**2 huevos grandes**

**1 cucharadita de extracto de vainilla**

**1 ½ tazas de harina leudante**

**1/2 taza de leche**

**Precaliente el horno a 375 F.**

1. Corte la mantequilla fría en cubos y colóquela en un tazón grande con el azúcar.
2. Presione el botón de HeatSoft™ y mezcle utilizando la velocidad 1 inicialmente, luego aumente a la velocidad 5 durante aproximadamente 2 minutos hasta que esté suave y cremosa.
3. Desactive la función de HeatSoft™.
4. Agregue los huevos 1 a la vez, mezclando bien entre adiciones con la velocidad 5. Mezcle suavemente la vainilla.
5. Agregue la harina y la leche y, utilizando la velocidad 1, mezcle cuidadosamente hasta que quede suave.
6. Coloque la mezcla con cuidado en los moldes de papel, llénelos.
7. Hornee en el centro de su horno precalentado durante aprox. 20-22 minutos hasta que se hayan levantado y dorado.
8. Colóquelas en una rejilla para enfriar de acero hasta que estén frías.
9. ¿Por qué no decorarlas con nuestro glaseado de queso crema con vainilla y algunos confites de su elección?

## GLASEADO DE QUESO CREMA CON VAINILLA

Tiempo de Preparación: 5 minutos

**Esta receta es suficiente para rellenar y cubrir un pastel redondo de 9".**

**4 oz de mantequilla, 8 oz de queso crema, cortados en cubos**

**4 tazas de azúcar en polvo**

**2 cucharaditas de extracto de vainilla**


**Coloque la mantequilla cortada en cubos en un tazón para mezclar.**

1. Presione el botón de HeatSoft™ y mezcle usando la velocidad 2 durante aprox. 1 minuto hasta que se ablande.
2. Agregue el queso crema y continúe mezclando con HeatSoft™ durante aprox. 1 minuto hasta que se ablande y se combine.
3. Agregue la mitad del azúcar en polvo, junto con el extracto de vainilla y mezcle hasta que se mezclen.
4. Agregue el azúcar restante y mezcle hasta que quede suave.
5. Deje enfriar el tiempo necesario.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

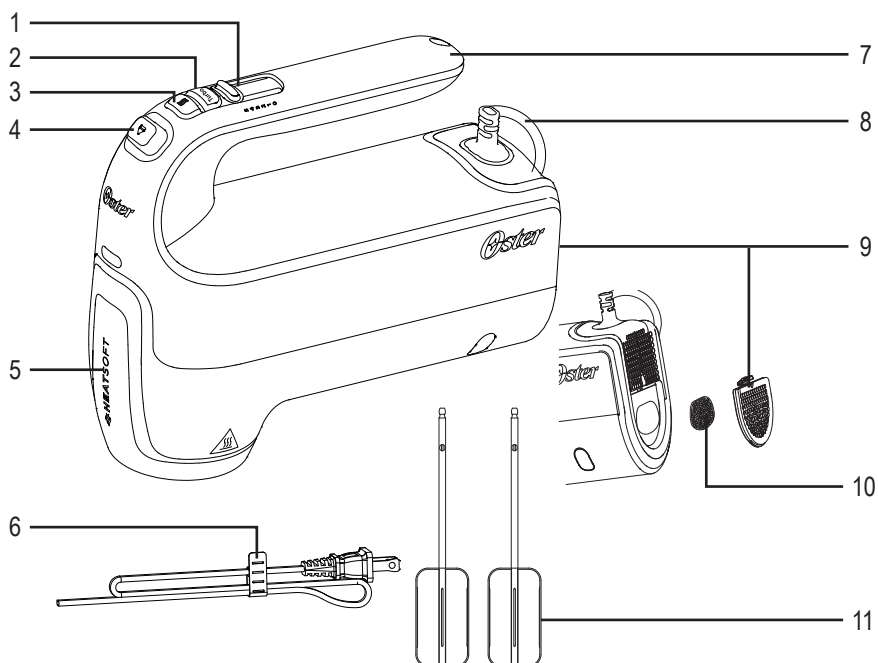
1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.**
2. To protect against risk of electrical shock, do not put hand mixer in water or other liquid. This may cause personal injury and/or damage to the product.
3. To disconnect, turn off controls and unplug from outlet.
4. Unplug from outlet when not in use, before assembling or removing parts and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the hand mixer.
6. **DO NOT** operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or if appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any way. Take this appliance only to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
8. **DO NOT** let cord hang over edge of table or countertop.
9. **DO NOT** let cord touch hot surfaces, including stove or cooktop.
10. **DO NOT** use outdoors.
11. Remove beaters from hand mixer before washing them.
12. **DO NOT** place hand mixer on or near a hot burner or in a heated oven.
13. **DO NOT** use hand mixer for other than its intended use.
14. **DO NOT** leave hand mixer unattended while it is operating.
15. This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been instructed how to use the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
16. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
17. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-controlled system.
18. The maximum continuous operation time is 5 minutes.
19. This appliance is intended for use in household and similar environments, such as: staff kitchen areas in shops, offices and similar venues, farm houses, and by clients in hotels, motels and other comparable residential environments, and in bed and breakfasts.
20. **DO NOT** turn ON the HeatSoft™ function or power ON the appliance while stored in the Storage Case.

21. Turn OFF the HeatSoft™ feature when appliance is no longer in use.
22. **DO NOT** store any materials, other than the mixer, its accessories, power cord and the user manual, in the Storage Case.
23.  **DO NOT** touch or hold your hand beneath the heat nozzle while the HeatSoft™ feature is ON.
24. **DO NOT** turn HeatSoft™ feature ON while appliance is standing upright on its back.
25. **DO NOT** use mixer without Heater Vent Filter installed.
26. If appliance is standing upright on its back and liquid spills onto the supporting surface, unplug power cord from outlet. Ensure appliance is dry before using it again.

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- |                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| 1. 5-Speed Control                 | 7. Ergonomic Handle    |
| 2. Turbo Button (Additional Power) | 8. Power Cord          |
| 3. HeatSoft™ Button                | 9. Heater Vent Cover   |
| 4. Beater Eject Button             | 10. Heater Vent Filter |
| 5. Magnetic Nozzle                 | 11. Beaters            |
| 6. Power Cord Strap                |                        |

# LEARNING ABOUT YOUR APPLIANCE

The Oster® Hand Mixer with HeatSoft™ Technology has been designed to allow you to bake when inspired. No more waiting for ingredients like butter to reach room temperature! Now you can soften and mix in one step!

## DID YOU KNOW?

Many recipes require ingredients like butter to be at room temperature. Butter will only reach room temperature after hours of sitting on the counter. If you use butter that's cold, straight from the refrigerator, it will result in heavy and dense baked goods. Butter that is microwaved or melted butter can create an oily batter resulting in soggy, flat cookies. Using room temperature ingredients creates fluffier results and better baked goods.

## HEATSOFT™ BUTTON:

The HeatSoft™ Button allows for butter to be softened while mixing. HeatSoft™ Technology uses gentle heat to bring cold ingredients to room temperature while mixing eliminating the need to plan ahead. Press HeatSoft™ button to turn heat ON or OFF.

## TURBO BUTTON POWER FEATURE

The Turbo Button Power Feature allows for an added boost to the selected speed setting at the press of the button.

## BEATER EJECT BUTTON

This Oster® Hand Mixer features a convenient Beater Eject Button. The design allows for a separate push of the thumb to release the beaters.

**CAUTION:** Unplug appliance and allow to cool before removing or inserting any attachments.

## POWER CORD MANAGEMENT

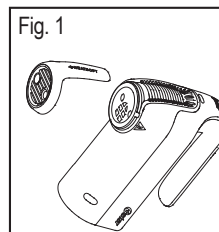
The power cord strap that comes attached to the power cord keeps it organized when wrapped.

## BEATERS

The beater design allows for thorough, fast mixing results for all types of batters. The beaters are dishwasher safe.

## MAGNETIC NOZZLE

The magnetic nozzle is removable for easy cleaning (see Figure 1).



## BEATERS

The beater design allows for thorough, fast mixing results for all types of batters. The beaters are dishwasher safe.

## COMFORT HANDLE

The handle has been designed for comfort to prevent hand fatigue during heavy or long mixing tasks.

# USING YOUR APPLIANCE

## PREPPING YOUR MIXER

Before using your mixer for the first time, wash the beaters. Rinse and dry.

To place the beaters in the unit first ensure speed control is “0 (OFF)” and unit is unplugged. Then ensure Magnetic Nozzle is in place. Insert beaters one at a time, by placing the stem end of beaters into the opening drive holes on the bottom of the mixer. Turn beater slightly and push in until beater clicks into position.

Plug cord into an appropriate outlet.

## SOFTENING BUTTER

1. Cut sticks of cold butter into approx. 1” cubes and place them into the mixing bowl with sugar.
2. Press the HeatSoft™ button once, and then turn on the beaters. Start at speed setting 1 for approx. 45 seconds or until there are no more large chunks of butter. Then turn to speed 5 for the remainder of time recommended in the chart.

**NOTE:** When the HeatSoft™ button is functioning, a white light will illuminate and the heat fan will turn on.

Sugar Amount (Cups)	Butter Amount (Tbsp)	Softening Time
1/2 cup	1 stick = 8 Tbsp	1 to 1 ½ minutes
1 cup	2 sticks = 16 Tbsp	2 to 2 ½ minutes

**CAUTION:** ⚠ Do not touch or hold your hand beneath the heat nozzle while the HeatSoft™ feature is ON.

**NOTE:** Turn off the HeatSoft™ feature after the amount of time listed in the chart above to avoid over creaming the batter.

3. Once the creaming is completed press the HeatSoft™ button again to turn off the heat and the white light will fade out and the fan will turn off.
4. Continue mixing your batter with the rest of the ingredients following the recipe. For more details continue to the Mixing Section.

## MIXING

1. Add in the rest of the ingredients into the mixing bowl.  
**NOTE:** To avoid splatters start unit on lowest speed and slowly increase to the desired speed setting.
2. Slowly guide mixer around sides and through center of bowl, going in the same direction. Be careful not to overbeat the mixture. Overbeating tends to make some mixtures tough.  
**NOTE:** Whenever scraping of the bowl is required, stop the mixer and scrape sides and bottom of bowl with a rubber spatula as needed. Turn speed control to "0 (OFF)" while adding ingredients. Be sure to position beaters over mixing bowl so any drippings will fall back into mixing bowl.
3. When mixing is complete, set speed control to "1" and raise beaters slowly from batter to clean off clinging food. Be sure to turn unit to "0 (OFF)" before raising beaters completely out of mixing bowl.

## EJECTING BEATERS

**CAUTION:** Turn off and unplug the appliance before ejecting any accessories. Allow beaters to cool before removing from appliance.

Be sure speed control is at the "0 (OFF)" position and cord is removed from electrical outlet. Press the Beater Eject Button and accessories will release.

## HOW TO ADJUST THE SPEED

1. Move the speed selector from 1 to 5 and to turn off set to "0 (OFF)".
2. To engage a higher speed immediately press and hold the Turbo Button. The speed will go to 5 until released and will return to original setting.  
**NOTE:** This feature is intended to be used for short bursts. For long mixing use select speed 5.



# SPEED GUIDE

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

# CARE AND CLEANING

**CAUTION:** Turn off and unplug appliance and eject any accessories before cleaning. Allow accessories to cool before handling.

1. Before cleaning any part of the mixer, set the speed control to the “0 (OFF)” position to turn off. Then unplug the cord from the outlet and eject the beaters.

2. The beaters may be washed in hot, soapy water or in a dishwasher.

This appliance features a magnetic nozzle designed to be removed for cleaning. It is dishwasher safe or it can be washed in soapy water. Do not use scouring pad to avoid scratching.

3. For easy cleaning, press down the extended tab to pull off the Heater Vent Cover. Then remove the Heater Vent Filter. Wash with soapy water and dry before placing it back into the unit. The Filter should be cleaned every 3-6 months depending on usage.

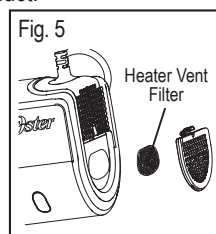
**CAUTION:** Do not immerse mixer in water while cleaning. This may cause electric shock, injury, or damage to the product.

4. To remove stubborn spots on the hand mixer, wipe surfaces with a piece of cloth, slightly dampened in soapy water or a mild, non-abrasive cleaner.

5. Do not use any abrasive cleaner or material to clean any part of the hand mixer, any part of the hand mixer or storage case as it can scratch the product.

## REPLACING HEATER VENT FILTER

The Heater Vent Filter should be replaced when it's torn or damaged. This part is available for purchase at an Authorized Oster® Service Center.



## MAINTENANCE

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning and the Replacing Heater Vent Filter sections should be performed by an Authorized Service Representative only.

# TROUBLESHOOTING

Possible difficulties include but are not limited to:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Hand mixer will not start.	Motor is over-heated.	Unplug from power outlet and wait 10 minutes before next use.
Beaters won't insert into mixer.	Accessories aren't lined up with unit.	Rotate beaters slightly clockwise until they snap into the unit.
Can't remove beaters.	Beater Eject Button not fully pressed.	Unplug the mixer then press down the Beater Eject Button and gently pull accessories out.
HeatSoft™ continues to operate.	HeatSoft™ button not fully pressed.	Press the HeatSoft™ button once to turn off or unplug from the power outlet.
Heater fan cover cannot be reinstalled.	Locking tab may be broken.	Call customer care for replacement part.

# RECIPES

## CUPCAKES

Prep time 10 minutes

Cook time 20 minutes

**For this recipe you will need a 12 hole muffin pan, lined with paper cases**

**Makes 12**

**1 stick chilled butter**

**1 cup granulated sugar**

**2 large eggs**

**1 tsp vanilla extract**

**1 ½ cups self-rising flour**

**½ cup milk**

1. Pre-heat the oven to 375 °F
2. Cube the chilled butter and place into a large mixing bowl with the sugar.
3. Press the HeatSoft™ button and mix using speed 1 initially, increasing to speed 5 for approx. 2 minutes until softened and creamy.
4. Turn off HeatSoft™ Function.
5. Add the eggs 1 at a time, mixing well between additions on speed 5. Gently mix in the vanilla.
6. Add the flour and milk and using speed 1, gently mix together until smooth.
7. Spoon the mixture carefully into the paper cases, filling ¾ full.
8. Bake in the center of your pre-heated oven for approx. 20-22 minutes until risen and golden.
9. Place onto a wire cooling rack until cold.
10. Why not decorate with our Vanilla Cream Cheese Frosting and some toppings of your choice?

## VANILLA CREAM CHEESE FROSTING

Prep time 5 minutes

**This recipe is sufficient to fill and top a 9" round cake.**

**4oz butter, diced**

**8oz cream cheese**

**4 cups of powdered sugar**

**2 tsp vanilla extract**

1. Place the diced butter into a mixing bowl.
2. Press the HeatSoft™ button and mix using speed 2 for approx. 1 minute until softened.
3. Add the cream cheese and continue mixing with HeatSoft™ for approx. 1 minute until softened and combined.
4. Add ½ of the powdered sugar, along with the vanilla extract and mix until combined.
5. Add the remaining sugar and mix until smooth.
6. Chill until required.



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electrical characteristics of series models:		FPSTHMAMR-XXX
Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
127 V	60 Hz	440 W
220 V	50/60 Hz	440 W
220 V	50 Hz	440 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 MANO OSTER®  
MODELOS: FPSTHMAMR, FPSTHMAMR-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.  
AVE. JUÁREZ N° 40-201, COLONIA EX HACIENDA SANTA MÓNICA,  
TLALNEPANTLA 54050, ESTADO DE MÉXICO  
TEL: 5366-0800  
RFC SME570928G90  
PAÍS DE ORIGEN: CHINA  
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA  
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V<sub>~</sub> 440 W



© 2019 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.  
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2019 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.  
One year limited warranty – please see insert for details.

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

OSTERLATINO



Impreso en China  
Printed in China

P.N. 198420  
GCDS-OST550979-JC