

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- 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.
- To disconnect, turn off controls and unplug from outlet.
- Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the hand mixer.
- Do not operate hand mixer with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dinged or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not use with an extension cord.
- The use of attachments not recommended or sold by Sunbeam Products may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not let cord hang over edge of table or countertop.
- Do not let cord touch hot surfaces, including a stove.
- Do not operate hand mixer before washing them.
- Remove beaters from hand mixer before washing them.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not place hand mixer on or near a hot burner or in a heated oven.
- Do not use hand mixer for other than intended use.
- Do not leave hand mixer unattended while it is operating.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (*one blade is wider than the other*). This plug fits a polarized outlet only one way; if the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from extension cording.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

English-1

Visit us at www.oster.com

P.N. 151247



MODEL/MODELO **FPSTHM0151**
MODÈLE **FPSTHM0152**

User Manual

Manual de Instrucciones

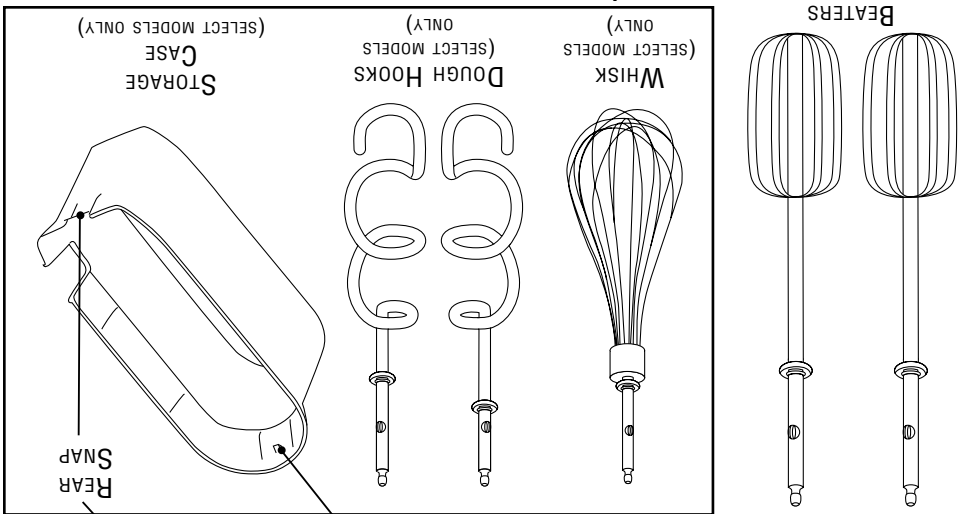
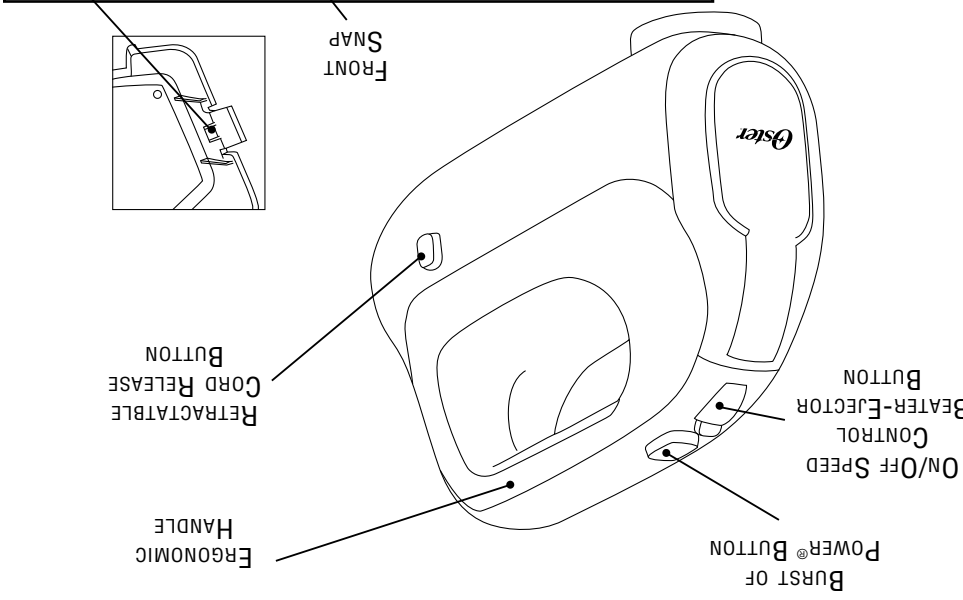
Hand Mixer with Retractable Cord

Batidora Manual con Cordón Retractable

FEATURES OF YOUR HAND MIXER

WELCOME

Congratulations on your purchase of an OSTER® Hand Mixer! To learn more about OSTER® products, please visit us at www.oster.com.



English-2

1-800-334-0759 OR VISITING WWW.OSTER.COM.

ALL OPTIONAL ACCESSORIES ARE AVAILABLE BY CALLING (SELECT MODELS ONLY).

STORAGE CASE (SELECT MODELS ONLY)

DOUGH HOOKS (SELECT MODELS ONLY)

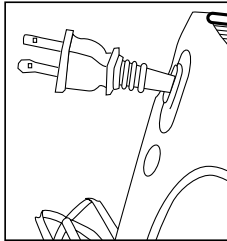
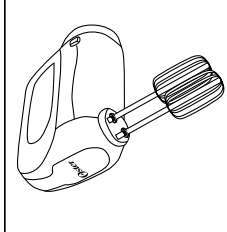
WHISK (SELECT MODELS ONLY)

BEATERS

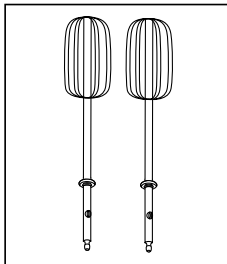
LEARNING ABOUT YOUR HAND MIXER

The OSTER® Hand Mixer with Retractable Cord has been designed to assist you in preparing delicious foods.

The heel rest keeps the mixer stable when sitting upright on your counter.



The cord has been designed to retract into the mixer housing for convenient storage when not in use. Button located on side of unit. (See *Features*)



The BURST OF POWER® feature allows for an added boost to the selected speed setting at the press of the button. During especially heavy mixing tasks, press the button to drive through the mixture with ease. Once the button is released, the mixer will return to the original speed setting.



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

English-3

English-7

Store the hand mixer on its heel rest in a clean, dry location such as a cabinet or shelf. Store beaters and any other attachments in a drawer.

CAUTION: The speed of the cord reel is high. Please hold the plug end by hand before pressing the release button. **DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE RETRACTABLE CORD FEATURE AS THE CORD MAY CAUSE INJURY.**

STORAGE
Hold the plug end by hand and press the cord retract button to reel the cord into the mixer housing (*failure to hold plug may cause plug to whip around*). Note that the last few inches of cord may need to be pushed into the housing while the release button is depressed.

- To remove stubborn spots, wipe surfaces with a piece of cloth, slightly dampened, in soapy water or a mild, non-abrasive cleaner.
- Do not use any abrasive cleaner or material to clean any part of the hand mixer, as it can harm the body of the product.

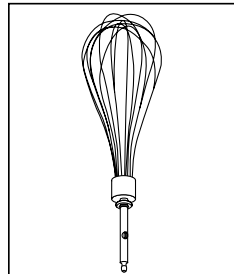
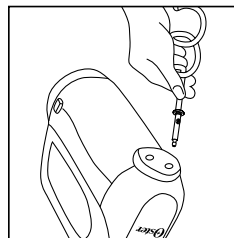
- The mixer and the cord can be cleaned with a damp cloth but the final clean must be with a dry cloth. **DO NOT IMMERSE MIXER IN WATER WHILE CLEANING. THIS MAY CAUSE ELECTRIC SHOCK, INJURY, OR DAMAGE TO THE PRODUCT.**

- Before cleaning any part of the mixer, set the position selector to the “OFF” position, then unplug the cord from the outlet and eject the beaters. Be sure to dry all parts thoroughly before using them again.

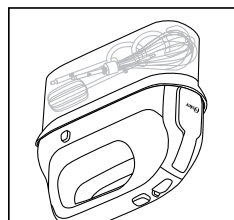
CARING FOR YOUR MIXER

CARE AND CLEANING

DOUGH HOOKS (SELECT MODELS ONLY)
Use these hooks to knead bread dough, pizza dough or other heavy batters and doughs. Use at lower speeds for best results.
Note that the beaters are interchangeable but dough hooks are not. When using dough hooks, the dough hook with larger drive hole on the mixer.



WHISK (SELECT MODELS ONLY)
The whisk is used to beat air into mixtures such as egg whites, yolks or cream.



English-4

BURST OF POWER® Button
During especially heavy mixing tasks, press the Button to drive through the mixture with ease.

SPEED	MIXING TASKS
1	Stir Use when stirring liquid ingredients or when mixing dry and liquid ingredients together alternately in a recipe. Use when preparing any of the ready-prepared or packaged instant puddings.
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.

SELECTION OF SPEEDS

Speeds 1 through 5: For continuous use of stirring, beating or mixing of ingredients and thin batters. May also be useful for whipping egg whites or flour into various doughs. May be used in mixing cake dough, making sauces and even heavy doughs.

SPEED GUIDE FOR HAND MIXER



Note that the beaters are interchangeable but dough hooks are not. When using dough hooks, the dough hook with larger drive hole on the mixer.

For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service
USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

Sunbeam Consumer Service
E.E.U.U. : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

Printed in China
Imprimé en Chine
Impreso en China

English-5

EJECTING BEATERS, DOUGH HOOKS, OR WHISK

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 “OFF” before raising beaters completely out of mixing bowl.

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 “OFF” and rest mixer on its heel rest while adding ingredients. Be sure to position beaters over mixing bowl so any drippings will fall back into mixing bowl.

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.

Firmly pull out a suitable length of cord and plug into an appropriate outlet. **DO NOT** pull the cord out beyond the red mark or you may damage the cord.

MIXING

Be sure speed control is in the “OFF” position and unplugged from an electrical outlet. Insert beaters one at a time, by placing 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.

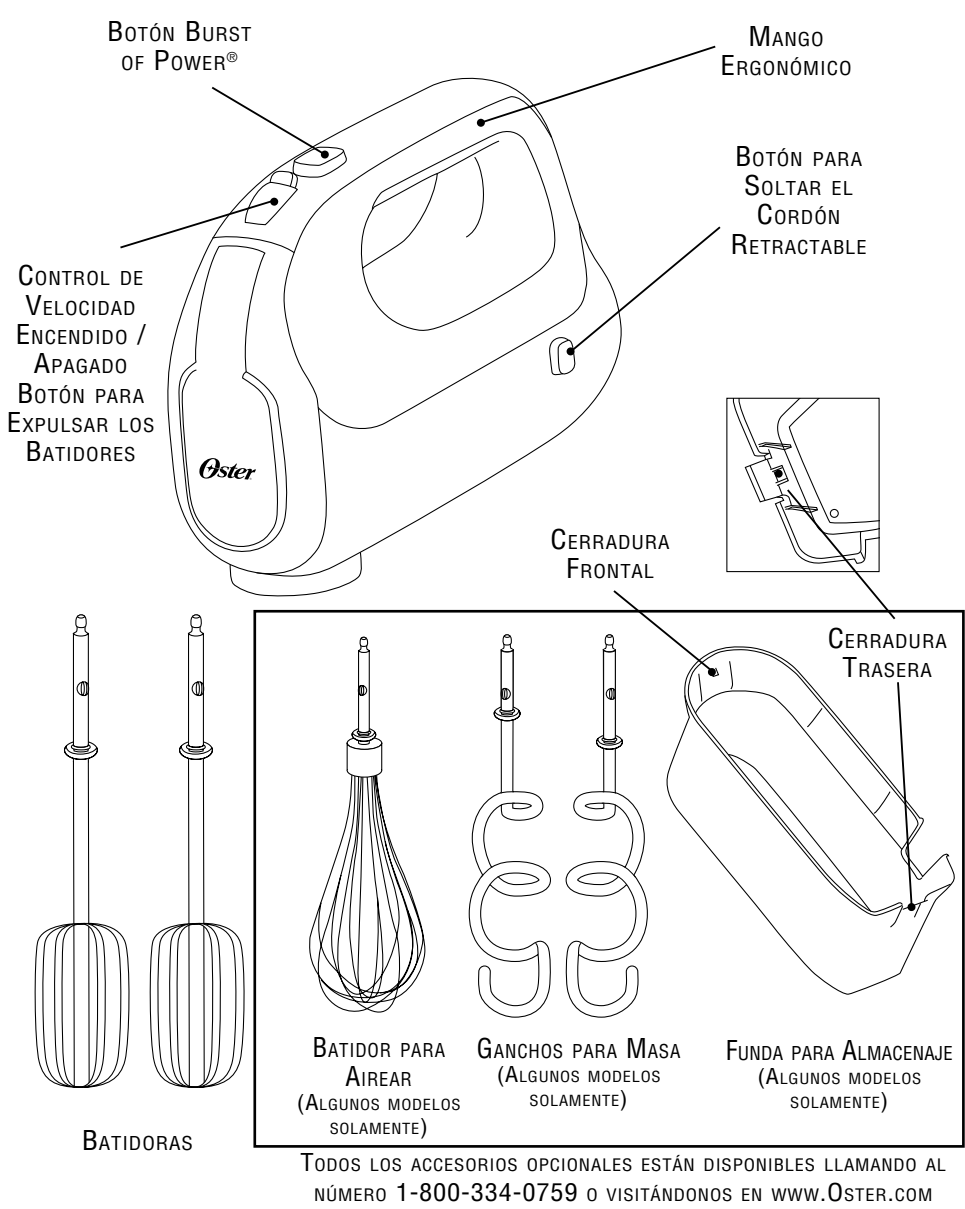
Before using your mixer for the first time, wash the beaters, dough hooks and whisk (select models only). Rinse and dry.

USING YOUR HAND MIXER

BIENVENIDOS

¡Felicitaciones por la compra de un Batidora Manual OSTER®. Para aprender más sobre productos OSTER®, por favor visítenos en www.oster.com!

CARACTERÍSTICAS DE SU BATIDORA MANUAL



Español-1

CÓMO AJUSTAR LA VELOCIDAD

- Usted puede seleccionar la velocidad girando el selector de posición a la velocidad necesaria, desde Velocidad 1 a Velocidad 5.
- No importa donde esté situado el selector de posición, usted puede obtener inmediatamente mayor velocidad oprimiendo el botón de “Burst” (Ráfaga).

NOTA: No presione el botón de “arranque” si el botón de control de velocidad/expulsar esta en la posición “OFF”. Esto podrá dañar el mecanismo.

SELECCIÓN DE VELOCIDADES

Velocidades 1 a 5: Para uso continuo al revolver, batir o mezclar ingredientes y masas delgadas. Pueden ser útiles para batir claras de huevo o harinas y hacer masas. Pueden usarse para mezclar masa de pasteles, hacer salsas y también masas espesas.

Español-2

VELOCIDAD		GANCHOS PARA AMASAR
1	Revolver	Utilice cuando revuelva ingredientes líquidos o cuando mezcle ingredientes líquidos e ingredientes secos de una forma alternada en una receta. Utilice cuando prepare cualquiera de los pudines preparados de caja.
2	Mezclar	Utilice cuando la receta requiera una combinación de ingredientes. Use para preparar panes rápidos o panqueques que necesitan una acción de mezclado rápido, justo lo suficiente para incorporar la masa.
3	Incorporar	Utilice para trabajar las mezclas preparadas para pasteles o para recetas que requieran una velocidad media. Utilice para darle consistencia de crema a la matequilla y el azúcar.
4	Batir	Utilice para preparar las recetas o mezclas preparadas para hacer las cubiertas del pastel. Utilice cuando bata cremas para postres.
5	Agitar	Use para hacer puré de papas o para hacer una textura ligera y espumosa. Use cuando bata las claras de huevo.
Botón BURST OF POWER*		Cuando realice tareas de batido de mezclas especialmente pesadas, oprima este botón para mezclar con facilidad.

Español-3

Español-4

Español-5

Español-6

Español-7

Español-8

INFORMACIÓN SOBRE SU BATIDORA MANUAL

La Batidora Manual OSTER® con Cordón Retractable fue diseñada para ayudarle a preparar comidas deliciosas.

SOPORTE BASE

El soporte base mantiene la batidora estable cuando se coloca en posición vertical sobre su tablero de cocina.

CORDÓN RETRACTABLE

El cordón fue diseñado para que se retracte dentro de la carcasa de la batidora para guardarlo convenientemente cuando no está siendo usado. *(Vea las Características)*

BOTÓN PARA EXPULSAR LOS BATIDORES

Esta Batidora Manual OSTER® tiene un botón convenientemente ubicado para expulsar los batidores. El diseño permite el uso del dedo pulgar para soltar los batidores o los ganchos de masa. No se sentirá un “clic” notable.

CARACTERÍSTICA BURST OF POWER® (RÁFAGA DE POTENCIA)

La característica BURST OF POWER® (*Ráfaga de Potencia*) permite un aumento de la velocidad seleccionada al oprimir el botón. Durante trabajos de mezcla especialmente espesos, oprima el botón para pasar a través de la mezcla con facilidad. Una vez que el botón es soltado, la batidora regresará al ajuste de velocidad original.

BATIDORES

El diseño de los batidores permite resultados rápidos y completos con todos los tipos de pastas. Los batidores son seguros en la lavadora de platos.

Español-9

Español-10

Español-11

Español-12

Español-13

Español-14

Español-15

Español-16

Español-17

Español-18

Español-19

Español-20

Español-21

Español-22

Español-23

Español-24

Español-25

Español-26

Español-27

Español-28

Español-29

Español-30

GANCHOS PARA MASA (ALGUNOS MODELOS SOLAMENTE)

Use estos ganchos para triturar masa de pan, masa de pizza u otras pastas y masas espesas. Para obtener mejores resultados, úselos a baja velocidad.

Note que los batidores son intercambiables pero los ganchos de masa no lo son. Cuando use ganchos para masa, el gancho para masa con el collarín en el eje *(vea la característica en el dibujo)* encaja en el hoyo de transmisión más grande de la batidora.

BATIDOR PARA AIREAR (ALGUNOS MODELOS SOLAMENTE)

El batidor es usado para batir aire en las mezclas tales como claras de huevos, yemas o crema.

FUNDA PARA ALMACENAJE (ALGUNOS MODELOS SOLAMENTE)

Le permite guardar su batidora manual y accesorios juntos de manera conveniente para fácil acceso y viaje.

Español-31

Español-32

Español-33

Español-34

Español-35

Español-36

Español-37

Español-38

Español-39

Español-40

Español-41

Español-42

Español-43

Español-44

Español-45

Español-46

Español-47

Español-48

Español-49

Español-50

Español-51

Español-52

Español-53

Español-54

Español-55

Español-56

Español-57

Español-58

Español-59

UTILIZACIÓN DE SU BATIDORA MANUAL

Antes de usar su batidora por primera vez, lave los batidores, los ganchos para masa y los batidor para airear (algunos modelese solamente) con jabón y agua caliente o en la lavadora de platos. Enjuáguelos y séquelos.

Asegúrese de que el control de velocidad está en la posición “OFF” (APAGADO) y desenchufado del tomacorriente eléctrico. Inserte los batidores, uno a la vez, colocando el extremo de la espiga del batidor en los agujeros de propulsión ubicados en la parte inferior de la batidora. Gire el batidor ligeramente y empújelo hasta que haga clic y quede en posición.

Note que los batidores son intercambiables pero los ganchos de masa no lo son. Cuando use ganchos para masa (algunos modelos solamente), el gancho para masa con el collarín en el eje *(vea la característica en el dibujo)* encaja en el hoyo de transmisión más grande de la batidora. Si los ganchos de masa no hacen clic en los agujeros de propulsión, invírtalos y pruebe nuevamente.

Hale firmemente una longitud apropiada de cordón y enchúfelo en el tomacorriente apropiado. NO HALE el cordón más de la marca roja de lo contrario puede dañar el cordón.

BATIDO

Guíe lentamente la batidora por los lados y por el centro de la taza, en la misma dirección. Tenga cuidado de no batir excesivamente la mezcla. El batir excesivamente tiende a que algunas mezclas se pongan duras.

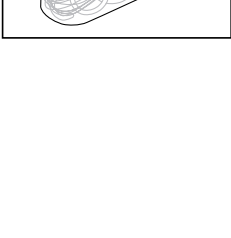
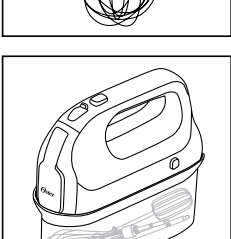
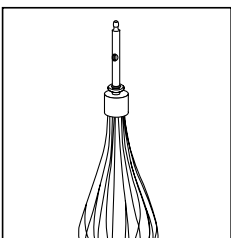
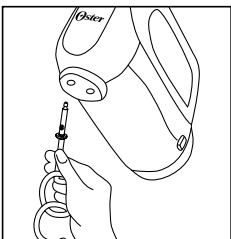
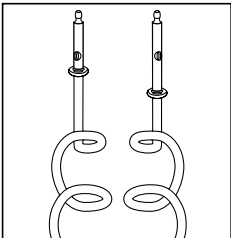
Cuando se requiera raspar la taza, pare la batidora y raspe los lados y el fondo de la taza con una espátula de caucho como sea necesario. Coloque el control de velocidad en la posición “OFF” ó “0” y descanse la batidora sobre su tacón mientras agrega ingredientes. Asegúrese de colocar los batidores sobre la taza de mezclar de modo que cualquier gota caiga dentro de la taza.

Cuando termine de batir, coloque el control de velocidad en “1” y levante lentamente los batidores para desprender la comida pegada en ellos. Asegúrese de colocar la unidad en “0” antes de levantar completamente los batidores y sacarlos de la taza.

EXPULSANDO LOS BATIDORES, LOS GANCHOS PARA MASA Y EL BATIDOR PARA AIREAR (ALGUNOS MODELOS SOLAMENTE)

Asegúrese de que el control de velocidad está en la posición “OFF” ó “0” y que el cordón haya sido removido de la toma de corriente eléctrica. Raspe cualquier exceso de masa con una espátula de caucho. Sostenga de los ejes de los accesorios con su mano y presione el botón de expulsión de los batidores. Los accesorios saltarán hacia su mano.

Español-60



Español-61