

Oster®



MODELOS
MODELS

**FPSTHB2800 &
FPSTHB2801**

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

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 3 minutos 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.

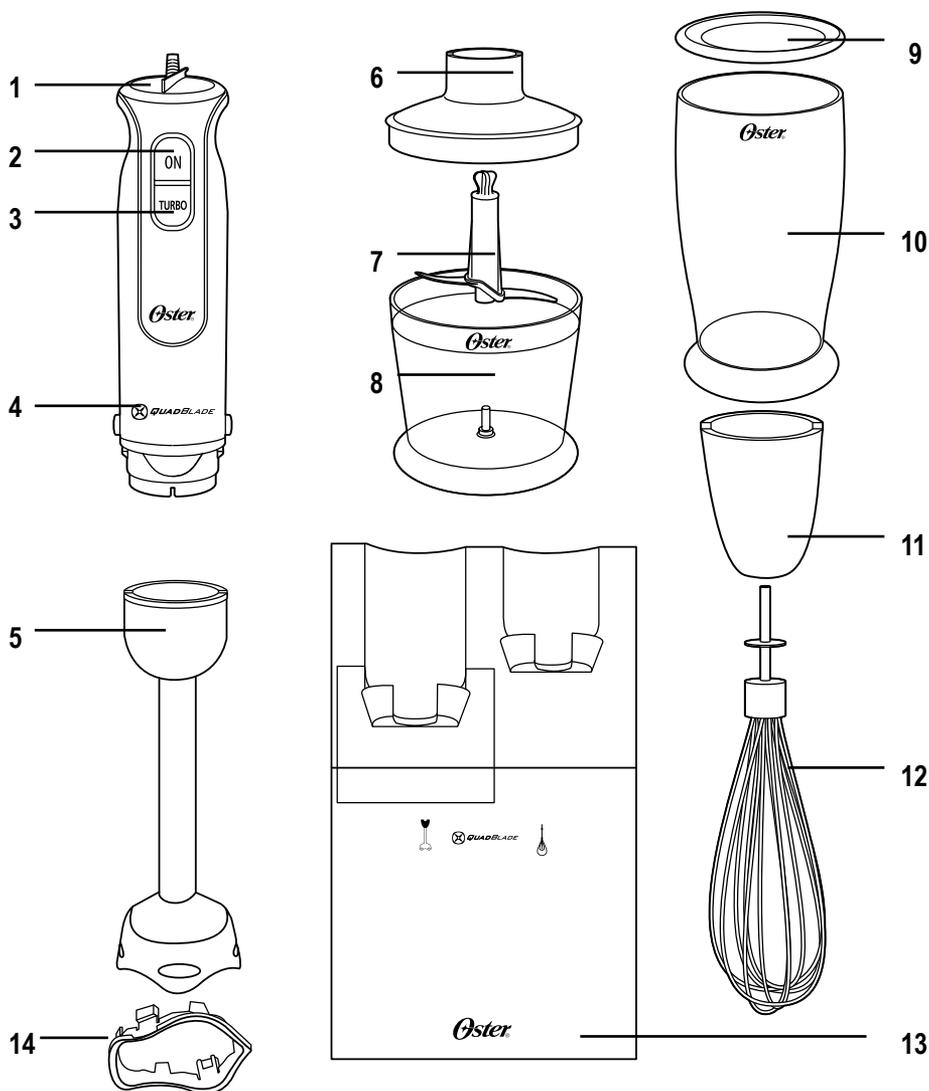
ESTE APARELHO É SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

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 com 12 ajustes
2. Botão para ligar "ON"
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 de 500ml
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. Base para organizar
14. Protetor contra arranhões

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 "ON". 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.



PROTEÇÃO CONTRA ARRANHÕES

Encaixe o protetor contra arranhões na batedeira para proteger suas painelas e recipientes enquanto estiver batendo.



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 "ON". 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.

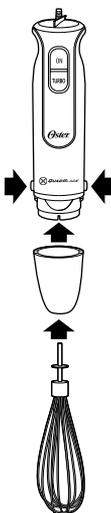


ACESSÓRIO PARA BATER CLARAS

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 "ON". Ajuste a velocidade utilizando o controle de velocidades variável. Movimente o batedor de claras movendo-o de um lado para o outro da mistura.



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:		FPSTHB2800-XXX & FPSTHB2801-XXX
Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
127 V	60 Hz	550 W
220 V	50/60 Hz	800 W
220 V	50 Hz	800 W
220 V	60 Hz	800 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.

XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

La siguiente información es para México solamente.

The following information is intended for Mexico only.

A informação a seguir é somente para o México.

BATIDORA DE INMERSIÓN OSTER®
MODELO: FPSTHB2800, FPSTHB2800-013,
FPSTHB2801 & FPSTHB2801-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: E.U.A., CHINA

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 127 V ~ 550 W



© 2014 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.

© 2014 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.

© 2014 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. 175186
CBA -063014