

# Oster®



MODELOS  
MODELS

**FPSTSM2710 &  
FPSTSM2711**

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**BATIDORA PLANETARIA**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL  
**PLANETARY STAND MIXER**

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES  
**BATEDEIRA PLANETÁRIA**

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilicen artefactos eléctricos deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

LEAS TODAS LAS INSTRUCCIONES EN ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE UTILIZAR EL ARTEFACTO, SIEMPRE OBSERVANDO LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD INDICADAS EN ESTE INSTRUCTIVO Y OBSERVANDO LAS GUÍAS DE USO PARA PREVENIR ACCIDENTES Y O LESIONES.

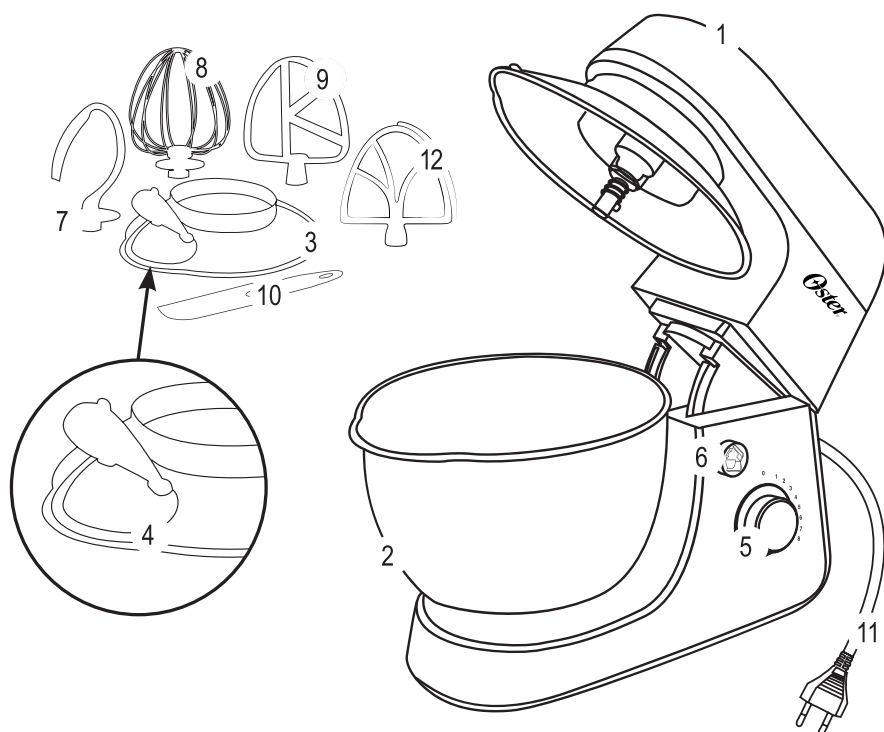
- Todas envolturas plásticas y otros materiales de empaque deben mantenerse alejados del alcance de los niños y animales para prevenir el riesgo de asfixia.
- Verifique que el voltaje indicado sobre el producto es compatible con la corriente eléctrica.
- En caso de cualquier daño al enchufe o cable eléctrico, deje de usar el artefacto de forma inmediata y lleve el artículo a un centro de servicio técnico autorizado Oster®.
- Nunca utilice el artefacto si cualquier parte se encuentra dañada (inclusive el cordón eléctrico o enchufe). En caso de cualquier anomalía, deje de usar el artículo de forma inmediata y lleve el artefacto a un servicio técnico autorizado Oster® para su revisión y reparación.
- Cuando el artefacto se encuentra enchufado a la toma de corriente eléctrica, acomode el cordón eléctrico de forma que se evite demasiada tensión y no se estire el cable.
- Acomode el cable de tal modo que quede alejado de áreas transitadas para evitar tropiezos.
- Nunca utilice una toma de corriente eléctrica que se encuentra sobrecargada ya que esto podría causar lesiones o dañar el artefacto.
- Mantenga el artefacto alejado de superficies calientes y evite la exposición a los rayos directos del sol o humedad ambiental.
- No deje el artefacto desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Jamás utilice el producto sobre una superficie mojada o húmeda.
- No exponga el artefacto a fuentes directas de calor como hornos, hornillas o llamas abiertas.
- Solamente utilice accesorios recomendados por la el fabricante. El uso de accesorios no autorizados por el fabricante podrán afectar el funcionamiento, dañar el producto y causar lesiones.
- Nunca tire el cordón eléctrico. Al desconectar el artefacto de la toma de corriente eléctrica sujete desde el enchufe y retírelo.
- Al limpiar el artefacto, asegúrese que el artículo se encuentre desconectado de la fuente eléctrica y evite contacto con las partes metálicas del enchufe.
- Para evitar un choque eléctrico, nunca sumerja la base de la batidora o el cordón eléctrico en agua o cualquier otro líquido.
- Nunca toque el cable eléctrico o el enchufe con manos mojadas.
- Solamente utilice el artefacto sobre una superficie plana, segura, limpia y seca.

- Nunca coloque su mano dentro del tazón de la batidora mientras el artefacto se encuentra conectado a la toma de corriente eléctrica.
- Nunca intente introducir o remover batidores mientras que la batidora se encuentre en funcionamiento.
- Antes de iniciar la batidora, asegúrese que los batidores se encuentren bien conectados.
- No haga funcionar la batidora por más de cinco minutos continuos.
- Nunca entre en contacto con cualquier parte en movimiento.
- Mantenga alejado el cabello largo, ropa suelta o cualquier utensilio que podría entrar en contacto con partes en movimiento.
- Nunca coloque cualquier utensilio dentro del tazón mientras la batidora esté funcionando. En caso necesario, utilice una espátula únicamente cuando la batidora se encuentre apagada.
- No agregue al tazón ingredientes con una temperatura mayor a 80°C.
- En caso que los batidores se traben, desconecte la batidora de la toma de corriente eléctrica antes de reacomodar los ingredientes.
- Este artefacto eléctrico no esta 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.
- NO utilice el electrodoméstico si tiene el cable o el enchufe dañado; después de que el artefacto haya presentado fallas; luego de dejarlo caer o haber sufrido cualquier otro daño. Lleve el artefacto al centro de Servicio Oster® Autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
- NO opere su batidora de pedestal por más de 10 minutos consecutivos cuando bata una mezcla regular. Cuando este preparando mezclas extremadamente pesadas como masas, no deberá operar el artefacto por más de 5 minutos consecutivos.

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Cabezal de la batidora
2. Tazón
3. Cubierta protectora contra salpicaduras
4. Puerta de alimentación para ingredientes
5. Perilla de control de velocidades
6. Botón para inclinar el cabezal
7. Gancho amasador
8. Batidor globo
9. Batidor plano
10. Espátula
11. Cable eléctrico con enchufe
12. Batidor plano con espátula flexible **\*Sólo en el modelo FPSTSM2711**

# CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

La batidora con sistema planetario permite que la rotación de los batidores alcance las orillas del tazón, ofreciendo resultados más rápidos y uniformes que las batidoras comunes. Con 600 watts de potencia y velocidades variable, la batidora le permitirá preparar cualquier tipo de masa, desde liviana hasta pesada

## Tazón

Fabricado de material de alta durabilidad ideal para la preparación una gran variedad de recetas.

## Nota

- **Modelo FPSTSM2710 incluye un tazón plástico**
- **Modelo FPSTSM2711 incluye un tazón de acero inoxidable**

## Cubierta protectora contra salpicaduras

- Evita que salpiquen ingredientes durante el proceso de batir.

## Puerta de alimentación para ingredientes

- Permite agregar ingredientes durante el proceso de batir aun cuando la cubierta protectora contra salpicaduras está colocado sobre el tazón.

## Perilla de control de velocidades

- Ajuste la velocidad optima para su receta individual. Siempre inicie la operación con una velocidad más baja y paulatinamente aumente la velocidad hasta llegar a la velocidad deseada.

***! Atención! No deje funcionar la batidora por más de cinco minutos continuos.***

## Botón para inclinar el cabezal

- Para elevar el cabezal de la batidora presione el botón y levante el cabezal hacia atrás hasta oír un clic. Para bajar presione nuevamente el botón y suavemente deslice el cabezal hasta que llegue a una posición horizontal y se detenga el movimiento.

## Batidores para Tareas Leves, Medianas y Pesadas - Modelo FPSTSM2710

La batidora incluye tres tipos de batidores: 1 batidor globo para tareas livianas, 1 batidor plano para masas más pesadas y 1 gancho amasador.

## Batidores para Tareas Leves, Medianas y Pesadas - Modelo FPSTSM2711

La batidora incluye cuatro tipos de batidores: 1 batidor globo para tareas livianas, 1 batidor plano para masas más pesadas, *1 batidor plano de masas más pesadas con espátula flexible* y 1 gancho amasador.

# USANDO SU BATIDORA

## Primer uso

- Al usar la batidora por primera vez, limpie el exterior con un paño suave. Lave los batidores y el tazón con una esponja en agua jabonosa. No se debe utilizar ningún tipo de solvente o agente de limpieza abrasivo como alcohol ya que esto podrá dañar el producto.

## Inclinación del cabezal

- Presione el botón y levante el cabezal hacia atrás hasta oír un clic. Con el cabezal en esta posición [Figura 1] podrá instalar y retirar los batidores, ubicar el tazón y colocar la cubierta protector contra salpicadura.
- Para bajar el cabezal presione nuevamente el botón y suavemente deslice el cabezal hasta que llegue a una posición horizontal y se detenga el movimiento.

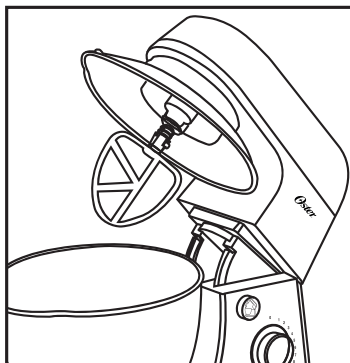


Figura 1

## Batidores

**Batidor globo** – óptimo para tareas más livianas como montar claras a punto de nieve, batir crema, preparar mousse o rellenos para tortas.

**Batidor plano y batidor plano con espátula flexible** – para batir mezclas más pesadas incluyendo masas para tortas o pasteles, gnocchi u otros pures.

**Gancho Amasador** – ideal para tareas que requieren mezclar cargas pesadas como masa para hacer pan, masa para pizza, masa para galletitas y masas para pasteles.



Figura 2

Para remover los batidores, presione hacia arriba y gire en el sentido de las agujas del reloj (Figura 2). Para instalar los batidores se debe alinear el pin, empujar hacia arriba y girar en sentido contrario a las agujas del reloj hasta quedar trabado.

- Antes de usar la batidora asegure que el artefacto no se encuentre conectado a la toma de corriente eléctrica y que la perilla de control de velocidades se encuentre en la posición "0".

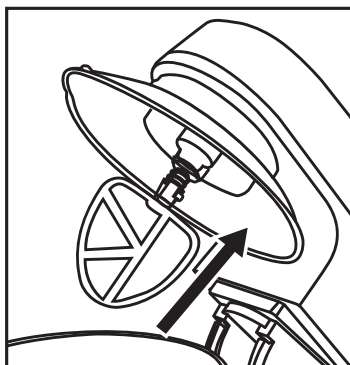
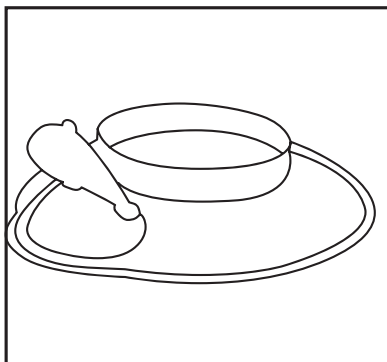


Figura 3

1. Verifique que el voltaje indicado sobre la batidora es compatible con la corriente eléctrica.
2. Con el cabezal en la posición elevada, ubique el tazón y la cubierta protector contra salpicadura y coloque el batidor.
3. Coloque lo ingredientes en el tazón.
4. Presione el botón y suavemente deslice el cabezal hasta que llegue a una posición horizontal y se detenga el movimiento.
5. Coloque el enchufe en la toma de corriente eléctrica.
6. Gire la perilla de control de velocidades paulatinamente hasta llegar a la velocidad deseada.
7. Durante el proceso de batir podrá levantar la puerta de alimentación en la cubierta protector para agregar ingredientes [Figura 4].
8. Cuando haya terminando la tarea, gire la perilla de control de velocidades a la posición "0".
9. Presione el botón para inclinar el cabezal y levante el cabezal y de ser necesario remueva cualquier masa que se quede pegada al batidor con la espátula.



*Figura 4*

- Consejos** • *Ingredientes refrigerados (como manteca y huevos) deben ser mezclados a temperatura ambiente por lo tanto deben ser retirados de la nevera antes de batir.*
- *Se recomienda partir huevos en un tazón separado antes de agregar al tazón de la batidora para evitar que pedacitos de la cascara puedan caer en la masa.*

**¡Precaución!** *No inserte ningún utensilio en el tazón de la batidora cuando está girando el batidor.*

## LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

- Antes de limpiar, asegure que el artefacto esta desconectado de la toma de corriente eléctrica.
- Lave el exterior de la batidora con un paño húmedo y luego repase con un paño seco.
- Lave el tazón y los batidores en agua jabonosa. Enjuague con agua fresca y seque. De ser necesario, estas mismas partes podrán ser sumergidas en agua jabonosa por un tiempo prolongado para una limpieza más profunda.

- Comentarios:** • *Es más fácil lavar la batidora inmediatamente después de completar su uso.*
- *Nunca sumerja la base de la batidora en agua o cualquier otro líquido.*

**¡Atención!** *Maneje los batidores con mucho cuidado ya que podrán causar lesiones.*

# RECETAS

## PURÉ DE PAPAS COCIDAS

1,5 Kg (3 libras) de papas blancas o doradas peladas y cortadas en cuartos

170 g (6 onzas) de queso crema en cubos de 2,5 cm (1 pulgada)

1 taza (259 ml) de crema agria

2 cdas. (30 g) de mantequilla o margarina

Coloque las papas en una olla y cúbralas con agua fría con sal. Cocínelas hasta que se ablanden; escúrralas. Bata las papas con el batidor plano a velocidad 3, hasta que queden esponjosas. Agregue los ingredientes restantes y mézclelos bien; sazone a su gusto. Coloque las papas en un molde de vidrio para hornear de 2 litros enmantequillado. Tápele y refrigérelo durante hasta 3 días.

**PARA HORNEARLO:** Salpique las papas con 1 cucharada de mantequilla. Hornee tapado a 180 °C (350 °F) hasta que se caliente, aproximadamente durante 30 minutos.

**CONSEJO PRÁCTICO:** Cuando haga puré de papas, para mantener un plato ligero y cremoso, siempre bata las papas hasta que quede un puré uniforme, antes de agregar otros ingredientes.

Rinde 12 porciones

## PASTEL AMARILLO

2 ½ tazas (375 g) de harina para todo uso sin  
cernir

2 huevos grandes

1 ½ tazas (318 g) de azúcar granulado

1 taza (250 ml) de leche

1 cda. (12 g) de polvo de hornear

1 ½ cdts. (7 ml) de esencia de vainilla

½ taza (112 g) mantequilla ablandada

1 cda. (6 g) de sal

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclar y bata a velocidad 1 con el batidor plano hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Aumente a velocidad 4 hasta obtener una mezcla suave y esponjosa. Vierta la mezcla en 2 moldes para pastel redondos de 23 cm (9 pulgadas), enharinados y engrasados. Hornee a 190 °C (375 °F) durante 25 minutos o hasta que el pastel esté listo. Ponga los moldes sobre una rejilla por 10 minutos; desmolde y deje enfriar.

**CONSEJO:** Cuando prepare pasteles y galletas que requieran preparar una crema de mantequilla y azúcar, empiece a una velocidad baja y auméntela a 3 o 4 hasta que la mezcla de mantequilla quede ligera y de color alimonado.

Rinde de 12 porciones

## GLASEADO DE CREMA DE MANTEQUILLA

3 tazas (360 g) de azúcar para nevar (impalpable) ½ taza (112 g) de mantequilla o margarina,  
ablandada

1 cda. (5 ml) de esencia de vainilla

3-4 cdas. (45-60 ml) de leche

Coloque el azúcar, la mantequilla y la vainilla en el tazón de mezclar. Mezcle a velocidad 3 con el batidor plano, y agregue la leche gradualmente hasta obtener la consistencia deseada. Aumente la velocidad hasta la 7 y continúe batiendo hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa.

Rinde para cubrir un pastel de 20-23 cm (8 a 9 pulgadas) de 2 pisos



## GLASEADO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO

2 tazas (240 g) de azúcar para nevar (impalpable)

2 cdas. (28 ml) de mantequilla ablandada

2 cuadrados (de 1 onza cada uno) de chocolate amargo, cortado en trozos pequeños

1 cdtá. (5 ml) de esencia de vainilla

¼ taza (60 ml) leche caliente

Coloque en el tazón el azúcar, el chocolate, la mantequilla y la vainilla y mézclelos con el batidor plano. Agregue gradualmente la leche y bata a velocidad 3 hasta lograr la consistencia deseada. Aumente la velocidad hasta 6 y bata hasta lograr una mezcla ligera y esponjosa.

Rinde aproximadamente 1 taza

## PASTEL DE ÁNGEL CELESTIAL

1 taza (120 g) de harina sin cenir

1 ½ cdtá. (6 g) de crémor tártaro

1 ¾ tazas (289 g) de azúcar granulado

½ cdtá. (3 g) de sal

1 ½ tazas (375 ml) de claras de huevo (de 10 a 12) a temperatura ambiente

1 cdtá. (5 ml) de esencia de vainilla

½ cdtá. (2 1/2 ml) de esencia de almendra

Cierna la harina y 3/4 de taza de azúcar; reserve. En el tazón de mezclar y con el batidor plano bata las claras de huevo, el crémor tártaro y la sal a velocidad 4 hasta que la mezcla forme picos al levantarla. Aumente la velocidad a 7 y agregue gradualmente la taza de azúcar restante, hasta que la mezcla quede forme picos firmes al levantarla. Cierna ¼ de la mezcla de harina sobre las claras de huevo y únalos suavemente con una espátula de goma. Añada las dos esencias con la última tanda de harina. No mezcle en exceso. Vierta la mezcla en un molde tubular de 25 cm (10 pulgadas) sin engrasar. Suavemente haga cortes sobre la mezcla con una espátula metálica pequeña o un cuchillo para eliminar las burbujas de aire. Hornee en la rejilla inferior del horno a 180 °C (350 °C) hasta la superficie del pastel se contraiga al tocarla suavemente. Invierta el molde inmediatamente y deje enfriar completamente. Para desmoldar, separe los bordes del pastel con una espátula metálica.

**CONSEJO:** Cuando prepare pasteles y galletas que requieran preparar una crema de mantequilla y azúcar, empiece a una velocidad baja y aumentela a 3 o 4 hasta que la mezcla de mantequilla quede ligera y de color alimonado.

Rinde 12 porciones

## PAN BLANCO CLÁSICO

1 taza (250 ml) de leche

3 cdas. (38 g) de azúcar granulado

1/3 de taza (84 ml) de agua

1 paquete ( 2 1/4 cdtá.) de levadura seca activa

2 cdas. (30 g) de mantequilla sin sal

1 ½ ( 8,5 g) de sal

3 tazas más 2 cdas. Harina sin cenir de hacer pan

En una olla pequeña, mezcle la leche, el agua y la mantequilla; tibie hasta 43° a 46 °C (110° a 115 °F). Combine las 2 tazas de harina, el azúcar, la levadura y la sal a velocidad 1 con el gancho para amasar, hasta que los ingredientes queden unidos. Agregue la mezcla de leche y bata hasta que los ingredientes queden completamente mezclados, durante aproximadamente de 2 minutos. Añada la harina restante, 1/2 taza por vez y bata a velocidad 1 hasta que la mezcla se desprege de los lados del tazón. Incremente gradualmente la velocidad hasta 3 y amase por 5 minutos hasta que la masa esté suave y elástica. Ponga la masa sobre una tabla ligeramente enharinada y forme una pelota. Colóquela en un tazón grande engrasado y dele vuelta para engrasar la parte superior de la masa. Cubra y deje que crezca en un lugar donde no haya corrientes de aire hasta que duplique su volumen, alrededor de 1 hora. Golpee la masa y estírela con el rodillo hasta obtener un rectángulo de 30 x 20 cm (12 x 8 pulgadas). Comenzando por el extremo más pequeño, enrolle la masa formando un rollo apretado. Pellizque los bordes para sellar y doble las puntas por debajo. Coloque en un molde de pan de 23 x 12 x 8 cm (9 x 5 x 3 pulgadas). Cubra y deje crecer hasta que duplique su tamaño, alrededor de 30 minutos. Hornee a 205 °C (400 °F) durante 30 minutos o hasta que el pan suene hueco al golpearlo por la parte inferior. Retire del molde y déjelo enfriar en una rejilla por lo menos 2 horas.

Rinde: 1 Pan

## GALLETAS DE AVENA CON PASAS

¾ de taza (168 g) mantequilla o margarina, ablandada

2 huevos grandes

½ taza (120 g) azúcar moreno compacto

1 ½ cdta. (7,5 ml) de esencia de vainilla

½ taza (106 g) de azúcar granulada

1 ¾ de taza (265 g) de harina para todo uso sin cernir

1 cdta. (4 g) polvo de hornear

2 tazas (240 g) de hojuelas de avena

¼ cdta. (1 g) de bicarbonato de soda

1 ½ taza (225 g) de pasas

¾ cdta. (2 g) de canela molida

En el tazón para mezclar, mezcle la mantequilla, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato de soda y la canela con el batidor plano. Bata a velocidad 5 hasta que la mezcla esté cremosa. Añada los huevos y la vainilla y bata a velocidad 3 hasta que quede bien mezclado. Agregue la harina y mezcle bien. Retire el tazón de la batidora y agregue la avena y las pasas revolviendo. Saque la masa con una cucharita redonda y colóquela en bandejas para galletas engrasadas. Hornee a 190 °C (375 °F) hasta que los bordes se doren. Deje reposar en las bandejas para hornear durante 3 minutos. Enfríe sobre una rejilla.

**CONSEJO:** Para agregar ingredientes secos pegajosos, como pasas o dátiles, revuelva las frutas con un poco de harina antes de añadirlas a la batidora para evitar que se formen grumos.

Rinde alrededor de 4 docenas de galletas

## TARTA DE QUESO MOCA SIN HORNEAR

1 ½ tazas (140 g) de barquillos de chocolate, molidos finamente

½ cdta. (2 g) de canela molida

⅓ taza (75 ml) licor de café

⅓ cup (75 ml) coffee flavored liqueur

2 paquetes (225 g c/u) de queso crema, ablandado

2 cdas. (10 ml) de esencia de vainilla

⅓ taza (80 g) de mantequilla ablandada

2 tazas (500 ml) de crema firme para batir

2 tazas (340 g) de trozos de chocolate semiamargo, derretidos

En un tazón mediano combine los barquillos de chocolate, la canela y la mantequilla derretida y mézclelos con un tenedor. Compacte la mezcla en el fondo y los bordes de un molde de vidrio para tarta de 23 cm (9 pulgadas). Refrigere u hornee a 180 °C (350 °F) durante 10 minutos. Deje enfriar sobre una rejilla antes de rellenar. Bata el queso crema y la mantequilla a velocidad 3 con el batidor plano, hasta lograr una mezcla cremosa y suave. Baje a velocidad 2 y agregue el chocolate derretido, el licor y la vainilla. Baje a velocidad 1 e incorpore la crema batida hasta que la mezcla quede homogénea. Vierta sobre la masa y refrigere durante 8 horas o de un día para otro. Si lo desea, puede decorar con crema batida dulce y rizos de chocolate.

Rinde de 8 a 12 porciones

## MASA FÁCIL PARA PIZZA

1 taza (250 ml) de agua  
1 cdta. (6 g) de sal  
2 cdas. (30 ml) de aceite de oliva

1 paquete (2 ¼ cdta.) de levadura seca activa  
3 tazas (432 g) de harina sin cernir para pan

En una olla pequeña, mezcle el agua y el aceite; tibia a 50° a 55 °C (120° a 130° F). En el tazón para mezclar, usando el gancho de amasar, bata 2 tazas de harina, la levadura y la sal a velocidad 1 hasta mezclar bien, cerca de 30 segundos. Agregue la mezcla de aceite y bata hasta que esté completamente mezclado, alrededor de 2 minutos. Agregue la harina restante y gradualmente incremente la velocidad hasta 3 y amase por 5 minutos hasta que la masa esté suave y elástica. Haga una bola y colóquela en un tazón grande engrasado; dele vuelta para engrasar la parte superior de la bola. Cubra y deje que crezca en un lugar donde no haya corrientes de aire hasta que duplique su volumen, alrededor de 45 minutos. Divida por la mitad. Presione una de las mitades sobre un molde de pizza grande engrasado y espolvoreado con harina de maíz. Hornee a 205 °C (400° F) durante 12 minutos hasta que la masa comience a dorarse. Añada los ingredientes deseados y hornee durante 15 minutos más, hasta que la masa esté totalmente horneada y dorada. Repita con la mitad restante o enróllela y envuélvala con una película de plástico y refrigérela hasta por 2 días. Cúbrala y déjela reposar a temperatura ambiente por 20 minutos antes de utilizarla.

Rinde para dos masas de pizza de 35 cm (14 pulgadas) cada una

## BROWNIES DE DOBLE CHOCOLATE

1 ¾ tazas (450 ml) de harina para todo uso  
2 cdts. (10 ml) de polvo de hornear  
1 cdta. (5 ml) de sal  
¾ de taza (200 ml) de polvo de cacao  
2 ½ tazas (625 ml) de azúcar

4 huevos  
1 taza (250 ml) de aceite vegetal  
2 cdts. (10 ml) de esencia de vainilla  
1 taza (250 ml) de trocitos de chocolate semiamargo

Precaliente el horno a 180 °C (350 °F). Engrase una bandeja para enrollados (pionono) de 39 x 27 cm (15 ½ x 10 ½ pulgadas). En el tazón de mezclado grande y a poca velocidad, mezcle y revuelva los primeros 5 ingredientes. Gradualmente agregue los huevos, el aceite y la vainilla. Aumente la velocidad de la batidora a moderada. Mezcle hasta unir. Reduzca la velocidad hasta poca y revuelva en los trozos de chocolate. Distribuya en la bandeja preparada y hornee durante 20 a 25 minutos. No cocine en exceso. Deje enfriar y corte en barras.

Rinde 24 Barras

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

READ ALL INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL BEFORE OPERATING THE PRODUCT, ALWAYS OBSERVING THE SAFETY INSTRUCTIONS AND FOLLOWING THE DIRECTIONS TO PREVENT ACCIDENTS AND OR INJURIES.

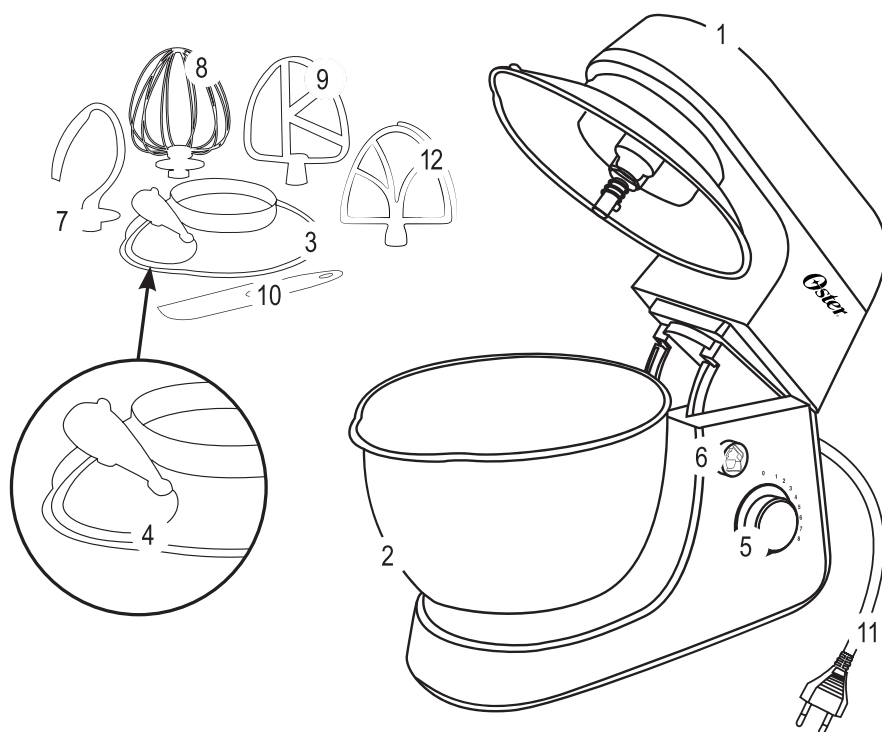
- Plastic wrappers and other product packaging materials should be kept out of the reach of children and animals to avoid danger of suffocation.
- Check that the product voltage is compatible with the electrical power supply.
- If the power cord or plug is damaged, discontinue use immediately and have the product repaired by an authorized Oster® service center.
- Never operate the unit if any parts are damaged (including the power cord or plug). If any abnormality occurs, discontinue use immediately and have the product repaired by an authorized Oster® service center.
- When the product is plugged into the electrical outlet, ensure the power cord remains slightly loose to avoid strain and stretching.
- Carefully arrange the power cord to avoid the risk of accidental tripping.
- Never connect the plug to an overloaded electrical power outlet as this may cause serious personal injury and damage the product.
- Keep the appliance and power cord away from hot surfaces and avoid exposure to direct sunlight and moisture.
- Never allow the product to operate unattended.
- Never operate the appliance on a wet or moist surface area.
- Keep the appliance away from direct sources of heat such as stoves, ovens or open flames.
- Use only manufacturer-approved accessories. The use of accessories which are not manufacturer-approved may impair product performance, damage the appliance and cause personal injury.
- Never tug the electrical power cord. Always grasp the plug to disconnect from the electrical wall socket.
- When cleaning the product always ensure the appliance is unplugged and avoid direct contact with the electric prongs.
- To avoid an electrical shock, never submerge the base of the mixer or the electrical power cord in water or any other liquid.
- Never touch the electrical power cord or plug with wet hands.
- Always use the product on a flat, firm, clean and dry surface.

- Never place your hand inside the mixer bowl when the appliance is plugged into the electrical outlet.
- Never attempt to insert or remove the beaters while the mixer is operating.
- Before turning on the mixer, make sure that the beaters are properly attached.
- Do not operate the mixer continuously for more than five minutes.
- Never touch any moving parts.
- Keep hair, loose clothing, and utensils away from moving parts.
- Never insert any utensils inside the bowl while the mixer is operating. If necessary, use a spatula only when the product is turned off.
- Do not add ingredients with a temperature above 80°C into the mixing bowl.
- If the beaters get stuck, unplug the mixer from the electrical outlet before dislodging the ingredients that are jamming the mixing process.
- This electric appliance is not designed to be used by people with physical, sensing or mental limitations (including children), or with lack of experience and knowledge related to the appliance, unless a person responsible for their safety is supervising or has instructed them in the use of the appliance. Children should be under constant supervision to make sure that they do not play with the appliance.
- Do NOT use the appliance if the cable or plug is damaged or in poor condition; after the appliance has presented issues; after it is dropped or it has suffered any other damage. Take the appliance to the closest Oster® Authorized Service Center for its inspection, repair or adjustment.
- Do NOT operate the planetary stand mixer for more than 10 consecutive minutes when mixing regular dough. When preparing extremely heavy mixes such as dough, do not operate the appliance for more than 5 consecutive minutes.

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

**KEEP THESE INSTRUCTIONS**

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Mixer head
2. Bowl
3. Bowl cover
4. Bowl cover opening
5. Speed control dial
6. Mixer head tilt release
7. Dough hook
8. Wire whisk beater
9. Flat beater
10. Spatula
11. Power cord with plug
12. Flexible flat beater *\*Only for model FPSTSM2711*

# PRODUCT FEATURES

The mixer features a planetary motion system that allows the beaters to rotate close to the outer bowl edges, mixing the dough more quickly and efficiently than ordinary mixers. With 600 watts of power and a variable speed control, the mixer allows you to prepare any type of dough, from lightweight to heavy.

## **Bowl**

- Made of durable material ideal for preparing varied types of recipes.

## **Note**

- **Model FPSTSM2710 features a plastic bowl.**
- **Model FPSTSM2711 features a stainless steel bowl**

## **Bowl Cover**

- Prevents splattering of ingredients during the mixing process.

## **Bowl Cover Opening with Lid**

- Allows ingredients to be added during the mixing process while the cover is positioned on the bowl.

## **Speed Control**

- Set the mixer at the optimal speed for your individual recipe. Always start at a lower speed and then gradually increase the speed until reaching the desired speed level.

***Attention! Do not operate the mixer continuously for more than 5 minutes.***

## **Mixer Head Tilt Release Button**

- To lift, press the button and tilt back the mixer head until you hear a click. To lower, press the button again and gently lower the mixer head until it comes to a stop.

## **Beaters for Light, Medium and Heavy Mixing - Model FPSTSM2710**

- The mixer include 3 types of beater attachments: 1 wire whisk for lightweight mixing, 1 flat beater for heavier mixing tasks and 1 hook to knead dough.

## **Beaters for Light, Medium and Heavy Mixing - Model FPSTSM2711**

- The mixer include 4 types of beater attachments: 1 wire whisk for lightweight mixing, 1 flat beater for heavier mixing tasks, 1 flexible flat beater for heavier mixing tasks and 1 hook to knead dough.

# USING YOUR PLANETARY STAND MIXER

## First use

- When using the mixer for the first time, clean the outside with a soft cloth. Wash the beaters and the bowl with a soft sponge using a mild detergent. Do not use abrasive cleaning products, such as alcohol, scouring powder or solvents as they may damage the product.

## Tilting Mixer Head

- Press the release button and tilt back the mixer head until you hear a click. With the mixer head in that position [Figure 1] you can insert/remove the beaters, remove/place the mixing bowl or position/remove the anti-spatter bowl cover.
- To lower the mixing head simply press the release button and gently lower the mixing head until it locks into the down position.

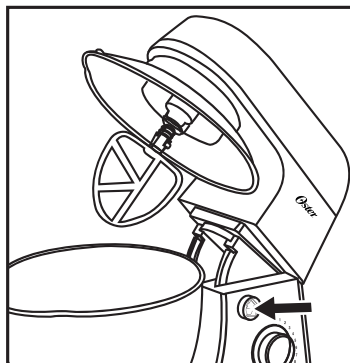


Figure 1

## Beaters

**Wire Whisk Beater** - suitable for mixing lightweight batters such as egg whites, whipping cream or preparing mousses, sauces, pie fillings, etc.

**Flat Beater | flexible flat beater** – for medium consistency dough mixtures such as cake batter, pie mixes, gnocchi or other purees.

**Dough Hook** – best for mixing tasks involving heavier dough consistencies such as cookie batter, bread dough, dough for pizza crust and other pastries.

- Before preparing the mixer for use, make sure it is unplugged and the speed selector is in the “0” position.

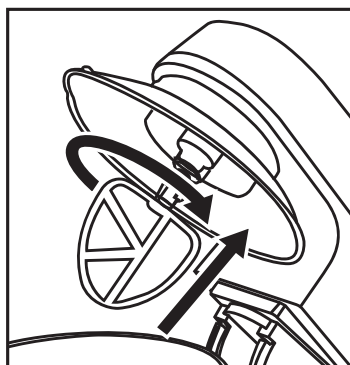


Figure 2

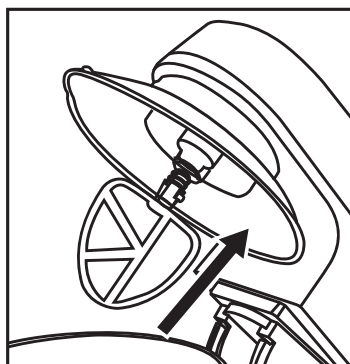


Figure 3



1. Make sure that the electrical power supply matches the voltage indicated on the mixer.
2. With the mixing head in the tilted up position, position the bowl, anti-spatter bowl cover and insert the desired beater.
3. Place the ingredients in the bowl.
4. Push the mixer head tilt release button and lower the mixing head.
5. Plug the mixer into the electrical wall socket.
6. Turn the speed control knob gradually increasing the speed to the desired speed level.
7. During the mixing process you can add ingredients by lifting the lid of the bowl cover opening [Figure 4].
8. When finished, turn the speed selector to "0".
9. Push the mixer head tilt release to lift the mixing head, and if necessary, remove the excess of the mixture from the beater with the spatula

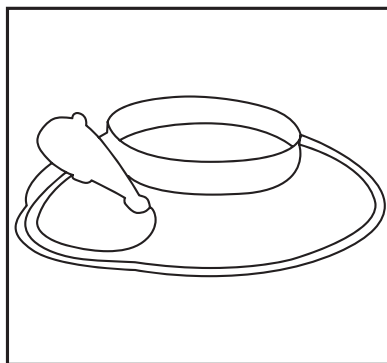


Figure 4

- Tips*
- Chilled ingredients (such as butter and eggs) should be mixed at room temperature so remove them from the refrigerator before mixing.
  - It is recommended that eggs are cracked in a separate bowl before adding to the mixing bowl to prevent small pieces of egg shell from falling into the mixture

**Caution!** Do not insert any cooking utensil in the mixing bowl while the beaters are rotating.

## CLEANING

- Before cleaning, make sure that the product is unplugged.
- Clean the external parts of the mixer with a damp cloth then dry with a dry cloth.
- Wash the bowl and beaters with water and mild detergent. Rinse with fresh water and dry. If necessary, these parts may remain submerged for a more thorough washing.

**Comments:**

- It is much easier to clean the mixer immediately after use.
- Never immerse the mixer base in water or any other liquid.

**Attention!** Handle the beaters with special care as they may cause injury.

# RECIPES

## MASHED BOILED

3 lbs (1.5 kg) white or golden potatoes,  
peeled and quartered

6 oz (170 g) cream cheese,  
cut into 1-inch (2.5 cm) cubes

1 cup (259 ml) sour cream

2 tbsp (30 g) butter or margarine

In saucepan, cover potatoes with cold salted water. Cook till tender; drain. With flat beater, beat potatoes until fluffy on speed 3. Add remaining ingredients and blend well; season to taste. Spoon potatoes into buttered 2-quart (2 liter) glass baking dish. Cover and refrigerate up to 3 days.

**TO BAKE:** Dot potatoes with 1 tbsp butter. Bake, covered at 350° F (180° C) until hot, about 30 minutes.

**TIP:** When making mashed potatoes, to keep finished dish light and creamy, always beat potatoes until fully mashed before adding additional ingredients.

Yield: 12 servings

## YELLOW CAKE

2 ½ cups (375 g) unsifted all-purpose flour

2 large eggs

1 ½ cups (318 g) granulated sugar

1 cup (250 ml) milk

1 tbsp (12 g) baking powder

1 ½ tsp (7 ml) vanilla extract

½ cup (112 g) butter, softened

1 tsp (6 g) salt

Combine all ingredients in mixer bowl. Beat with flat beater on speed 1 until blended. Increase speed to 4 until light and fluffy. Spoon batter into 2 greased and floured 9-inch (23 cm) round cake pans. Bake at 375° F (190° C) for 25 minutes or until cakes is done. Remove pan from oven and let it rest for 10 minutes; unmold and let cool.

**TIP:** When preparing cakes and cookies that require creaming butter and sugar, begin at a low speed and increase to speed 3 or 4 until butter mixture is light and lemon colored.

Yield: 12 servings

## BUTTER CREAM FROSTING

3 cups (360 g) confectioners' sugar

1 tsp (5 ml) vanilla extract

½ cup (112 g) butter or margarine, softened

3 to 4 tbsp (45-60 ml) milk

Combine sugar, butter and vanilla in mixer bowl. With flat beater, using speed 3, gradually add milk to make desired consistency. Gradually increase to speed 7 and beat till light and fluffy.

Yield: enough to frost 8 or 9 inch (20 – 23 cm) inch 2-layer cake

## BITTERSWEET CHOCOLATE FROSTING

2 cups (240g) confectioners' sugar  
2 tbsp (28 g) butter, softened  
2 squares (1 oz, ea) unsweetened chocolate, cut into small pieces  
1 tsp (5 ml) vanilla extract  
¼ cup (60 ml) hot milk

In mixer bowl, with flat beater, combine sugar, chocolate, butter and vanilla. Gradually add milk and beat on speed 3 until desired consistency. Increase speed to 6 and beat until beat till light and fluffy.

Yield: about 1 cup

## HEAVENLY ANGEL FOOD CAKE

1 cup (120g) unsifted cake flour  
1 ½ tsp (6 g) cream of tartar  
1 ¾ cup (289 g) granulated sugar  
½ tsp (3 g) salt  
1 ½ cup (375 ml) egg whites, (10 to 12) at room temperature  
1 tsp (5ml) vanilla extract  
½ tsp (2 ½ ml) almond extract

Sift together cake flour and ¾ cup sugar; set aside. In mixer bowl, with flat beater, beat egg whites, cream of tartar and salt on speed 4 to soft peaks. Increase speed to 7 and gradually add remaining 1 cup sugar till stiff peaks form. Sift ¼ flour mixture over egg whites and fold in gently, using a rubber spatula. Add both extracts with last batch of flour. (Do not over mix.) Spoon into ungreased 10-inch (25 cm) tube pan. Gently cut through batter with small metal spatula or knife to eliminate air bubbles. Bake on lowest rack of oven at 350° F (180°C) until top of cake springs back when lightly touched. Immediately invert pan and let cool completely. To remove, loosen sides of cake with small metal spatula.

**TIP:** When preparing cakes and cookies that require creaming butter and sugar, begin at a low speed and increase to speed 3 or 4 until butter mixture is light and lemon colored.

Yield: 12 servings

## CLASSIC WHITE BREAD

1 cup (250 ml) milk  
3 tbsp (38 gm) granulated sugar  
⅓ cup (84 ml) water  
1 pkg (2 ¼ tsp) active dry yeast  
2 tbsp (30 gm) unsalted butter  
1 ½ tsp (8.5 gm) salt  
3 cups plus 2 tbsp (450 gm) unsifted bread flour

In small saucepan, combine milk, water and butter; heat to luke warm 110° to 115° F (43° to 46° C). Using dough hook, combine 2 cups flour, sugar, yeast and salt on speed 1 until blended. Add milk mixture and mix until fully blended, about 2 minutes. Add remaining flour, 1/2 cup at a time, and beat on speed 2 until mixture leaves the sides of the bowl. Gradually increase speed to 3 and knead dough 5 minutes till smooth and elastic.

Turn dough out onto lightly floured board and shape into a ball. Place in large greased bowl, turning to coat top of dough. Cover and let rise in draft free place until doubled, about 1 hour. Punch dough down and roll into 12 by 8-inch (30 x 20 cm) rectangle. Starting at short end, roll up tightly. Pinch edges to seal and turn ends under. Place in greased 9 x 5 x3-inch (23 x 12 x 8 cm) loaf pan. Cover and let rise till doubled, about 30 minutes.

Bake at 400° F (205° C) for 30 minutes or until bread sounds hollow when tapped on bottom. Remove from pan and cool on wire rack at least 2 hours.

Yield: 1 loaf of bread

## OATMEAL RAISIN COOKIES

¾ cup (168 g) butter or margarine, softened	1 tsp (4 g) baking powder
2 large eggs	2 cups (240 g) rolled oats
½ cup (120 g) firmly packed brown sugar	¼ tsp (1 g) baking soda
1 ½ tsp (7.5 ml) vanilla extract	1 ½ cups (225 gm) raisins
½ cup (106 g) granulated sugar	¾ tsp (2 g) ground cinnamon
1 ¾ cups (265 g) unsifted all-purpose flour	

In mixer bowl, with flat beater, combine butter, sugars, baking powder, baking soda and cinnamon. Beat at speed 5 until creamy. Add egg and vanilla and beat on speed 3 until well combined. Add flour and blend well. Remove from mixer and stir in oatmeal and raisins. Drop by rounded teaspoons onto ungreased baking sheets. Bake at 375° F (190°C) until edges are golden. Let rest on baking sheets 3 minutes. Cool on wire rack.

**TIP:** When adding sticky, dry ingredients, such as raisins or dates, toss the fruit in a small amount of flour before adding to mixer to avoid clumping.

Yield: about 4 dozen cookies

## UNBAKED MOCHA CHEESE PIE

1 ½ cups (140 g) chocolate wafers, finely crushed	2 tsp (10 ml) vanilla extract
½ cup (50 ml) melted butter	⅓ cup (80 g) butter, softened
½ tsp (2 g) ground cinnamon	2 cups (500 ml) heavy cream, whipped to soft peaks
⅓ cup (75 ml) coffee flavored liqueur	2 cups (340 g) semi-sweet chocolate morsels, melted
2 pkg (8 oz ./225 g ea) cream cheese, softened	

In medium bowl, combine chocolate wafers, cinnamon and melted butter. Blend with fork. Pat mixture on bottom and up sides of 9-inch (23 cm) glass pie plate. Chill or bake at 350° F (180°C) for 10 minutes. Cool on wire rack before filling. Using flat beater beat cream cheese and butter on speed 3 until creamy and smooth. On speed 2, blend in melted chocolate, liqueur and vanilla. On speed 1 fold in whipped cream until well blended. Pour into crust and chill 8 hours or overnight. If desired, decorate with sweetened whipped cream and chocolate curls.

Yield 8 to 10 servings

## EASY PIZZA DOUGH

1 cup (250 ml) water

1 tsp (6 gm) salt

2 tbsp (30 ml) olive oil

1 pkg (2 ¼ tsp) active dry yeast

3 cups (432 g) unsifted bread flour

In small saucepan, combine water and oil; heat to lukewarm (120° to 130° F). In mixer bowl, using dough hook, combine 2 cups flour, yeast and salt on speed 1 until blended, about 30 seconds. Add oil mixture and mix until fully blended, about 2 minutes. Add remaining flour and gradually increase speed to 3 and knead dough 5 minutes until smooth and elastic.

Shape into ball and place in large greased bowl, turning to coat top of dough. Cover and let rise in a draft free place till doubled in bulk, about 45 minutes. Divide in half. Press one half into large pizza pan or peel, which has been greased and sprinkled, with cornmeal. Bake at 400° F for 12 minutes till crust is beginning to brown. Add desired toppings; bake 15 minutes longer, till fully baked and crust is browned.

Repeat with remaining half or wrap tightly in plastic wrap and refrigerate up to 2 days. Cover and let stand at room temperature for 20 minutes before using.

Yield: two 14-inch pizza crusts

## DOUBLE CHOCOLATE BROWNIES

1 ¾ cups (450 ml) all-purpose flour

2 teaspoons (10 ml) baking powder

1 teaspoon (5 ml) salt

¾ cup (200 ml) cocoa powder

2 ½ cups (625 ml) sugar

4 eggs

1 cup (250 ml) vegetable oil

2 teaspoons (10 ml) vanilla extract

1 cup (250 ml) semi sweet chocolate morsels

Preheat oven to 350°F (180°C). Grease a 15½ x 10½ inch (39 x 27cm) jellyroll pan. In the large mixing bowl at a low speed, stir together the first 5 ingredients. Gradually add eggs, oil and vanilla. Increase mixer to a moderate speed.

Mix until combined. Reduce speed to a low speed and stir in chocolate morsels. Spread into prepared pan and bake for 20-25 minutes. Do not over bake. Cool and cut into bars.

# PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança sempre devem ser observadas, incluindo as que seguem:

- LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NESTE MANUAL ANTES DE OPERAR O PRODUTO, SEMPRE OBSERVANDO AS INDICAÇÕES DE SEGURANÇA E SEGUINDO AS INSTRUÇÕES PARA PREVENIR ACIDENTES E OU FERIMENTOS.
- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais para evitar risco de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.
- Verifique se a tensão (voltagem) do produto é compatível com a tomada a ser utilizada.
- Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.
- Se o cordão elétrico está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
- Se o produto apresentar marcas de queda ou apresentar qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes, o mesmo não deverá ser utilizado. Se o produto apresentar qualquer defeito, a manutenção deverá ser feita em uma assistência técnica autorizada Oster.
- O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tencionando ou esticando.
- Nunca deixe o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
- Não ligue o produto em tomadas ou extensões sobrecarregadas, a sobrecarga pode danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
- Mantenha o aparelho e o cordão elétrico longe de superfícies quentes, luz do sol, de umidade e de superfícies cortantes ou similares.
- Não deixe o produto funcionando sem supervisão.
- Não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos para evitar acidentes.
- Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes, fornos, fogões, brasas ou fogo.
- Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos.
- Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto.
- Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.
- Sempre remover o cabo de alimentação da tomada, puxando pelo plugue, durante a

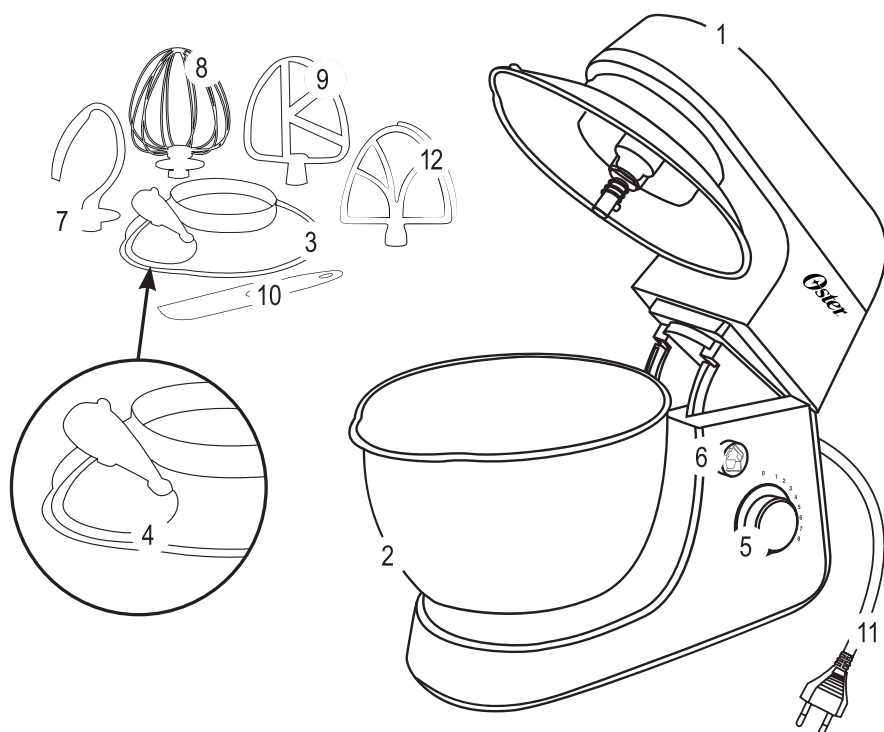
limpeza e manutenção do produto. Nunca toque no plugue com a mão

- Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imerja a base, o plugue ou o cabo de alimentação na água ou outro líquido. Não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas
- Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas.
- Nunca coloque a mão dentro da tigela quando batedeira estiver ligada à tomada.
- Nunca coloque ou retire os batedores com a batedeira ligada.
- Antes de ligar a batedeira, certifique-se de que os batedores estejam bem encaixados.
- Não utilize-o por mais de 5 minutos sem parar.
- Nunca toque nenhuma parte em movimento.
- Mantenha cabelos, roupas e outros utensílios longe das partes móveis do produto.
- Nunca introduza qualquer utensílio na tigela, enquanto o produto estiver em funcionamento. Caso realmente seja necessário, use uma espátula com o aparelho desligado.
- Não adicione na tigela ingredientes com temperatura acima de 80°C.
- Se os batedores ficarem presos, desligue a batedeira antes de retirar os ingredientes que estiverem obstruindo-os.
- Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.
- Se o cordão elétrico estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos. Se o produto apresentar marcas de queda ou apresentar qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes, o mesmo não deverá ser utilizado. Se o produto apresentar qualquer defeito, a manutenção deverá ser feita em uma assistência técnica autorizada Oster®.

**SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO E NÃO COMERCIAL.**

# MANTENHA ESTAS INSTRUÇÕES

# DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Corpo da batedeira
2. Tigela
3. Proteção antirrespingos Perfect Cover
4. Alimentador com tampa
5. Botão de controle de velocidades
6. Botão de articulação
7. Batedor para massas médias e pesadas
8. Batedor para clara em neve
9. Batedor para massas leves
10. Espátula
11. Cabo elétrico com plugue
12. Batedor para massas leves com espátula flexível *\*Disponível apenas no modelo FPSTSM2711*



# FUNÇÕES DO PRODUTO

A Batedeira possui um sistema de movimento planetário, fazendo com que os batedores girem bem próximos as paredes da tigela remexendo e misturando a massa com maior rapidez e eficiência que as batedeiras comuns. Com grande potência, 600W, permite preparar qualquer tipo de massa, seja ela leve ou pesada.

## **Tigela**

- Feita de material resistente ideal para preparar a sua receita.

## **Nota**

- *O modelo FPSTSM2710 acompanha uma tigela plástica.*
- *O modelo FPSTSM2711 acompanha uma tigela em aço inox.*

## **Proteção antirrespingo Perfect Cover**

- Funciona como uma tampa evitando que os ingredientes saiam da tigela durante o preparo.

## **Alimentador com tampa**

- Através dele é possível adicionar ingredientes durante o preparo.

## **Botão de Controle de Velocidades**

- Regule a batedeira na velocidade ideal para a sua receita, inicie sempre em uma velocidade mais baixa e vá aumentando suavemente até a máxima desejada.

***Atenção! Não deixe a batedeira ligada por mais de 5 minutos sem interrupção.***

## **Botão Articulação**

- *Pressione o botão e levante a parte superior da batedeira até ouvir o click e para abaixar pressione novamente o botão e abaixe a parte superior da batedeira suavemente até travar.*

## **Batedores para Clara em neve, Massas Leves, Massas médias e Pesadas - Modelo FPSTSM2710**

- *A sua batedeira possui 3 tipos de batedores: 1 para claras em neve, 1 para massas leves e 1 para massas médias e pesadas.*

## **Batedores para Clara em neve, Massas Leves, Massas médias e Pesadas - Modelo FPSTSM2711**

- *A sua batedeira possui 4 tipos de batedores: 1 para claras em neve, 1 para massas leves, 1 para massas leves com espátula flexível e 1 para massas médias e pesadas.*

# UTILIZANDO SUA BATEDEIRA

## **Utilizando pela primeira vez.**

• Ao utilizar a Batedeira pela primeira vez, limpe a parte externa com um pano macio. Lave os batedores e a tigela com esponja macia e detergente neutro. Não utilize produtos abrasivos, como álcool, saponáceo ou solventes, pois podem danificar o produto.

## **Sistema de abertura**

• Permite maior facilidade no manuseio da tigela e batedores. Pressione o botão da articulação e levante a parte superior da batedeira até ouvir o click. Com a batedeira nessa posição [figura 1] é possível retirar ou trocar os batedores, retirar ou colocar a tampa antirrespingo, colocar e retirar a tigela.

• Para fechar basta pressionar novamente o botão da articulação e abaixar a parte superior da batedeira até ela travar.

## **Batedores**

• A sua batedeira possui 3 tipos de batedores diferentes para claras em neve, massas leves e para massas médias e pesadas.

**Batedor para Claras em neve** - indicado para receitas com consistência mais suave como claras em neve, chantili, mousses, molhos, recheios e etc.

**Batedor para massas leves | Batedor para massas leves com espátula flexível** - indicado para bater massas de consistência leves como bolos, tortas, nhoques, purês e outras massas fermentadas.

**Batedor para massas médias e pesadas** - indicado para receitas com consistência médias e mais pesada, como biscoitos, pães, pizzas e pastéis e etc.

Para retirar os batedores empurre e gire no sentido horário [figura 2] e para colocar posicione o batedor no pino de encaixe empurre e gire no sentido anti-horário até travar [figura 3].

• Antes de montar a batedeira para usá-la, certifique-

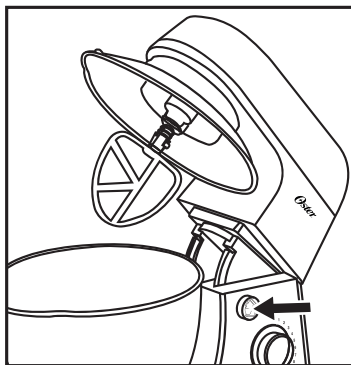


Figura 1



Figura 2

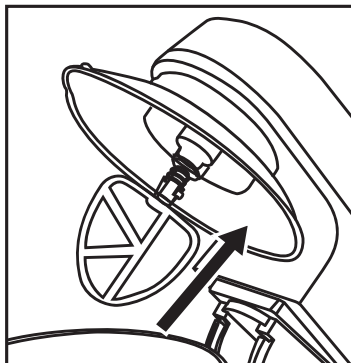


Figura 3

se que esteja desconectada da tomada e o seletor de velocidade esteja na posição “0”.

1. Certifique-se que a voltagem da rede elétrica corresponda à voltagem do aparelho;
2. Com a batedeira aberta, encaixe a tigela, a proteção antirrespingo e o batedor desejado;
3. Coloque os ingredientes na tigela.
4. Feche a batedeira
5. Insira o plugue do cordão elétrico na tomada;
6. Gire o botão de controle de velocidade suavemente até a velocidade desejada;
7. Durante o preparo você pode incluir ingredientes, abra a tampa de proteção da tigela [figura 4] e adicione os ingredientes.
8. Ao terminar, coloque o seletor de velocidade na posição “0”.
9. Abra a batedeira e se necessário, raspe o excesso de alimento dos batedores com a espátula.

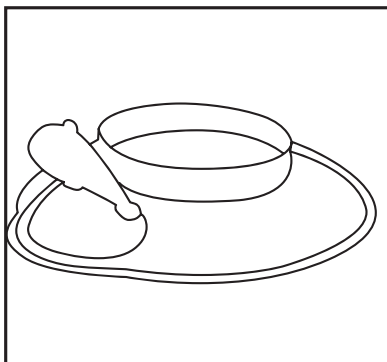


Figura 4

**Dicas** • Ingredientes refrigerados (como manteiga e ovos) devem ser misturados em temperatura ambiente. Portanto, retire-os da geladeira com antecedência.

• É aconselhável quebrar os ovos em um recipiente separado, para evitar que pedaços da casca sejam batidos junto com a massa.

**Atenção!** Não coloque nenhum objeto dentro da tigela enquanto os batedores estiverem girando.

## LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Antes de iniciar a limpeza, certifique-se que o produto está desconectado da tomada.

- Limpe a parte externa da batedeira com um pano levemente umedecido. Em seguida, seque com um pano seco.
- Lave a tigela e os batedores com água e detergente neutro. Enxágue em água abundante e enxugue. Se necessário, deixe essas peças de molho.

**Observações:** • Fica muito mais fácil se você limpar sua batedeira imediatamente após o uso.

• Nunca mergulhe a batedeira em água ou outro líquido.

**Atenção!** Tome cuidado ao manusear os batedores, pois eles podem causar ferimentos.

# RECEITAS

## PÃO TRADICIONAL RÁPIDO (RENDE UMA UNIDADE)

- |   |  |
|---|--|
| 2 copos de água morna (480ml)               | 2 colheres (chá) de sal                      |
| 3 colheres (sopa) de açúcar                 | 4 copos de farinha de trigo (960ml)          |
| 3 colheres (sopa) de leite em pó (opcional) | 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco |
| 3 colheres (sopa) de margarina ou óleo      |  |

Coloque na bacia da batedeira todos ingredientes, bata bem. Coloque em uma forma de pão untada, deixe crescer por 20 minutos. Leve ao forno e deixe assar até ficar dourado. Retire o pão da forma ainda morno, caso contrário ele ficará úmido.

## BOLO SIMPLES

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 2 xícaras de açúcar                | 3 ovos                                       |
| 3 xícaras de farinha de trigo      | 1 e 1/2 xícara de leite aproximadamente      |
| 4 colheres de margarina bem cheias | 1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó. |

Bata as claras em neve e reserve. Bata bem as gemas com a margarina e o açúcar. Acrescente o leite e farinha aos poucos sem parar de bater. Por último agregue as claras em neve e o fermento. Coloque em forma grande de furo central untada e enfarinhada. Asse em forno médio, preaquecido, por aproximadamente 40 minutos. Quando espetar um palito e sair limpo estará assado.

## PURÊ DE BATATAS PREPARADO ANTECIPADAMENTE

- |   |  |
|---|--|
| 1,5 Kg de batatas regulares ou douradas, descascadas e cortadas em quatro | 1 xícara (259 ml) de creme azedo                   |
| 170 g de cream cheese, cortado em cubos de 2,5 cm                         | 2 colheres de sopa (30 g) de manteiga ou margarina |

Em uma frigideira, cubra as batatas com água salgada fria. Cozinhe até que estejam macias e escoe. Com o batedor plano, bata as batatas na velocidade 3 até que a mistura esteja macia. Adicione os ingredientes adicionais e misture bem; tempere a gosto. Transfira as batatas com uma colher para um recipiente para assar de vidro untado com manteiga com capacidade para 2 litros.

**PARA ASSAR:** Perfure as batatas com um colher de sopa de manteiga. Asse coberto a 180° C até que esteja quente por aproximadamente 30 minutos.

**DICA:** Quando for preparar o purê de batatas, para manter o resultado leve e cremoso, misture a batata até que esteja bem misturada antes de adicionar mais ingredientes.

Serve: 12 porções

## BOLO AMARELO

2 xícaras e meia (375 g) de farinha de trigo sem peneirar

2 ovos grandes

1 xícara e meia (318 g) de açúcar granulado

1 xícara (250 ml) de leite

1 colher de sopa (12 g) de fermento em pó

1 colher e meia de chá (7 ml) de extrato de baunilha

½ xícara (112 g) de manteiga (retire antes do tempo da geladeira para utilizar na temperatura ambiente)

1 colher de chá (6 g) de sal

Misture todos os ingredientes no recipiente Bata com o batedor plano na velocidade 1 até que esteja misturado. Aumente a velocidade até chegar na velocidade 4 para uma mistura leve e porosa. Transfira a massa com uma colher para uma assadeira redonda untada de 23 cm. Asse a 190° C por 25 minutos ou até que o bolo esteja pronto. Tire a assadeira do forno e deixe repousar por 10 minutos; retire o bolo da assadeira e deixe esfriar.

**DICA:** Quando for preparar bolos ou massas para biscoitos que precisem o preparo de manteiga batida com açúcar, comece a bater em uma velocidade baixa e aumente para as velocidades 3 ou 4 até que a mistura com manteiga esteja leve e em um tom cor lima.

Serve: 12 porções

## COBERTURA DE CREME DE MANTEIGA

3 xícaras (360 g) de açúcar de confeiteiro

1 colher de chá (5 ml) de extrato de baunilha

½ xícara (112 g) de manteiga ou margarina (retire antes do tempo da geladeira para utilizar na temperatura ambiente)

3 a 4 colheres de sopa (45 a 60 ml) de leite

Misture o açúcar, a manteiga e a baunilha no recipiente. Com o batedor plano, usando a velocidade 3, adicione leite gradualmente até atingir a consistência desejada. Aumente a velocidade gradualmente até atingir a velocidade 7 e bata até que atinja uma mistura leve e porosa.

Serve: o suficiente para cobrir um bolo de 20 a 23 cm

## COBERTURA DE CHOCOLATE AGRIDOCE

2 xícaras (240 g) de açúcar de confeiteiro

2 colheres de sopa (28 g) de manteiga (retire antes do tempo da geladeira para utilizar na temperatura ambiente)

2 cubos (de 28 g/ cada) de chocolate amargo, cortado

1 colher de chá (5 ml) de extrato de baunilha

¼ de xícara (60 ml) de leite quente

Misture o açúcar, chocolate, a manteiga e a baunilha no recipiente usando o batedor plano. Adicione o leite gradualmente e bata na velocidade 3 até atingir a consistência desejada. Aumente a velocidade gradualmente até atingir a velocidade 7 e bata até que atinja uma mistura leve e porosa.

Serve: aproximadamente 1 xícara

## BOLO DE ANJOS DOS CÉUS

1 xícara (120 g) de farinha sem peneirar  
1 colher de chá e meia (6 g) de creme tártaro  
1 xícara e  $\frac{3}{4}$  (289 g) de açúcar granulado  
 $\frac{1}{2}$  colher de chá (3 g) de sal

1 xícara e meia (375 ml) de claras de ovos, (10 a 12) a temperatura ambiente  
1 colher de chá (5 ml) de extrato de baunilha  
 $\frac{1}{2}$  colher de chá (2,5 ml) de extrato de amêndoas

Peneire junto farinha para bolo e  $\frac{3}{4}$  de xícara de açúcar; e deixe de lado. Misture na batedeira com o batedor plano, as claras de ovos, o creme tártaro e o sal, na velocidade 4 até uma consistência com pontas suaves. Aumente a velocidade para 7 e gradualmente adicione o que sobrou da 1 xícara de açúcar até que se formem pontas mais ressaltadas. Peneire  $\frac{1}{4}$  da mistura da farinha sobre as claras de ovos e remexa lentamente usando uma espátula de borracha. Adicione ambos extratos com o final da farinha. (Não bata demais). Coloque a massa com uma colher em uma assadeira não untada em formato de tubo de 25 cm. Corte a massa cuidadosamente com uma espátula de metal ou faca para eliminar bolhas de ar. Asse na prateleira inferior do forno a 180°C até que a parte superior do bolo volte ao lugar quando tocada com cuidado. Inverta a assadeira imediatamente e deixe esfriar completamente. Para retirar, solte as laterais do bolo com uma espátula

**DICA:** Quando for preparar bolos ou massas para biscoitos que precisem o preparo de manteiga batida com açúcar, comece a bater em uma velocidade baixa e aumente para as velocidades 2 ou 3 até que a mistura com manteiga esteja leve e em um tom cor lima.

Serve: 12 porções

## PÃO BRANCO TRADICIONAL

1 xícara (250 ml) de leite  
3 colheres de sopa (38 g) de açúcar granulado  
 $\frac{1}{3}$  de xícara (84 ml) de água  
1 pacote (2 colheres de chá e  $\frac{1}{4}$ ) de fermento biológico seco para pães

2 colheres de sopa (30 g) de manteiga sem sal  
1 colher de chá e meia (8,5 g) de sal  
3 xícaras e 2 colheres de sopa (450 g) de farinha para pão não peneirada

Combine o leite, a água e a manteiga em uma frigideira pequena; aqueça até que fique morno entre 43° a 46° C. Combine 2 xícaras de farinha, açúcar, fermento e sal usando o gancho para amassar massa de pães e selecione a velocidade 1 da batedeira até que esteja bem misturado. Adicione leite e misture bem, por aproximadamente 2 minutos. Adicione a farinha que sobrou,  $\frac{1}{2}$  xícara por vez e bata na velocidade 1 até que a mistura despegue das laterais do recipiente. Aumente aos poucos a velocidade para o nível 3 e amasse a massa por 5 minutos até que esteja homogênea e bem incorporada. Coloque a massa em um formato de uma bola em uma tábua levemente enfarinhada. Coloque em um recipiente grande untado, vire-o para untar a parte superior da massa. Cubra e deixe crescer em um local onde não haja corrente de ar até que o volume da massa duplique, ao redor de 1 hora. Soque a massa e com auxílio de um rolo forme um retângulo de 30 x 20 cm. Fome um rolo bem apertado, começando pelo lado menor. Amasse as bordas para selar e dobre as pontas por baixo. Coloque em uma forma para pães de 23 x 12 x 8 cm. Cubra e deixe crescer até que dobre de tamanho, por aproximadamente 30 minutos. Asse a 205°C por 30 minutos ou até que o pão soe oco por dentro quando tocado por baixo. Retire o pão da assadeira e deixe-o esfriar em uma grade por pelo menos 2 horas.

Serve: 1 pão

## BISCOITOS DE AVEIA E UVAS PASSAS

$\frac{3}{4}$  de xícara (168 g) de manteiga ou margarina (retire antes do tempo da geladeira para utilizar na temperatura ambiente)

2 ovos grandes

$\frac{1}{2}$  xícara (120 g) de açúcar mascavo bem compactado

1 colher e meia de chá (7,5 ml) de extrato de baunilha

$\frac{1}{2}$  xícara (106 g) de açúcar granulado

1 xícara e  $\frac{3}{4}$  (265 g) de farinha de trigo sem peneirar

1 colher de chá (4 g) de fermento em pó

2 xícaras (240 g) de aveia

$\frac{1}{4}$  de colher de chá (1 g) de bicarbonato de sódio

1 xícara e meia (224 g) de uvas passas

$\frac{3}{4}$  de colher de chá (2 g) de canela em pó

Misture a manteiga, os açúcares, o fermento, o bicarbonato de sódio e a canela na batedeira usando o batedor plano. Bata selecionando a velocidade 5 até ficar cremoso. Adicione os ovos e a baunilha e bata na velocidade 4 até que esteja bem misturado. Adicione a farinha e misture bem. Retire da batedeira e misture a aveia e as uvas passas. Forme bolinhas com uma colher de chá colocando em assadeiras planas sem untar para biscoitos. Asse a 190°C até que as bordas estejam douradas. Deixe descansar nas assadeiras por 3 minutos. Deixe esfriar em uma grade.

**DICA:** Quando for adicionar ingredientes secos que grudam, como por exemplo uvas passas, passe as uvas passas na farinha antes de adicionar na batedeira para evitar que elas grudem umas nas outras.

Serve: aproximadamente 4 dúzias de biscoitos

## TORTA DE QUEIJO COM CHOCOLATE SEM ASSAR COM MASSA DE BISCOITOS DE CHOCOLATE

1 xícara e meia (140 g) de biscoito wafer de chocolate, esfarelado bem fino

$\frac{1}{2}$  xícara (50 ml) de manteiga derretida

$\frac{1}{2}$  colher de chá (2 g) de canela em pó

$\frac{1}{3}$  de xícara (75 ml) de licor de café

2 pacotes (225 g cada) de "cream cheese" (retire antes do tempo da geladeira para utilizar na temperatura ambiente)

2 colheres de chá (10 ml) de extrato de baunilha

$\frac{1}{3}$  de xícara (80 g) de manteiga (retire antes do tempo da geladeira para utilizar na temperatura ambiente)

2 xícaras (500 ml) de creme de leite fresco para bater

2 xícaras (340 g) de pedacinhos de chocolate meio amargo, derretidos

Junte o biscoito wafer de chocolate esfarelado, a canela e a manteiga derretida em uma tigela média. Misture com um garfo. Apalpe a mistura no fundo da tigela e nas laterais de uma louça de vidro para colocar a torta de aproximadamente 23 cm. Deixe esfriar ou asse a 180°C por 10 minutos. Deixe esfriar encima de uma grade antes de colocar o recheio. Bata o cream cheese e a manteiga na batedeira na velocidade 3 usando o batedor plano até ficar macio e cremoso. Mude para a velocidade 2 e misture o chocolate derretido, o licor e a baunilha. Mude para a velocidade 1 e adicione o chantili até ficar bem misturado. Coloque o recheio na massa e deixe esfriar por 8 horas ou de um dia para o outro. Se desejar, decore com chantili e raspas de chocolate.

Serve: 8 a 10 porções

## MASSA FÁCIL PARA PIZZA

1 xícara (250 ml) de água	1 pacote (2 colheres de chá e $\frac{1}{4}$ ) de fermento biológico seco para pães
1 colher de chá (6 g) de sal	
2 colheres de sopa (30 ml) de azeite de oliva	3 xícaras (432 g) de farinha para pão não peneirada

Combine a água e o azeite em uma frigideira pequena; aqueça até ficar morno entre 50° a 55°C. Combine 2 xícaras de farinha, açúcar, fermento e sal usando o gancho para amassar massa de pães e selecione a velocidade 1 da batedeira até que esteja bem misturado, ou seja, por aproximadamente 30 segundos. Adicione a mistura do azeite e misture bem, por aproximadamente 2 minutos. Adicione a farinha e ao poucos aumente a velocidade para 3 e bata a massa por 5 minutos até que esteja macia e bem incorporada. Forme uma bola e coloque em um recipiente grande untado, vire-o para untar a parte superior da massa. Cubra e deixe crescer em um local que não tenha corrente de ar até que dobre de tamanho, por aproximadamente 45 minutos. Divida pela metade. Pressione uma das duas metades em uma assadeira grande para pizza untada e enfarinhada com fubá. Asse a 205°C por 12 minutos até que a massa comece a dourar. Adicione os recheios desejados; asse por mais 15 minutos até que esteja bem assada com a borda da massa dourada. Repita o processo com a segunda metade da massa ou guarde na geladeira embrulhada em papel filme de PVC por no máximo dois dias. Cubra e deixe descansar na temperatura ambiente por 20 minutos antes de usar.

Serve: 2 massas para pizzas de 36 cm

## BROWNIES DE DOSE DUPLA DE CHOCOLATE

1 xícaras e $\frac{3}{4}$ (450 ml) de farinha de trigo	4 ovos
2 colheres de chá (10 ml) de fermento em pó	1 xícara (250 ml) de óleo vegetal
1 colher de chá (5 ml) de sal	2 colheres de chá (10 ml) de extrato de baunilha
$\frac{3}{4}$ de xícara (200 ml) de cacau em pó	1 xícara (250 ml) de pedacinhos de chocolate meio amargo
2 xícaras e meia (625 ml) de açúcar	

Preaqueça o forno a 180°C. Unte uma assadeira de 39 x 27 cm. Misture os 5 primeiros ingredientes na batedeira usando uma velocidade baixa. Adicione aos poucos os ovos, o óleo e a baunilha. Aumente a velocidade para uma velocidade média. Bate até que esteja bem misturado. Reduza a velocidade para uma velocidade baixa e adicione os pedacinhos de chocolate. Despeje na assadeira que preparou e deixe assar entre 20 e 25 minutos. Não asse demais. Deixe esfriar e corte em barras.



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models: Características elétricas dos modelos da série:		FPSTSM2710-XXX FPSTSM2711-XXX
Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
120 V	60 Hz	600 W
127 V	60 Hz	600 W
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](http://www.oster.com)

Impreso en China

Printed in China

Impresso na China

P.N. 189557  
[REV. 03]