

# Oster®



MODELOS/  
MODELS

**FPSTHS3610**  
**FPSTHS3611**  
**FPSTHS3612**

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**BATIDORA DE MANO Y PEDESTAL - 6 VELOCIDADES**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL  
**6-SPEED HAND/STAND MIXER**

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

A fin de reducir el riesgo de accidentes (tales como incendio, descarga eléctrica y/o lesión personal), cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes recomendaciones:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO.
2. A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que NO jueguen con el artefacto eléctrico.
4. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso.
5. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo. Para desconectar, seleccione la posición de apagado, luego desenchufe el cable del tomacorriente. No tire el cable para desconectar el aparato.
6. Evite el contacto con piezas móviles. Mientras esté funcionamiento mantenga las manos, el cabello y la ropa alejados de los batidores, al igual que otros utensilios, para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora de mano y pedestal.
7. Saque los batidores del electrodoméstico para lavarlos.
8. No opere ningún electrodoméstico que tenga el cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, se ha dejado caer o está dañado de cualquier otra forma. Lleve el artefacto al Centro de Servicio Autorizado de Electrodomésticos Oster® más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. Para aparatos con marcas en el contacto del enchufe: Este aparato tiene marcas importantes en el contacto del enchufe. Ni el enchufe del accesorio ni el cable (si el enchufe está moldeado en el cable) debe ser reemplazado. Si alguno de los dos se daña, se debe reemplazar el aparato.
10. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del producto podría ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesión personal.
11. No utilice al aire libre ni para fines comerciales.
12. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes, inclusive la estufa.
13. No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado. El uso incorrecto puede ocasionar lesiones. Siempre utilice el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
14. No coloque la batidora sobre un quemador de gas o eléctrico caliente, un horno caliente.

15. La batidora cuenta con un dispositivo de seguridad para prevenir recalentamiento. Si la batidora se apaga porque está recalentada, coloque el control de velocidades en la posición de apagado ("0") y desenchufe la unidad del tomacorriente. Espere 1 minuto y vuelva a enchufarla. Si la unidad sigue sin encender, espere 30 minutos para que la unidad se enfríe por completo antes de volver a encenderla.
16. Si su batidora está equipada con un enchufe de conexión a tierra, solo conéctela a tomacorrientes diseñados adecuadamente para conexión a tierra.

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

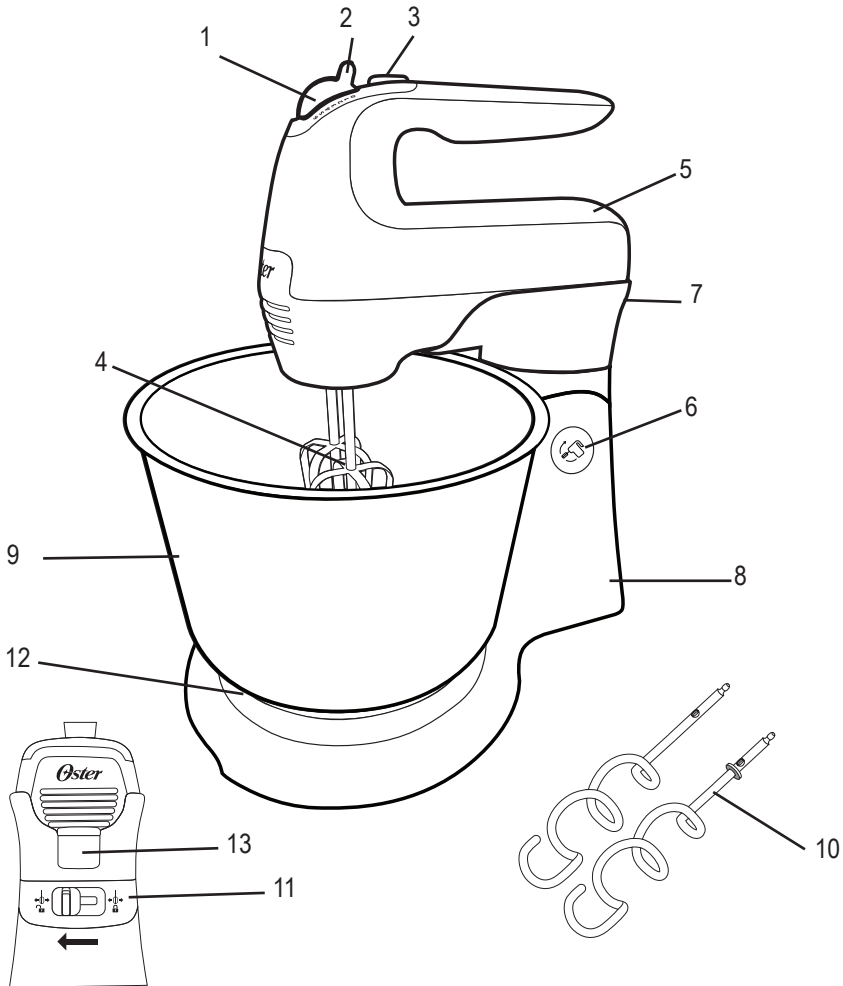
**Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico y ambientes similares, tales como:**

- En tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo similares
- En ranchos o granjas
- Por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de ambientes residenciales
- En ambientes de alojamiento y desayuno

### **NOTA SOBRE EL PRODUCTO:**

El motor de su batidora está protegido por un aislamiento curado por calor. Este es un proceso estándar. Debido al curado por calor del aislamiento, puede experimentar un olor y posiblemente una pequeña nube de humo del motor de su batidora. Este efecto desaparecerá después de los primeros usos.

# DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



1. Control de velocidades y encendido/apagado – Botón para expulsar los batidores
2. Botón para el pulgar
3. Botón de potencia adicional
4. Batidores
5. Cabezal de la batidora (que se convierte en una batidora de mano)
6. Botón para levantar / bajar
7. Soporte de la batidora
8. Base de la batidora
9. Tazón de 3,7 litros  
FPSTHS3610 - tazón de plástico  
FPSTHS3611 - tazón de vidrio  
FPSTHS3612 - tazón de acero inoxidable
10. Ganchos amasadores
11. Control de movimiento giratorio de los batidores
12. Base giratoria
13. Seguro para fijar y soltar

ESPAÑOL-3

# CONOZCA SU BATIDORA DE MANO Y PEDESTAL

Puede utilizar la batidora para mezclar y para amasar. La batidora puede sacarse de la base rápida y fácilmente para utilizarse como una batidora de mano común.

## PREPARACIÓN PARA EL USO

Colocación y fijación de la batidora en la base (Figura 2).

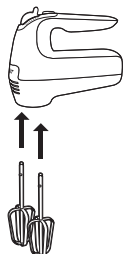


(Figura 2)

Antes de colocar y fijar la batidora en la base, apague la unidad colocándola en "O" y desenchúfela del tomacorriente. Presione el botón para levantar el soporte de la batidora e incline el soporte hacia atrás, coloque los surcos localizados en la parte inferior de la batidora de mano (vea la Figura 2) en la punta de la superficie de apoyo de la base. Seguidamente presione la batidora de mano hacia abajo hasta que quede fija en su lugar y se escuche un clic. Para sacarla, oprima el extremo inferior del seguro para fijar y soltar; a continuación levante y empuje hacia adelante la batidora manual.

## COMO INSERTAR O SACAR LOS BATIDORES Y LOS GANCHOS AMASADORES

Antes de sacar los batidores o los ganchos amasadores, apague la batidora y desconecte el enchufe del tomacorriente. Empuje los batidores o los ganchos para masa en las ranuras localizadas por debajo de la batidora hasta que calcen en su lugar emitiendo un chasquido. Los dos ganchos amasadores poseen formas distintas y deben colocarse en las ranuras correspondientes. Si los inserta de manera incorrecta harán que la masa se "mueva" hacia arriba. Uno de los ganchos amasadores tiene un pequeño anillo adicional cerca de la base del fuste. Este gancho amasador encajará únicamente en la ranura para la cual ha sido diseñado. Para sacar los accesorios, sujételos firmemente con una mano mientras oprime el botón para expulsar los batidores.

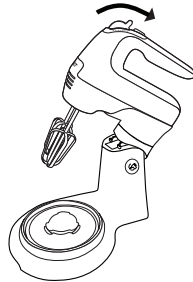


(Figura 3)

ESPAÑOL-4

## COMO LEVANTAR O BAJAR LA BATIDORA

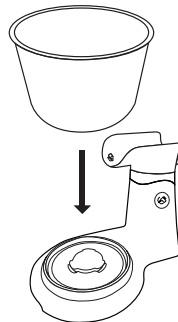
Cerciórese de que la batidora esté apagada antes de levantarla o bajarla. Oprima el botón para levantar/bajar (Figura 4) y alce la batidora o bájela hasta que calce en su lugar y emita un chasquido. Esto facilitará la extracción de los batidores y del tazón.



(Figura 4)

## COMO COLOCAR O SACAR EL TAZÓN PARA MEZCLAR

Coloque el tazón para mezclar en la placa giratoria de la base (Figura 5) y fíjelo en su lugar rotándolo ligeramente hacia la izquierda. Para sacarlo, rótelo hacia la derecha para soltarlo. Tal vez deba sujetar la base para evitar que ésta gire. La posición descentrada de la batidora permite que sea fácil añadir ingredientes mientras esté en funcionamiento.



(Figura 5)

# USO DE SU BATIDORA DE MANO Y PEDESTAL

Antes de utilizar su batidora de mano y pedestal por primera vez, lave los batidores, los ganchos amasadores y el tazón en agua caliente jabonosa o en el lavaplatos automático. Enjuáguelos y séquelos. Asegúrese de que los controles de velocidad se encuentren en la posición "0" y que la unidad no esté enchufada en un tomacorriente. Enchufe el cable en un tomacorriente. Inserte los batidores tal como se indicó anteriormente.

## COMO MEZCLAR CON LA BATIDORA DE PEDESTAL

El botón de velocidades y encendido/apagado se utiliza para encender la batidora y controlar la velocidad. En cada velocidad seleccionada se puede oprimir el botón de potencia adicional y mantenerlo apretado mientras el electrodoméstico esté en funcionamiento para desarrollar la máxima potencia en la velocidad seleccionada. Puede añadir ingredientes al tazón mientras está mezclando, o bien apagar la batidora, levantarla y seguidamente agregar los ingredientes. Una vez que haya terminado de incorporar los ingredientes, baje la batidora y empiece a mezclar nuevamente hasta obtener la consistencia deseada.

**NOTA:** La batidora no deberá estar en funcionamiento por más de 5 minutos seguidos. Pasado este tiempo, deje que se enfríe durante al menos 5 minutos antes de utilizarla nuevamente.

## COMO MEZCLAR CON LA BATIDORA DE MANO

Para sacar la batidora de la base, refiérase a las instrucciones que se encuentran en la sección "COMO COLOCAR O SACAR EL TAZON PARA MEZCLAR". Encienda la batidora y refiérase a la guía de velocidades para determinar el ajuste adecuado. Pase la batidora lentamente por los lados del tazón y por el centro, siguiendo la misma dirección. Tenga cuidado de no batir demasiado la mezcla. Esto suele ocasionar que algunas mezclas se endurezcan. Cuando sea necesario limpiar las paredes del tazón, apague la batidora y limpie las paredes y el fondo del tazón con una espátula de goma según sea necesario. Coloque el control de velocidades en la posición de apagado "0" coloque la batidora en su base de apoyo mientras añade ingredientes. Asegúrese de colocar los batidores sobre el tazón para mezclar, de manera que cualquier goteo caiga dentro del mismo. Cuando termine de mezclar, coloque el control de velocidades en la posición "1", levante los batidores lentamente de la mezcla y desprenda los alimentos que queden pegados. Asegúrese de apagar la batidora colocándola en la posición "0" antes de levantar los batidores completamente fuera del tazón para mezclar.

## FUNCIÓN DE POTENCIA ADICIONAL

La función de POTENCIA ADICIONAL le permite aumentar la potencia de la velocidad seleccionada, con sólo presionar un botón. Durante tareas de mezclado especialmente fatigosas, presione el botón para trabajar la mezcla con mayor facilidad. Una vez que suelte el botón, la batidora regresará a la velocidad original.

## EXPULSIÓN DE LOS BATIDORES

Asegúrese de que el control de velocidades se encuentre en la posición "0" y de que el cable esté desenchufado del tomacorriente. Desprenda los excesos de mezcla con una espátula de goma. Sujete los vástagos de los batidores con la mano y presione el botón para expulsar los batidores. Los batidores se soltarán y quedarán en su mano.

## MOVIMIENTO GIRATORIO

El movimiento giratorio permite que los batidores se muevan adentro del tazón para una mezcla más rápida y uniforme.

# GUIA DE VELOCIDADES PARA LA BATIDORA DE MANO Y PEDESTAL

## VELOCIDAD

## TAREA DE MEZCLADO

1 - 2	Revolver	Utilice para revolver ingredientes líquidos o para mezclar ingredientes líquidos e ingredientes secos de forma alternada en una receta. Utilice para cualquier tipo de pudín de caja listo para preparar o instantáneo.
3	Mezclar	Utilice cuando la receta requiera combinar todos los ingredientes juntos. Use para preparar panes rápidos o panquecitos que necesiten una acción de mezclado rápido, lo suficiente para homogeneizar.
4	Homogeneizar	Utilice para preparar mezclas de pasteles o para recetas que requieran una velocidad media. Use para hacer que la mantequilla y el azúcar tomen consistencia cremosa.
5	Batir	Utilice para elaborar cubiertas para pasteles a partir de una receta o de un paquete. Use para batir cremas para postres.
6	Agitar	Use para hacer puré de papas y obtener una textura ligera y esponjosa. Utilice para batir claras de huevo
Potencia Adicional	Durante tareas de mezclado especialmente fatigosas, presione el botón para trabajar la mezcla con mayor facilidad.	

### COMO BATIR CLARAS DE HUEVO PARA MERENGUE:

Para obtener los mejores resultados, coloque los batidores en la batidora de mano, desbloquee el movimiento giratorio y gire el soporte de la batidora hacia la izquierda. Utilice su mano libre si necesita controlar la velocidad del tazón.

## CUIDADO DE SU BATIDORA

### LIMPIEZA

Lave los batidores, los ganchos amasadores y el tazón para mezclar antes y después de cada uso. Después de desenchufar el cable del tomacorriente, limpie la batidora de mano y la base con un paño húmedo y séquelo.

**ADVERTENCIA:** A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua ni en ningún otro líquido. Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado de su batidora.

### ALMACENAMIENTO

Almacene la batidora de mano y pedestal en un lugar limpio y seco, tal como un gabinete o una repisa. Guarde los batidores y los ganchos amasadores en una gaveta.

### MANTENIMIENTO


El motor de su batidora viene cuidadosamente lubricado de fábrica y no requiere lubricación adicional. Salvo la limpieza recomendada en este manual, no es necesario ningún otro tipo de mantenimiento. Si por alguna razón su batidora de mano requiere reparaciones, no trate de repararla usted mismo. Envíela al Centro de servicio autorizado Oster® más cercano.



# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of accidents (such as fire, electric shock, and/or injury to persons), including the following recommendations:

1. Read all instructions before using this product.
2. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) whose physical, sensory or mental capabilities are reduced or lack of experience or knowledge, unless such persons are supervised or trained to operate the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary if you use the appliance near children or people with disabilities. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Never leave appliance unattended when in use.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
6. Avoid any 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 or damage to the mixer.
7. Remove beaters from mixer before washing.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Take the appliance to the nearest Authorized Oster® Appliance Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
9. For appliances with markings on plug blade: This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cordset (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.
10. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
13. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
14. Do not place appliance on or near a hot burner or in a heated oven.

- 
15. Mixer has an internal safety feature to prevent overheating. If the mixer shuts down because of overheating, reset the speed control dial to OFF and unplug mixer from outlet. Wait 1 minute and plug back in. If mixer still does not start, unplug and wait 30 minutes to allow to cool completely before turning mixer ON again.
  16. If your mixer comes with a grounded plug, connect to properly grounded outlets only.

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



## SAVE THESE INSTRUCTIONS

**This appliance is intended for household use and similar environments, such as:**

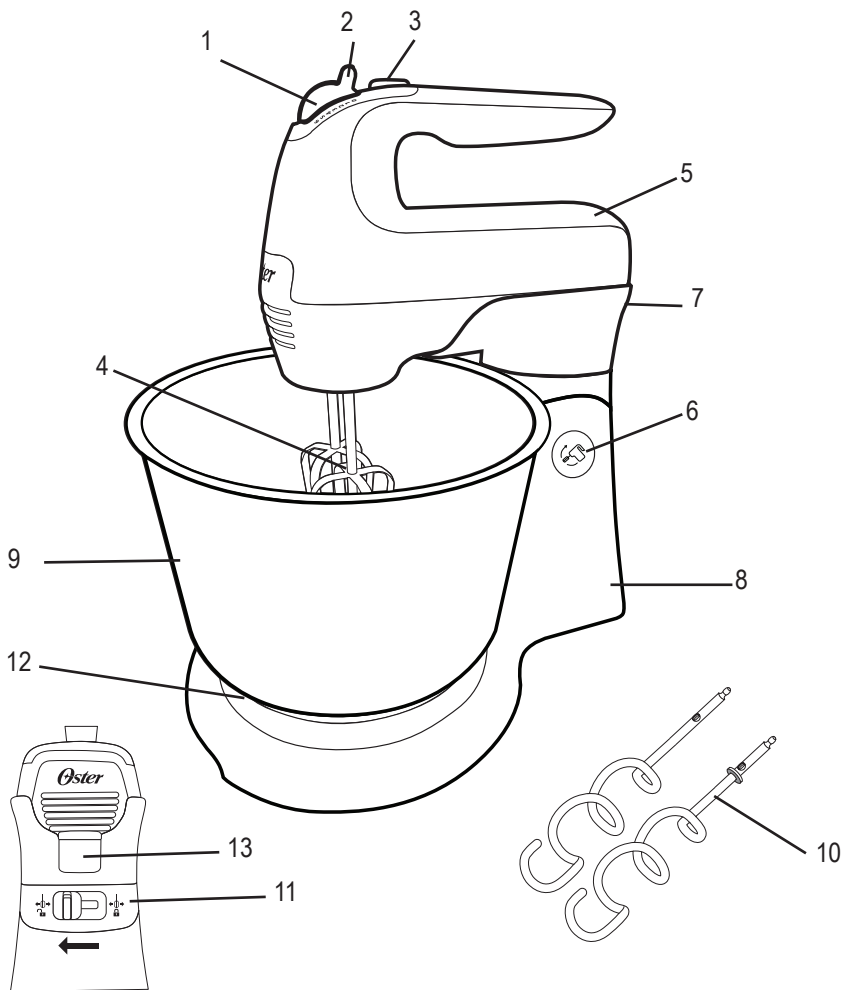
- in shops, offices and other similar working environments;
- in farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- in bed and breakfast type environments.

### **PRODUCT NOTICES**

The motor of your mixer is protected by a heat cured insulation. This is a standard process. Due to the heat curing of the insulation, you may experience an odor and possibly a slight wisp of smoke from your mixer's motor. This effect will disappear after the first few uses.



# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- |   |   |
|---|---|
| 1. On/Off Speed Control – Beater Eject Button | 9. 4-Quart mixing bowl<br>FPSTHS3610 - plastic bowl<br>FPSTHS3611 - glass bowl<br>FPSTHS3612 - stainless steel bowl |
| 2. Thumb Tab                                  | 10. Dough Hooks   |
| 3. Burst of Power Button                      | 11. Swivel control  |
| 4. Beaters                                    | 12. Rotating bowl base  |
| 5. Removable hand mixer                       | 13. Hand mixer locking tab  |
| 6. Raise/ Lower Button                        |   |
| 7. Cradle                                     |   |
| 8. Mixer Stand                                |   |

ENGLISH-3

# LEARNING YOUR HAND/STAND MIXER

You can use the mixer to mix and knead. The mixer can be easily removed from the stand in a moment and used as a standard hand mixer.

## PREPARING FOR USE

Placing and securing the mixer to the stand (figure 2).

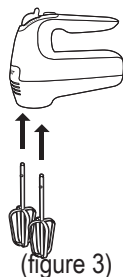


(figure 2)

Before placing and securing the mixer to the stand, switch unit off “O” and unplug from the electrical outlet. Press the tilt button and tilt the cradle back. Place the grooves located in the bottom of the hand mixer (see figure 2) onto the tips of the holding base of the stand. Then push the back of the hand mixer down until it locks into place with a click sound. To remove it, push the lower end of the Lock & Release Latch and lift the hand mixer up then forward.

## INSERTING/ EJECTING BEATERS & DOUGH HOOKS

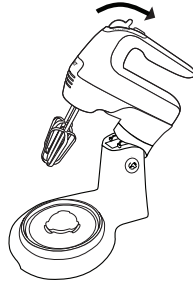
Before releasing the Beaters or Dough Hooks, switch off the mixer and remove the plug from the electrical outlet. Push the Beaters or Dough Hooks into the slots located under of the mixer, until they click into place. The two Dough Hooks have different plug shapes and must be pushed into the correct slots. Inserting the wrong way would lead the dough to “move” upwards. One of the Dough Hooks has an additional small ring near the collar on the shaft. This Dough Hook will only fit in the slot for which it is intended. To remove the accessories, hold firmly with one hand, while pressing the Beater Ejector Button (figure 3).



(figure 3)

## RAISING/ LOWERING THE MIXER

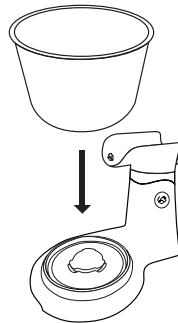
Ensure the mixer is switched off before raising/ lowering. Press the Raise/ Low Button (figure 4) and lift the mixer up or lower it until it clicks in place. This will facilitate removal of Beaters as well the Bowl.



(figure 4)

## PLACING/ REMOVING THE MIXING BOWL

Place the Mixing Bowl on the rotating plate of the Stand (figure 5) and latch in place by gently turning it clockwise. To remove it, turn it counterclockwise to unlatch. It may be necessary to hold the base to prevent it from rotating. The off-center position of the mixer makes it easy to add ingredients while the mixer is in operation.



(figure 5)

# USING YOUR HAND/STAND MIXER

Before using your hand/stand mixer for the first time, wash the Beaters, Dough Hooks and Bowl in hot/ soapy water, or the dishwasher. Rinse and dry. Be sure the speed controls are in the "0" position and the unit is unplugged from an electrical outlet. Plug cord into an electrical outlet. Insert Beaters as indicated above.

## MIXING WITH THE STAND MIXER

The On/ Off Speed is used to switch the mixer on and control the mixer speed. For every speed selected, the Burst of Power Feature Button can be pressed and held when the appliance is in operation to achieve the maximum power within the selected speed. You can add ingredients to the bowl while mixing or switch it off, raise the mixer and then add the ingredients. Once you are done adding the ingredients, lower the mixer and start the mixing process again until you reach the desired consistency.

**NOTE:** The mixer must not be run continuously for more than 5 minutes at a time. After this time, allow it to cool for at least 5 minutes before re-using.

## MIXING WITH THE HAND MIXER

Remove mixer from the stand, please refer to the instructions on the section "PLACING/ REMOVING THE MIXING BOWL". Turn mixer on and refer to speed guide for the correct setting. 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. 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 the off position "O" and rest mixer on its heel rest while adding ingredients. Be sure to position beaters over mixing bowl so any dripping will fall back into mixing bowl. When mixing is complete, set the control to "1", and raise beaters slowly from batter to clean off clinging food. Be sure to unit to "0" before raising beaters completely out of mixing bowl.

## BURST OF POWER FEATURE

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.

## EJECTING BEATERS

Be sure the control is in the off "0" position and cord is removed from electrical outlet. Scrape off any excess batter with a rubber spatula. Grasp the stems of the beaters with your hand and press the beater eject button. Beaters will release into your hand.

## SWIVEL CONTROL

Swivel control allows beaters to move within bowl for faster, more uniform mixing.

# SPEED GUIDE FOR HAND/STAND MIXER

SPEED		MIXING TASKS
1 - 2	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.
3	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.
4	Blend	Use when preparing cake mixes or for directions calling for medium speed. Use to cream butter and sugar together.
5	Beat	Use when preparing a frosting from a recipe or package. Use when whipping cream for desserts.
6	Whip	Use to mash potatoes to develop a light and fluffy texture. Use when whipping egg whites.
Burst of Power		During especially heavy mixing tasks, press the button to drive through the mixture with ease.

## HOW TO WHISK EGG WHITES FOR MERINGUE:

For best results, insert the beaters in the hand mixer, unlock the swivel control and rotate the hand mixer head towards the left. Use your free hand if needed to control the speed of the bowl.

# CARING FOR YOUR MIXER

## CLEANING

Wash the beaters, dough hooks and mixing bowl before and after every use. The beaters and dough hooks may be washed in a dishwasher. After removing cord from electrical outlet, clean mixer head with a damp cloth and wipe dry.

**CAUTION:** To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.

Avoid the use of abrasive cleaners that will damage the finish of your mixer.

## STORAGE

Store the hand/stand mixer on in a clean, dry location such as a cabinet or shelf. Store beaters and dough hooks in a drawer.

## MAINTENANCE

The motor of your mixer has been carefully lubricated at the factory and does not require any additional lubricant. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary. If for any reason your hand/stand mixer should require repairs, do not try to fix it yourself. Send it to the nearest Authorized Oster® Appliance Service Center.



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models:		FPSTHS3610-XXX, FPSTHS3611-XXX, FPSTHS3612-XXX
Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
127 V	60 Hz	250 W
220 - 240 V	50/60 Hz	250 W
220 - 240 V	60 Hz	250 W

XXX en donde X es cualquier número entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.  
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

La siguiente información es para México solamente.  
The following information is intended for Mexico only.

BATIDORA DE MANO Y PEDESTAL OSTER®  
MODELOS: FPSTHS3610, FPSTHS3610-013, FPSTHS3611, FPSTHS3611-013,  
FPSTHS3612, FPSTHS3612-013  
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO  
**LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:**  
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.  
AV. JUÁREZ N° 40-201, COLONIA EX HACIENDA SANTA MÓNICA,  
TLALNEPANTLA DE BAZ 54050, ESTADO DE MÉXICO  
TEL: 5366-0800 | 01 800 506 1700  
RFC SME570928G90  
PAÍS DE ORIGEN: CHINA  
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA  
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V ~ 250 W



© 2020 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.  
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2020 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.  
One year limited warranty – please see insert for details.

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

OSTERLATINO



Impreso en China  
Printed in China  
P.N. 201047  
GCDS-OST1048641-JC