

Oster®



MODELOS
MODELS

FPSTSM3711

MANUAL DE INSTRUCCIONES
BATIDORA PLANETARIA

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR ESTE ARTEFACTO

INSTRUCTION MANUAL
PLANETARY STAND MIXER

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja la batidora en agua ni otros líquidos. Esto puede provocar lesiones personales o daños al producto.
3. Los niños o las personas discapacitadas deben estar bajo estricta supervisión si van a usar este electrodoméstico o mientras este se use cerca de ellos.
4. Desenchufe del tomacorriente cuando no se esté utilizando, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar.
5. Evite tocar piezas en movimiento. 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.
6. Para desconectarla, apague todos los controles y desenchúfela del tomacorriente.
7. NO utilice una batidora que tenga un cable o un enchufe dañado, ni después de que el electrodoméstico haya presentado fallas, se haya caído o haya sufrido cualquier otro desperfecto. Si la batidora se daña, llévela al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para su inspección o reparación.
8. NO use con una extensión.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. NO utilice en exteriores o para fines comerciales.
11. NO deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la mesada ni que entre en contacto con superficies calientes, incluso estufas.
12. Saque los batidores del electrodoméstico para lavarlos.
13. NO coloque la batidora ni los tazones sobre un quemador de gas o eléctrico caliente, un horno caliente (de microondas, de convección, convencional, etc.) ni cerca de estos, ni sobre ninguna otra superficie caliente.
14. NO utilice la batidora para otros fines distintos a los recomendados.
15. NO deje la batidora desatendida mientras esté en funcionamiento.
16. 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 ("O") y desenchufe la unidad del tomacorriente. Espere 1 min (minuto) y vuelva a enchufarla. Si la unidad sigue sin encender, espere 30 min (minutos) para que la unidad se

enfríe por completo antes de volver a encenderla.

17. Más allá de la limpieza y el mantenimiento básico del usuario, solo un representante de servicio autorizado puede reparar la batidora.

18. Al mezclar líquidos, especialmente si están calientes, use un recipiente alto o prepare tandas pequeñas de cada vez para evitar derrames.

19. NO maltrate el cable. No tome la batidora por el cable ni lo hale bruscamente para desconectarlo del tomacorriente; en vez de ello, sujete el enchufe y hálelo para desconectar la batidora.

20. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.

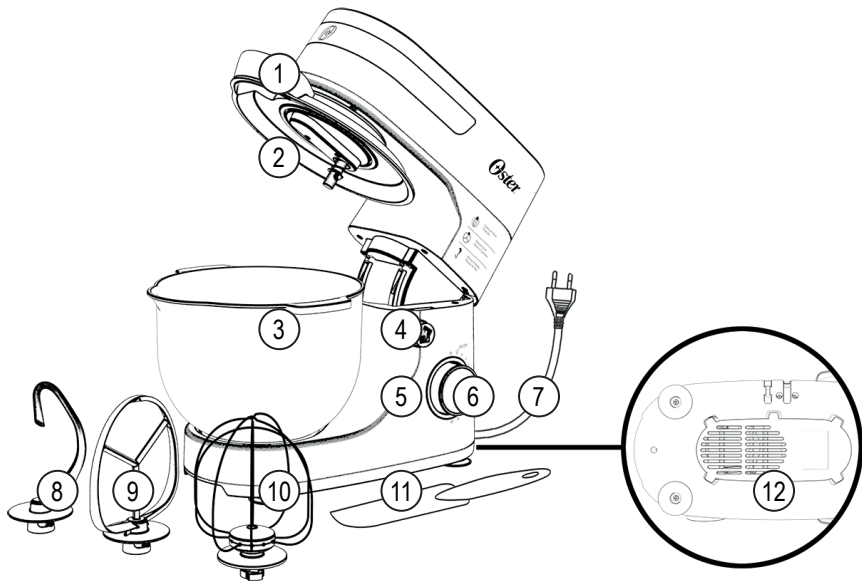
21. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de la experiencia y conocimiento necesarios para utilizarlo, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que NO jueguen con el artefacto eléctrico.

22. Se requiere estricta supervisión cuando se utilice el electrodoméstico cerca niños o personas discapacitadas.

ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



1. Colocador de ingredientes
2. Cubierta para evitar salpicaduras
3. Tazón de acero inoxidable
4. Botón de inclinación
5. Base de la batidora
6. Botón de control de velocidad
7. Cable eléctrico con enchufe
8. Batidor para masas medianas y pesadas
9. Batidor para masas livianas
10. Batidor para claras de huevo
11. Espátula
12. Compartimiento para guardar el cable

CARACTERÍSTICAS DEL ARTEFACTO

La batidora cuenta con un sistema de movimiento planetario, lo que hace que los batidores giren muy cerca de las paredes del tazón, batiendo y mezclando la masa más rápido y de manera más eficiente que las batidoras normales. Su gran potencia de 750W le permite preparar cualquier tipo de masa, ya sea liviana o pesada.

TAZÓN

Tazón de acero inoxidable con capacidad para 4 litros. Es ideal para preparar sus recetas favoritas.

CUBIERTA PARA EVITAR SALPICADURAS

Funciona como una tapa que evita que los ingredientes salgan del tazón durante la preparación.

COLOCADOR DE INGREDIENTES

Ideal para agregar los ingredientes durante la preparación.

BOTÓN DE CONTROL DE VELOCIDADES

Ajuste la batidora a la velocidad que sea mejor para su receta, siempre comience a una velocidad más baja y aumente lentamente hasta el máximo deseado.

ARRANQUE SUAVE

Su batidora arranca suavemente para evitar que la masa se extienda por todo el tazón. Es ideal para preparaciones delicadas, para accionar gire el control de velocidad a la velocidad 1.

¡Advertencia! No deje la batidora encendida durante más de 5 min (minutos) interrumpidos.

Botón de Inclinación – Presione el botón y levante la parte superior de la batidora hasta que escuche el clic y para bajar presione el botón nuevamente y baje la parte superior de la batidora suavemente hasta que se bloquee.

COMPARTIMIENTO PARA EL CABLE

La base de su batidora cuenta con un práctico compartimiento para guardar el cable, simplemente enrolle el cable en la cavidad de la base.

BATIDORES

Su batidora tiene 3 tipos de batidores: 1 para claras de huevos, 1 para masas livianas y 1 para masas medianas y pesadas.

UTILIZANDO SU BATIDORA

USING FOR THE FIRST TIME

Cuando utilice la batidora por primera vez, limpie el exterior con un paño suave. Lave los batidores y el tazón con una esponja y detergente suave. No utilice productos abrasivos como alcohol, jabón o solventes, ya que pueden dañar el producto.

SISTEMA DE APERTURA

Le facilita el manejo del tazón y los batidores. Presione el botón de inclinación y levante la parte superior de la batidora hasta que haga clic. Con la batidora en esta posición, es posible retirar o cambiar los batidores, quitar o reemplazar la cubierta contra salpicaduras, así como colocar y retirar el tazón. Para cerrar, simplemente presione el botón de inclinación nuevamente y baje la parte superior de la batidora hasta que se bloquee [ver figura 1].

BATIDORES

Su batidora tiene 3 tipos de batidores diferentes para claras de huevo, masas livianas y para masas medianas y pesadas.

Batidor para claras de huevo – Adecuado para recetas con una consistencia más suave, como claras de huevo, crema batida, mousses, salsas, rellenos, etc.

Batidor para masas livianas – Adecuado para batir masas de consistencia liviana como pasteles, tartas, ñoquis, purés y otras masas fermentadas.

Batidor para masas medianas y pesadas – Adecuado para recetas de consistencia mediana y pesada, como galletas, panes, pizzas, pasteles, etc.

Para retirar los batidores, empuje y gire hacia la izquierda [consulte la figura 2]. Para colocarlos, coloque los batidores en el pasador de empuje y gire hacia la derecha hasta que se bloqueen [consulte la figura 3].

Antes de colocarle los accesorios a la batidora para usarla, asegúrese de que esté desenchufada y que el selector de velocidad esté en la posición de "0".

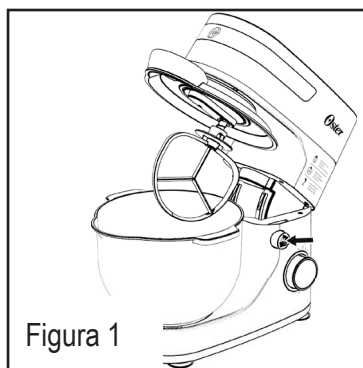


Figura 1

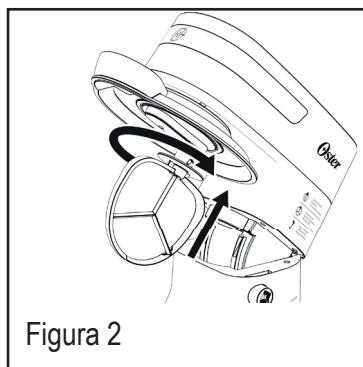


Figura 2

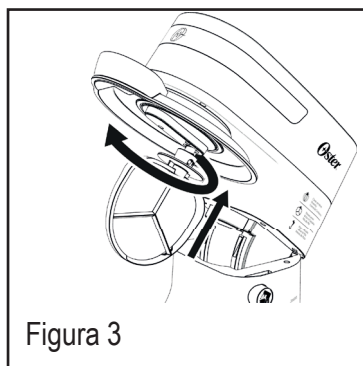


Figura 3

UTILIZANDO SU BATIDORA

[01] Asegúrese de que el voltaje del tomacorriente corresponda con el voltaje del artefacto.

[02] Con la batidora abierta, coloque el tazón, el protector contra salpicaduras y los batidores deseados.

[03] Coloque los ingredientes en el tazón.

[04] Cierre la batidora.

[05] Inserte el enchufe del cable en el tomacorriente;

[06] Gire la perilla de control de velocidad suavemente a la velocidad deseada.

[07] Durante la preparación puede incluir ingredientes, use la abertura de la cubierta protectora del tazón y agregue los ingredientes [consulte la figura 4].

[08] Cuando termine, ajuste el selector de velocidad a la posición "0".

[09] Abra la batidora y, si es necesario, retire el exceso de la mezcla de los batidores con la espátula.

Sugerencia: los ingredientes refrigerados (como la mantequilla y los huevos) deben mezclarse a temperatura ambiente. Por lo tanto, retírelos del refrigerador con anticipación. Es aconsejable romper los huevos en un recipiente separado para evitar que pedazos de la cáscara se unan con la masa.

¡Advertencia! No coloque ningún objeto en el tazón mientras los batidores están girando.

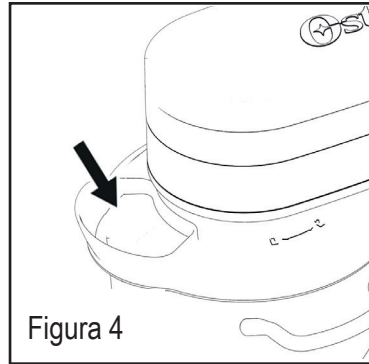





Figura 4

TIPO DE BATIDOR INDICADO SEGÚN LA RECETA

Batidor	Receta
	Chantilly
	Crema pastelera
	Clara de huevo
	Pastel
	Cupcake (Magdalena)
	Masa de pan
	Masa para pizza

EL CUIDADO DE SU BATIDORA

LIMPIEZA DE LA BATIDORA

Para limpiar la batidora, gire el control de velocidades a la posición de apagado “O” y desenchufe del tomacorriente. Limpie el cabezal de la batidora, el pedestal, la placa de seguridad del tazón y la base de la unidad con un paño húmedo y séquelos. **NO SUMERJA LA BATIDORA EN GUA.** Evite el uso de limpiadores abrasivos, ya que estos dañan el acabado de la batidora. El tazón es apto para el lavaplatos. El batidor, el batidor de alambre y los ganchos para amasar **SOLAMENTE** se deben colocar en el tramo superior del lavaplatos. Para mejores resultados lave a mano con agua caliente jabonosa después de cada uso. Enjuague completamente y seque con un paño suave.

ALMACENAMIENTO DE LA BATIDORA

Guarde la batidora en un sitio seco, ya sea sobre el mostrador o una mesa, en un closet o un gabinete. **NO** guarde los batidores colocados en el eje de funcionamiento. Se aconseja colocar el gancho para amasar y otros accesorios dentro del tazón. Guarde el tazón sobre la placa de seguridad.

MANTENIMIENTO

El motor de su batidora ha sido cuidadosamente lubricado en la fábrica y no requiere lubricación adicional. No necesita ningún tipo de mantenimiento más allá de la limpieza recomendada. Para servicio o reparación, comuníquese con el Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano.

CONSEJOS PARA PERFECCIONAR CUALQUIER RECETA

- Para obtener mejores resultados, apague la batidora de vez en cuando y levante el batidor para raspar con una espátula de goma el tazón y el batidor, mientras mezcla e incorpora los ingredientes.
- Para obtener los mejores resultados al preparar masas para amasar, no utilice más de 4 tazas de harina.
- No utilice la batidora a una velocidad más alta que la 2 para masas con levadura.
- Cuando esté añadiendo ingredientes secos, apague la batidora y agréguelos lo más cerca posible de los lados del tazón. Para seguir batiendo, empiece a una velocidad baja e increméntela gradualmente a una velocidad media.

RECETAS

PURÉ DE PAPAS PREPARADO POR ADELANTADO

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 4, 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. Tápelo 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 min (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 cdas. (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 2 con el batidor plano hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Aumente a velocidad 6 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 min (minutos) o hasta que el pastel esté listo. Ponga los moldes sobre una rejilla por 10 min (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 aumentela 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)
1 cda. (5 ml) de esencia de vainilla
½ taza (112 g) de mantequilla o margarina, ablandada
3-4 cdas. (45-60 ml) de leche

Coloque el azúcar, la mantequilla y la vainilla en el tazón de mezclar. Mezcle a velocidad 4 con el batidor plano, y agregue la leche gradualmente hasta obtener la consistencia deseada. Aumente la velocidad hasta la 11 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

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 ¼ cda.) 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 cernir de hacer pan

En una olla pequeña, mezcle la leche, el agua y la mantequilla; tibia hasta 43°C a 46°C (110°F a 115°F). Combine las 2 tazas de harina, el azúcar, la levadura y la sal a velocidad 2 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 min (minutos). Añada la harina restante, 1/2 taza por vez y bata a velocidad 2 hasta que la mezcla se desprenda de los lados del tazón. Incremente gradualmente la velocidad hasta 4 y amase de 5 min a 7 min (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 hr (hora). Golpee la masa y estírela con el rodillo hasta obtener un rectángulo de 30 cm 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 cm X 12 cm X 8 cm (9 x 5 x 3 pulgadas). Cubra y deje crecer hasta que duplique su tamaño, alrededor de 30 min (minutos). Hornee a 205°C (400°F) durante 30 min (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 hr (horas).

Rinde: 1 Pan

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR MIXER.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
3. Close supervision is necessary when mixer is used by or near children or incapacitated persons.
4. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the mixer.
6. To disconnect, turn off all controls and remove plug from outlet.
7. DO NOT operate mixer with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. If the mixer becomes damaged take it to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination or repair.
8. DO NOT use extension cord.
9. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
10. DO NOT use outdoors or for commercial purposes.
11. DO NOT let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces, including the stove.
12. Remove beaters from mixer before washing.
13. DO NOT place mixer or bowls on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven (microwave, convention, convection, etc.), or on any other heated surface.
14. DO NOT use mixer for other than intended use.
15. DO NOT leave mixer unattended while it is operating.
16. Mixer has an internal safety to prevent overheating. If the mixer shuts down because of overheating, reset the speed control dial to OFF and unplug unit from wall. Wait 1 min (minute) and plug back in. If unit still does not start, wait 30 min (minutes) to allow unit to cool completely before turning back on.
17. Other than cleaning and user maintenance, servicing shall only be performed by an authorized service representative.

18. When mixing liquids, especially hot liquid, make small quantities at a time to reduce spillage.

19. DO NOT abuse cord. Never carry the mixer by the cord or yank it to disconnect from an outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.

20. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

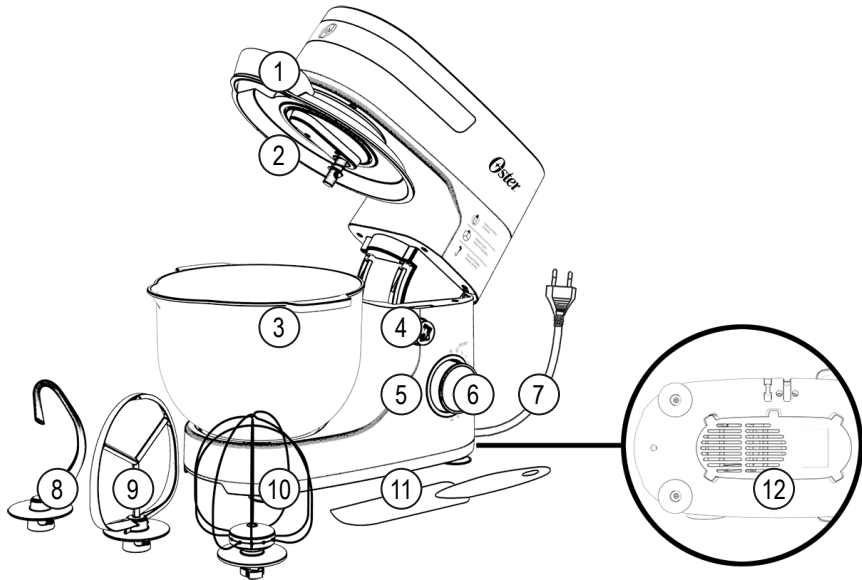
21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they DO NOT play with the appliance.

22. Close supervision is necessary when any appliance is used near children, or incapacitated individuals.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Ingredient feeder
2. Splash Guard
3. Stainless-Steel Bowl
4. Tilt Release Button
5. Mixer Housing
6. Speed Control Knob
7. Power Cord with Plug
8. Dough Hook
9. Beater
10. Whisk
11. Spatula
12. Cord Wrap Area

PRODUCT FUNCTIONS

This mixer has a planetary motion system, making the beaters rotate very close to the bowl's interior by stirring and mixing the dough faster and more efficiently than regular mixers. Its powerful 750 W motor allows you to prepare any type of light, medium or heavy batter or dough.

BOWL

The 4-liter capacity stainless-steel bowl makes it ideal to prepare a wide variety of recipes.

SPLASH GUARD

Works as a lid, preventing ingredients from splashing out of the bowl while in use.

INGREDIENT FEEDER

Allows you to add ingredients while mixing.

SPEED CONTROL KNOB

Makes it easy to adjust the mixer to the correct speed for your recipe. Always start at a slower speed, then slowly increase to the desired maximum.

SOFT START

Your mixer has a soft start, preventing the dough from spreading throughout the bowl. It is ideal for lighter preparations. Turn the speed to "1" to trigger it.

Attention! Do not leave the mixer operating continuously for more than 5 min (minutes).

TILT RELEASE BUTTON

Push the button and lift the mixer head until you hear it click and press the button again to lower the head gently until it locks into place.

CORD WRAP AREA

The mixer has a convenient cord wrap area on its base for simple storage.

MIXING ACCESSORIES

Your mixer includes 3 mixing accessories: 1 whisk, 1 beater and 1 dough hook.

OPERATING INSTRUCTIONS

USING FOR THE FIRST TIME

When using the mixer for the first time, clean the external surface with a soft cloth. Wash the mixing accessories and bowl with a soft sponge and mild detergent. Do not use abrasive cleaners such as alcohol, soap or solvents, as they may damage the product.

TILTING THE MIXER HEAD

Tilting allows for easier handling of the bowl and beaters. Push the tilt release button to lift the mixer head until it clicks. With the mixer in this position, it is possible to remove or change the beaters, to remove or replace the splash guard, and to place or remove the bowl. To lower the mixer head, simply push tilt release button again and lower it until it locks into place [see figure 1].

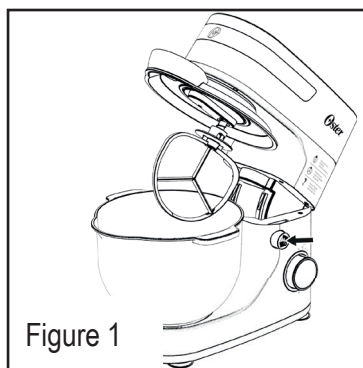


Figure 1

MIXING ACCESSORIES

Your mixer has 3 different types of mixing accessories: one for whisking, one for regular mixing and one for dough

Whisk – This is ideal for recipes that require light consistency such as egg whites, whipped cream, mousses, sauces, fillings and others.

Beater – This is perfect mixing batters with light consistency such as cakes, pies, gnocchi, purees and others.

Dough Hook – This is recommended for recipes with tougher consistencies such as cookie doughs, bread doughs, pizzas dough, pastries, and more.

To remove the beaters, push and turn it counterclockwise [see figure 2]. To replace it, position the beater on the push pin and turn clockwise until it locks into place [see figure 3].

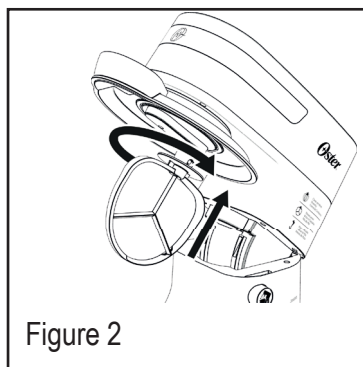


Figure 2

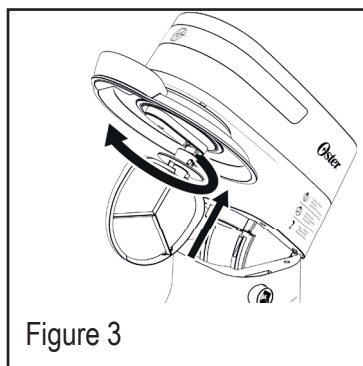


Figure 3

Before assembling the mixer to use it, make sure it is unplugged and the speed selector is in the off "0" position.

USING THE MIXER

[01] Make sure that the voltage of the outlet is the same as the voltage of rating plate of your device.

[02] With the mixer open, attach the bowl, splash guard, and desired mixing accessory.

[03] Put all ingredients in the bowl.

[04] Lower the mixer head.

[05] Plug unit into the electrical outlet.

[06] Turn the speed control knob gently to the desired speed.

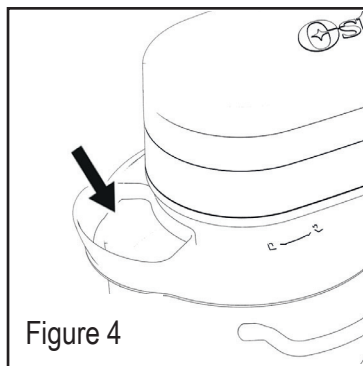


Figure 4

[07] During the preparation, you can add ingredients through the ingredient feeder opening of the splash guard [see figure 4].




[08] When done, set the speed selector to the “0” position.

[09] Lift the mixer header and, if necessary, scrape any excess food from the beater with the spatula.

Tips - Chilled ingredients (such as butter and eggs) should be mixed at room temperature. Therefore, remove them from the refrigerator in advance. It is advisable to break the eggs in a separate container to prevent pieces of the shell from being whipped together with the batter.

Attention! Do not put any objects into the bowl while the beater is spinning.

TYPE OF MIXING ACCESSORY INDICATED BY RECIPE

Mixing Accessory	Recipe
	Whipped Cream
	Confectionary Cream
	Whipped Egg Whites
	Cake Batter
	Cupcake Batter
	Bread Dough
	Pizza Dough
	Pizza

CARING FOR YOUR MIXER

CLEANING YOUR MIXER

To clean the mixer, turn it OFF and unplug it from the outlet. Wipe the mixer head, stand, bowl locking plate and unit base with a damp cloth, and then dry. **DO NOT FULLY IMMERSE THE STAND MIXER IN WATER.** Avoid the use of abrasive cleaners, as they may damage the finish of the mixer. Mixing Bowl is safe for cleaning in an automatic dishwasher. Beater, whisk and dough hooks are safest in top rack **ONLY**. For best results hand wash with hot, soapy water after each use. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.

STORING YOUR MIXER

Store the mixer in a dry location, such as on a countertop or tabletop, or in a closet or cupboard. **DO NOT** store the beaters on the shaft; instead, place the dough hooks and other attachments in the mixing bowl. Store the bowl on the locking plate.

MAINTENANCE

The motor of your stand 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. For servicing or repairs please contact the nearest Authorized Oster® Service Center.

TIPS FOR PERFECTING ANY RECIPE

- For best results, turn off mixer and lift beater to scrape bowl and beater with rubber spatula occasionally as you mix and fold in ingredients.
- For best dough results, when preparing kneaded dough do not use more than 4 cups of flour.
- Do not use mixer above Speed 2 for yeast dough.
- When adding dry ingredients, turn off mixer and add as close to the sides of the bowl as possible. To resume mixing, start at low and gradually increase speed to medium.

RECIPES

MAKE AHEAD MASHED POTATOES

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 4. 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 min (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 ó 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 2 until blended. Increase speed to 6 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 min (minutes) or until cakes is done. Remove pan from oven and let it rest for 10 min (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 42, gradually add milk to make desired consistency. Gradually increase to speed 11 and beat till light and fluffy.

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

CLASSIC WHITE BREAD

1 cup (250 ml) milk
3 tbsp (38 gm) granulated sugar
1/3 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 lukewarm 110° to 115° F (43° to 46° C). Using dough hook, combine 2 cups flour, sugar, yeast and salt on speed 2 until blended. Add milk mixture and mix until fully blended, about 2 min (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 4 and knead dough 5 to 7 min (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 hr (hour). Punch dough down and roll into 12 by 8-inch (30 cm 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 cm x 12 cm x 8 cm) loaf pan. Cover and let rise till doubled, about 30 min (minutes).

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

Yield: 1 loaf of bread



Características eléctricas de los modelos de la serie: FPSTSM3711-XXX

Electric characteristics of series models: FPSTSM3711-XXX

Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
127 V	60 Hz	750 W
220 V	50/60 Hz	750 W
220 V	50 Hz	750 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.

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

Batidora Planetaria Oster®
MODELO: FPSTSM3711-013

IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
AVE. JUÁREZ N° 40-201, COLONIA EX HACIENDA SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA 54050, ESTADO DE MÉXICO
RFC SME570928G90

TEL. 5366-0800

PAÍS DE ORIGEN: CHINA

PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127V~ 750 W



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

© 2019 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
One Year Limited Warranty - please see insert for details.

www.oster.com

OSTERLATINO



YouTube



P.N. 200761
Impreso en China
Printed in China

[REV. 00]