



For product questions:
Oster Consumer Service

USA : 1.800.334.0759

Canada : 1.800.667.8623

www.oster.com

© 2013 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.
Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions,
Boca Raton, Florida 33431.

SPR-062013-289P

Para preguntas sobre los productos llame:

Oster Consumer Service

EE.UU. : 1.800.334.0759

Canadá : 1.800.667.8623

www.oster.com

© 2013 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions.
Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Oster

Planetary Stand Mixer

Batidora Planetaria

FPSTSMPL1



Visit us at www.oster.com

P.N. 116170 Rev A

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

1. 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.
2. Close supervision is necessary when mixer is used by or near children or incapacitated persons.
3. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. 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.
5. To disconnect, turn off all controls and remove plug from outlet.
6. 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 please contact Consumer Services for assistance.
7. Do not use extension cord.
8. The use of attachments not recommended or sold by Jarden Consumer Solutions may cause fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces, including the stove.
11. Remove beaters from mixer before washing.
12. 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.
13. Do not use mixer for other than intended use.
14. Do not leave mixer unattended while it is operating.
15. 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 minute and plug back in. If unit still does not start, wait 30 minutes to allow unit to cool completely before turning back on.
16. Any servicing, other than cleaning and user maintenance shall be performed by an authorized service representative.
17. When mixing liquids, especially hot liquid, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
18. Don't 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.
19. THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

To reduce the risk of electrical shock, this appliance is equipped with a 3-prong plug. If you are unable to insert the plug into the outlet, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the 3-prong plug by modifying it in any way. Also, do not pull, twist or otherwise abuse the power cord; instead, grasp the plug and pull to remove from the outlet.

NOTE: 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.

QUESTIONS?

CONTACT CUSTOMER SERVICE AT 800-334-0759 IN THE U.S. OR 800-667-8623
IN CANADA OR VISIT WWW.OSTER.COM

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO PLACE OF PURCHASE



TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Welcome	4
Features	4
Accessories	5
Preparing for Use	5
Installing Your Attachments	7
Splash Guard	8
Helpful Hints	8
Speed Control Guide	9
Care and Maintenance	9
Recipes	10
Warranty	13

WELCOME

Congratulations on your purchase of an Oster® Planetary Stand Mixer. We're delighted you chose us to work with you in the kitchen and assure that you'll be pleased with your new Stand Mixer. Once you get started, you'll find you can't do without this versatile kitchen tool. We've equipped you with all the must-have attachments to whip up dough for cookies and breads, handmade marshmallows and meringues, and your favorite mashed potatoes side-dish. The possibilities are endless when using your new Oster® Stand Mixer. Let's get mixing!

FEATURES



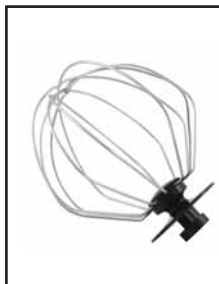
GETTING TO KNOW YOUR ACCESSORIES



FLAT BEATER

FOR NORMAL TO
HEAVY MIXTURES

*cakes, biscuits,
creamed frostings,
quick breads, candies,
meat loaf, cookies,
mashed potatoes,
pie pastry*



WIRE WHISK

FOR MIXTURES
THAT NEED AIR
INCORPORATED

*eggs, sponge cakes,
egg whites, angel
food cakes, heavy
cream, mayonnaise*



DOUGH HOOK

FOR MIXING AND
KNEADING

*yeast, doughs:
breads, coffee cakes*



SPLASH GUARD

FOR PREVENTING
SPLASH OUT AND
ADDING INGREDIENTS
WHILE MIXING

PREPARING THE STAND MIXER FOR USE

Before preparing the mixer for use, be sure the speed control dial is in the **OFF** position and the electric cord is unplugged.

Be sure to wash bowls and attachments before initial use.



PREPARING THE STAND MIXER FOR USE

RAISING AND LOWERING THE MIXING HEAD

To tilt mixer head, push Tilt Release button (Figure A) and slowly lift mixer head until it locks in the upright position. (Figure B)

To lower mixer head, grab head, push Tilt Release button and gently lower mixer head, ensuring it locks in downward position. A "click" sound will indicate the mixer head has locked securely into position. (Figure C)



Figure A



Figure B

OPERATING SPEED CONTROL KNOB:

The speed control dial is used for turning the mixer **ON** and **OFF** and for selecting its 12 mixing speeds.

Rotate the speed control dial in a **CLOCKWISE** direction to increase mixing speed, and in a **COUNTERCLOCKWISE** direction to decrease mixing speed.

Rotate the speed control dial until the indicator is aligned with the indicator line for the desired speed. (Figure D)

NOTE: Always begin mixing at the lowest possible speed setting, then gradually move to desired higher speed to avoid splashing ingredients out of bowl.

DO NOT OPERATE WITHOUT ATTACHMENTS AND SEE NEXT SECTION "INSTALLING YOUR ATTACHMENTS" TO BEGIN.



Figure C



Figure D

INSTALLING YOUR ATTACHMENTS

To ATTACH BOWL (figure A):

1. Rotate Control Knob to **OFF** position to turn unit off.
2. Unplug Stand Mixer.
3. Press Tilt Release button and tilt mixer head back.
4. Place bowl on bowl locking plate.
5. Turn bowl gently in a clockwise direction so that bowl handles are perpendicular to base.
6. Plug into a grounded 3 prong outlet.



Figure A

To REMOVE BOWL (figure B):

1. Rotate Control Knob to **OFF** position to turn unit off.
2. Unplug Stand Mixer.
3. Press Tilt Release button and tilt mixer head back.
4. Turn bowl counterclockwise and lift off locking plate.



Figure B

To INSTALL ATTACHMENTS (figure C):

1. Rotate Control Knob to **OFF** position to turn unit off.
2. Unplug Stand Mixer.
3. Press Tilt Release button and tilt mixer head back.
4. Align the key positions of the beater shaft and attachment, push upward.
5. Twist counterclockwise so that pin aligns with attachment notch and clicks into position.
6. Plug into a grounded 3 prong outlet.

NOTE: Align the key positions of the beater shaft and attachment.



Figure C

To REMOVE ATTACHMENTS (figure D):

1. Rotate Control Knob to **OFF** position to turn unit off.
2. Unplug Stand Mixer.
3. Tilt mixer head back.
4. Press attachment upward as far as possible and turn clockwise.
5. Pull attachment from beater shaft.

NOTE: It is recommended to scrape food off attachment with a spatula/scrapper before removing.

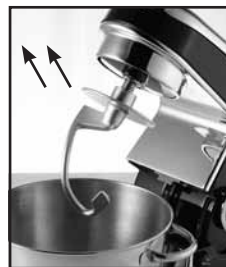


Figure D

HOW TO USE THE SPLASH GUARD

TO ATTACH SPLASH GUARD *(figure A):*

1. Rotate Control Knob to **OFF** position to turn unit off.
2. Unplug Stand Mixer.
3. After bowl and attachment are in place, lock mixer head into the downward position.
4. From the front of the mixer, slide the Splash Guard over the bowl until centered and chute is to the right. The inner rim of the Splash Guard should fit against the inside edge of the bowl.

NOTE: Splash Guard should fit loosely on bowl for easy assembly. Be sure to hold lid in place while pouring.



Figure A

TO USE SPLASH GUARD:

1. For best results, rotate Splash Guard so the mixer head fits into the opening of the Splash Guard. The pouring chute will be just to the right of the attachment hub as you face the mixer.
2. While securing Splash Guard with one hand, pour the ingredients into the bowl through the pouring chute.

TO REMOVE SPLASH GUARD *(figure B):*

1. Rotate Control Knob to OFF position to turn unit off.
2. Unplug Stand Mixer.
3. Lift the front of the Splash Guard clear of the bowl rim and pull forward.



Figure B

HELPFUL HINTS

- When mixing liquids, especially hot liquid, make small quantities at a time to reduce spillage.
- Ingredients should be added to the mixing bowl in the order they are specified in the recipe.
- Use the mixing speed that is recommended in the recipe. Use the speed control dial of the mixer to help you find the correct speed to use.
- Use mixing times as specified in recipes. **BE CAREFUL NOT TO OVERMIX.** Overmixing can cause the mixture to become very tough.
- Should an object, such as a spatula, fall into the bowl while the mixer is operating, turn the mixer **OFF** immediately, then remove the object.
- For easier clean-up remove attachments and rinse immediately with warm water.
- Mixer is designed to operate in orbital pattern; periodic scraping of bowl sides may be required during mixing. Turn **OFF** before scraping.

SPEED CONTROL GUIDE

SPEED	MIXING GUIDE	EXAMPLES
1	FOLD	Use when mixing dry ingredients or when folding two portions of a recipe together, such as a beaten egg white into a batter or when directions call for LOW speed.
2	STIR-KNEAD	Use when stirring liquid ingredients or when gentle action is needed to moisten dry ingredients. Use for kneading bread.
3	BLEND	Use when quick breads require a brisk action, just enough to blend ingredients but not enough to develop a smooth batter.
4	MIX	Use when mixing dry ingredients and liquid ingredients together alternately in a recipe.
5	COMBINE	Use when recipe calls for combining ingredients together.
6	CAKE MIXES	Use when preparing packaged cake mixes or when directions call for MEDIUM speed.
7	CREAM	Use when creaming sugar and butter together.
8	WHIP	Use to whip potatoes or to develop a smooth batter.
9	WHIP/CREAM	Use to whip cream or to develop a light, fluffy texture.
10	DESSERTS	Use to beat air into whipped desserts.
11	FROSTINGS	Use when preparing light, fluffy frostings and candies.
12	EGG WHITES	Use when aerating eggs and egg whites. Use when directions call for HIGH speed.

NOTE: Mixer may not maintain fast speeds under heavy load, such as when the heavy-duty attachments are used. This is a normal condition.

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, 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 table top, 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 Consumer Services for assistance. (1-800-334-0759 in the U.S. or 1-800-667-8623 in Canada)

RECIPES

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 doughs 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.

MAKE AHEAD MASHED POTATOES

3 lbs (1.5 kg) white or golden potatoes, peeled and quartered
6 oz (170 gm) cream cheese, cut into 1-inch (2.5cm) cubes
1 cup (259 ml) sour cream
2 tbsp (30 gm) 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 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 gm) unsifted all-purpose flour	2 large eggs
1 ½ cups (318 gm) granulated sugar	1 cup (250 ml) milk
1 tbsp (12 gm) baking powder	1 ½ tsp (7 ml) vanilla extract
½ cup (112 gm) butter, softened	1 tsp (6 gm) 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 minutes or until cakes test done. Place pans on rack 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 gm) confectioners' sugar	1 tsp (5 ml) vanilla extract
½ cup (112 gm) 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 (20 - 23 cm) inch 2 layer cake

BITTERSWEET CHOCOLATE FROSTING

2 cups (240gm) confectioners' sugar
2 squares (1 oz, ea) unsweetened chocolate,
cut into small pieces

2 tbsp (28 gm) butter, softened
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 4 until desired consistency. Increase speed to 8 and beat until beat till light and fluffy.

Yield: about 1 cup

HEAVENLY ANGEL FOOD CAKE

1 cup (120gm) unsifted cake flour
1 ¾ cup (289 gm) granulated sugar
1 ½ cup (375 ml) egg whites, (10 to 12)
at room temperature

1 ½ tsp (6 gm) cream of tartar
½ tsp (3 gm) salt
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 6 to soft peaks. Increase speed to 11 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
½ cup (84 ml) water
2 tbsp (30 gm) unsalted butter
3 cups plus 2 tbsp (450 gm) unsifted bread flour

3 tbsp (38 gm) granulated sugar
1 pkg (2 ¼ tsp) active dry yeast
1 ½ tsp (8.5 gm) salt

In small saucepan, combine milk, water and butter; heat to luke warm (110° to 115° F). 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 minutes. Add remaining flour, ½ 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 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 rectangle. Starting at short end, roll up tightly. Pinch edges to seal and turn ends under. Place in greased 9 x 5 x3-inch loaf pan. Cover and let rise till doubled, about 30 minutes.

Bake at 400° F 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 gm) butter or margarine, softened
½ cup (120 gm) firmly packed brown sugar
½ cup (106 gm) granulated sugar
1 tsp (4 gm) baking powder
¼ tsp (1 gm) baking soda
¾ tsp (2 gm) ground cinnamon

2 large eggs
1 ½ tsp (7.5 ml) vanilla extract
1 ¾ cups (265 gm) unsifted all-purpose flour
2 cups (240 gm) rolled oats
1 ½ cups (225 gm) raisins

In mixer bowl, with flat beater, combine butter, sugars, baking powder, baking soda and cinnamon. Beat at speed 7 until creamy. Add egg and vanilla and beat on speed 5 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 IN CHOCOLATE COOKIE CRUST

1 ½ cups (140 gm) chocolate wafers, finely crushed
½ tsp (2 gm) ground cinnamon
2 pkg (8 oz, ea) cream cheese, softened
½ cup (80 gm) butter, softened
2 cups (340 gm) semi-sweet chocolate morsels, melted

½ cup (50 ml) melted butter
½ cup (75 ml) coffee flavored liqueur
2 tsp (10 ml) vanilla extract
2 cups (500 ml) heavy cream, whipped
to soft peaks

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 4 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
2 tbsp (30 ml) olive oil
3 cups (432 gm) unsifted bread flour

1 tsp (6 gm) salt
1 pkg (2 ¼ tsp) active dry yeast

In small saucepan, combine water and oil; heat to luke warm (120° to 130° F). In mixer bowl, using dough hook, combine 2 cups flour, yeast and salt on speed 2 until blended, about 30 seconds. Add oil mixture and mix until fully blended, about 2 minutes. Add remaining flour and gradually increase speed to 4 and knead dough 5 to 7 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 $\frac{3}{4}$ cups (450 ml) all-purpose flour
2 teaspoons (10 ml) baking powder
1 teaspoon (5 ml) salt
 $\frac{3}{4}$ cup (200 ml) cocoa powder
2 $\frac{1}{2}$ 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 overbake. Cool and cut into bars.

WARRANTY

Two Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of two years from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.334.0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.667.8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

**PLEASE ALSO SEE WWW.OSTER.COM
FOR MORE INFORMATION.**

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use algún aparato eléctrico siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

1. Para protegerse contra peligros de electricidad no sumerja la batidora en agua u otros líquidos ya que podría ocasionar lesiones personales o daños al producto.
2. Es necesario contar con supervisión continua cuando la Batidora es usada o está cerca de niños o personas incapacitadas.
3. Desconecte la batidora del tomacorriente cuando el aparato no está en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiarla.
4. Evite el contacto con las partes en movimiento. Mantenga las manos, cabello, ropa, así como también espátulas y otros utensilios lejos de los batidores durante el funcionamiento del aparato, para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora.
5. Para desconectar, apague todos los controles y retire el enchufe del tomacorriente.
6. No opere la batidora que tenga el cable o enchufe dañado, ni después de haber detectado un mal funcionamiento o si se cae o está dañada de modo alguno. Si la batidora está dañada, comuníquese con Servicios al Consumidor para solicitar asistencia.
7. No utilice cable de extensión.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Jarden Consumer Solutions puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No use la tostadora al aire libre o para propósitos comerciales.
10. No deje el cable colgado sobre el borde de la mesa ni que toque superficies calientes, incluyendo el horno.
11. Quite los batidores de la batidora antes de lavarlos.
12. No coloque la batidora o el tazón sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o de quemadores eléctricos, o dentro de un horno caliente.
13. No use la Batidora más que para lo que ha sido diseñada.
14. No opere la batidora sin continua supervisión.
15. La batidora tiene una seguridad interna que evita el sobrecalentamiento. Si la batidora deja de funcionar por sobrecalentamiento, lleve el disco de control de velocidades a la posición OFF y desenchufe la batidora. Espere 1 minuto y vuelva a enchufarla. No lo haga si la velocidad no ha sido seleccionada como OFF.
16. Cualquier mantenimiento, aparte de la limpieza y el cuidado de parte del usuario, debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.
17. Al mezclar líquidos, especialmente calientes, utilice el tazón de fuente que se mezcla grande o hace cantidades pequeñas a la vez para reducir derramamiento.
18. No Abuse del Cordón. Nunca jale el mezclador por la cuerda ni dé tirones para desenchufar del tomacorriente; más bien, agarre del enchufe para jalar y desenchufar.
19. ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA PRODUCTOS ADQUIRIDOS EN EE.UU. Y CANADÁ EXCLUSIVAMENTE

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este electrodoméstico viene equipado con un enchufe de 3 patas. Si no puede insertarlo en el tomacorriente, comuníquese con un electricista calificado para cambiar el tomacorriente obsoleto. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad del enchufe de tres patas. También, no tire, no fuerza ni abuse de otra manera del cable eléctrico; en lugar, agarre el enchufe y tire para quitar del enchufe.

NOTA: El motor de su Batidora está protegido por una aislación curada térmicamente. Se trata de un proceso estándar. Debido al curado térmico de la aislación, puede sentir un olor desagradable y, posiblemente, observar vestigios de humo del motor de la batidora. Este efecto desaparecerá después de los primeros usos.

PREGUNTAS?

CONTACTE SERVICIO AL CLIENTE AL 800-334-0759 EN U.S. O 800-667-8623 EN CANADA
O VISITE WWW.OSTER.COM.

NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO AL LUGAR DE COMPRA.



CONTENIDO

Precauciones Importantes	14
Bienvenido	16
Funciones	16
Accesorios	17
Preparando para Usar	17
Instalando sus Accesorios	19
Protector de Salpicaduras	20
Guía para Control de Velocidad	21
Consejos Útiles	21
Cuidado y Mantenimiento	22
Recetas	22
Garantía	27

BIENVENIDO

Felicitaciones por su compra de un Oster® Planetary Stand Mixer. Estamos encantados que nos haya seleccionado para trabajar con Usted en la cocina y le aseguramos que estará contenta con su nueva Batidora. Una vez que haya comenzado a usarla, se dará cuenta que sin ésta versátil herramienta no podrá estar en la cocina. La hemos equipado para usted de todos los accesorios que debe tener además para hacer masas de galletas, panes, merengues, marshmallows y su puré de papas favorito. Las posibilidades son interminables cuando use su nueva Batidora Oster.® Comencemos a mezclar!

FUNCIONES



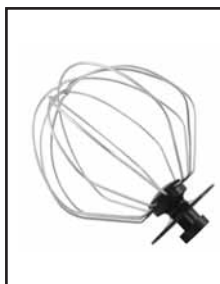
CONOCIENDO LOS ACCESORIOS



BATIDOR PLANO

PARA MEZCLAS NORMALES HASTA PESADAS

de pasteles, biscochos, glaseados, panes rápidos, caramelos, rollos de carne, galletas, puré de papas, masas de pie



BATIDOR/ESPUMADOR DE ALAMBRE

PARA MEZCLAS QUE NECESITAN AIRE INCORPORADO

huevos, pasteles esponjosos, crema para batir, mayonesa



GANCHO PARA AMASAR

PARA MEZCLAR Y AMASAR

levaduras, masas: panes, pasteles para acompañar café



PROTECTOR DE SALPICADURAS

PARA PREVENIR SALPICADURAS HACIA AFUERA Y AGREGAR LOS INGREDIENTES MIENTRAS ESTÁ MEZCLANDO

PREPARANDO LA BATIDORA PARA SU USO

Antes de preparar la batidora para su uso, asegúrese que el disco de control de velocidades esté en OFF y el cable de electricidad esté desenchufado.

Lave los bols y accesorios antes utilizarlos por primera vez.



PREPARANDO LA BATIDORA PARA SU USO

CÓMO SUBIR Y BAJAR LA CABEZA DE LA BATIDORA:

Para inclinar la cabeza de la batidora, presione el Botón para Liberar Inclinación.(Figura A) y lentamente levante la cabeza de la batidora hasta que encaje en posición vertical. (Figura B)

Para bajar la cabeza de la batidora, agarre la cabeza, presione Botón para Liberar Inclinación y suavemente baje la cabeza de la batidora, asegurándose que encaja en la posición de abajo. Un sonido de "click" indicará que la batidora se ha encajado en posición.(Figura C)



Figura A



Figura B



Figura C

OPERANDO EL DISCO DE CONTROL DE VELOCIDADES:

El Disco de Control de Velocidades es utilizado para prender la batidora (ON) y apagarla (OFF) y para seleccionar 12 velocidades de mezcla.

Gire el disco de control de velocidades en sentido de LAS AGUJAS DEL RELOJ para aumentar la velocidad y en sentido CONTRARIO DE LAS AGUJAS DEL RELOJ para disminuir.

Gire el disco de control de velocidades hasta que el indicador esté alineado con la línea indicadora de la velocidad deseada. (Figura D)

NOTA: Siempre comience mezclando a la menor velocidad posible, entonces gradualmente vaya moviendo a una mayor velocidad si lo desea para evitar que salpique fuera del bol.

NO OPERE SIN ACCESORIOS Y VEA LA SIGUIENTE SECCIÓN DE "INSTALANDO SUS ACCESORIOS" PARA COMENZAR.



Figura D

INSTALANDO SUS ACCESORIOS

PARA INSTALAR BOL (Figura A):

1. Asegúrese que la unidad esté apagada, girando el disco de control de velocidades a la posición (OFF).
2. Desenchufe la Batidora
3. Apriete el Botón de Liberación de la Inclinación e incline la cabeza de la batidora hacia atrás
4. Coloque el bol en el plato fijador del bol
5. Gire suavemente en dirección de las agujas del reloj de tal forma que las agarraderas del bol estén perpendiculares a la base.
6. Enchufe en un tomacorriente de 3 terminales.



Figura A

PARA RETIRAR EL BOL (Figura B):

1. Asegúrese que la unidad esté apagada, girando el disco de control de velocidades a la posición (OFF).
2. Desenchufe la Batidora.
3. Apriete el Botón de Liberación de la Inclinación e incline la cabeza de la batidora hacia atrás
4. Gire en dirección contraria a las agujas del reloj y sáquelo del plato fijador del bol.



Figura B

PARA INSTALAR ACCESORIOS (Figura C):

1. Asegúrese que la unidad esté apagada, girando el disco de control de velocidades a la posición (OFF).
2. Desenchufe la Batidora.
3. Apriete el Botón de Liberación de la Inclinación e incline la cabeza de la batidora hacia atrás.
4. Alinee las posiciones claves del eje del batidor y el accesorio, presione hacia arriba.
5. Gire en sentido contrario a las agujas del reloj de tal forma que la clavija se alinee con la ranura del accesorio y encaje en posición.
6. Enchufe en un tomacorriente de 3 terminales.



Figura C

NOTA: Alinee las posiciones claves del eje del batidor

PARA REMOVER ACCESORIOS (Figura D):

1. Asegúrese que la unidad esté apagada, girando el disco de control de velocidades a la posición (OFF).
2. Desenchufe la Batidora
3. Apriete el Botón de Liberación de la Inclinación e incline la cabeza de la batidora hacia atrás
4. Presione el accesorio hacia arriba tan lejos como pueda y gírelo en sentido de las agujas del reloj.
5. Saque el accesorio del eje del batidor.



Figura D

NOTA: Es recomendable raspar la comida del accesorio con una espátula antes de removerlo.

USAR EL PROTECTOR DE SALPICADURAS

PARA INSTALAR EL PROTECTOR DE SALPICADURAS (Figura A):

1. Asegúrese que la unidad esté apagada, girando el disco de control de velocidades a la posición (OFF).
2. Desenchufe la Batidora.
3. Después que el bol y el accesorio estén en su lugar, tranque la posición de la cabeza de la batidora en posición vertical.
4. Desde el frente de la batidora, deslice el Protector de Salpicaduras sobre el bol hasta centrarlo y el canal esté a la derecha. El aro interior del Protector de Salpicaduras debe encajar en el borde interno del bol.

NOTA: El Protector de Salpicaduras debe encajar holgadamente en el bol en su instalación. Asegúrese de mantener la tapa en su lugar mientras esté vertiendo.



Figura A



Figura B

PARA USAR EL PROTECTOR DE SALPICADURAS:

1. Para mejores resultados, gire el Protector de Salpicaduras de tal forma que la cabeza de la batidora entre dentro de la apertura del protector de salpicaduras. El canal para verter estará justamente al lado derecho del eje de accesorios si se sitúa en frente de la batidora.
2. Mientras asegura el Protector de Salpicaduras con una mano, vierta los ingredientes dentro del bol a través del canal para verter.

PARA INSTALAR EL PROTECTOR DE SALPICADURAS (Figura B):

1. Asegúrese que la unidad esté apagada, girando el disco de control de velocidades a la posición (OFF).
2. Desenchufe la Batidora
3. Levante del bol la parte delantera del Protector de Salpicaduras y hale hacia adelante.

GUÍA DE BATIDO

VELOCIDAD	GUÍA DE BATIDO	EJEMPLO
1	AMASAR	Para batir ingredientes secos o cuando mezcle dos partes de una receta, como claras de huevo batidas en una paleta o cuando se especifica que se utilice velocidad BAJA.
2	REVOLVER-MEZCLAR	Para revolver ingredientes líquidos o cuando se requiere una acción suave para humedecer los ingredientes secos. Para amasar pan.
3	MEZCLAR	Para panes rápidos que requieren una acción rápida, justo lo suficiente para mezclar ingredientes pero no para amasar una mezcla homogénea.
4	BATIR	Para mezclar ingredientes secos e ingredientes líquidos a la vez en una sola receta.
5	REVOLVER	Cuando una receta requiere que se revuelvan los ingredientes.
6	MEZCLAS PARA PASTELES	Para preparar pasteles con mezclas empacadas o cuando las instrucciones indiquen velocidad MEDIA.
7	CREMA	Para hacer una crema con azúcar y mantequilla.
8	BATIR	Para batir papas o preparar una masa homogénea.
9	BATIR/CREMA	Para batir cremas o preparar una textura ligera y esponjosa.
10	POSTRES	Para incorporar aire en postres batidos.
11	BAÑOS	Para preparar baños o dulces ligeros y esponjosos.
12	CLARAS DE HUEVO	Para incorporar aire cuando se baten huevos o claras de huevo. Utilícela cuando las instrucciones indiquen velocidad ALTA.

NOTA: Debido a las variaciones en las temperaturas y a las cantidades de ingredientes, las velocidades de la Guía de Batido son sólo sugerencias. En caso necesario, ajuste la velocidad para lograr los resultados deseados.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Al mezclar líquidos, especialmente calientes, mezcle pequeñas cantidades para reducir los derrames.
- Los ingredientes se deben añadir al tazón para mezclar como se especifica en la receta.
- Utilice la velocidad de mezclado que se recomienda en la receta. Haga uso del disco de control de velocidad de la batidora para encontrar la velocidad correcta.
- Si se especifican periodos de tiempo en la receta obsérvelos rigurosamente!, TENGA CUIDADO DE NO SOBREMEXCLAR. Sobremezclar puede hacer que la masa se vuelva muy dura.
- Si algún objeto como una espátula u otro cae dentro del tazón mientras está operando la batidora, APAGUE la batidora inmediatamente y retire el objeto.
- Para una limpieza fácil, remueva los batidores y enjuague inmediatamente con agua caliente.
- La Batidora está diseñada para funcionar en un patrón orbital; se deberá raspar periódicamente los lados del bol durante el mezclado. Apáguela (OFF) antes de raspar.

EL CUIDADO DE SU BATIDORA

LIMPIANDO SU BATIDORA

Para limpiar la batidora, apáguela (OFF) y desenchufe del tomacorriente. Limpie la cabeza de la batidora, el pedestal, el plato fijador del bol y la base de la unidad con un paño húmedo, dejando secar después. **NO SUMERJA COMPLETAMENTE LA BATIDORA EN GUA.** Evite el uso de limpiadores abrasivos, ya que dañarían el acabado de la batidora. El Bol es apto para lavaplatos. El Batidor, el batidor/espumador 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.

GUARDANDO SU BATIDORA

Guarde su batidora en un sitio seco, ya sea sobre el mostrador o tope de mesón, o en el closet o armario. **NO** guarde los batidores sobre el eje, se aconseja colocar el gancho amasador y otros accesorios dentro del bol. Guarde el bol sobre el plato fijador.

MANTENIMIENTO

El motor de su batidora ha sido cuidadosamente lubricado en la fábrica y no requiere lubricación adicional. No necesita ningún tipo de mantenimiento que no fuera la limpieza recomendada.

Para servicio o reparación favor contacte Servicio al Cliente para asistencia al 800-334-0759 en U.S. o 800-667-8623 en Canada.

RECETAS

CONSEJOS PARA PERFECCIONAR CUALQUIER RECETA:

- Para mejores resultados, apague la batidora ocasionalmente y levante el batidor para poder raspar con una espátula de goma tanto el bol como el batidor, a medida que se van mezclando los ingredientes.
- Para mejores resultados haciendo masas, cuando amase no utilice más de 4 tazas de harina.
- No utilice la batidora a una Velocidad mayor de 2 para masas con levadura.
- Cuando esté añadiendo ingredientes secos, apague la batidora y agréguelos lo más cerca posible de los lados del bol. Para seguir batiendo, empiece gradualmente desde una velocidad baja hasta incrementarla a una velocidad media.

PURÉ DE PAPAS PREPARADO POR ADELANTADO

33 libras (1,5 kg) de papas blancas (cerca de 6 medianas) peladas y cortadas en trozos grandes
6 onzas (170 gm.) de queso crema en cubos de 1 pulgada (2.5 cm)
1 taza (250 ml) de crema agria
2 Cdas. (30 gm.) de mantequilla o margarina

Cocine las papas en agua hirviendo hasta que estén tiernas. Extraiga el agua. Bata las papas con el batidor plano hasta que queden esponjosas. Agregue los ingredientes restantes. Continúe mezclando hasta que queden suaves. Coloque las papas en un molde de vidrio con tapa enmantecado para hornear de 2 cuartos (2 litros). Póngalo en la nevera hasta que esté listo para hornear. La mezcla de Puré de Papas puede guardarse hasta 3 días antes de hornearla.

PARA HORNEAR

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Salpique las papas con 1 Cda. (15 ml) de mantequilla Tape y hornee durante 30 minutos o hasta que se hayan calentado.

CONSEJO

Cuando haga puré de papas, para mantener un plato ligero y cremoso, siempre bata las papas hasta que esté esponjoso antes de agregar los otros ingredientes.

Rinde 12 porciones.

TORTA AMARILLA

2 ½ tazas (375 gm.) de harina
1 ½ tazas (318 gm.) de azúcar
1 cda. (12gm) de polvo de hornear
1 ½ taza (112 gm.) mantequilla ablandada

2 huevos grandes
1 taza (250 ml) de leche
1 ½ cdita. (7 ml) de esencia de vainilla
1 cdta. (6 gm.) de sal

Precaliente el horno a 375°F (190°C). Engrase suavemente y enharine dos moldes para tortas de 9 pulg. (23 cm). Coloque todos los ingredientes en el bol de mezclar y bata a baja velocidad con el batidor plano. A medida que los ingredientes secos se vayan incorporando con los húmedos, aumente la velocidad gradualmente. Bata a velocidad media hasta obtener una mezcla suave y esponjosa. Vierta la mezcla en los moldes preparados. Hornee de 25 a 30 minutos. Ponga los moldes sobre una rejilla por 10 minutos; desmolde y deje enfriar .

CONSEJO

Cuando prepare pasteles y galletas que requieren mantequilla cremosa y azúcar, empiece a una velocidad lenta e incremente a velocidad 3 ó 4 hasta que la mezcla de mantequilla está clara y color alimonado.

Rinde de 12 a 16 Porciones

CUBIERTA DE CREMA DE MANTEQUILLA

3 tazas (360 gm.) de azúcar en polvo
½ taza (112 gm.) de mantequilla o margarina

3-4 Cdas. (45-60 ml) de leche
1 cda. (5 ml) de esencia de vainilla

Coloque todos los ingredientes (sin la leche) en el bol de mezclar. Mezcle a baja velocidad con el batidor plano para unir los ingredientes. Agregue gradualmente la leche. Aumente la velocidad hasta media; continúe mezclando hasta obtener una mezcla esponjosa.

Rinde para Cubrir pastel de 8 a 9 pulg. (20-23 cm) con 2 capas

CUBIERTA DE CHOCOLATE AMARGO-DULCE

2 cuadrados (1 onza cada uno) de chocolate dulce en pequeños trozos
2 tazas (500 ml) de azúcar en polvo

¼ taza (50 ml) de leche caliente
2 cdas. (30 ml) de mantequilla ablandada
1 cdita. (5 ml) de esencia de vainilla

Coloque todos los ingredientes en el bol de mezclar. Mezcle con el batidor plano a baja velocidad para unir los ingredientes. Aumente la velocidad hasta 8; continúe mezclando hasta obtener una mezcla suave. Si la cubierta es demasiado espesa, agregue un poco de leche.

Rinde Aproximadamente 1 Taza (250 ml)

TORTA ÁNGEL CELESTIAL

1 taza (120 gm) de harina para tortas
1 ½ cdta. (7 ml) de cremor tártaro
1 cdta. (5 ml) de esencia de vainilla
½ cdta. (3 gm.) de sal

1 ¾ tazas (289 gm.) de azúcar
½ cdta. (2 1/2 ml) de extracto de almendra
1½ tazas (375 ml) de claras de huevo
(11-12 huevos), a temperatura ambiente

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Tamice la harina y ¾ de taza de azúcar; coloque aparte. En el bol de mezclar y con el batidor plano bata las claras de huevo, el cremor tártaro y la sal a velocidad 6 hasta obtener una mezcla espumosa. Agregue la cantidad de azúcar restante, de a 1 Cda. (15 ml) por vez, batiendo a velocidad 11 hasta que el merengue forme picos duros. Reduzca la velocidad de la batidora y vierta suavemente en pliegues la mezcla de harina y azúcar, de a 1/4 taza (50 ml) por vez, sobre el merengue hasta que desaparezca. Agregue la vainilla y el extracto de almendras con el último agregado de la mezcla de harina y azúcar. No mezcle en exceso. Vierta la mezcla en un molde tubular sin engrasar de 10 x 4 pulg. (25 x 11 cm). Suavemente haga cortes sobre la mezcla con una espátula de goma. Hornee de 45 a 50 minutos o hasta que la superficie de la torta se contraiga al tacto suave. Las grietas de la superficie deben estar secas. Invierta la torta sobre una rejilla y deje secar completamente antes de desmoldar.

CONSEJO

Cuando prepare pasteles y galletas que requieren mantequilla cremosa y azúcar, empiece a una velocidad lenta e incremente a velocidad 3 ó 4 hasta que la mezcla de mantequilla está clara y color Alimonado.

PAN BLANCO CLÁSICO

1 taza de leche (250 ml)
⅓ de taza de agua (84 ml)
2 cdas (30 gm) de mantequilla sin sal
3 tazas más 2 cdas. Harina sin cernir de hacer pan

3 cdas. (38 gm) de azúcar granulado
1 paquete (2 ¼ cdita.) de levadura seca
1 ½ (8.5 gm) de sal

En una olla pequeña, mezcle la leche, agua y mantequilla; caliente un poco (110° to 115° F). Usando el gancho de amasar, mezcle 2 tazas de harina, azúcar, levadura y sal batiendo a una velocidad 2 hasta que esté bien mezclado. Agregue la mezcla de leche y bata hasta que esté completamente mezclado, alrededor de 2 minutos. Añada la harina restante, ½ taza por vez, bata en velocidad 2 hasta que la mezcla se desprege de los lados del bol. Incremente gradualmente la velocidad hasta 4 y amase de 5 a 7 minutos hasta que esté suave y elástica. Ponga la masa sobre una tabla ligeramente enharinada y haga una forma de pelota con ella. Colóquela en un bol grande engrasado de forma de poder taparlo. Cubra y deje que crezca en un lugar sin aire hasta que crezca el doble de su volumen, alrededor de 1 hora. Golpee la masa y pásele un rodillo hasta obtener un rectángulo de 12 por 8 pulgadas. Comenzando por el extremo pequeño, estírelo firmemente. Pellizque los bordes para sellar y doblar las puntas hacia abajo. Colóquelo en un molde de pan de 9 x 5 x3-pulg. Cubra y deje crecer hasta que sea el doble, alrededor de 30 minutos. Hornee a 400° F por 30 minutos o hasta que el pan suene hueco cuando se le golpea en la parte inferior. Retire del molde y déjelo enfriar en una rejilla de alambre por lo menos 2 horas.

Rinde: 1 Pan

GALLETAS DE AVENA CON PASAS

taza (168 gm) mantequilla o margarina, ablandada
2 huevos grandes
½ taza (120 gm) azúcar morena compacta
1 ½ cda. (7.5 ml) esencia de vainilla
½ taza (106 gm) azúcar granulada
1 ¼ tazas (265 gm) harina sin cernir

1 cda. (4 gm) polvo de hornear
2 tazas (240 gm) de hojuelas de avena
¼ cda. (1 gm) bicarbonato de soda
1 ½ taza (225 gm) de pasas
¾ cda. (2 gm) canela molida

En un bol para mezclar, con el batidor plano, mezcle la mantequilla, azúcar, polvo de hornear, bicarbonato de soda y canela. Bata a velocidad 7 hasta que esté cremosa. Añada los huevos y la vainilla y bata a velocidad 5 hasta mezclarse bien. Agregue la harina y mezcle bien. Retírelo de la batidora y agréguele la avena y las pasas revolviendo. Con una cucharita redonda vaya dejándolas caer sobre moldes de galletas engrasadas. Hornee a 375° F (190°C) hasta que los bordes se doren. Deje reposar en los moldes por 3 minutos. Enfríe sobre una rejilla de aluminio.

CONSEJO

Cuando agregue ingredientes secos pegajosos, como pasas o dátiles, revuelva las frutas con un poco de harina antes de añadirlo a la batidora para evitar los grumos.

Rinde: alrededor de 4 docenas de galletas

TORTA DE QUESO MOCA

2 tazas (500 ml) de crema para batir
⅓ taza (75 ml) de mantequilla blanda
2 tazas (500 ml) de trozos de chocolate semiamargo

⅓ taza (75 ml) licor de café
2 cda. (10 ml) de esencia de vainilla
2 paquetes (8 onzas c/u) de queso crema, blando

Derrita el chocolate en un horno microondas o hervidor doble. Bata la crema a una velocidad muy alta hasta que se formen picos suaves, páselo entonces a un bol separado. En el bol de mezclar grande, bata la mantequilla y el queso crema hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Agregue el licor de café, la vainilla y el chocolate derretido. Vierta en pliegues la crema batida enérgicamente en la mezcla de chocolate, a baja velocidad. Vierta en la corteza (Ver la Receta de Corteza de Galletas de Chocolate). Enfríe durante 8 horas.

Rinde 10-12 Porciones

MASA FÁCIL PARA PIZZA

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

1 paquete (2 ¼ cda.) levadura seca
3 tazas (432 gm) harina sin cernir para pan

En una olla pequeña, mezcle el agua y el aceite; caliente un poco (120° a 130° F). En un bol para mezclar, usando el gancho de amasar, bata 2 tazas de harina, la levadura y la sal en velocidad 2 hasta mezclarlo 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 4 y amase entre 5 y 7 minutos hasta que la masa esté suave y elástica. Haga una bola y colóquelo en un bol grande engrasado, de forma de poder taparlo. Cubra y deje que crezca en un lugar sin aire hasta que crezca el doble de su volumen, alrededor de 45 minutos. Divida por la mitad. Presione la mitad sobre un molde de pizza. Hornee a 400° F por 12 minutos hasta que la corteza comience a dorarse. Póngale los toques que le gusta; hornee 15 minutos más, hasta que esté completamente horneado y la masa tostada. Repita con la otra mitad restante o cúbralo bien apretado con una envoltura de plástico y refrigere hasta por 2 días. Cubra y déjelo reposar a temperatura ambiente por 20 minutos antes de utilizarlo.

Rinde: dos cortezas de pizza de 14 pulgadas cada una.

BROWNIES DOBLES DE CHOCOLATE

1 ¾ tazas (450 ml) de harina común
2 cda. (10 ml) de polvo de hornear
1 cda. (5 ml) de sal
¾ de taza (200ml) de polvo de cacao
2½ tazas (625 ml) de azúcar

4 huevos
1 taza (250 ml) de aceite vegetal
2 cda. (10 ml) de esencia de vainilla
1 taza (250ml) de trocitos de chocolate semi-dulce

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Engrase una placa de pionono de 15½ x 10½ pulg. (39 x 27 cm). 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

GARANTÍA

Garantía Limitada de 2 Años

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de dos años a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.334.0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.667.8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

**POR FAVOR, CONSULTE WWW.OSTER.COM
PARA MÁS INFORMACIÓN.**