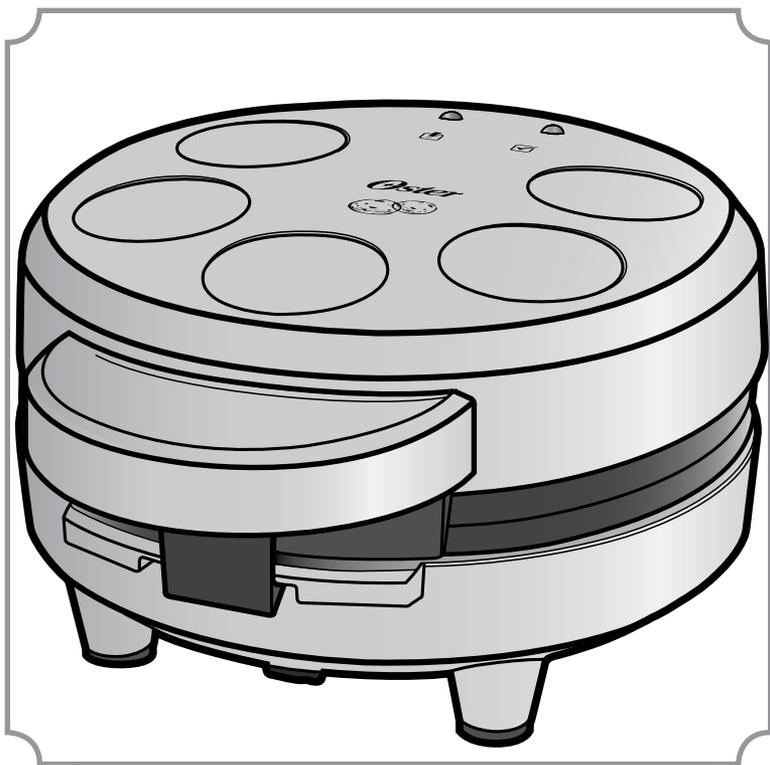


Oster®

Manual
DE
Instruções

INSTRUCTION MANUAL



MODELO
MODEL

FPSTPQM623

Máquina de fazer pão de queijo

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

Cheese Bread Maker

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Precauções importantes

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

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES, ETIQUETAS E ADVERTÊNCIAS ANTES DE USAR O APARELHO.**
2. Não toque nas superfícies quentes . Utilize sempre proteção quando manusear materiais quentes e deixe as partes metálicas esfriarem antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar completamente antes de colocar ou retirar as peças ou acessórios. Sempre use as alças quando for mover o aparelho.
3. Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo utilizado ou antes de limpar. Observação: Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de desconectá-lo da tomada.
4. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não se deve submergir o aparelho na água ou qualquer outro líquido.
5. Ao usar o aparelho, deixe uma distância de pelo menos 15 cm (6 polegadas) da parede e das laterais. Mantenha afastados do aparelho os fios de outros aparelhos.
6. Não use este ou qualquer outro eletrodoméstico se o fio ou o plugue estiver descascado ou danificado ou caso o aparelho apresente falhas ou tenha sofrido uma queda ou esteja danificado de alguma forma. Leve-o a uma Assistência Técnica Credenciada Oster® para que seja revisado ou reparado.
7. **NÃO** use acessórios não recomendados pelo fabricante, pois isso poderia causar incêndios, choques elétricos ou lesões corporais.
8. **NÃO** use o aparelho ao ar livre ou para fins comerciais.
9. **NÃO** use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido.
10. **NÃO** deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que toque superfícies quentes.
11. **NÃO** coloque o aparelho próximo a uma boca de fogão a gás ou elétrico ou de um forno quente.
12. Um incêndio poderá ocorrer se o aparelho for coberto ou estiver tocando materiais inflamáveis como cortinas, tecidos, paredes, etc. quando o mesmo estiver ligado. **NÃO** guarde coisas em cima do aparelho quando o mesmo estiver sendo usado.
13. A superfície externa poderá estar quente quando o aparelho estiver sendo usado.
14. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

15. É necessária a estrita supervisão quando se utiliza o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.
16. As instruções estipulam que o aparelho não deve ser usado com auxílio de um timer externo ou sistema de controle remoto.
17. Este aparelho foi desenvolvido para uso doméstico ou outros usos semelhantes tais como; cozinhas para os funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, fazendas, hóspedes de hotéis, motéis e outros ambientes tipo residenciais como pousadas.

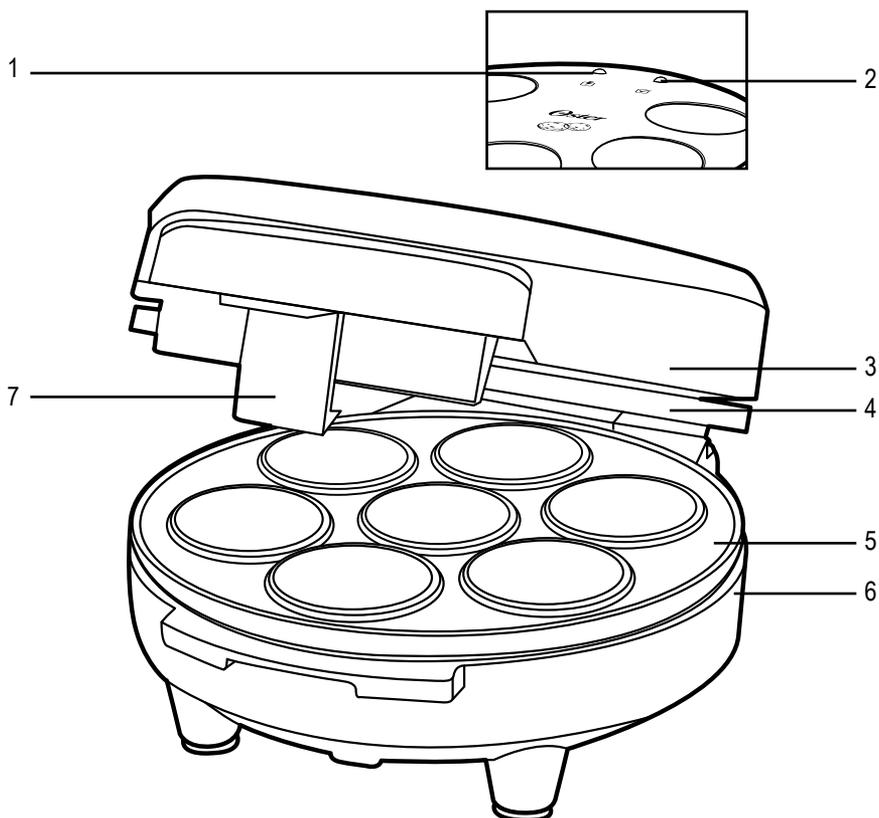
ESTE ELETRODOMÉSTICO FOI FEITO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

Guarde estas instruções

INSTRUÇÕES SOBRE O FIO ELÉTRICO

1. O aparelho tem um fio curto para reduzir o risco de tropeços ou que fique enganchado em objetos.
2. Um fio de extensão poderá ser usado contanto que sejam tomadas as devidas precauções.
3. Caso seja usado um fio de extensão, a especificação técnica do mesmo deverá ser igual ou superior a do aparelho. O fio de extensão deve ser posicionado de maneira que não fique pendurado na borda do balcão ou mesa onde possa causar tropeços ou possa ser puxado sem querer por uma criança.

Descrição do aparelho



- | | |
|--|---------------------|
| 1. Luz indicadora de ligado | 5. Chapa inferior |
| 2. Luz indicadora de pronto para assar | 6. Carcaça inferior |
| 3. Carcaça superior | 7. Trava da tampa |
| 4. Chapa superior | |

Preparando para usar pela primeira vez

- Limpe as superfícies para assar com um pano macio úmido e em seguida seque-o.
- Desenrole completamente o fio elétrico.
- Limpe as superfícies para assar com água ensaboada e uma esponja macia. **NUNCA SE DEVE SUBMERGIR AS SUPERFÍCIES DE COZIMENTO NA ÁGUA.**

Usando seu eletrodoméstico

1. Ligue o fio na tomada adequada. A luz indicadora de ligado irá acender.
2. Deixe que a máquina para assar pão de queijo preaqueça até que a luz de pronto para assar acenda. Isso indicará que as superfícies de cozimento atingiram a temperatura correta para assar.
3. Quando a máquina para assar pão de queijo esquentar pela primeira vez, poderá emitir um pouco de fumaça e odor, isso é normal com eletrodomésticos desse tipo. Isso não afeta a segurança de seu eletrodoméstico.
4. Para melhores resultados, unte levemente as superfícies de cozimento antes de usar. Isso irá ajudar a retirar os pães de queijo quando estiverem prontos.
5. Prepare a massa para pão de queijo, enrole na mão formando bolinhas de no máximo 2,5 cm de diâmetro e coloque-as com a mão nas 7 cavidades do aparelho. NOTE: As superfícies poderão estar QUENTES.
6. Procure não encher demais; a massa irá expandir ao assar.
7. Feche a tampa com cuidado certificando-se de travá-la. Não feche a tampa rápido, pois isso poderá fazer com que a mistura saia para fora das superfícies de cozimento.
8. Deixe assar por aproximadamente 5 a 6 minutos ou até dourar.
9. Use sempre uma espátula de plástico ou madeira resistentes ao calor Para retirar os pães de queijo Nunca use um objeto pontiagudo ou de metal, pois poderão danificar a superfícies antiaderentes. As superfícies poderão estar QUENTES.

Dicas úteis

- O tempo para assar os pães de queijo poderão variar dependendo da mistura usada.
- Certifique-se de que as superfícies de cozimento estejam untadas antes de assar para facilitar a retirada dos pães de queijo.

Cuidado y limpieza

1. Desligue sempre o fio da máquina para assar pão de queijo da tomada quando não estiver sendo usada ou antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar bem antes de limpar.
2. As superfícies de cozimento possuem um revestimento antiaderente e portanto não precisam de muita limpeza. Basta passar um pano macio úmido nas superfícies de cozimento.
3. Não se deve submergir a máquina para assar pão de queijo na água ou outros líquidos. Não use esponjas abrasivas, palha de aço ou outros produtos de limpeza abrasivos. Antes de usar novamente; unte levemente as superfícies de cozimento para facilitar a retirada dos pães de queijo.
4. **NÃO LAVE NA LAVA-LOUÇAS.**

Receitas

PÃO DE QUEIJO

500 gr Polvilho Azedo
180 ml Leite (morno)
200 ml Água Quente
100 ml Óleo

100 gr Queijo Parmesão (ralado)
1 unidade Ovo
20 gr Sal

Bata o ovo. Adicione o leite, o óleo, o polvilho e o sal e misture bem. Acrescente a água quente e misture. Acrescente o queijo ralado e misture até ter uma massa homogênea. Enrole na mão formando bolinhas de no máximo 2,5 cm de diâmetro.

Unte levemente as placas de cozimento com óleo de cozinha. Coloque as bolinhas nas cavidades da máquina de pão de queijo pré-aquecida. Não encha demais. Feche a tampa com cuidado certificando-se de fechar a trava.

Deixe assar por aproximadamente 7 minutos ou até dourar.

Para retirar os pães de queijo use sempre uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor.

PÃO DE QUEIJO RECHEADO COM GOIABADA

250 g de polvilho doce
240 ml de leite
60 ml de óleo
1 colher de sopa de manteiga
250 g de queijo de minas curado

50 g de queijo parmesão
1½ ovos
15 g de sal
240 ml de goiabada em cubos

Bata o ovo. Adicione o leite, o óleo, o polvilho e o sal e misture bem. Acrescente a água quente e misture. Acrescente o queijo ralado e misture até ter uma massa homogênea. Enrole na mão formando bolinhas de no máximo 2,5 cm de diâmetro e coloque um cubinho de goiabada dentro das bolinhas.

Unte levemente as placas de cozimento com óleo de cozinha. Coloque as bolinhas nas cavidades da máquina de pão de queijo pré-aquecida. Não encha demais. Feche a tampa com cuidado certificando-se de fechar a trava.

Deixe assar por aproximadamente 7 minutos ou até dourar.

Para retirar os pães de queijo use sempre uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor.

Important Safeguards

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. **DO NOT** touch hot surfaces . Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking off parts. Always use the handles when moving the unit.
3. When the unit is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet. **NOTE:** Make sure the unit is turned off before unplugging.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance in water or any other liquids.
5. When using the appliance, pull the unit out a minimum of 15 cm (6 inches) away from walls on all sides. Remove cords from other products from behind the appliance.
6. **DO NOT** operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Take this appliance only to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or adjustment.
7. **DO NOT** use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
8. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
9. **DO NOT** use this appliance for other than its intended use.
10. **DO NOT** let the cord dangle over the edge of a tabletop or countertop or touch hot surfaces.
11. **DO NOT** place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation.
13. The outer surface may get hot when appliance is used.
14. 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.
15. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
16. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

17. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.

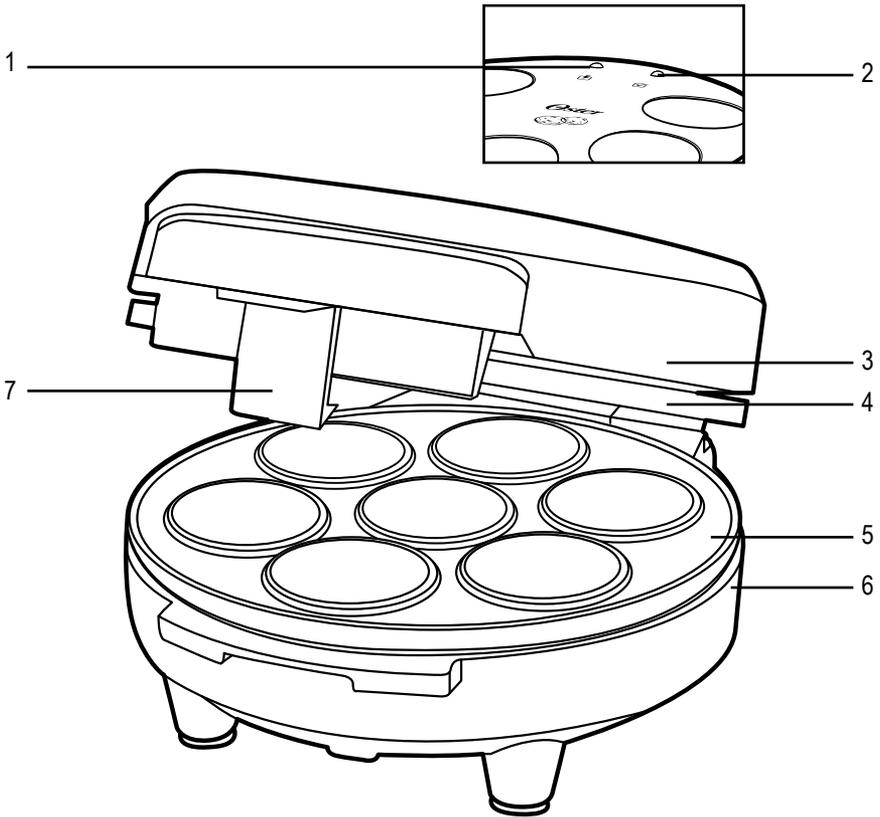
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Save These Instructions

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord must be the same as the product. The extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

Description of the Appliance



1. Power Light Indicator
2. Bake Ready Light Indicator
3. Upper Housing
4. Upper Plate

5. Bottom Plate
6. Bottom Housing
7. Lid Latch

Preparing for First Time Use

- Clean the baking surfaces with a soft damp cloth, then dry it.
- Unwind the power cord completely.
- Wash cooking surfaces with hot sudsy water and a soft sponge. NEVER IMMERSE COOKING SURFACES IN WATER.

Using Your Appliance

1. Insert the plug into the appropriate power outlet. The Power Light indicator will turn on.
2. Allow your Cheese Bread Maker to pre-heat until the bake ready light comes on. This indicates that the cooking plates have reached the correct temperature for cooking.
3. When your Cheese Bread Maker is heated for the first time it may emit slight smoke or odor, this is normal with heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.
4. For best results, lightly spray the cooking plates with a cooking oil spray before using. This will assist in the removal of the cheese breads after cooking.
5. Prepare dough for cheese bread. Row the batter in your hands to form dough balls that are no larger than 2.5 cm in diameter. Place one dough ball in each of the pan holes on preheated cheese bread maker. Surfaces might be HOT.
6. Try not to overfill; batter will expand when cooked.
7. Gently close the lid, ensuring the latch locks into place. Do not slam the lid down as it may cause the mixture to run off the cooking plates.
8. Allow to cook for approximately 5–6 minutes or until golden.
9. To remove cheese breads, always use a heat resistant plastic or wooden spatula. Never use a sharp object or metal, as this will damage the non-stick surface of the cooking plates. Surfaces might be HOT.

Helpful Hints

- Cooking times for cheese breads may vary depending on the cheese bread mixture.
- Always ensure the plates are greased before cooking, to make the removal of cooked cheese breads easy.

Care and Cleaning

1. Always unplug Cheese Bread Maker from outlet when not in use or before cleaning. Allow unit to completely cool before cleaning.
2. The cooking plates are coated with non-stick cooking surface, therefore little cleaning is required. Simply wipe cooking plates over with a damp cloth.
3. Do not immerse the Cheese Bread Maker in water or other liquids. Do not use abrasive scouring pads, powders or cleaners. Before next use; lightly grease the cooking plates for easy removal of cooked cheese breads.
4. DO NOT WASH IN DISHWASHER.

Recipes

CHEESE BREAD

500 gr Sour Starch	100 gr Parmesan Cheese
180 ml Milk (room temperature)	1 egg
200 ml Hot Water	20 gr Salt
100 ml Oil	

Beat egg. Add milk, oil, sour starch and salt and mix well. Add hot water and mix. Add parmesan cheese and mix until the dough is smooth and uniform. Row the batter in your hands to form dough balls that are no larger than 2.5 cm in diameter.

Lightly spray cooking plates with a cooking oil spray. Place one dough ball in each of the pan holes on preheated cheese bread maker. Make sure to not overfill. Gently close lid, ensuring latch locks into place.

Allow to cook for approximately 7 minutes or until golden.

To remove cheese breads always use heat resistant plastic or wooden spatula.

GUAVA STUFFED CHEESE BREAD

250 g sweet starch	50 g parmesan cheese
240 ml milk	1½ egg
60 ml oil	15 g salt
1 tablespoon butter	240 ml diced guava paste
250 g minas cheese	

Beat eggs. Add milk, oil, sweet starch and salt and mix well. Add grated cheeses and mix until the dough is smooth and uniform. Row the batter in your hands to form dough balls that are no larger than 2.5 cm in diameter. Place a small dice guava paste within the dough ball.

Lightly spray cooking plates with a cooking oil spray. Place one dough ball in each of the pan holes on preheated cheese bread maker. Make sure to not overfill. Gently close lid, ensuring latch locks into place.

Allow to cook for approximately 7 minutes or until golden.

To remove cheese breads always use heat resistant plastic or wooden spatula.



**Características Elétricas Modelos da Série: / Electric Characteristics Series Models:/
FPSTQM623-XXX**

Voltagem/Voltage	Frequência/Frequency	Potência/Power
127 V	60 Hz	1000 W
220 V	60 Hz	900 W

XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

© 2013 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

© 2013 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

www.oster.com