

Oster®



MODELO
MODEL

FPSTFP1455

MANUAL DE INSTRUCCIONES
PROCESADOR DE ALIMENTOS

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
FOOD PROCESSOR

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES
PROCESSADOR DE ALIMENTOS

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad al utilizar artefactos eléctricos, para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua o ningún otro líquido.
3. Este artefacto no ha sido diseñado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas estén supervisadas o capacitadas para operar el artefacto por una persona responsable de su seguridad. Se requiere una estrecha supervisión si se utiliza este artefacto cerca de niños o personas con discapacidades. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.
4. Apague cualquier control, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de colocarlo o retirarlo piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y hale del tomacorriente. Nunca hale el cable de alimentación. Permita que se enfríe antes de colocarlo o retirarlo piezas y antes de limpiarlo.
5. La luz intermitente indica que está listo para funcionar (modelos con modo de espera). Evite cualquier contacto con cuchillas o piezas móviles. Mantenga los dedos fuera de la abertura de descarga (en caso de que se proporcione).
6. No opere ningún electrodoméstico que tenga el cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, se ha dejado caer o está dañado de cualquier otra forma. Lleve el artefacto al Centro de Servicio Autorizado de Electrodomésticos Oster® más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. Para electrodomésticos con marcas en la clavija del enchufe: Este electrodoméstico tiene marcas importantes en la clavija del enchufe. El enchufe de conexión o el conjunto de cables completo (si el enchufe está moldeado sobre el cable) no es adecuado para reemplazo. Si está dañado, el artefacto debe ser reemplazado.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No utilice esta unidad en ambientes exteriores ni con fines comerciales.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. Para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños al procesador de alimentos, mantenga las manos y los utensilios alejados de la cuchilla de cortar mientras está cortando los alimentos. Puede utilizar un raspador, siempre y cuando el procesador de alimentos no esté funcionando.
12. Las cuchillas están afiladas. Manipúlelas con cuidado, especialmente al retirar las cuchillas del recipiente, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.

13. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de cortar en la base sin antes colocar el recipiente correctamente en su lugar.
14. Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada en su lugar antes de operar el artefacto. Siempre espere hasta que todas las partes móviles se hayan detenido antes de retirar cualquier tapa o cubierta.
15. Nunca alimente alimentos a mano. Utilice siempre el empujador de alimentos.
16. No intente anular el mecanismo de bloqueo de la tapa.
17. No llene el recipiente por encima de la línea de llenado máxima marcada (o la capacidad nominal) para evitar el riesgo de lesiones debido a daños en la tapa o el recipiente.
18. No utilice el artefacto para otro uso que no sea el previsto. El mal uso puede provocar lesiones. Utilice siempre el artefacto sobre una superficie seca, estable y nivelada.
19. Si la taza o recipiente para mezclar está astillado, agrietado o dañado de alguna manera, deje de usar el producto.
20. Si las cuchillas parecen estar dañadas, deseche los alimentos y deje de usar el producto.
21. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el procesador de alimentos, ya que puede salir despedido del artefacto debido a un vapor repentino.

ESTA UNIDAD HA SIDO DISEÑADA SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

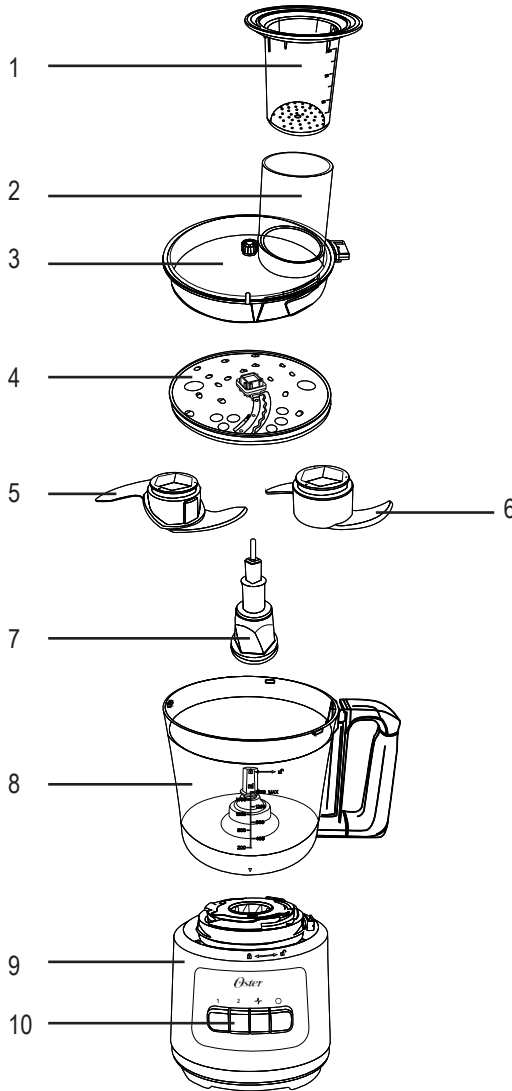
ESTE ELECTRODOMÉSTICO ESTÁ DISEÑADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO Y AMBIENTES SIMILARES, TALES COMO:

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

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE ELÉCTRICO

Esta unidad viene con un cable eléctrico corto como medida de seguridad para reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo. Se puede utilizar un cable de extensión si se siguen las debidas precauciones. Si utiliza un cable de extensión, la capacidad nominal eléctrica marcada en el mismo debe ser igual o superior al de su artefacto. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del borde de la mesa o mostrador, donde los niños puedan halarlo o tropezar accidentalmente.

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Empujador de alimentos | 6. Espas para amasar |
| 2. Tubo de alimentación ancho | 7. Eje desmontable para accesorios |
| 3. Tapa del tubo de alimentación | 8. Tazón |
| 4. Disco reversible de acero inoxidable para rebanar/rallar | 9. Base del motor |
| 5. Cuchilla multipropósito en forma de S para picar, hacer puré y mezclar | 10. Panel de control |

ANTES DE UTILIZAR SU PROCESADOR DE ALIMENTOS OSTER®

Cuando desempaque el producto y retire el material de embalaje, manipule con cuidado la cuchilla multipropósito y el disco para rebanar/rallar, ya que son muy filosos.

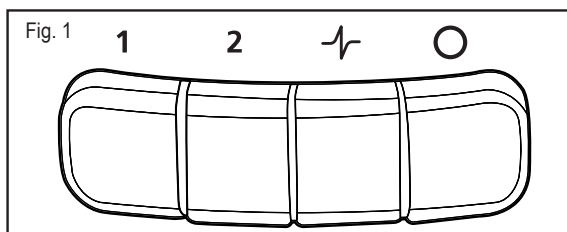
Lave todas las piezas con agua caliente jabonosa, a excepción de la base. Enjuague y seque. Estas piezas también pueden lavarse en el lavaplatos automático. Asegúrese de leer la sección “Cuidado y Limpieza” de este manual para conocer los métodos adecuados para desarmar la unidad y limpiarla.

CONOCIENDO SU PROCESADOR DE ALIMENTOS OSTER®

UTILIZANDO SU PROCESADOR DE ALIMENTOS

NOTA: No intente picar hielo en este procesador de alimentos, ya que dañará el tazón y desafilará la cuchilla multipropósito. Esta unidad no ha sido diseñada para batir crema ni claras de huevos, moler granos de café, especias ni otros ingredientes con alto contenido de aceite, tampoco para rebanar o rallar huevos duros, bombones ni quesos suaves.




PRECAUCIÓN: Para su protección, esta unidad cuenta con un sistema de bloqueo. El procesador no operará a menos que el tazón se encuentre debidamente fijado en la base y la tapa esté debidamente fijada al tazón. No intente operar la unidad sin la tapa, el tazón y el empujador de alimentos correctamente en su lugar. Compruebe que la base esté colocada sobre una superficie plana, seca y limpia antes de comenzar a procesar los alimentos.



Utilizando las velocidades

Su procesador de alimentos viene con una velocidad baja “1” para mezclar/ amasar y una velocidad alta “2” para rebanar/rallar. Las dos velocidades ayudan a mantener una molienda más consistente de los ingredientes y son útiles para hacer mantequilla de nueces suave o agregar aceites a las salsas.

Utilizando la función de pulso “”

El botón de pulso “” le permite controlar mejor la textura de los alimentos procesados. Sólo presiónelo y suéltelo para cambiar rápidamente el procesador de encendido a apagado. La función de pulso “” es la mejor para amasar masa o picar rápidamente. También ayuda a que los alimentos agrupados se reubiquen y goteen para garantizar que todo se procese. Para un procesamiento más largo, mantenga presionado el botón de pulso “”.

Posición de apagado “O”

El procesador de alimentos siempre deberá estar en la posición de apagado cuando no lo esté utilizando.

NOTA: El tazón tiene una capacidad máxima de 10 tazas cuando se utiliza con ingredientes secos. Para recetas que requieran ingredientes secos y líquidos, la capacidad máxima es de 8 tazas. Y si se utilizan únicamente ingredientes líquidos, la capacidad máxima recomendada es de 2 tazas.

CÓMO ENSAMBLAR EL TAZÓN

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que la unidad esté desenchufada antes de poner o quitar cualquier pieza. Coloque el tazón encima de la base del motor, con el asa del tazón orientada hacia la derecha. Gire el tazón en el sentido de las agujas del reloj hasta que trabase. (Figura 2)

El asa del tazón debe haber quedado alineada hacia la derecha del panel de control.

Seleccione el dispositivo apropiado y ensámblelo en el procesador de alimentos como se indica en las secciones “Cómo Picar”, “Cómo Amasar” y “Cómo Rebanar o Rallar”. Coloque los alimentos o la masa en el tazón si se está usando la cuchilla multipropósito o las aspas para amasar.

NOTA: El tazón sólo se puede ajustar en una posición sobre la base. La unidad no funcionará si el tazón no está bien colocado en la base.

CÓMO FIJAR LA TAPA

Coloque la tapa sobre el tazón. Gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que la tapa esté fijada en su sitio; la lengüeta de la tapa deberá estar alineada con el mango del tazón. (Figura 3) Su procesador de alimentos cuenta con un sistema de bloqueo de seguridad. La unidad no funcionará a menos que el tazón se encuentre debidamente fijado en la base y la tapa esté debidamente fijada al tazón.

CÓMO PICAR

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que la unidad esté apagada “O” y desenchufada después de su uso. Nunca empuje los alimentos con las manos en el procesador. No utilice el procesador por más de 3 min seguidos.

Cuchilla multipropósito: Utilice la cuchilla multipropósito para picar, mezclar, licuar, hacer puré o preparar pasta de hojaldre, migas y pasta quebrada.

1. Fije el tazón a la base (consulte “Cómo Ensamblar el Tazón”).
2. Deslice el eje desmontable sobre el eje en la parte inferior del tazón. Luego tome la cuchilla multipropósito por su eje y deslícela en el eje desmontable. (Figura 4)
3. Coloque los alimentos en el tazón.
4. Fije la tapa en el tazón. (Consulte la sección “Cómo Fijar la Tapa”)
5. Coloque el empujador de alimentos en el tubo de alimentación.

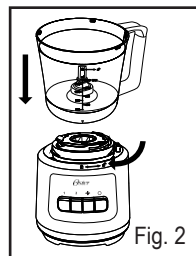


Fig. 2

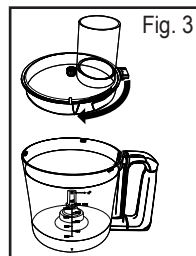


Fig. 3

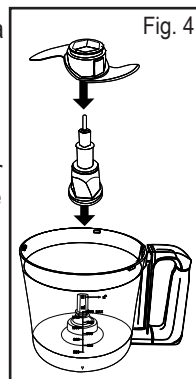


Fig. 4

6. Enchufe el cable en un tomacorriente. Use la guía de alimentos para preparar los alimentos para picar.
7. Presione el botón de la velocidad baja "1" o el botón de la velocidad alta "2" para un procesamiento continuo. Presione el botón de pulso "⚡" para un procesamiento más corto. Cuando se utiliza la función de pulso, mantenga presionado el botón de pulso "⚡" durante unos 2-3 segundos a la vez, compruebe los resultados y repita si lo desea.
8. Cuando haya terminado de procesar, presione el botón de apagado "O" y permita que la cuchilla multipropósito deje de girar.
9. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla.
10. Tome el eje desmontable con la cuchilla multipropósito por el eje y retírelos. Destrahe el tazón girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hacia la marca SIN SEGURO y levántelo. Saque los alimentos procesados.

NOTA: La cuchilla multipropósito es muy filosa, tenga cuidado cuando la manipule.

CÓMO AMASAR

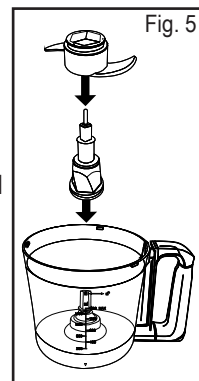
NOTA: Nunca intente procesar una masa que sea demasiado dura para amasar cómodamente con la mano.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que la unidad esté apagada "O" y desenchufada después de su uso. Nunca coloque alimentos en el procesador con la mano. No utilice el procesador por más de 3 min continuos cada vez.

PRECAUCIÓN: Las espas para amasar son afiladas, tenga cuidado al manipularlas.

Aspas para amasar: Utilice las espas para amasar cuando desee hacer masa de pan, y para mezclar masas y mezclas de pasteles.

1. Fije el tazón en la base (vea la sección "Cómo Ensamblar el Tazón").
2. Deslice el eje desmontable sobre el eje en la parte inferior del tazón. Luego tome las espas para amasar por su eje y deslícelas en el eje desmontable (Figura 5).
3. Coloque todos los ingredientes secos en el tazón.
4. Fije la tapa en el tazón (consulte "Cómo fijar la tapa").
5. Coloque el empujador de alimentos en el tubo de alimentación.
6. Enchufe el cable en el tomacorriente.
7. Presione el botón de la velocidad baja "1" o el botón de la velocidad alta "2" para un procesamiento continuo. Presione el botón de pulso "⚡" para un procesamiento más corto. Cuando se utiliza la función de pulso, mantenga presionado el botón de pulso "⚡" durante unos 2-3 segundos a la vez, compruebe los resultados y repita si lo desea.



NOTA: Todos los ingredientes líquidos deben agregarse a través del tubo de alimentación mientras la unidad esté procesando. Vierta los líquidos lenta y continuamente para que logre una mezcla uniforme. Es importante agregar suficiente líquido para que la masa sea lo suficientemente suave para amasarla. Si la masa está demasiado dura puede forzar la unidad.

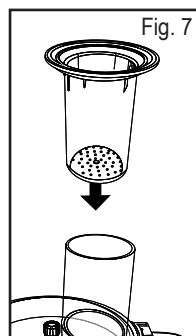
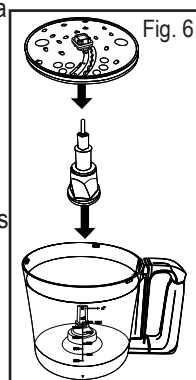
8. Cuando haya terminado de procesar, presione el botón de apagado “O” y permita que las aspas para amasar dejen de girar.
9. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla.
10. Sostenga el eje desmontable con las aspas para amasar por su eje y retírelos. Desbloquee el tazón girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hacia la marca SIN SEGURO y levántelo. Saque los alimentos procesados.

CÓMO REBANAR O RALLAR

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que la unidad esté apagada “O” y desenchufada después de su uso. Nunca use las manos para empujar los alimentos hacia el procesador. No use el procesador por más de 3 min continuos a la vez.

Disco Reversible para Rebanar y Rallar: Utilice este disco para rebanar y rallar carnes, frutas, verduras, quesos y mucho más.

1. Coloque el tazón en la base. (Consulte “Cómo Ensamblar el Tazón”).
2. Deslice el eje desmontable sobre el eje en la parte inferior del tazón. Coloque el disco para rebanar/rallar sobre el eje desmontable con el lado deseado hacia arriba (Figura 6). Tenga cuidado cuando manipule el disco ya que las cuchillas son extremadamente filosas.
3. Fije la tapa al tazón. (consulte “Cómo Fijar la Tapa”)
4. Enchufe el cable en el tomacorriente. Presione el botón de la velocidad baja “1” o el botón de la velocidad alta “2” para un procesamiento continuo.
5. Coloque los ingredientes en el tubo de alimentación y presione ligeramente los ingredientes con el empujador de alimentos (Figura 7).
6. Cuando haya terminado de procesar, presione el botón de apagado “O” y espere a que el disco deje de girar. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla.
7. Saque con cuidado el disco para rebanar/rallar. Destrahe el tazón girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hacia la marca SIN SEGURO y levántelo. Saque los alimentos procesados.



PRECAUCIÓN: El disco para rebanar/rallar es muy filoso, tenga cuidado cuando lo manipule.

IMPORTANTE: Presione el empujador de alimentos LEVEMENTE. Si ejerce fuerza excesiva podría dañar el disco.

- Presione los ingredientes hacia abajo lenta y uniformemente con el empujador.
- Cuando sea necesario, corte primero los trozos grandes de alimentos para que quepan en el tubo de alimentación.
- Para mejores resultados, llene el tubo de alimentación con trozos del mismo tamaño.
- Cuando procese grandes cantidades, hágalo en porciones pequeñas cada vez y vacíe el tazón después de cada tanda.

CONSEJOS ÚTILES

- Nunca intente procesar un alimento que no pueda cortarse con un cuchillo afilado.
- Cuando pique ajo, hierbas frescas o pequeñas cantidades de alimentos, agréguelos en el tubo de alimentación con la cuchilla multipropósito en su sitio y el procesador funcionando. Asegúrese de que el tazón y todas las partes estén bien secas antes de procesar ajo o hierbas frescas.
- Para picar nueces, use la cuchilla multipropósito y la función de pulso. Use pulsos breves. Procese pequeñas porciones para conseguir una textura más gruesa.
- Permita que los quesos duros, como el parmesano y el romano, alcancen la temperatura ambiente antes de procesarlos. Congele de 10 a 15 min los quesos suaves, como el cheddar y la mozzarella antes de procesarlos.
- Asegúrese de que las carnes y aves crudas estén bien frías antes de procesarlas.
- No llene demasiado el tazón de procesamiento. No llene a más de 1/3 a 1/2 de su capacidad cuando corte. El tazón puede contener hasta 10 tazas de ingredientes secos o 2 tazas de líquido.
- Coloque el disco para rebanar/rallar de tal forma que las superficies de corte estén a la derecha del tubo de alimentación. Esto permitirá que la cuchilla dé una vuelta completa antes de tocar los alimentos.
- Cuando procese muchas rebanadas o trozos de comida, ponga juntos todos los trozos que quepan en el tubo de alimentación para que se sostengan unos con otros en su sitio.
- Este procesador de alimentos NO está diseñado para moler granos de café, especias o hielo.
- La mayoría de los alimentos pueden procesarse entre 10 y 30 s, dependiendo de la cantidad. Para procesar cantidades grandes, hágalo en varias tandas. Deje que el procesador descanse más o menos un minuto entre cada tanda.
- Si el procesador de alimentos se detiene repentinamente, apague "O" la unidad y desconéctela.
- Espere por lo menos 15 min para que se enfríe y vuelva a empezar.
- No se recomienda el uso de un procesador de alimentos para hacer merengue italiano (un merengue hecho con sirope de azúcar caliente).
- En el tazón pueden procesarse líquidos calientes (a no más de 80°C/176°F) y alimentos calientes.
- Asegúrese de procesar pequeñas cantidades de líquidos (2 tazas o menos cada vez). Si se procesan cantidades mayores, el tazón puede derramarse.
- **ADVERTENCIA:** Se debe tener cuidado al manipular el disco para rebanar/rallar y las cuchillas afiladas mientras vacía el tazón, durante la limpieza o cuando dichas cuchillas se retiran del tazón. EL USO INDEBIDO podría causar lesiones. Mantener fuera del alcance de los niños.
- Tenga cuidado si líquido caliente se vierte dentro del procesador de alimentos o licuadora, ya que este puede expulsarse fuera del aparato debido a un vapor repentino.

CUIDADO Y LIMPIEZA

NOTA: No intente afilar la cuchilla multipropósito o el disco para rebanar/rallar, ya que vienen con un afilado permanente de fábrica y se estropearán si intenta afilarlos.

LIMPIEZA

1. Antes de limpiar la unidad, asegúrese de que la unidad está apagada y que el cable desenchufado.
2. Siempre que sea posible, enjuague las piezas inmediatamente después de usarlas para una limpieza más fácil.
3. Limpie la base, el panel de control y las patas con un paño húmedo y séquelos completamente. Las manchas difíciles pueden eliminarse con un paño húmedo y un limpiador suave no abrasivo.
PRECAUCIÓN: No sumerja la base en líquidos.
4. Todas las piezas extraíbles pueden lavarse a mano o en la rejilla superior de un lavaplatos automático.
 - Si las lava a mano, utilice agua jabonosa caliente, enjuague y seque completamente. De ser necesario, utilice un cepillo pequeño de cerdas de nylon para limpiar el tazón, la tapa y el conducto de alimentos; este tipo de cepillo también ayudará a prevenir que usted se corte con el filo de la cuchilla multipropósito y el disco para rebanar/rallar.
 - Si utiliza el lavaplatos automático, coloque las piezas extraíbles solo en la rejilla superior, no dentro ni cerca de la canasta para utensilios.
5. No use fibras ni limpiadores abrasivos en ninguna parte plástica o metálica.
6. No llene el tazón con agua hirviendo ni sumerja ninguna de las partes en agua hirviendo. Algunos alimentos, como las zanahorias, pueden manchar temporalmente el tazón. Para quitar las manchas, prepare una pasta con 2 cucharadas (30 ml) de bicarbonato de soda y una cucharada (15 ml) de agua tibia. Aplique la pasta a las manchas y frote con un paño. Enjuague con agua jabonosa y séquela.

GUÍA PARA PICAR

ALIMENTO	CANTIDAD	INSTRUCCIONES
Comida para Bebés	Hasta 4 tazas (1000 ml)	Agregar hasta 4 tazas (1000 ml) de vegetales cocidos y/o carne en el tazón, junto con 1/4 taza (60 ml) de líquido por taza de alimento sólido, procesar continuamente hasta lograr la textura deseada.
Migas de pan	Hasta 5 rebanadas	Cortar rebanadas de pan fresco o duro en trozos de 3,75–5 cm. Agregar al tazón y procesar hasta obtener migas finas.
Migas de galletas dulces/saladas	Hasta 5 tazas (1250 ml)	Utilizar galletas Graham, de chocolate o vainilla. Partir las galletas en trozos de 3,75–5 cm. Agregar al tazón y procesar hasta obtener migas finas.
Arándanos, picados	3 tazas (750 ml)	Pulsar para picar hasta alcanzar la textura deseada. También puede agregarse azúcar para preparar una salsa de arándanos.
Huevos, picados	Hasta 12	Pelar, secar y cortar a la mitad huevos duros. Agregar al tazón, pulsar para picar y comprobar el grosor después de 4-5 pulsos.
Ajo, picados	Hasta 12	Asegurarse de que el tazón esté seco. Introducir los dientes en el Tubo de alimentación cuando la unidad está en funcionamiento.
Carne, cortada en trozos pequeños (cruda o cocida)	Hasta 2,5 tazas (600 ml)	Cortar la carne en cubos de 2,5 cm. Agregar al tazón y pulsar para picar.
Hongos, cortados en trozos pequeños	Hasta 12 medianos	Cortar a la mitad los de tamaño grande y agregar al tazón. Pulsar hasta obtener el grosor deseado.
Frutos secos, cortados en trozos pequeños	2 tazas (300 ml)	Agregar al tazón y pulsar para picar.
Cebollas, cortadas en trozos pequeños	Hasta 2 grandes	Cortar en cuatro, agregar al tazón. Pulsar 1 o 2 veces para picar en trozos grandes. En el caso de cebolletas, hasta 2 tazas (500 ml), cortar en trozos de 2,5 cm.
Queso parmesano o romano, rallado	Hasta 1 ½ tazas (375 ml)	Aguardar hasta que el queso esté a temperatura ambiente. Cortar en cubos de 2,5 cm. Agregar al tazón y pulsar para picar en trozos grandes. Procesar continuamente para obtener un rallado fino.
Perejil, picado	Hasta 2 tazas (500 ml)	Agregar al tazón y pulsar para picar hasta el grosor deseado, aproximadamente 10-15 s. Procesar otras hierbas del mismo modo (albahaca, cilantro, menta, etc.).
Pimiento (verde, rojo, amarillo), picado	Hasta 1 pimiento	Cortar en trozos de 2,5 cm. Agregar al tazón y pulsar para picar.
Sopas (puré o crema)	2 tazas (500 ml)	Agregar hasta 2 tazas de sopa de vegetales caliente (a menos de 80°C) para hacer puré o crema. Procesar hasta obtener la textura deseada.
Calabacín (calabaza sidra), calabaza o batatas, en puré	Hasta 5 tazas (1250 ml) de cubos de 2,5 cm	Agregar ¼ taza (60 ml) de líquido de cocción por taza de alimento. Pulsar para picar en trozos finos y después procesar continuamente para hacer el puré.
Frutillas, en puré	2 tazas (500 ml)	Retirar el casco y cortar a la mitad en caso de frutillas grandes. Agregar al tazón y pulsar para picar. Procesar continuamente para hacer el puré.
Tomates, picados	4 medianos	Cortar los tomates en cuatro. Agregar hasta 4 y pulsar hasta obtener el grosor deseado.

GUÍA PARA RALLAR

ALIMENTO	INSTRUCCIONES
Repollo	Utilizar el disco para rebanar/rallar para ensalada de repollo o repollo muy fino. Cortar en trozos que quepan en el tubo de alimentación. Rallar empleando una leve presión. Vaciar el tazón cuando el repollo llegue al disco.
Zanahorias	Colocar en el vertedor y rallar.
Queso, cheddar	El queso debe estar bien frío. Cortar para que entre en el tubo de alimentación, emplear presión leve.
Queso, Mozzarella	Cortar para que entre en el tubo de alimentación. El queso debe enfriarse en el congelador durante 30 min antes del rallado. Emplee presión leve.
Papas	Cortar para que entre en el tubo de alimentación.
Calabacín	Retirar extremos, cortar para que entre en el tubo de alimentación, ya sea vertical u horizontalmente.

GUÍA PARA REBANAR

ALIMENTO	INSTRUCCIONES
Manzana	Cortar a la mitad y colocar horizontalmente en el tubo de alimentación. Emplear presión firme.
Repollo/Lechuga	Cortar a la mitad, cortar para que entre en el tubo de alimentación.
Zanahorias	Cortar para que entre en el tubo de alimentación.
Apio	Retirar cola, llene el vertedor para obtener mejores resultados.
Pepino	Cortar para que entre en el tubo de alimentación, de ser necesario.
Hongos	Llenar el tubo de alimentación con hongos apoyados horizontalmente para rodajas cortadas a lo largo.
Cebolla	Cortar a la mitad y llenar el tubo de alimentación, colocando las cebollas en posición vertical para rebanadas más gruesas.
Duraznos/Peras	Cortar a la mitad y retirar el corazón. Colocar en posición vertical en el tubo de alimentación y emplear una leve presión.
Pimientos (verdes, rojos, amarillos)	Cortar a la mitad y retirar las semillas. Colocar los pimientos de arriba hacia abajo presionando levemente para que entren, de ser necesario. Cortar los de tamaño grande en cuartos o tiras, dependiendo de los resultados deseados. Emplee presión moderada.
Salchichas	Cortar en trozos con un largo de 8 cm. Retirar la envoltura no comestible.
Papas	Pelar si se desea, cortar las papas grandes en mitades, colocar en el tubo de alimentación.
Frutillas	Retirar casco. Colocar las frutillas de modo horizontal en caso de rodajas a lo largo.
Tomates	Utilizar tomates pequeños para obtener rodajas enteras. Cortar a la mitad de ser necesario. Emplee presión leve pero firme.
Nabos	Pelar, cortar para que entren en el tubo de alimentación.
Calabacín	Retirar extremos. Utilizar calabacines pequeños para obtener rodajas enteras. En caso de calabacines grandes, cortar a la mitad para que entren en el tubo de alimentación.

GUÍA PARA AMASAR

ALIMENTO	INSTRUCCIONES
Masa para pan	4 tazas de harina (900 g), produce dos barras de 1 libra
Masa para pizza	3 tazas de harina (750 g) producen tres masas para pizza de 12 pulgadas
Masa para tortas	1 caja de 525 g de mezcla para torta produce tres capas de 20 cm
Masa para galletas	Amasa hasta 900 g de mezcla (aproximadamente 50 galletas)

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using this product.
2. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) whose physical, sensory or mental capabilities are reduced or lack of experience or knowledge, unless such persons are supervised or trained to operate the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary if you use the appliance near children or people with disabilities. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn any control to OFF, then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Flashing light indicates ready to operate (models with stand-by mode). Avoid any contact with blades or moveable parts. Keep fingers out of discharge opening (if provided).
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
7. For appliances with markings on plug blade: This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cordset (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.
8. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
11. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
12. Blades are sharp. Handle carefully, especially when removing the blades from the bowl, emptying the bowl and during cleaning.
13. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.

14. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance. Always wait until all moving parts have stopped before removing any lid or cover.
15. Never feed food by hand. Always use food pusher.
16. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
17. Do not fill the bowl above the marked maximum fill line (or rated capacity) to avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl.
18. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
19. If mixing cup or bowl is chipped, cracked or damaged in any way, discontinue use of product.
20. If blades appear to be damaged, discard food and discontinue use of product.
21. Be careful if hot liquid is poured into the food chopper as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

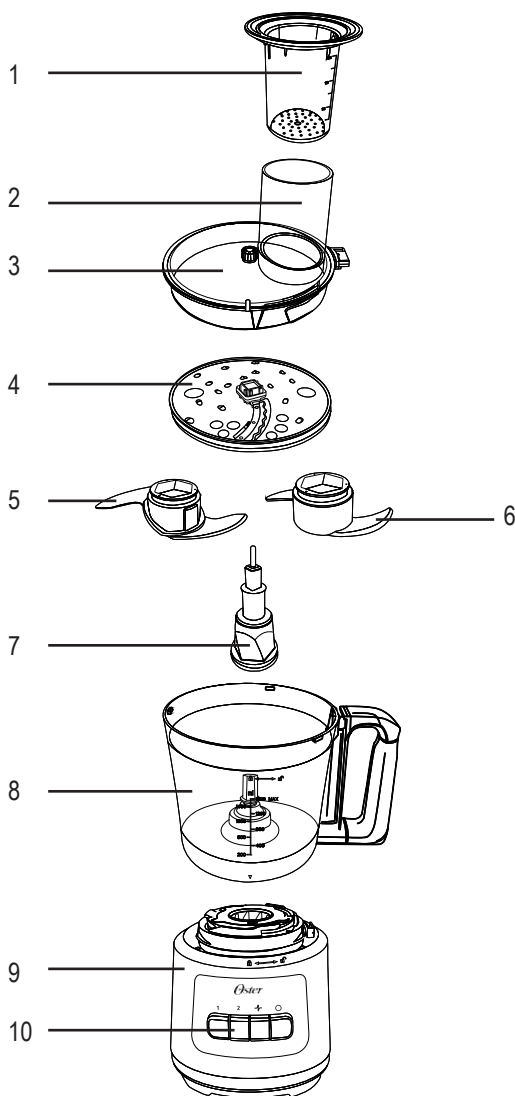
THIS APPLIANCE IS INTENDED TO BE USED IN HOUSEHOLD AND SIMILAR APPLICATIONS SUCH AS:

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

EXTENSION CORD USE

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Food Pusher | 6. Dough blade |
| 2. Wide feed chute | 7. Removable shaft for accessories |
| 3. Food Chute Lid | 8. Bowl |
| 4. Stainless steel reversible slice/shred disc | 9. Motor base |
| 5. Multipurpose s-blade for chopping, pureeing and mixing | 10. Control panel |

ENGLISH-3

BEFORE USING YOUR OSTER® FOOD PROCESSOR

When unpacking the product and removing packing material, handle the multipurpose blade and slice/shred disc carefully; they are very sharp.

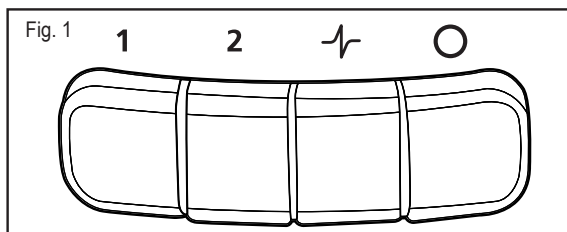
Wash all parts except the base in hot, soapy water. Rinse them dry. These parts can also be placed in the dishwasher. Be sure to read the “Care & Cleaning” Section of this manual to learn the correct methods for taking the unit apart and cleaning.

LEARNING ABOUT YOUR OSTER® FOOD PROCESSOR

USING YOUR FOOD PROCESSOR

NOTE: Do not attempt to crush ice in this food processor; it will damage the bowl, dull the multipurpose blade. This unit will not whip cream, beat egg whites, grind coffee beans, spices or other items with high oil content, or slice or shred hard-cooked eggs, marshmallows, or soft cheeses.




CAUTION: For your protection, this unit has an interlock system. The processor will not operate unless the bowl is properly locked onto the base and the lid is properly locked onto the bowl. Do not attempt to operate the unit without the bowl lid, bowl and food pusher correctly in place. Be sure base is on a flat, dry and clean surface before you begin processing.



Using the speed settings

Your food processor comes with a low speed “1” and a high speed “2”. The two speeds help maintain a more consistent grind of ingredients and are useful for making smooth nut butter or adding oils to sauces.

Using the pulse function “”

The pulse button “” allows you to better control the texture of processed foods. Just press and release it to quickly switch the food processor from on to off. The pulse function “” is best for quick dough kneading or chopping. It also helps bundled foods to relocate and drip to ensure everything is processed. For longer processing, press and hold the pulse button “”.

Off position “O”

The food processor should always be in the off position when you are not using it.

NOTE: The bowl has a maximum capacity of 10 cups when used with dry ingredients. For recipes that call for both dry and liquid ingredients, the maximum capacity is 8 cups. And if only liquid ingredients are used, the recommended maximum capacity is 2 cups.

HOW TO ASSEMBLE THE BOWL

WARNING: Be sure the unit is unplugged before putting on or taking off any parts. Put the bowl on top of the motor base, with the work bowl handle to the right. Turn the bowl clockwise until the bowl clicks into place. (Figure 2)

The handle should now be to the right of the control panel.

Select the appropriate attachment and assemble onto food processor as directed in the “How to Chop”, “How to Knead Dough” and “How to Slice or Shred” sections. Place food or dough in bowl if using multipurpose blade or dough blade.

NOTE: There is only one position for the bowl to lock onto the base. The unit will not operate if the bowl does not lock onto the base.

HOW TO LOCK THE LID

Place the lid on the bowl. Turn clockwise until the lid clicks into place; the tab on the lid should be aligned with the handle of the bowl. (Figure 3) Your food processor features a safety interlock system. The unit will not operate unless the bowl and bowl lid are properly aligned and locked into place.

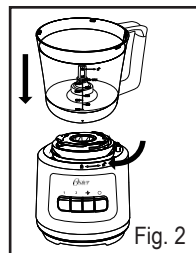




Fig. 2

HOW TO CHOP

CAUTION: Make sure the unit is turned OFF “O” and unplugged after use. Never use hand to push food into processor. Do not use the processor continuously for more than 3 min at a time.

Multipurpose Blade: Use multipurpose blade for chopping, mixing, blending, pureeing and preparing puff pastry, crumbs and short crust pastry.

1. Lock the bowl onto base. (See “How to Assemble the Bowl”)
2. Slide the removable shaft over the shaft at the bottom of the bowl. Then grasp the multipurpose blade by its stem and slide over the removable shaft. (Figure 4)
3. Place food into bowl.
4. Lock lid onto bowl. (See “How to Lock the Cover”)
5. Place the food pusher into the feed tube.
6. Plug the cord into an electric outlet. Use the Food Guide to prepare food for chopping.
7. Press the low speed button “1” or the high speed button “2” for continuous processing. Press the “” button for shorter processing. When using the pulse function, press and hold the pulse button “” for about 2-3 seconds at a time, check the results and repeat if desired.

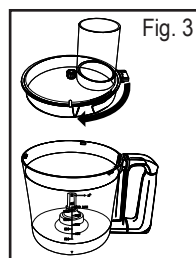


Fig. 3

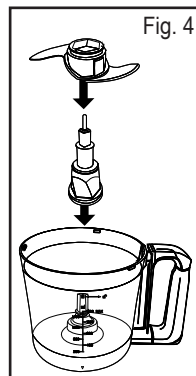


Fig. 4

8. When finished processing, press the OFF “O” button and allow the multipurpose blade to stop rotating.
9. Twist the lid counterclockwise to remove it.
10. Hold the removable shaft with multipurpose blade attached by its stem and remove. Unlock the bowl by turning it counterclockwise towards the UNLOCK mark, and lift off. Empty the processed food.

CAUTION: Chopping Blade is very sharp, use caution when handling.



HOW TO KNEAD DOUGH

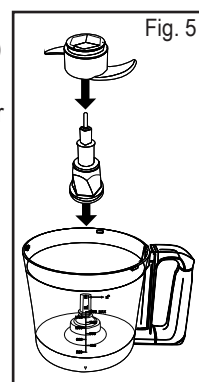
NOTE: Never try to process dough that is too stiff to knead comfortably by hand.

CAUTION: Make sure the unit is turned OFF “O” and unplugged after use. Never use hand to push food into processor. Do not use the processor continuously for more than 3 min at a time.

CAUTION: Dough blade is sharp, use caution when handling.

Dough Blade: Use the dough blade for kneading bread dough and for mixing batters and cake mixtures.

1. Lock the bowl onto base. (See “How to Assemble the Bowl”)
2. Slide the removable shaft over the shaft at the bottom of the bowl. Then grasp the dough blade by its stem and slide over the removable shaft (Figure 5).
3. Place all the dry ingredients into the bowl.
4. Lock lid onto bowl. (See “How to Lock the Cover”)
5. Place the food pusher into the feed tube.
6. Plug the cord into an electric outlet.
7. Press the low speed button “1” or the high speed button “2” for continuous processing. Press the “” button for shorter processing. When using the pulse function, press and hold the pulse button “” for about 2-3 seconds at a time, check the results and repeat if desired.



NOTE: All liquid ingredients should be added through the food chute while unit is processing. Add liquid in a slow, steady stream for even distribution. It is important to add enough liquid to make the dough soft enough to knead. Kneading dough that is too stiff can strain the machine.

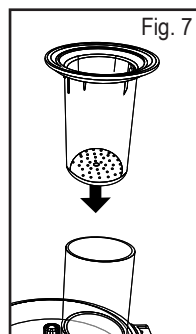
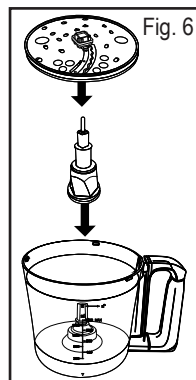
8. When finished processing, press the OFF “O” button and allow the dough blade to stop rotating.
9. Twist the lid counterclockwise to remove it.
10. Hold the removable shaft with dough blade attached by its stem and remove. Unlock the bowl by turning it counterclockwise towards the UNLOCK mark, and lift off. Empty the processed food.

HOW TO SLICE OR SHRED

CAUTION: Make sure the unit is turned OFF “O” and unplugged after use. Never use hand to push food into processor. Do not use the processor continuously for more than 3 min at a time.

Reversible Slicing and Shredding Disc: Use these discs for slicing and shredding meats, fruits, vegetables, cheeses and more.

1. Lock the bowl onto base. (See “How to Assemble the Bowl”)
2. Slide the removable shaft over the shaft at the bottom of the bowl. With the desired side facing up (slicing or shredding), push the slice/shred disc onto the removable shaft (Figure 6).
3. Lock lid onto bowl. (See “How to Lock the Cover”)
4. Plug the cord into an electric outlet. Press low speed button “1” or high speed button “2” for continuous processing.
5. Put ingredients in the feed tube and press the food pusher lightly onto the ingredients (Figure 7).
6. When finished processing, press the OFF “O” button and allow the disc to stop rotating. Twist the lid counterclockwise to remove it.
7. Carefully remove the Shredding Disc. Unlock the bowl by turning it counterclockwise towards the UNLOCK mark and lift off. Empty the processed food.



CAUTION: Shredding Disk is very sharp, use caution when handling.

IMPORTANT: Use GENTLE force to press down on the food pusher. Excessive force could cause damage to the disc.

- Press the ingredients down slowly and steadily with the pusher.
- When necessary, precut large chunks of food to fit the size of the feed tube.
- For best results, fill the feed tube evenly.
- When processing large quantities, process small batches at a time and empty the bowl between batches.

HELPFUL HINTS

- Never attempt to process any food that cannot be cut with a sharp knife.
- When mincing garlic, fresh herbs or small quantities of foods, add to feed tube with multipurpose blade in place and processor running. Make sure bowl and all parts are very dry before processing garlic or fresh herbs.
- To chop nuts, use multipurpose blade and the PULSE setting. Use short PULSEs. Process smaller batches for coarser texture.
- Let hard cheeses, such as Parmesan and Romano, come to room temperature before processing. Freeze soft cheeses, such as cheddar and mozzarella, for 10 to 15 min before processing.
- Make sure uncooked meats and poultry are very cold before processing.
- Do not overfill processing bowl. Fill no more than 1/3 to 1/2 full when chopping. The bowl can hold up to 10 cups of dry ingredients or 2 cups liquid.
- Position the slicing and shredding discs so that cutting surfaces are to the right of the feed tube. This will allow one full rotation of the blade before contacting food.
- When processing several slices or pieces of food, put as many pieces as will fit in feed tube together to help hold each other in place.
- This food processor is NOT designed to grind coffee beans or spices or crush ice.
- Most foods can be processed in 10 to 30 s, depending on the quantity. For large quantities, process in several batches. Let the processor rest about 1 min between batches.
- If the food processor suddenly stops running, turn the unit OFF “O” and unplug.
- Let the unit cool down for 15 min and restart.
- A food processor is not recommended for making Italian meringue (a meringue made by using hot sugar syrup).
- Hot liquids (less than 176°F/80°C) and hot foods can be processed in the bowl.
- Be sure to process small amounts of liquids— 2 cups or less at a time. Larger amounts may leak from the bowl.
- **WARNING:** Care should be taken when handling the sharp blade while emptying the bowl, during cleaning, or when the blade is removed from the bowl. Misuse may cause injury. Keep out of the reach of children.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor, as it may be ejected out of the appliance due to sudden steam.

CARE & CLEANING

NOTE: Do not attempt to sharpen the cutting edges of the multipurpose blade or the reversible disc. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

CLEANING

1. Before cleaning, be sure the unit is switched off and the cord is unplugged.
2. Whenever possible, rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
3. Wipe the base, control panel, and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, non-abrasive cleaner.
CAUTION: Do not immerse the base in liquid.
4. All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher, top rack.
 - If washing by hand, wash in hot sudsy water, rinse, and dry thoroughly. If necessary, use a small nylon bristle brush to thoroughly clean the bowl and food chute/lid, this type of brush will also help prevent cutting yourself on the sharp multipurpose blade and slice/shred disc.
 - If washing in a dishwasher, place removable parts on the top rack only – not in or near the utensil basket.
5. Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
6. Do not fill the bowl with boiling water or place any of the parts in boiling water. Some foods, such as carrots, may temporarily stain the bowl. To remove stains, make a paste of 2 tablespoons (30 ml) baking soda and 1 tablespoon (15 ml) warm water. Apply the paste to the stains and rub with a cloth. Rinse with sudsy water and dry.

CHOPPING GUIDE

FOOD	AMOUNT	DIRECTIONS
Baby Food	Up to 4 cups (1000 ml)	Add up to 4 cups (1000 ml) cooked vegetables and/ or meat in a bowl, along with ¼ cup (60ml) liquid per cup of solid food, process continuously to desired fineness.
Breadcrumbs	Up to 5 slices	Cut either fresh or dry bread slices into 1½–2 inch (3.75–5 cm) pieces. Add to bowl and process to fine crumbs.
Cookie/Cracker Crumbs	Up to 5 cups (1250 ml)	Use for crumbing Graham Crackers, Chocolate or Vanilla Wafers. Break larger crackers into 1½–2 inch (3.75–5 cm) pieces. Add to bowl and process until fine.
Cranberries, minced	3 cups (750 ml)	PULSE to chop to desired fineness. Can also add sugar to make Cranberry Relish.
Eggs, chopped	Up to 12	Peel, dry and halve hard-cooked eggs. Add to bowl, PULSE to chop, checking fineness after 4–5 PULSES.
Garlic, minced	Up to 12	Be sure bowl is dry. Drop clove(s) down Food Chute while unit is running.
Meat, chopped (raw or cooked)	Up to 2.5 cups (600 ml)	Cut the meat into 1-inch (2.54 cm) cubes. Add to bowl and PULSE to chop.
Mushrooms, chopped	Up to 12 medium	Halve large ones and add to bowl. PULSE to desired fineness.
Nuts, chopped	2 cups (300 ml)	Add to bowl and PULSE to chop.
Onions, chopped	Up to 2 large	Quarter, add to bowl. PULSE 1 or 2 times to coarsely chop. For green onions, up to 2 cups (500 ml) cut into 1 inch (2.45 cm) pieces.
Parmesan or Romano Cheese, grated	Up to 1½ cups (375 ml)	Allow cheese to reach room temperature. Cut into 1-inch (2.54 cm) cubes. Add to bowl and PULSE to coarse chop. Process continuously to finely grate.
Parsley, chopped	Up to 2 cups (500 ml)	Add to bowl and PULSE to chop to desired fineness, about 10–15 s. Process other herbs in the same manner (Basil, Cilantro, Mint, etc.)
Pepper, Green, Red, Yellow, chopped	Up to 1 Pepper	Cut into 1-inch (2.54 cm) pieces. Add to bowl and PULSE to chop.
Soups, pureed or creamed	2 cups (500 ml)	Add up to 2 cups hot (less than 176°F/80°C) vegetable soup for pureeing or creaming. Process to desired smoothness.
Squash (Butternut), Pumpkin or Sweet Potatoes, pureed	Up to 5 cups (1250 ml) of 1 inch (2.54 cm) cubes	Add ¼ (60 ml) cup of cooking liquid per cup of food. PULSE to finely chop then process continuously to puree.
Strawberries, pureed	2 cups (500 ml)	Hull and halve large berries. Add to bowl and PULSE to chop. Process continuously to puree.
Tomatoes, chopped	4 medium	Quarter tomatoes. Add up to 4 and PULSE to desired size.

SHREDDING GUIDE

FOOD	DIRECTIONS
Cabbage	Use Shredding Disc for very fine cabbage or slaw. Cut into pieces to fit Chute. Shred using light pressure. Empty bowl as cabbage reaches Disc.
Carrots	Position in Chute and shred.
Cheese, cheddar	Cheese must be well chilled. Cut to fit Chute, use light pressure.
Cheese, Mozzarella	Cut to fit Chute. Cheese must be chilled in freezer for 30 min prior to shredding. Use light pressure.
Potatoes	Cut to fit Chute.
Zucchini	Slice off ends, cut to fit Chute, either lengthwise or horizontally.

SLICING GUIDE

FOOD	DIRECTIONS
Apple	Halve and stack horizontally in Chute. Use firm pressure.
Cabbage/Lettuce	Halve head, cut to fit Chute.
Carrots	Cut to fit Chute.
Celery	Remove string, pack Chute for best results.
Cucumber	Cut to fit Chute if necessary.
Mushrooms	Stack Chute with mushrooms on their sides for lengthwise slices.
Onions	Halve and fill Chute, positioning onions upright for coarsely chopped results.
Peaches/Pears	Halve and core. Position upright in Chute and slice using light pressure.
Peppers, Green, Yellow, Red, etc.	Halve and seed. Fit pepper up bottom of Chute squeezing slightly to fit if necessary. Cut large ones into quarters or strips, depending on desired results. Slice using moderate pressure.
Pepperoni	Cut into 3 inch (8cm) lengths. Remove inedible casing.
Potatoes	Peel if desired, cut large potatoes in halves, position in Chute.
Strawberries	Hull. Arrange berries on their sides for lengthwise slices.
Tomatoes	Use small tomatoes for whole slices, halve if necessary. Use gentle but firm pressure.
Turnips	Peel, cut turnips to fit Chute.
Zucchini	Slice off ends. Use small squash for whole slices; halve larger ones to fit Chute.

KNEADING GUIDE

FOOD	DIRECTIONS
Bread Dough	4 cups flour (900 g) , yielding two 1 -pound loaves
Pizza Dough	3 cups flour (26 ounces), yielding three 12-inch pizzas
Cake Batter	1 box 18.5 oz. cake mix, batter for three 8-inch layers
Cookie Dough	Dough for about 50 cookies (2 pounds)

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança sempre devem ser observadas para evitar o risco de acidentes (tais como incêndios, choques elétricos e/ou lesões corporais), incluindo as que seguem:

1. Leia todas as instruções antes de usar este produto.
2. Para proteger contra o risco de choque elétrico, NÃO se deve submergir o aparelho, o fio ou o plugue na água ou qualquer outro líquido.
3. Este eletrodoméstico não foi desenvolvido para o uso por pessoas (incluindo crianças) com habilidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não tenham experiência ou conhecimento sobre o funcionamento, a menos que sejam devidamente supervisionados ou treinados para usar o aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. É necessário manter supervisão em todos os momentos enquanto o aparelho estiver sendo utilizado perto de crianças ou pessoas com deficiências. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
4. Desligue e desconecte o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo usado, antes de colocar ou retirar acessórios ou antes de limpar. Para desconectar da tomada, segure o plugue e retire-o da tomada. Nunca puxe pelo fio. Deixe esfriar antes de colocar ou remover acessórios e antes de limpar o aparelho.
5. A luz piscando indica que o aparelho está pronto para ser usado (nos modelos com modo de espera). Evite o contato com lâminas e peças em movimento. Mantenha os dedos longe da saída (se houver).
6. Não utilize nenhum eletrodoméstico que esteja com o fio ou o plugue danificado, ou que tenha apresentado algum defeito ou que esteja avariado de alguma maneira. Não tente trocar ou emendar o fio. Leve o aparelho a Assistência Técnica Credenciada Oster® mais próxima para revisão, conserto ou para que sejam feitos ajustes elétricos ou mecânicos.
7. Para eletrodomésticos com marcações no plugue: Este eletrodoméstico inclui marcações importantes no plugue. O plugue ou o fio (caso plugue esteja conectado ao fio) não pode ser trocado. Se estiver danificado, o eletrodoméstico deverá ser trocado.
8. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante poderão causar incêndios, choques elétricos ou lesões corporais.
9. Não use ao ar livre ou para fins comerciais.
10. NÃO deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que encoste em superfícies quentes, inclusive um fogão.
11. Mantenha as mãos e os utensílios longe da lâmina quando estiver picando alimentos para reduzir o risco de lesões corporais ou para não danificar o processador de alimentos. Use um utensílio para raspar tipo um pão duro apenas quando o aparelho não estiver em funcionamento.

12. As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado, especialmente quando for retirar as lâminas do recipiente, quando for esvaziar o recipiente ou durante a limpeza.
13. Para reduzir o risco de lesões, nunca coloque a lâmina na base sem antes colocar o recipiente de forma adequada em seu lugar.
14. Certifique-se de que a tampa esteja colocada de forma segura antes de usar o aparelho. Sempre espere até que todas as peças em movimento parem antes de retirar qualquer tampa.
15. Nunca coloque os alimentos com a mão. Use sempre o empurrador de alimentos.
16. Não tente desativar do mecanismo de trava.
17. Não encha o recipiente acima do nível marcado como máximo (ou a capacidade do aparelho) para evitar o risco de lesões relacionadas a danos na tampa ou no recipiente.
18. Não use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido. O uso indevido poderá causar lesões. Use sempre este eletrodoméstico em uma superfície seca, estável e nivelada.
19. Se o recipiente estiver lascado, trincado ou danificado de alguma forma, não use o aparelho.
20. Se as lâminas parecerem danificados, jogue os alimentos fora e não use mais o aparelho.
21. Tome cuidado ao colocar líquidos quentes no picador de alimentos pois o aparelho poderá arremessar o líquido quente.

ESTE APARELHO FOI FABRICADO SOMENTE PARA O USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

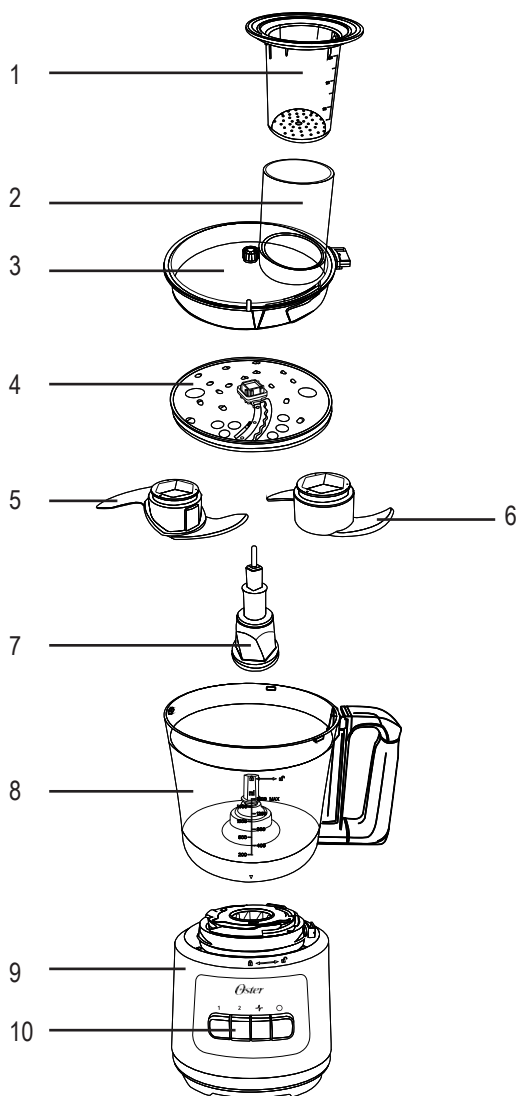
ESTE APARELHO FOI DESENVOLVIDO PARA USO DOMÉSTICO OU APLICAÇÕES SEMELHANTES:

- Ambientes residenciais;
- Por hóspedes em áreas comuns ou acomodações de hotéis e pousadas;
- Produto não profissional

INSTRUÇÕES ESPECIAIS SOBRE O FIO ELÉTRICO

Este aparelho vem com um fio elétrico curto como medida de segurança para reduzir o risco de tropeços ou o emaranhamento que um fio mais longo poderia causar. Um fio de extensão poderá ser usado se forem tomadas as devidas precauções. Se for usar um fio de extensão, a capacidade elétrica nominal do mesmo deve ser igual ou superior à do seu aparelho. O fio de extensão deve ser posicionado de modo que não fique pendurado na borda da mesa ou balcão onde crianças possam puxar ou tropeçar acidentalmente.

DESCRIÇÃO DO APARELHO



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Empurrador de alimentos | 6. Lâminas de amassar |
| 2. Tubo de alimentação largo | 7. Eixo removível para acessórios |
| 3. Tampa do tubo de alimentos | 8. Recipiente |
| 4. Disco reversível de aço inoxidável para fatiar/ralar | 9. Base do motor |
| 5. Lâmina multiuso em forma de S para picar, purê e misturar | 10. Painel de controle |

PORTUGUESE-3

ANTES DE USAR SEU PROCESSADOR DE ALIMENTOS OSTER®

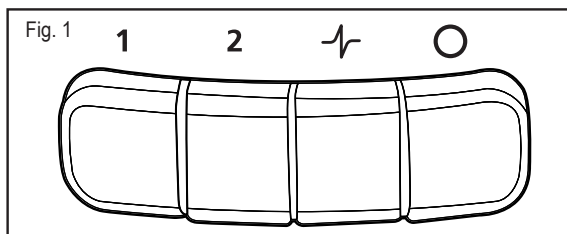
Quando desembalar o produto e retirar o material da embalagem, manuseie a lâmina multiuso e o disco para fatiar/ralar com cuidado, pois são muito afiados. Lave todas as peças com água quente e sabão, com exceção da base. Enxágue e seque. Estas peças também podem ser lavadas na lava-louças. Certifique-se de ler a seção “Cuidados e Limpeza” deste manual para revisar os procedimentos adequados para limpeza do aparelho.

CONHECENDO SEU PROCESSADOR DE ALIMENTOS OSTER®

UTILIZANDO SEU PROCESSADOR DE ALIMENTOS

OBSERVAÇÃO: Não tente picar gelo neste processador de alimentos, pois isso danificará o recipiente e a lâmina multiuso. Este aparelho não foi desenvolvido para bater creme de leite fresco, claras de ovos, moer grãos de café, especiarias nem outros ingredientes com alto teor de óleo, também não corta ou rala ovos cozidos, chocolates nem queijos pastosos.




PRECAUÇÕES: Para sua proteção, este aparelho tem um sistema de trava. O processador não funcionará a menos que o recipiente esteja devidamente fixado na base e a tampa esteja devidamente travada no recipiente. Não tente operar a unidade sem a tampa, o recipiente e o empurrador de alimentos devidamente colocados. Certifique-se de que a base esteja colocada sobre uma superfície plana, seca e limpa antes de começar a processar os alimentos.



Usando as velocidades

Seu processador de alimentos vem com uma velocidade baixa “1” para misturar / amassar e uma velocidade alta “2” para fatiar / ralar. As duas velocidades ajudam a manter uma moagem mais consistente dos ingredientes e são úteis para fazer manteiga de amendoim lisa ou adicionar óleos a molhos.

Usando a função de pulso “”

O botão de pulso “” permite controlar melhor a textura dos alimentos processados. Basta pressionar e soltar para ligar e desligar rapidamente o processador. A função de pulso “” é melhor para amassar ou cortar rapidamente a massa. Ele também ajuda os alimentos empacotados a se deslocarem e pingar para garantir que tudo seja processado. Para um processamento mais longo, pressione e segure o botão de pulso “”.

Posição desligada “O”

O processador de alimentos deve estar sempre na posição desligada quando você não o estiver usando.

NOTA: O recipiente tem capacidade máxima de 10 xícaras quando usada com ingredientes secos. Para receitas que exigem ingredientes secos e líquidos, a capacidade máxima é de 8 xícaras. E se apenas ingredientes líquidos forem usados, a capacidade máxima recomendada é de 2 xícaras.

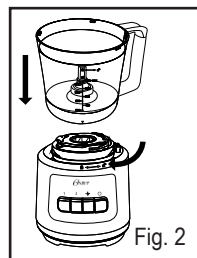
COMO MONTAR O RECIPIENTE

PRECAUÇÃO: Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de colocar ou retirar qualquer acessório. Coloque o recipiente em cima da base do processador de alimentos, com a alça do recipiente voltada para o lado direito. Gire o recipiente no sentido horário até que o mesmo esteja encaixado em seu lugar. (Figura 2)

A alça do recipiente deve ficar à direita do painel de controle.

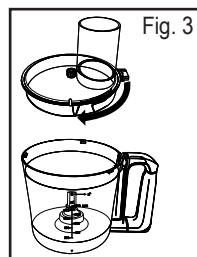
Selecione o acessório que deseja utilizar e monte-o no processador de alimentos conforme indicado nas seções “Como Picar”, “Como Amassar” e “Como Fatiar ou Ralar”. Coloque os alimentos ou a massa no recipiente se estiver usando a lâmina multiuso ou a lâmina para amassar.

OBSERVAÇÃO: O recipiente só trava em uma posição específica na base. O aparelho não funcionará se o recipiente não estiver devidamente travado na base.



COMO TRAVAR A TAMPA

Coloque a tampa sobre o recipiente. Gire no sentido horário até que a tampa trave em seu lugar; a aba da tampa deve estar alinhada com a alça do recipiente. (Figura 3) Seu processador de alimentos conta com um sistema de trava de segurança. A unidade não funcionará a menos se o recipiente está devidamente fixado na base e o a tampa está devidamente fixada ao recipiente.

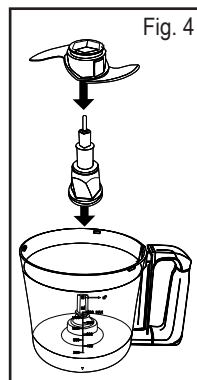


COMO PICAR

OBSERVAÇÃO: Certifique-se de que a unidade esteja desligada “O” e desconectada após o uso. Nunca empurre os alimentos no processador com as mãos. Não use o processador por mais de 3 minutos seguidos.

Lâmina Multiuso: Utilize a lâmina multiuso para picar, misturar, liquidificar, fazer purê ou preparar massa folhada, migalhas e massas rápidas.

1. Coloque e trave o recipiente na base (consulte a seção “Como Montar o Recipiente”).
2. Deslize o eixo removível para o eixo na parte inferior da. Em seguida segure a lâmina multiuso pelo seu eixo e deslize-a na haste do disco. (Figura 4)
3. Coloque os alimentos no recipiente.
4. Trave a tampa no recipiente. (consulte a seção “Como Travar a Tampa”)
5. Coloque o empurrador no tubo de alimentos.
6. Ligue o aparelho na tomada elétrica. Use o “Guia de Alimentos” para preparar os alimentos para picar.



7. Pressione o botão de baixa velocidade “1” ou o botão de alta velocidade “2” para processamento contínuo. Pressione o botão “↺” para um processamento mais curto. Ao usar a função de pulso, pressione e segure o botão “↺” por cerca de 2-3 segundos de cada vez, verifique os resultados e repita se desejar.
8. Quando terminar de processar, pressione o botão para desligar “O” e espere até que a lâmina para picar pare de girar.
9. Gire a tampa no sentido anti-horário para removê-la.
10. Segure a haste do disco com a lâmina multiuso e retire-os. Destrave o recipiente girando-o no sentido anti-horário até que alinhe com os símbolos de destravado e levante-o. Retire os alimentos processados.

OBSERVAÇÃO: A lâmina para picar é muito afiada, tenha cuidado ao manusear.

COMO AMASSAR

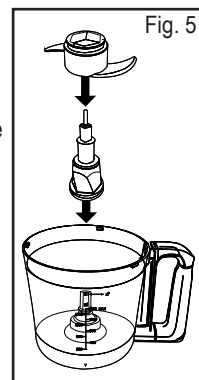
OBSERVAÇÃO: Nunca tente processar uma massa que seja muito difícil de amassar facilmente com a mão.

CUIDADO: Certifique-se de que a unidade esteja desligada “O” e desconectada após o uso. Nunca coloque alimentos no processador com a mão. Não utilize o processador por mais de 3 minutos seguidos.

ADVERTÊNCIA: As lâminas de amassar são afiadas, tenha cuidado ao manuseá-las.

Lâmina para amassar: Utilize as lâminas de amassar quando desejar preparar massa para pão, para misturar massas e misturas para bolos.

1. Trave o recipiente na base (veja a seção “Como Montar o Recipiente”).
2. Deslize o eixo removível para o eixo na parte inferior da. Em seguida coloque as lâminas de amassar pelo seu eixo e deslize-a sobre a haste (Figura 5).
3. Coloque todos os ingredientes secos no recipiente.
4. Trave a tampa no recipiente (consulte “Como Travar a Tampa”).
5. Coloque o empurrador no tubo de alimentos.
6. Ligue o aparelho na tomada elétrica.
7. Pressione o botão para Misturar/Amassar “1” para um processamento contínuo ou o botão Picar/Pulsar “↺” para um processamento mais curto. Quando usar a configuração para Picar/Pulsar, mantenha o botão para pulsar “↺” pressionado por 2 a 3 segundos por vez, veja o resultado e repita o processo conforme desejar.



OBSERVAÇÃO: Todos os ingredientes líquidos devem ser adicionados através do tubo dos alimentos, enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Despeje o líquido lentamente e de forma contínua para obter uma mistura uniforme. É importante adicionar líquido suficiente para amassar com facilidade. Se a massa estiver muito dura poderá forçar o aparelho.

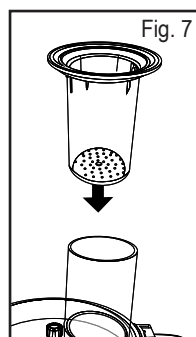
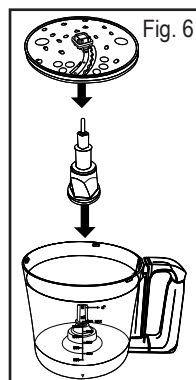
8. Quando terminar de processar, pressione o botão para desligar “O” e espere até que a lâmina para amassar pare.
9. Gire a tampa no sentido anti-horário para retirá-la.
10. Segure o eixo removível com as lâminas de amassar ao longo de seu eixo e Remova eles. Destrave o recipiente girando-o no sentido anti-horário do relógio em direção à marca UNLOCK e levante-o. Retire a comida processado.

COMO FATIAR OU RALAR

ADVERTÊNCIA: Certifique-se de que a unidade esteja desligada “O” e desconectada após o uso. Nunca coloque alimentos no processador com a mão. Não use o processador por mais de 3 minutos seguidos.

Disco Reversível para Fatiar e Ralar: Use este disco para fatiar e ralar carnes, frutas, verduras, queijos e muito mais.

1. Coloque o recipiente na base (consulte a seção “Como Encaixar o Recipiente”).
2. Deslize o eixo removível para o eixo na parte inferior do recipiente. Coloque o disco para fatiar/ralar na haste com o lado desejado para cima (Figura 6). Tome cuidado ao manusear o disco pois as lâminas são extremamente afiadas.
3. Trave a tampa no recipiente (consulte “Como Travar a Tampa”).
4. Conecte o cabo a uma tomada elétrica. Pressione o botão de baixa velocidade “1” ou o botão de alta velocidade “2” para processamento contínuo.
5. Coloque os ingredientes no tubo de alimentos e pressione ligeiramente os ingredientes com o empurrador de alimentos (Figura 7).
6. Quando terminar de processar, pressione o botão para desligar “O” e espere até que a lâmina pare de girar. Gire a tampa no sentido anti-horário para retirá-la.
7. Retire cuidadosamente o disco para fatiar/ralar. Destrave o recipiente girando-o no sentido anti-horário até alinhar com o símbolo de aberto e levante-o. Retire os alimentos processados.



ADVERTÊNCIA: O disco para fatiar/ralar é muito afiado, tome cuidado quando ao manusear.

IMPORTANTE: Pressione o empurrador de alimentos LEVEMENTE. Se forçar excessivamente poderá danificar o disco.

- Pressione os ingredientes para baixo lentamente e uniformemente com o empurrador.
- Quando for necessário, corte primeiro os grandes pedaços dos alimentos para que se ajustem ao tubo.
- Para melhores resultados, encha o tubo de alimentos com fatias do mesmo tamanho.
- Quando processar grandes quantidades, faça em mais vezes com pequenas porções e esvazie o recipiente após cada etapa.

CONSELHOS ÚTEIS

- Nunca tente processar um alimento que não possa ser cortado com uma faca afiada.
- Quando for picar alho, ervas frescas ou pequenas quantidades de alimentos vai colocando no tubo de alimentos com a lâmina multiuso em seu lugar e o processador funcionando. Certifique-se de que o recipiente e todas as peças estejam completamente secas antes de processar alho ou ervas frescas.
- Para picar nozes, use a lâmina multiuso e a função PULSAR. Use toques breves. Processar pequenas porções para uma textura mais grossa.
- Deixe que os queijos duros, como o parmesão e o romano, estejam na temperatura ambiente antes de processá-los. Congele por 10 a 15 minutos os queijos macios, como o cheddar e a mozzarella antes de processá-los.
- Certifique-se de que as carnes e aves cruas estejam bem frias antes de processá-las.
- Não encher o recipiente demais. Não encher mais de 1/3 a 1/2 de sua capacidade quando for picar. O recipiente tem capacidade para até 10 xícaras de ingredientes secos ou 2 xícaras de líquidos.
- Coloque o disco para fatiar/ralar de tal forma que as superfícies de corte estejam posicionadas à direita do tubo de alimentos. Isto permitirá que a lâmina dê uma volta completa antes de tocar os alimentos.
- Quando processar muitas fatias ou pedaços de comida, coloque todos os pedaços que entrarem no tubo de alimentos de modo que fiquem no lugar.
- Este processador de alimentos NÃO foi desenvolvido para moer grãos de café, temperos e gelo.
- A maioria dos alimentos podem ser processados entre 10 e 30 segundos, dependendo da quantidade. Para processar quantidades grandes, faça-o em várias etapas. Deixe que o processador descanse por mais ou menos um minuto entre cada etapa.
- Se o processador de alimentos parar repentinamente, desligue "O" o aparelho e desconecte-o da tomada.
- Espere pelo menos 15 minutos para que o aparelho esfrie e volte a funcionar.
- Não é recomendável o uso de um processador de alimentos para fazer merengue italiano (um merengue feito com xarope de açúcar quente).
- No recipiente podem ser processados líquidos quentes e alimentos quentes (porém a temperatura não deve ser acima de 80°C/ 176°F).
- Certifique-se de processar pequenas quantidades de líquidos (2 xícaras ou menos de cada vez). Se forem processadas quantidades maiores, o recipiente pode derramar o líquido.
- **ATENÇÃO:** Cuidado ao manusear a lâmina afiada quando for esvaziar o recipiente, durante a limpeza ou quando for retirar a lâmina do recipiente. O manuseio sem cuidado pode causar ferimentos. Mantenha fora do alcance das crianças.
- Cuidado ao despejar líquidos quentes no processador de alimentos, pois poderá respingar para fora do aparelho devido a um vapor repentino.

CUIDADO E LIMPEZA

OBSERVAÇÃO: Não tente afiar a lâmina para picar ou o disco para fatiar/ralar, pois os mesmos já vem com afiação permanente de fábrica e serão danificados se tentar afiá-los.

LIMPEZA

1. Antes de limpar o aparelho, certifique-se de que o mesmo esteja desligado e desconectado da tomada.
2. Sempre que possível, enxágue as peças imediatamente após o uso para facilitar a limpeza.
3. Limpe a base, o painel de controle e os pezinhos com um pão úmido e seque-os bem. As manchas persistentes podem ser eliminadas com um pão úmido e um produto para limpar não abrasivo.
PRECAUÇÃO: Não coloque a base em líquidos.
4. Todas as peças removíveis podem ser lavadas à mão ou na prateleira superior da lava-louça.
 - Se lavá-las à mão, utilize água quente e sabão, enxágue e seque bem. Se for necessário, utilize uma escova pequena com cerdas de nylon para limpar o recipiente, a tampa e o tubo de alimentos; este tipo de escova também ajudará a prevenir que você se corte com o fio das lâminas para picar e o disco para fatiar/ralar.
 - Se utilizar a lava-louças, coloque as peças removíveis apenas na prateleira superior e não dentro ou perto da cesta para talheres e utensílios.
5. Não use fibras ou produtos de limpeza abrasivos em nenhuma das peças de plástico ou de metal.
6. Não encha o recipiente com água fervendo, nem coloque qualquer peça ou acessório em água fervendo. Alguns alimentos, como as cenouras, podem temporariamente manchar o recipiente. Para remover manchas, fazer um mistura com 2 colheres de sopa (30 ml) de bicarbonato de sódio e uma colher de sopa (15 ml) de água morna. Aplique a pasta nas manchas e esfregue com um pano macio. Lave o recipiente com água e sabão e seque bem.

Somente para modelos do Brasil:

Para o descarte do seu produto eletrodoméstico ou eletroeletrônico e respectiva embalagem de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: <http://abree.org.br>.

A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa do seu produto, e embalagem.

GUIA PARA PICAR

ALIMENTO	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES
Comida para bebês	Até 4 xícaras (1000 ml)	Adicionar 4 xícaras (1000 ml) de vegetais cozidos e/ou carne em uma tigela com 1/4 de xícara (60 ml) de líquido para cada xícara de alimentos sólidos, processar de forma contínua até obter a textura desejada.
Migalhas de pão	Até 5 fatias	Cortar fatias de pão fresco ou duro em pedaços de 3,75 a 5 cm. Adicionar ao recipiente e processar até obter migalhas finas.
Migalhas de biscoitos doces/salgados	Até 5 xícaras (1250 ml)	Utilizar biscoitos salgados, de chocolate ou baunilha. Partir os biscoitos em pedaços de 3,75 a 5 cm. Adicionar ao recipiente e processar até obter migalhas finas.
Blueberries picados	3 xícaras (750 ml)	Pulsar para picar até alcançar a textura desejada. Também pode-se adicionar açúcar para preparar uma calda de blueberries.
Ovos picados	Até 12	Descascar, secar e cortar na metade os ovos cozidos. Adicionar ao recipiente, pulsar para picar e verificar a espessura depois de 4-5 pulsos.
Alho picado	Até 12	Certificar-se de que o recipiente esteja seco. Colocar os dentes de alho no tubo de alimentos quando a unidade estiver em funcionamento.
Carne, cortada em pedaços pequenos (crua ou cozida)	Até 2,5 xícaras (600 ml)	Cortar a carne em cubos de 2,5 cm. Adicionar ao recipiente e pulsar para picar.
Cogumelos, cortado em pedaços pequenos	Até 12 médios	Cortar na metade os maiores e adicionar todos ao recipiente. Pulsar até obter o resultado desejado.
Frutas secas, cortadas em pedaços pequenos	2 xícaras (300 ml)	Adicionar ao recipiente e pulsar para picar.
Cebolas, cortadas em pedaços pequenos	Até 2 grandes	Cortar em quatro, adicionar ao recipiente. Pulsar 1 ou 2 vezes para picar em pedaços grandes. No caso de cebolinhas, para 2 xícaras (500 ml), cortar em pedaços de 2,5 cm.
Queijo parmesão ou romano, ralado	Até 1 ½ xícaras (375 ml)	Aguardar até que o queijo esteja na temperatura ambiente. Cortar em cubos de 2,5 cm. Adicionar ao recipiente e pulsar para picar em pedaços grandes. Processar continuamente para ralar fino.
Salsa, picada	Até 2 xícaras (500 ml)	Adicionar ao recipiente e pulsar para picar até obter a espessura desejada, por aproximadamente 10-15 segundos. Processar outras ervas do mesmo modo (manjeriço, coentro, menta, etc.).
Pimentão (verde, vermelho, amarelo), picado	1 pimentão	Cortar em pedaços de 2,5 cm, adicionar ao recipiente e pulsar para picar.
Sopas (purê ou creme)	2 xícaras (500 ml)	Adicionar até 2 xícaras de sopa de vegetais quentes (menos de 80°C) para fazer purê ou creme. Processar para obter a textura desejada.
Abobrinha, abóbora ou batata doce, em purê	Até 5 xícaras (1250 ml) em cubos de 2,5 cm	Adicionar ¼ xícara (60 ml) de líquido para cozimento por xícara de alimento. Pulsar para picar em pedaços finos e depois processar continuamente para fazer o purê.
Morangos em purê	2 xícaras (500 ml)	Retirar o cabinhos e cortar os morangos grandes na metade. Adicionar todos ao recipiente y pulsar para picar. Processar continuamente para fazer o purê.
Tomates, picados	4 médios	Cortar os tomates em quatro. Adicionar até 4 tomates e pulsar até obter a textura desejada.

GUIA PARA RALAR

ALIMENTO	INSTRUÇÕES
Repolho	Utilizar o disco para cortar o repolho em tiras. Cortar em pedaços que se encaixem no tubo de alimentos. Processe usando uma leve pressão. Esvaziar o recipiente quando o repolho processado chegar na altura do disco.
Cenouras	Colocar no tubo e ralar.
Queijo,cheddar	O queijo deve estar bem frio. Cortar para que entre no tubo, usar pressão leve.
Queijo, Mozzarella	Cortar para que entrem no tubo. O queijo deve ser refrigerado no congelador por 30 minutos antes de ser ralado. Usar pressão leve.
Batatas	Cortar para que se encaixem no tubo.
Abobrinhas	Retirar as extremidades, cortar em pedaços para que entre no tubo, verticalmente ou horizontalmente.

GUIA PARA FATIAR

ALIMENTO	INSTRUÇÕES
Maçã	Cortar na metade e colocar horizontalmente no tubo. Usar pressão firme.
Repolho/Alface	Cortar na metade, cortar para que entre no tubo.
Cenouras	Cortar para que entre no tubo.
Aipo	Retirar o cabo, encha bem o tubo para obter melhores resultados.
Pepino	Cortar para que se encaixem no tubo, caso seja necessário.
Cogumelos	Encher o tubo com cogumelos colocados de lado para cortá-los em fatias longitudinais.
Cebola	Cortar na metade e encher o tubo, colocando as cebolas na posição vertical para cortá-las mais grossas.
Pêssegos/ Peras	Cortar na metade y retirar o caroço. Colocar na posição vertical no tubo e usar pressão leve.
Pimentão (verde, vermelho ou amarelo)	Cortar na metade e retirar as sementes. Colocar os pimentões pressionando um pouco para cima e para baixo para se ajustarem, caso seja necessário. Cortar os maiores em quartos ou tiras, dependendo dos resultados desejados. Utilize pressão moderada.
Pepperoni/ Linguanças	Cortar em pedaços de 8 cm. Retirar a pele não comestível.
Batatas	Descascar se desejar, cortar as batatas grandes pela metade para que caibam no tubo.
Morangos	Retirar os cabos. Colocar os morangos de lado para cortá-los em fatias longitudinais.
Tomates	Use tomates pequenos para obter fatias inteiras. Corte na metade se for necessário. Utilize pressão leve, porém firme.
Nabos	Descascar e cortar para que entrem no tubo.
Abobrinha	Retirar as extremidades. Utilizar abobrinhas pequenas para obter fatias inteiras. No caso de abobrinhas grandes, cortar na metade para que entrem no tubo.

GUIA PARA AMASSAR

ALIMENTO	INSTRUÇÕES
Massa para Pão	4 xícaras de farinha (900 g), produzem duas barras de 0.5 Kg
Massa para Pizza	3 xícaras de farinha (750 g) produzem três massas para pizza de 30 cm
Massa para Tortas	1 caixa de 525 g de mistura para torta produz três camadas de 20 cm
Massa para Biscoitos	Amassa para 900 g de mistura (aproximadamente 50 biscoitos)

NOTE / NOTA



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models: Características elétricas dos modelos da série:		FPSTFP1455-XXX
Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
120 V	60 Hz	500 W
127 V	60 Hz	500 W
220 V	50/60 Hz	500 W
220 V	50 Hz	500 W
220 V	60 Hz	500 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.

XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

La siguiente información es para México solamente.

The following information is intended for Mexico only.

A informação a seguir é somente para o México.

PROCESADOR DE ALIMENTOS OSTER®
MODELOS: FPSTFP1455, FPSTFP1455-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
Av. Juárez N° 40-201, Colonia ExHacienda Santa Mónica, Tlalnepantla
de Baz, C.P. 54050, Estado de México, México
TEL: 5366-0800 / 800 506 1700
RFC SME570928G90
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V_~ 500 W

NOM

© 2021 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2021 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2021 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

OSTERLATINO / OSTERBRASIL



Impreso en China
Printed in China
Impresso na China

P.N. NWL0001333633 Rev. A
GCDS-OST-JC