

Oster®



**MODELO
MODEL**

FPSTFP4263-DFL

MANUAL DE INSTRUCCIONES
MULTIPROCESADOR DE ALIMENTOS
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
FOOD PROCESSOR
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES
MULTI-PROCESSADOR DE ALIMENTOS
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO, Y GUÁRDENLAS PARA CONSULTARLAS MÁS ADELANTE.**
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja la base ni el cable de alimentación del procesador de alimentos en agua u otros líquidos. Esto puede provocar lesiones personales o daños al producto.
3. Se requiere estricta supervisión cuando se utilice el artefacto cerca de los niños.
4. Apague la unidad y desenchúfela del tomacorriente para desconectarla antes de colocar o retirar piezas, antes de limpiarla y cuando no esté en uso.
5. No toque las piezas móviles.
6. No utilice un procesador de alimentos que tenga un cable o un enchufe dañado, ni después de que el electrodoméstico haya presentado fallas, se haya caído o haya sufrido cualquier otro daño. Lleve el artefacto al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para su inspección, reparación, ajuste mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
9. No utilice el procesador de alimentos si alguna pieza está dañada.
10. No utilice en exteriores o para fines comerciales.
11. Cuando procese alimentos, mantenga las manos y los utensilios alejados de los discos o las cuchillas móviles para disminuir el riesgo de lesiones personales graves o daños al procesador de alimentos. Se puede utilizar una espátula, pero solamente cuando el procesador de alimentos no esté funcionando.
12. El disco y las cuchillas son filosos. Manipúlelos con cuidado al vaciar el recipiente o al limpiarlos.
13. Para disminuir el riesgo de lesiones personales, nunca coloque la cuchilla de picar sobre la base del motor sin antes haber fijado el recipiente en su lugar.
14. Asegúrese de que la tapa del recipiente esté bien fijada y segura cuando utilice el electrodoméstico. Cerciórese de que el motor, la cuchilla circular o de picar se hayan detenido completamente antes de retirar la tapa.
15. Nunca introduzca alimentos en el vertedor de alimentos con la mano; utilice siempre el empujador de alimentos.
16. Asegúrese de que el interruptor esté en la posición de apagado "O" después de cada uso.
17. Este electrodoméstico está destinado únicamente para uso doméstico, no para uso comercial o industrial. Su uso para cualquier otro fin anulará la garantía.
18. No intente alterar el mecanismo de bloqueo de la tapa.
19. Para disminuir el riesgo de incendios o descargas eléctricas, no intente retirar la cubierta inferior de la unidad. No contiene piezas que se puedan reparar. La reparación debe ser efectuada únicamente por personal de servicio autorizado.

20. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (lo que incluye niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
21. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.

ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

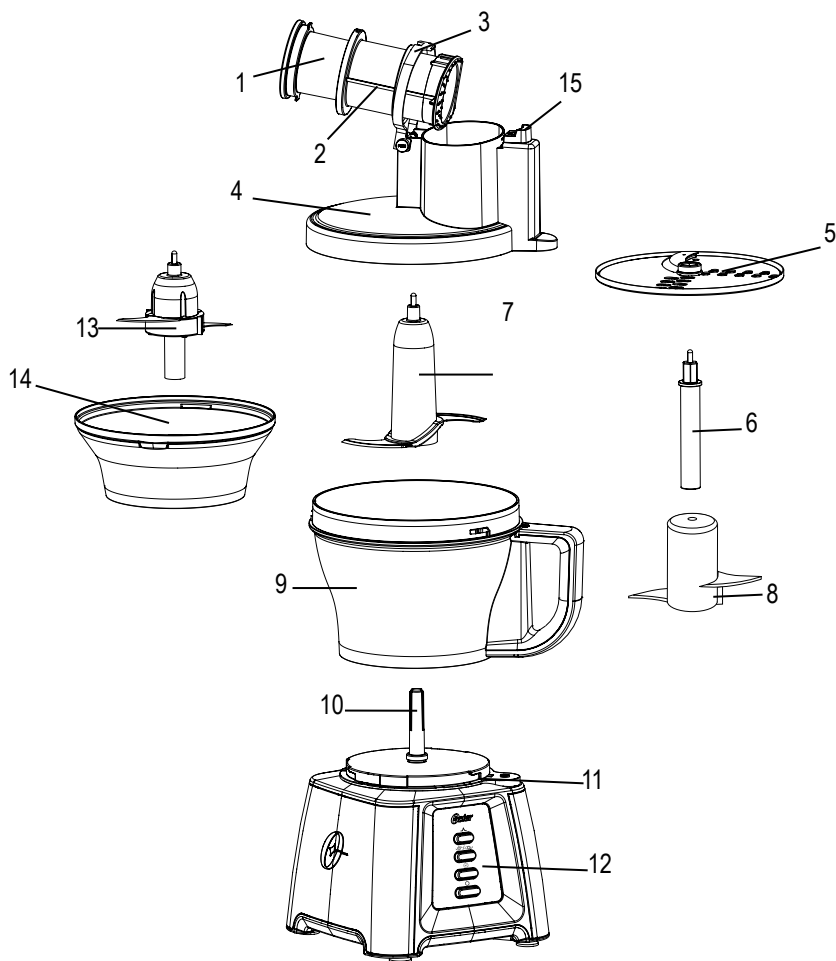
USO DE UN CABLE DE EXTENSIÓN

Se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Se puede utilizar una extensión si se emplean las debidas precauciones. Si se usa una extensión, la capacidad nominal indicada de la misma debe ser por lo menos igual o mayor a la del artefacto. La extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde los niños podrían halarla o podría ocasionar tropiezos accidentales.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Gracias por adquirir el Multiprocesador de Alimentos OSTER®. Antes de utilizar este producto por primera vez lea estas instrucciones y consérvelas para consultarlas más adelante. Preste especial atención a las Instrucciones de Seguridad. Le rogamos que lea los enunciados de la garantía y de mantenimiento del producto. Para obtener más información sobre los productos OSTER® visite www.oster.com.

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO

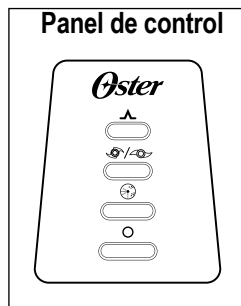


1. Empujador de alimentos pequeño
2. Empujador de alimentos grande
3. Tapa del vertedor de alimentos
4. Tapa del recipiente
5. Disco para rebanar/rallar
6. Eje del disco
7. Cuchilla de picar
8. Accesorio para batir/amasar

9. Recipiente grande
10. Guía central
11. Botón de bloqueo de la base
12. Panel de control
13. Cuchilla pequeña para picar
14. Recipiente pequeño
15. Botón deslizante

PANEL DE CONTROL

1. **Pulsar “▲”** - Para que la unidad funcione se debe oprimir y mantener presionado el botón pulsar “▲”; al soltarlo, la unidad parará. Use pulsar “▲” para tareas de procesado cortas, tales como picar nueces, carnes crudas o verduras. Esto le permite verificar los resultados del procesado y controlar la consistencia.
2. **Rallar/Rebanar “☺”** - Cuando se presiona este botón la unidad funciona continuamente a baja velocidad hasta que se apriete el botón de apagado “○”.
3. **Picar/Amasar “☺/☺”** Cuando se presiona este botón la unidad funciona continuamente a alta velocidad hasta que se apriete el botón de apagado “○”.
4. **Apagado “○”** - Cuando no se utilice, el procesador debe estar siempre en la posición de apagado “○”.



ANTES DE UTILIZAR SU PROCESADOR DE ALIMENTOS OSTER®

- Cuando desempaque el producto y retire el material de embalaje, manipule con cuidado la cuchilla de picar y los discos para rebanar/rallar ya que son muy filosos.
- Lave todas las piezas con agua caliente jabonosa, excepto la base. Enjuáguelas y séquelas. Estas piezas también pueden lavarse en el lavaplatos. Asegúrese de leer la sección de “Cuidado y limpieza” de este manual para conocer los métodos adecuados para desarmar la unidad y limpiarla.

CÓMO UTILIZAR SU PROCESADOR DE ALIMENTOS

NOTA: No intente picar hielo en este procesador de alimentos; dañará el recipiente y desafilará la cuchilla de picar. Esta unidad no bate crema ni claras de huevos, no muele granos de café o especias u otros alimentos con alto contenido de aceite, no rebana o raya huevos duros, malvaviscos ni quesos suaves.

Importante: Para su protección, esta unidad cuenta con un sistema de bloqueo. **El procesador no funcionará a menos que el recipiente esté debidamente fijado en la base y la tapa esté debidamente fijada en el recipiente.** No intente hacer funcionar la unidad sin que el recipiente, su tapa y la tapa del vertedor de alimentos estén colocados correctamente en su lugar. Asegúrese de que la base esté sobre una superficie plana, seca y limpia antes de comenzar a utilizar el procesador.

NOTA: Antes de comenzar, CERCÍÓRESE DE QUE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÉ DESENCHUFADO.

CÓMO COLOCAR EL RECIPIENTE GRANDE

Alinee la base y el recipiente como se muestra en la Figura 1. Alinee la manija del recipiente con la marca (SIN SEGURO) “☐” en la base. Gire el recipiente hacia la izquierda hasta que escuche que hace “clic” con la base. La manija del recipiente debe haber quedado alineada con la marca (CON SEGURO) “⏏” que se encuentra en la base. (La manija del recipiente quedará en la esquina frontal derecha de la base.)

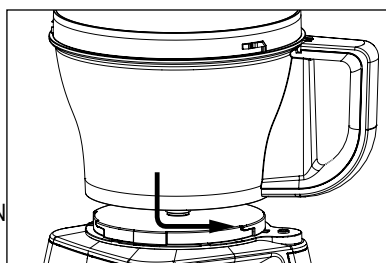


Figura 1

NOTA: El recipiente solo queda fijado de una forma en la base. La unidad no funcionará si el recipiente no queda fijado en la base.

CÓMO FIJAR LA TAPA

Coloque la tapa sobre el recipiente. Alinee las marcas (SIN SEGURO) “☐” de la tapa y del recipiente (como se muestra en la Figura 2). Gire la tapa hacia la izquierda, hacia (CON SEGURO) “⏏” hasta que escuche que hace “clic” con el recipiente. La marca (CON SEGURO) “⏏” de la tapa debe haber quedado alineada con la del recipiente.

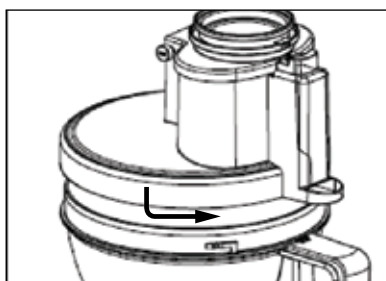


Figura 2

NOTA: Cuando la tapa está fijada en su posición, el mecanismo de seguridad de la tapa y el recipiente se alinean. La unidad no funcionará si la tapa no está fijada al recipiente.

NOTA: EL RECIPIENTE DEBE ESTAR FIJADO EN LA BASE ANTES DE QUE PUEDA FIJAR LA TAPA EN SU POSICIÓN.

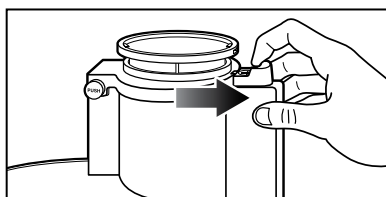
COMO REMOVER EL RECIPIENTE GRANDE



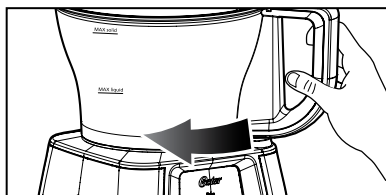
IMPORTANTE: LEA ANTES DE USAR



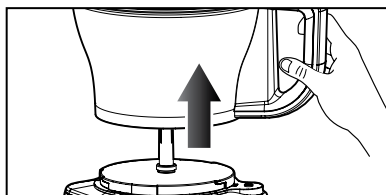
NO REMUEVA EL RECIPIENTE GRANDE ANTES DE QUITAR EL SEGURO, ESTO DANARIA LA UNIDAD.



1. Hale el boton deslizable hacia la posicion "sin seguro" antes de remover el recipiente.

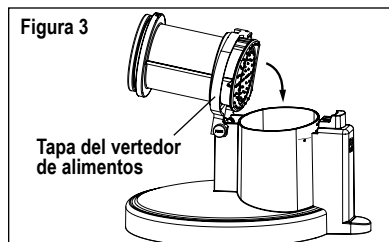


2. Gire el recipiente hacia la izquierda utilizando el asa.

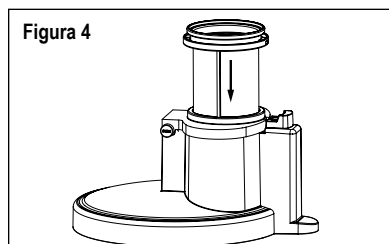


3. Ahora puede remover el recipiente.

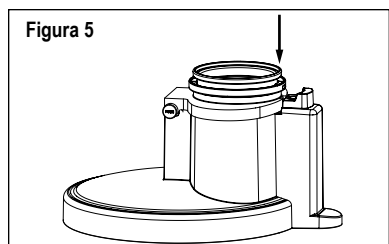
CÓMO FIJAR LA TAPA DEL VERTEDOR DE ALIMENTOS



1. La tapa del vertedor de alimentos se une a la parte posterior del vertedor de alimentos mediante una bisagra, según se muestra en la Figura 3.



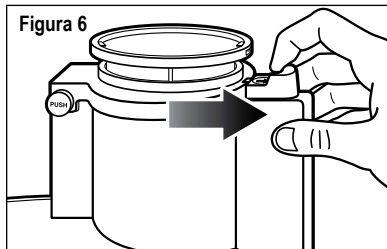
2. Coloque el empujador de alimentos grande dentro del vertedor de alimentos, según se muestra en la Figura 4.



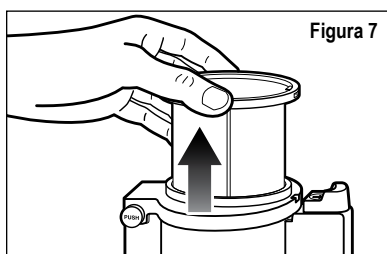
3. Baje la lengüeta del empujador de alimentos grande para fijar la tapa del vertedor de alimentos en el vertedor, según se muestra en la Figura 5.

NOTA: La unidad no funcionará si la tapa del vertedor de alimentos no está fijada en el vertedor de alimentos.

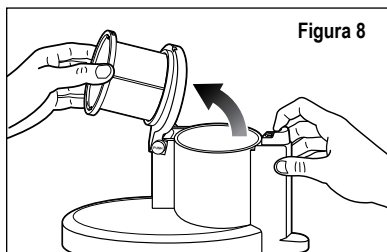
CÓMO ABRIR LA TAPA DEL VERTEDOR DE ALIMENTOS



1. Hale el botón deslizable de liberación hacia afuera, según se muestra en la Figura 6.



2. Hale hacia arriba el empujador de alimentos grande, según se muestra en la Figura 7.



3. Hale hacia atrás la tapa del vertedor de alimentos y el empujador de alimentos grande, según se muestra en la Figura 8.

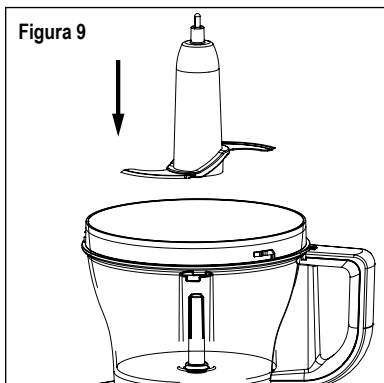
NOTA: Antes de abrir la tapa del vertedor de alimentos, apague "O" la unidad y desenchufe el cable de alimentación.

CÓMO PROCESAR CON EL RECIPIENTE GRANDE

NOTA: Asegúrese de que la unidad esté apagada “○” y desenchufada antes de utilizarla. Nunca coloque alimentos en la procesadora con la mano. No utilice la procesadora continuamente por más de 3 minutos por vez.

1. Fije el recipiente grande en la base (vea “Cómo colocar el recipiente grande”).
2. Tome la cuchilla de picar por el eje y deslícela por la guía central (Figura 9).
3. Coloque los alimentos en el recipiente.
4. Fije la tapa en el recipiente (vea “Cómo fijar la tapa”).
5. Fije la tapa del vertedor de alimentos (vea “Cómo fijar la tapa del vertedor de alimentos”).
6. Enchufe el cable en el tomacorriente. Utilice la guía de alimentos para preparar los alimentos que va a picar.
7. Presione el botón picar “🌀/👁” rallar “🌀” para procesar ininterrumpidamente, o el botón pulsar “⬆” para tareas de procesado cortas. Cuando use la función pulsar “⬆”, mantenga presionado el botón de pulsar durante 2 a 3 segundos de cada vez; compruebe los resultados y repita si lo desea.
8. Cuando haya terminado de procesar, presione el botón apagado “○” y espere a que la cuchilla de picar deje de girar.
9. Gire la tapa hacia la marca SIN SEGURO “☐” para quitarla.
10. Tome la cuchilla de picar por el eje y retírela. Destrabe el recipiente. Para ello, gírelo hacia la derecha, hacia la marca (SIN SEGURO) “☐” y levántelo. Saque los alimentos procesados.

NOTA: La cuchilla de picar es muy filosa, por lo que debe ser manipulada con cuidado.

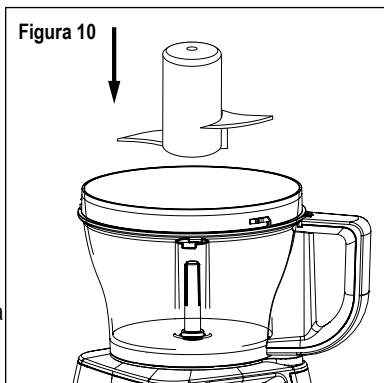


CÓMO AMASAR CON EL RECIPIENTE GRANDE

NOTA: JAMÁS INTENTE PROCESAR UNA MASA QUE SEA DEMASIADO DURA PARA AMASAR CÓMODAMENTE CON LA MANO.

NOTA: Asegúrese de que la unidad esté apagada “○” y desenchufada antes de utilizarla. Nunca coloque alimentos en el procesador con la mano. No utilice el procesador continuamente por más de 3 minutos cada vez.

1. Fije el recipiente en la base (vea la sección “Cómo colocar el recipiente”).
2. Tome la cuchilla de amasar por el eje y deslícela por la guía central (Figura 10).
3. Coloque los ingredientes secos en el recipiente.
4. Fije la tapa en el recipiente (vea la sección “Cómo fijar la tapa”).
5. Fije la tapa del vertedor de alimentos (vea la sección “Cómo fijar la tapa del vertedor de alimentos”).



6. Enchufe el cable en el tomacorriente.
7. Presione el botón amasar “🌀/🌀” para procesar ininterrumpidamente o el botón pulsar “⬆️” para tareas de procesamiento cortas. Cuando use la función pulsar “⬆️”, mantenga presionado el botón pulsar “⬆️” durante 2 a 3 segundos cada vez; compruebe los resultados y repita si lo desea.

NOTA: Todos los ingredientes líquidos deben agregarse mediante el vertedor de alimentos mientras la unidad esté procesando. Vierta los líquidos lenta y sistemáticamente para que se distribuyan uniformemente. Es importante agregar suficiente líquido para que la masa sea lo suficientemente suave para amasarla. La tarea de amasar una masa demasiado dura puede resultar forzada para la unidad.

8. Cuando haya terminado de procesar, si usó la función de procesamiento continuo, presione el botón apagado “○” y espere a que la cuchilla de amasar deje de girar.
9. Gira la tapa hacia la marca SIN SEGURO “☐” para quitarla.
10. Tome la cuchilla de amasar por el eje y retírela. Destrahe el recipiente. Para ello, gírelo hacia la derecha, hacia la marca (SIN SEGURO) “☐” y levántelo. Saque los alimentos procesados.

NOTA: Utilice una espátula para sacar fácilmente el contenido del recipiente.

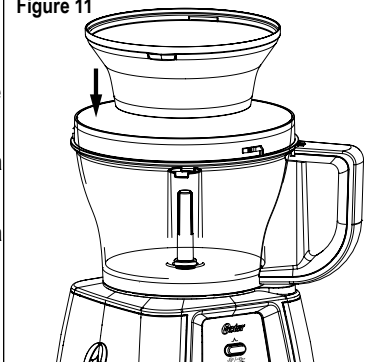
CÓMO PROCESAR CON LA MINIPICADORA

(No use el disco para rebanar/rallar con la minipicadora).

NOTA: Asegúrese de que la unidad esté apagada “○” y desenchufada antes de utilizarla. Nunca coloque alimentos en el procesador con la mano. No utilice el procesador continuamente por más de 3 minutos cada vez.

1. Fije el recipiente grande en la base (vea “Cómo colocar el recipiente grande”).
2. Inserte la minipicadora en el recipiente grande y gire la minipicadora hasta que quede asentada en el recipiente grande (Figura 11).
3. Sujete la cuchilla pequeña de picar por el eje y deslícela por la guía central.
3. Sujete la cuchilla pequeña de picar por el eje y deslícela por la guía central.
4. Coloque los alimentos en la minipicadora.
5. Fije la tapa en el recipiente (vea “Cómo fijar la tapa”).
6. Fije la tapa del vertedor de alimentos (vea “Cómo fijar la tapa del vertedor de alimentos”).
7. Enchufe el cable en el tomacorriente.
8. Presione el botón picar “/” o rallar “” para procesar ininterrumpidamente o el botón pulsar “” para tareas de procesado cortas. Cuando use la función pulsar “”, mantenga presionado el botón pulsar durante 2 a 3 segundos cada vez; compruebe los resultados y repita si lo desea.
9. Cuando haya terminado de procesar, presione el botón apagado “○” y espere a que la cuchilla de picar deje de girar.
10. Gire la tapa hacia la marca SIN SEGURO “” para quitarla.
11. Tome la cuchilla de picar por el eje y retírela. Levante la minipicadora para sacarla del recipiente grande. Saque los alimentos procesados.

Figure 11



NOTA: Cuando use la cuchilla de picar hágalo a velocidades más bajas para controlar el tamaño de los alimentos picados. La cuchilla de picar es muy filosa, por lo que debe ser manipulada con cuidado.

CÓMO REBANAR O RALLAR CON EL RECIPIENTE GRANDE

NOTA: Asegúrese de que la unidad esté apagada “○” y desenchufada antes de utilizarla. Nunca coloque alimentos en el procesador con la mano. No utilice el procesador continuamente por más de 3 minutos cada vez.

CÓMO PROCESAR GRANDES CANTIDADES DE ALIMENTOS

1. Fije el recipiente en la base (vea “Cómo colocar el recipiente”).
2. Deslice el eje del disco por la guía central de la base. Con el lado deseado hacia arriba (según si desea rebanar o rallar), coloque el disco para rebanar/rallar en el eje del disco (Figura 12). Tenga cuidado cuando manipule el disco ya que las cuchillas son extremadamente filosas.
3. Fije la tapa al recipiente (vea “Cómo fijar la tapa”).
4. Llene el vertedor de alimentos con alimentos grandes como, por ejemplo, trozos de repollo, pimientos verdes, tomates enteros, etc. (Figura 13). Fije la tapa del vertedor de alimentos (vea “Cómo fijar la tapa del vertedor de alimentos”). Utilice la guía de alimentos para obtener ayuda sobre cómo preparar los alimentos que va a rebanar/rallar.
5. Deslice el empujador de alimentos pequeño en el grande y enchufe el cable en el tomacorriente.
6. Presione el botón rebanar/rallar “”, a continuación, presione suave pero firmemente sobre el empujador de alimentos (Figura 14).
7. Cuando haya terminado de procesar, presione el botón de apagado “○” y espere a que el disco deje de girar. Gire la tapa del recipiente hacia la marca SIN SEGURO “” para quitarla.
8. Saque con cuidado el disco para rallar. Destrabe el recipiente. Para ello, gírelo hacia la derecha, hacia la marca SIN SEGURO “” y levántelo. Saque los alimentos procesados.

NOTA: El disco para rallar es muy filoso, por lo que debe ser manipulado con cuidado.

Figura 12

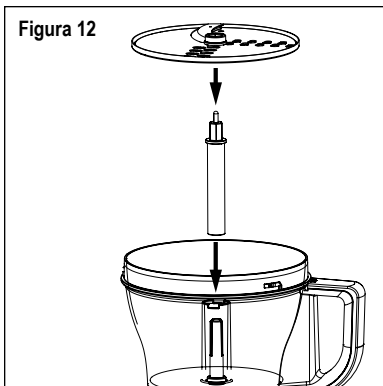


Figura 13

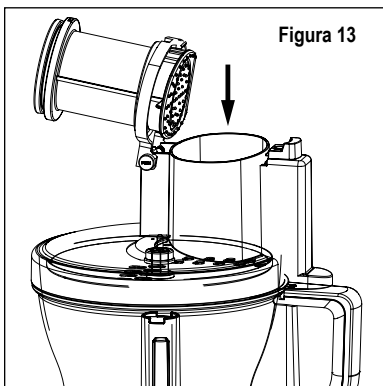
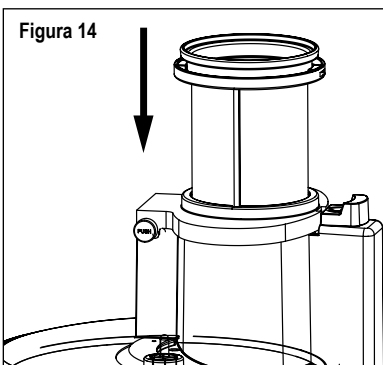


Figura 14



CÓMO PROCESAR ALIMENTOS LARGOS Y DELGADOS

NOTA: Asegúrese de que la unidad esté apagada “O” y desenchufada antes de utilizarla. Nunca coloque alimentos en el procesador con la mano. No utilice el procesador continuamente por más de 3 minutos cada vez.

1. Fije el recipiente en la base (vea “Cómo colocar el recipiente”).
2. Deslice el eje del disco en la guía central de la base. Con el lado deseado hacia arriba (según si desea rebanar o rallar), coloque el disco para rebanar/ rallar en el eje del disco (Figura 15). Tenga cuidado cuando manipule el disco ya que las cuchillas son extremadamente filosas.
3. Fije la tapa en el recipiente (vea “Cómo fijar la tapa”).
4. Trabe la tapa del vertedor de alimentos (vea “Cómo fijar la tapa del vertedor de alimentos”). La tapa del vertedor de alimentos puede fijarse antes de fijar la tapa en el recipiente).
5. Llene el empujador de alimentos grande con alimentos largos y finos como, por ejemplo, papas, salchichas, zanahorias y apio.
6. Coloque el empujador de alimentos pequeño dentro del grande (Figura 16), enchufe el cable en un tomacorriente eléctrico.
7. Presione el botón rebanar/rallar “

Figura 15

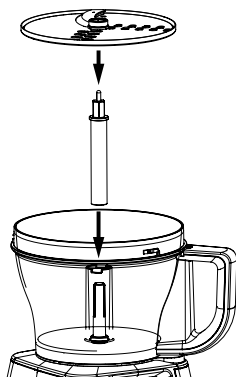
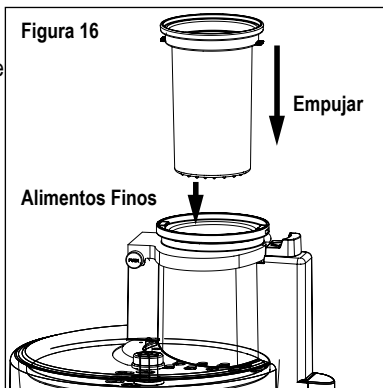


Figura 16



NOTA: El disco para rallar es muy filoso, por lo que debe ser manipulado con cuidado.

CONSEJOS PARA PROCESAR ALIMENTOS/ LÍQUIDOS

1. En el recipiente pueden procesarse líquidos calientes (a no más de 80 °C/176 °F) y alimentos calientes.
2. Asegúrese de procesar pequeñas cantidades de líquidos (2 tazas o menos cada vez). Si se procesan cantidades más grandes, el recipiente puede derramarse.

CUIDADO Y LIMPIEZA

NOTA: No intente afilar los bordes cortantes de la cuchilla de picar o del disco reversible. Vienen afilados de fábrica y se estropearán si intenta afilarlos.

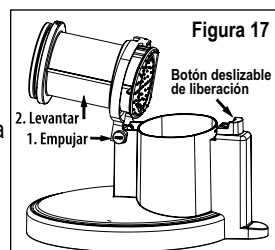
LIMPIEZA

1. Antes de limpiar la unidad, asegúrese de que esté apagada y desenchufada.
2. Siempre que sea posible, para una limpieza más fácil, enjuague las piezas inmediatamente después de utilizar la unidad.
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. No sumerja la base en líquidos.
4. Las cuchillas son filosas.
5. Todas las piezas extraíbles pueden lavarse a mano o en la bandeja superior del lavaplatos.
 - Si las lava a mano, utilice agua caliente jabonosa, enjuague y seque completamente. De ser necesario, utilice un cepillo pequeño de cerdas de nylon para limpiar el recipiente y la tapa/vertedor de alimentos. Este tipo de cepillo ayudará a prevenir que se corte con el filo de la cuchilla para picar y el disco para rebanar/rallar.
 - Si utiliza un lavaplatos, coloque las piezas extraíbles solo en la bandeja superior, no dentro o cerca de la canasta para utensilios.

NOTA: Para una limpieza más fácil, puede sacar el vertedor de alimentos de boca ancha de la tapa.

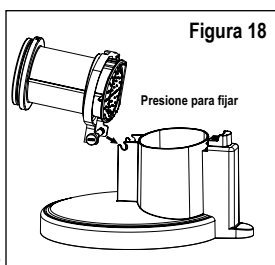
CÓMO SACAR EL VERTEDOR DE ALIMENTOS DE BOCA ANCHA:

- Hale el botón deslizable de liberación hacia afuera y hale hacia arriba el empujador de alimentos grande.
- Hale hacia atrás la tapa del vertedor de alimentos y el empujador de alimentos grande.
- Empuje la clavija de la bisagra blanca horizontal y levante el vertedor de alimentos de boca ancha (vea la Figura 17).



CÓMO VOLVER A COLOCAR EL VERTEDOR DE ALIMENTOS DE BOCA ANCHA:

- Alinee la clavija de la bisagra blanca horizontal con las muescas.
 - Presione hacia adentro para fijarla en su lugar (vea la Figura 18).
6. No utilice estropajos o productos de limpieza abrasivos sobre las piezas plásticas o metálicas.
 7. No llene el recipiente con agua hirviendo ni sumerja cualquiera de las piezas en agua hirviendo. Algunos alimentos, tales como las zanahorias, pueden manchar el recipiente temporalmente. Para eliminar las manchas, prepare una pasta compuesta de 2 cucharadas (30 ml) de bicarbonato de sodio y 1 cucharada (15 ml) de agua tibia. Aplique la pasta sobre las manchas y frote con un paño. Enjuague con agua jabonosa y seque.



Guía para picar para el recipiente grande		
Alimento	Cantidad	Instrucciones
Ajo, picados	Hasta 12	Asegurarse de que el recipiente esté seco. Introducir los dientes en el vertedor de alimentos cuando la unidad esté en funcionamiento.
Arándanos, picados	3 tazas (750 ml)	Pulsar para picar hasta obtener el grosor deseado. También puede agregarse azúcar para preparar una guarnición de arándanos.
Calabacín (calabaza sidra), calabaza o batatas, en puré	Hasta 5 tazas (1,25 L) de cubos de 2,54 cm (1 pulgada)	Agregar 1/4 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.
Carne, cortada en trozos pequeños (cruda o cocida)	Hasta 2,5 tazas (600 ml)	Cortar la carne en cubos de 2,54 cm (1 pulgada). Agregar al recipiente y pulsar para picar.
Cebollas, cortadas en trozos pequeños	Hasta 2 grandes	Cortar en cuatro, agregar al recipiente. Pulsar 1 o 2 veces para picar en trozos grandes. En el caso de las cebolletas, hasta 2 tazas (500 ml), cortarlas en trozos de 2,45cm (1 pulgada).
Comida para bebés	Hasta 4 tazas (1 L)	Agregar hasta 4 tazas (1 L) de verduras cocidas o carne en un recipiente, junto con 60 ml (1/4 taza) de líquido por taza de alimento sólido; procesar continuamente hasta lograr la textura deseada.
Fresas, en puré	2 tazas (500 ml)	Retirar el casco y cortar a la mitad en caso de fresas grandes. Agregar al recipiente y pulsar para picar. Procesar continuamente para hacer el puré.
Frutos secos, cortados en trozos pequeños	2 tazas (300 ml)	Agregar al recipiente y pulsar para picar.
Hongos, cortados en trozos pequeños	Hasta 12 medianos	Cortar a la mitad los de tamaño grande y agregar al recipiente. Pulsar hasta obtener el grosor deseado.
Huevos, picados	Hasta 12	Pelar, secar y cortar a la mitad los huevos duros. Agregar al recipiente, pulsar para picar y comprobar el grosor después de 4-5 pulsos.
Migas de galletas dulces/saladas	Hasta 5 tazas (1,25 L)	Utilizar galletas Graham, gófres de chocolate o vainilla. Partir las galletas más grandes en trozos de 3,75–5 cm (1 1/2–2 pulgadas). Agregar al recipiente y procesar hasta obtener migas finas.
Migas de pan	Hasta 5 rebanadas	Cortar rebanadas de pan fresco o duro en trozos de 3,75–5 cm (1 1/2–2 pulgadas). Agregar al recipiente y procesar hasta obtener migas finas.
Perejil, picado	Hasta 2 tazas (500 ml)	Agregar al recipiente y pulsar para picar hasta el grosor deseado, aproximadamente 10-15 segundos. Procesar otras hierbas del mismo modo (albahaca, cilantro, menta, etc.).
Pimiento (verde, rojo, amarillo), picado	Hasta 1 pimiento	Cortar en trozos de 1 pulgada (2,54 cm). Agregar al recipiente y pulsar para picar.
Queso parmesano o romano, rallado	Hasta 1 1/2 tazas (375 ml)	Aguardar hasta que el queso esté a temperatura ambiente. Cortar en cubos de 2,54 cm (1 pulgada). Agregar al recipiente y pulsar para picar en trozos grandes. Procesar continuamente para obtener un rallado fino.
Sopas (puré o crema)	2 tazas (500 ml)	Agregar hasta 2 tazas de sopa de verduras caliente (a menos de 80 °C/176 °F) para hacer puré o crema. Procesar hasta obtener la textura deseada.
Tomates, picados	4 medianos	Cortar los tomates en cuatro. Agregar hasta 4 y pulsar hasta obtener el grosor deseado.

Guía para rallar para el recipiente grande	
Alimento	Instrucciones
Calabacín/Calabaza	Retirar los extremos; cortar para que entre en el vertedor, ya sea vertical u horizontalmente.
Papas	Cortar para que entre en el vertedor.
Queso, cheddar	El queso debe estar bien frío. Cortar para que entre en el vertedor; aplicar una presión leve.
Queso, Mozzarella	Cortar para que entre en el vertedor. El queso debe enfriarse en el congelador durante 30 minutos antes de rallarlo. Aplicar una presión leve.
Repollo	Utilizar el disco para rallar hacer ensalada de repollo o rallarlo muy fino. Cortar en trozos que quepan en el vertedor. Rallar aplicando una presión leve. Vaciar el recipiente cuando el repollo llegue al disco.
Zanahorias	Colocar en vertedor y rallar.

Guía para rebanar para el recipiente grande	
Alimento	Instrucciones
Apio	Retirar los filamentos; llenar bien el vertedor para obtener mejores resultados.
Calabacín/Calabaza	Retirar los extremos. Utilizar calabacines/calabazas pequeños para obtener rebanadas enteras; cortar por la mitad las verduras grandes para que quepan dentro del vertedor de alimentos.
Cebolla	Cortar a la mitad y llenar el vertedor; disponer las cebollas en posición vertical para rebanadas más gruesas.
Duraznos/Peras	Cortar a la mitad y retirar el corazón. Disponerlos en posición vertical en el vertedor y emplear presión leve.
Fresas	Retirar casco. Disponer las fresas en posición horizontal si se desean rodajas a lo largo.
Hongos	Llenar el vertedor con hongos dispuestos horizontalmente para obtener rodajas cortadas a lo largo.
Manzana	Cortar a la mitad y colocar horizontalmente en vertedor. Aplicar una presión firme.
Nabos	Pelar; cortar para que entren en el vertedor.
Papas	Pelar si se desea; cortar las papas grandes en mitades; colocar en vertedor.
Salchichas	Cortar en trozos con un largo de 3 pulgadas (8 cm). Retirar envoltura no comestible.
Papas	Pelar si se desea, cortar las papas grandes en mitades, colocar en vertedor.
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 vertedor.
Calabacín/Calabaza	Corte los extremos. Utilice calabacín/calabaza pequeños para rebanadas enteras; corte por la mitad las grandes para que quepan dentro del Vertedor de Alimentos.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE, AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**
2. To protect against risk of electrical shock, do not put food processor base or electrical cord in water or any other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
3. Close supervision is necessary when using this appliance near children.
4. Turn unit off and unplug from outlet to disconnect appliance, before putting on or taking off parts, before cleaning and when not in use.
5. Do not contact moving parts.
6. Do not operate food processor with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Take the appliance to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
8. **DO NOT** let cord touch hot surfaces or hang over table edges or counters.
9. **DO NOT** use your food processor if any part is broken.
10. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
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. Blade and processing disk are sharp. Handle them carefully when emptying the bowl or while cleaning them.
13. To reduce the risk of injury to persons, never place cutting blade on motor base without first locking bowl properly in place.
14. Be certain container cover is securely locked in place while operating appliance. Make sure motor, Disc, and/or chopping blades have completely stopped before removing cover.
15. Never feed food into food chute by hand, always use the food pusher.
16. Be sure to turn unit off "O" after each use.
17. This appliance is intended for household use only, not for commercial or industrial use. Use for anything other than intended will void the guarantee.
18. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
19. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the bottom cover of the unit. There are no serviceable parts inside. Repair should only be done by authorized service personnel.
20. 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.
21. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

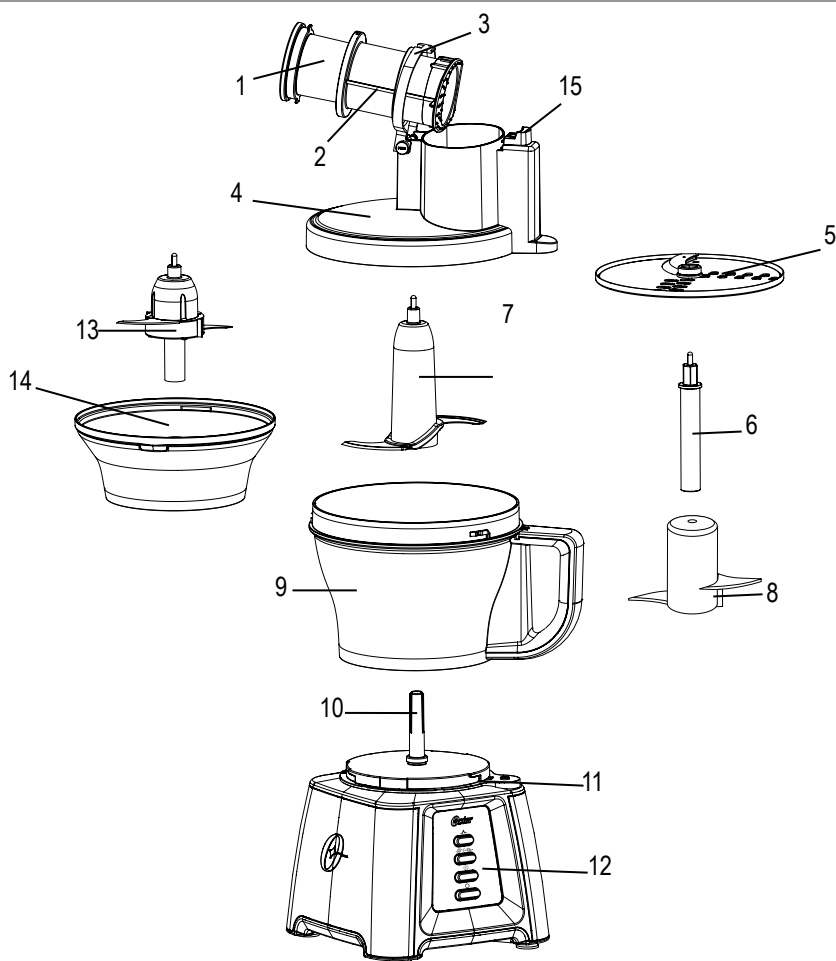
EXTENSION CORD USE

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Thank you for purchasing the OSTER® Food Processor. Before you use this product for the first time, please take a few moments to read these instructions and keep it for reference. Pay particular attention to the Safety Instructions provided. Please review the product service and guarantee statements. To learn more about Oster® products, please visit us at www.oster.com.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Small Food Pusher

2. Large Food Pusher

3. Food Chute Lid

4. Bowl Cover

5. Slice/Shred Disc

6. Disc Stem

7. Chopping Blade

8. Dough Blade

9. Large Bowl

10. Center Post

11. Base Lock Switch

12. Control Panel

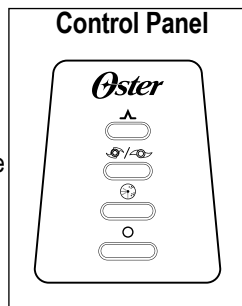
13. Small Chopping Blade

14. Small Bowl

15. Slide button

CONTROL PANEL

1. **Pulse “⏏”** - The Pulse button must be pressed and held for unit to operate. When released, unit will stop. Use pulse “⏏” for short processing tasks, such as chopping nuts, raw meats, or vegetables. This lets you check processed results and control the consistency.
2. **Shred/Slice “🌀”** - When this button is pressed, unit runs continuously on low speed until the off “⏏” button is pressed.
3. **Chop/Knead “🌀/🌀”** - When this button is pressed, unit runs continuously on high speed until the off “⏏” button is pressed.
4. **Off “⏏”** - Processor should always be left in the off “⏏” position when not in use.



BEFORE USING YOUR OSTER® FOOD PROCESSOR

- When unpacking the product and removing packing material, handle the chopping blade and slice/shred discs 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 and Cleaning” section of this manual to learn the correct methods for taking the unit apart and cleaning.

USING YOUR OSTER® FOOD PROCESSOR

NOTE: Do not attempt to chop ice in this food processor; it will damage the bowl and dull the Chopping 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.

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

NOTE: Before you begin, PLEASE BE SURE THAT THE ELECTRIC CORD IS UNPLUGGED.

HOW TO ASSEMBLE THE LARGE BOWL

Align the base and bowl as illustrated in Figure 1. Align the bowl handle with the UNLOCK “□” mark on the base. Turn the bowl counter-clockwise until it clicks onto the base. The bowl handle should now align with the LOCK “□” mark on the base. (The bowl handle will be positioned on the front-right corner of the base.)

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.

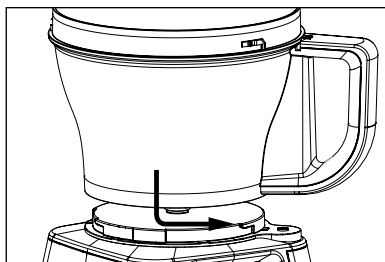


Figure 1

HOW TO LOCK THE COVER

Place the cover onto the bowl. Align the UNLOCK “□” mark on the cover and the UNLOCK “□” mark on the bowl as illustrated in Figure 2. Twist the cover counter-clockwise towards the LOCK “□” until it clicks onto the bowl. The LOCK “□” mark on the cover should now align with the LOCK “□” mark on the bowl.

NOTE: When the cover is locked into position, the safety mechanism on the cover and bowl will align. The unit will not operate if the cover is not locked onto the bowl.

NOTE: BOWL MUST BE LOCKED INTO BASE BEFORE COVER CAN BE LOCKED INTO POSITION.

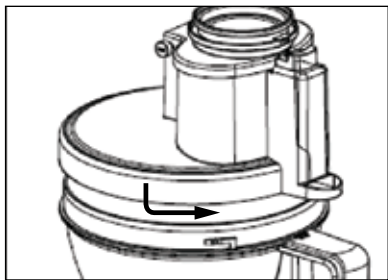


Figure 2

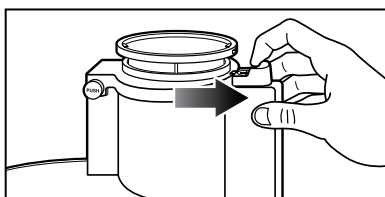
HOW TO REMOVE THE BOWL



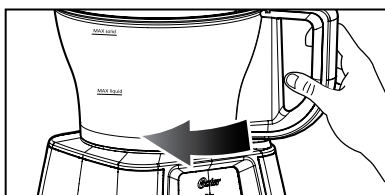
IMPORTANT: READ BEFORE USE



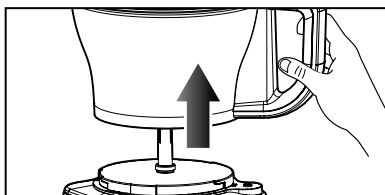
**DO NOT REMOVE BOWL BEFORE UNLOCKING IT.
THIS WILL DAMAGE THE UNIT.**



1. Pull the Side Release button to unlock before removing the bowl.

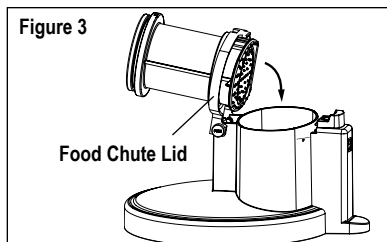


2. Turn the bowl to the left by the handle

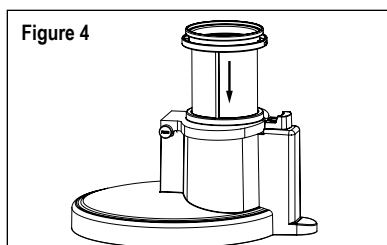


3. Release the bowl.

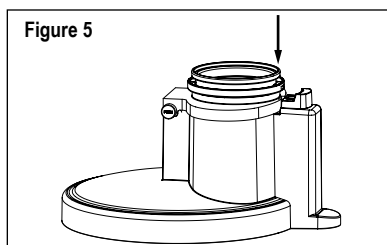
HOW TO LOCK THE FOOD CHUTE LID



1. The Food Chute lid hinges onto the back of Food Chute. As illustrated in Figure 3.



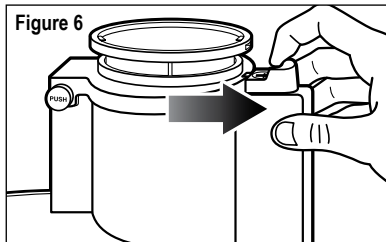
2. Push down the Large Food Pusher into the Food Chute. As illustrated in Figure 4.



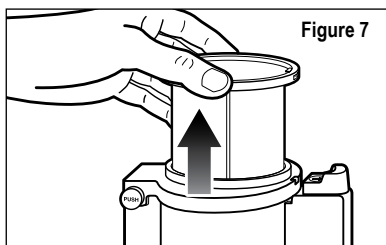
3. Push down on the tab of Large Food Pusher to latch the Food Chute lid onto the Food Chute. As illustrated in Figure 5.

NOTE: Unit will not operate if the Food Chute lid does not latch onto the Food Chute

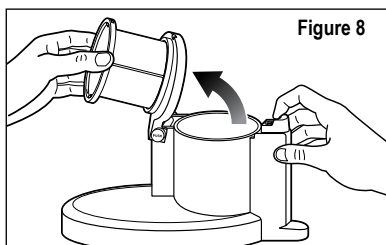
HOW TO OPEN THE FOOD CHUTE LID



1. Pull Side Release button out. As illustrated in Figure 6.



2. Pull up the Large Food Pusher. As illustrated in Figure 7.



3. Pull back the food chute lid and Large Food Pusher. As illustrated in Figure 8.

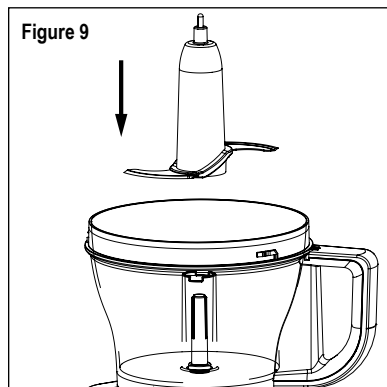
NOTE: Before opening Food Chute lid, turn the unit off "O" and unplug the cord.

HOW TO CHOP USING THE LARGE WORK BOWL

NOTE: Make sure the unit is turned off “O” and unplugged before use. Never use hand to push food into processor. Do not use the processor continuously for more than 3 minutes at a time.

1. Lock the large bowl onto base.
(See “How to assemble the large bowl”)
2. Grasp the chopping blade by its stem and slide it onto the center post (Figure 9).
3. Place food into bowl.
4. Lock cover onto bowl.
(See “How to Lock the cover”)
5. Lock the Food Chute Lid.
(See “How to Lock the Food Chute Lid”).
6. Plug the cord into an electric outlet.
Use the Food Guide to prepare food for chopping.
7. Press the Chop or Shred button for continuous processing or the pulse “**A**” button for short processing tasks. When using the pulse “**A**” setting, hold the pulse “**A**” button for about 2-3 seconds at a time, check results and repeat if desired.
8. When finished processing, press the off “O” button and allow the chopping blade to stop rotating.
9. Twist the cover towards the UNLOCK “**□**” mark to remove lid.
10. Hold the Chopping Blade by its stem and remove. Unlock the bowl by turning it clockwise towards the UNLOCK “**□**” mark, and lift off. Empty the processed food.

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

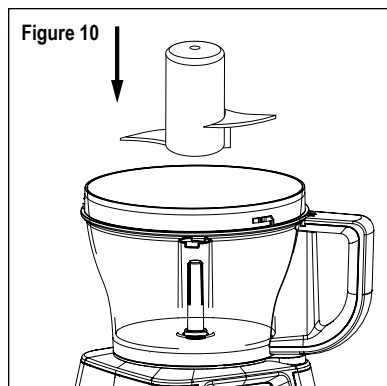


HOW TO KNEAD DOUGH USING THE LARGE WORK BOWL

NOTE: NEVER TRY TO PROCESS DOUGH THAT IS TOO STIFF TO KNEAD COMFORTABLY BY HAND.

NOTE: Make sure the unit is turned off “O” and unplugged before use. Never use hand to push food into processor. Do not use the processor continuously for more than 3 minutes at a time.

1. Lock the bowl onto base.
(See “How to assemble the bowl”)
2. Grasp the dough blade by its stem and slide it onto the center post (See Figure 10).
3. Place all the dry ingredients into the bowl.
4. Lock cover onto bowl.
(See “How to Lock the Cover”)
5. Lock the Food Chute Lid.
(See “How to Lock the Food Chute Lid”).



6. Plug the cord into an electric outlet.
 7. Press the knead “/” button for continuous processing or the pulse “” button for short processing tasks. When using the pulse “” setting, hold the pulse “” button for about 2-3 seconds at a time, check 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 unit.
 8. When finished processing, if you were using continuous process, press the off “” button and allow the dough blade to stop rotating.
 9. Twist the cover towards the UNLOCK “” mark to remove it.
 10. Hold the dough blade by its stem and remove it. Unlock the bowl by turning it clockwise towards the UNLOCK “” mark, and lift off. Empty the processed food.
- NOTE:** Use a spatula to easily empty contents inside the bowl.

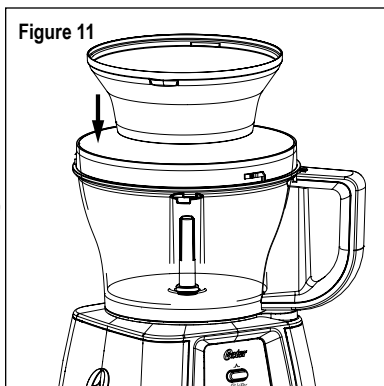
HOW TO CHOP USING THE SMALL WORK BOWL

(Do not use slice/shred disc with small work bowl.)

NOTE: Make sure the unit is turned off “” and unplugged before use. Never use hand to push food into processor. Do not use the processor continuously for more than 3 minutes at a time.

1. Lock the large bowl onto base.
(See “How to Assemble the Large Bowl”)
2. Insert small work bowl into large work bowl and twist inner bowl until it is seated into the large work bowl (Figure 11).
3. Grasp the small chopping blade by its stem and slide it onto the center post.
4. Place food into bowl.
5. Lock cover onto bowl. (See “How to Lock the Cover”)
6. Lock the Food Chute Lid. (See “How to Lock the Food Chute Lid”).
7. Plug the cord into an electric outlet.
8. Press the Chop “/” or Shred “” button for continuous processing or the pulse “” button for short processing tasks. When using the pulse “” setting, hold the pulse “” button for about 2-3 seconds at a time, check results and repeat if desired.
9. When finished processing, press the off “” button and allow the chopping blade to stop rotating.
10. Twist the Lid towards the UNLOCK “” mark to remove.
11. Hold the Chopping Blade by its stem and remove. Lift small work bowl out of the larger work bowl. Empty processed food.

NOTE: When using chopping blade use slower speeds to control size of chopped food. Chopping Blade is very sharp, use caution when handling.



HOW TO SLICE OR SHRED USING THE LARGE WORK BOWL

NOTE: Make sure the unit is turned off “O” and unplugged before use. Never use hand to push food into processor. Do not use the processor continuously for more than 3 minutes at a time.

PROCESSING LARGE AMOUNTS OF FOOD

- 1 Lock the bowl onto base.
(See “How to Assemble the Bowl”)
- 2 Slide the Disc Stem onto the center post of the base. With the desired side facing up (slicing or shredding), push the slice/shred disc onto the disc stem (Figure 12). Use caution when handling disc, blades are extremely sharp.
- 3 Lock cover onto bowl.
(See “How to Lock the Cover”)
- 4 Fill the Food Chute with large food such as a chunk of cabbage, green pepper, whole tomato (Figure 13). Lock the food chute lid. (See “How to Lock the Food Chute Lid”). Use the Food Guide to help you prepare food for slice/shred processing.
- 5 Slide the Small Food Pusher into the Large Food Pusher, plug the cord into an electric outlet.
- 6 Press the slice/shred “” button, then press down lightly but firmly on the Food Pusher (Figure 14).
- 7 When finished processing, press the off “O” button and allow the disc to stop rotating. Twist the Bowl cover towards the UNLOCK “” mark to remove the cover.
- 8 Carefully remove the Shredding Disc. Unlock the bowl by turning it clockwise towards the UNLOCK “” mark and lift off. Empty the processed food.

NOTE: Shredding Disc is very sharp, use caution when handling.

Figure 12

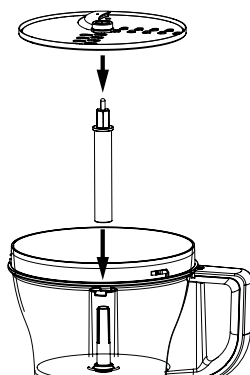


Figure 13

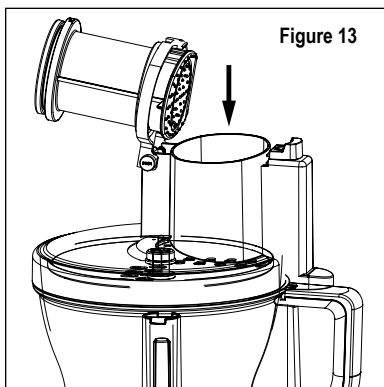
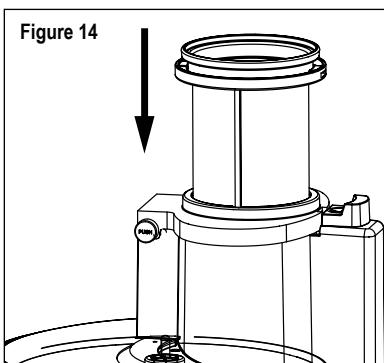


Figure 14

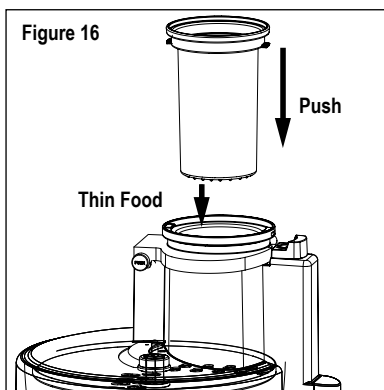
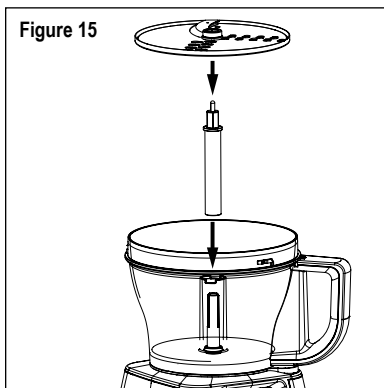


PROCESSING LONG AND THIN FOODS

NOTE: Make sure the unit is turned off “O” and unplugged before use. Never use hand to push food into processor. Do not use the processor continuously for more than 3 minutes at a time.

- 1 Lock the bowl onto base.
(See “How to Assemble the Bowl”)
- 2 Slide the Disc Stem onto the center post of the base. With the desired side facing up (slicing or shredding), push the slice/shred disc onto the disc stem (Figure 15). Use caution when handling disc, blades are extremely sharp.
- 3 Lock cover onto bowl.
(See “How to Lock the Cover”)
- 4 Lock the food chute lid. (See “How to Lock the Food Chute Lid”. Food Chute Lid can be locked before locking cover onto the bowl).
- 5 Fill the Large Food Pusher with long and thin food such as potato, pepperoni, carrots and celery.
- 6 Insert Small Food Pusher into Large Food Pusher (Figure 16), plug the cord into an electric outlet.
- 7 Press slice/shred “” button, then press down lightly but firmly on the Small Food Pusher.
- 8 When finished processing, press the off “O” button and allow the disc to stop rotating. Twist the Bowl cover towards the UNLOCK “” mark to remove the cover.
- 9 Carefully remove the Shredding Disc. Unlock the bowl by turning it clockwise towards the UNLOCK “” mark and lift off. Empty the processed food.

NOTE: Shredding Disc is very sharp, use caution when handling.



FOOD PROCESSING TIPS/LIQUIDS

- 1 Hot liquids (no hotter than 80°C/176°F) and hot foods can be processed in the bowl.
- 2 Be sure to process small amounts of liquids - 2 cups or less at a time. Larger amounts may leak from the bowl.

CARE AND CLEANING

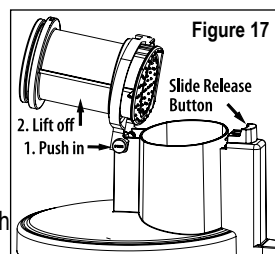
NOTE: Do not attempt to sharpen the cutting edges of the chopping blade or the reversible disc. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

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. Do not immerse the base in liquid.
4. Blades are sharp.
5. 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/cover, this type of brush will also help prevent cutting yourself on the sharp chopping 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.

NOTE: For easier cleaning, the Wide Mouth Food Chute can be removed from the lid.

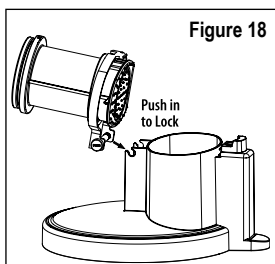
HOW TO REMOVE THE WIDE MOUTH FOOD CHUTE:

- Pull Slide Release Button out and pull up the Large Food Pusher.
- Pull back the Food Chute lid and Large Food Pusher.
- Push in the white horizontal hinge pin and lift off the Wide Mouth Food Chute (See Figure 17).



HOW TO RE-ATTACH THE WIDE MOUTH FOOD CHUTE:

- Line up the white horizontal hinge pin with the notches.
 - Push in to lock into place (See Figure 18).
6. Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
 7. 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 For Large Work Bowl

Food	Amount	Directions
Baby Food	Up to 4 cups (1 L)	Add up to 4 cups (1 L) cooked vegetables and/or meat in a bowl, along with ¼ cup (60ml) liquid per cup of solid food, process continuously to desired fineness.
Bread Crumbs	Up to 5 slices	Cut either fresh or dry bread slices into 3.75–5 cm (1½–2 inch) pieces. Add to bowl and process to fine crumbs.
Cookie/Cracker Crumbs	Up to 5 cups (1.25 L)	Use for crumbing Graham Crackers, Chocolate or Vanilla Wafers. Break larger crackers into 3.75–5 cm (1½–2 inch) 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 2.54 cm (1 inch) 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 2.45 cm (1 inch) pieces.
Parmesan or Romano Cheese, grated	Up to 1½ cups (375 ml)	Allow cheese to reach room temperature. Cut into 2.54 cm (1 inch) 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 seconds. Process other herbs in the same manner (Basil, Cilantro, Mint, etc.)
Pepper, Green, Red, Yellow, chopped	Up to 1 Pepper	Cut into 2.54 cm (1 inch) pieces. Add to bowl and pulse to chop.
Soups, pureed or creamed	2 cups (500 ml)	Add up to 2 cups hot (less than 80°C/176°F) vegetable soup for pureeing or creaming. Process to desired smoothness.
Squash (Butternut), Pumpkin or Sweet Potatoes, pureed	Up to 5 cups (1.25 L) of 2.54 cm (1 inch) cubes	Add ¼ cup (60 ml) 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 for Large Work Bowl

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 minutes prior to shredding. Use light pressure.
Potatoes	Cut to fit Chute.
Zucchini/Squash	Slice off ends, cut to fit Chute, either lengthwise or horizontally.

Slicing Guide for Large Work Bowl

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/Squash	Slice off ends. Use small zucchini/squash for whole slices; halve larger ones to fit Chute.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas devem ser tomadas, incluindo as que seguem:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR E GUARDE-AS PARA REFERÊNCIA NO FUTURO.**
2. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não coloque a base do aparelho ou o fio elétrico na água ou em outros líquidos. Isso poderá causar ferimentos ou danificar o produto.
3. Mantenha supervisão constante quando o aparelho for usado próximo a crianças.
4. Desligue o aparelho e desconecte o fio da tomada antes de colocar ou retirar acessórios, antes de limpar ou enquanto estiver em uso.
5. Não toque nas peças em movimento.
6. Não use o processador de alimentos se o mesmo estiver com o fio ou o plugue danificados ou se o aparelho falhar, sofrer uma queda ou estiver danificado. Leve o aparelho a Assistência Técnica Credenciada Oster® mais próxima para que seja avaliado, para que sejam efetuados reparos ou ajustes técnicos.
7. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante poderão causar incêndios, provocar choques elétricos ou acidentes.
8. Não deixe que fio encoste nas superfícies quentes ou que fique pendurado na borda do balcão ou mesa.
9. Não use seu processador de alimentos se alguma peça estiver quebrada.
10. Não use ao ar livre ou para fins comerciais.
11. Mantenha as mãos e utensílios longe de lâminas ou disco em movimento enquanto estiver processando alimentos para evitar o risco de ferimentos graves ou danificar o processador de alimentos. Pode-se usar uma espátula apenas quando o processador de alimentos não estiver funcionando.
12. As lâminas e o disco são bem afiados. Manuseie-os com cuidado ao esvaziar o recipiente ou ao limpá-los.
13. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque as lâminas na base do motor sem antes colocar e travar bem o recipiente em seu lugar.
14. Certifique-se de que a tampa do recipiente esteja bem travada enquanto o aparelho estiver funcionando. Certifique-se de que o motor, o disco e/ou as lâminas estejam totalmente paradas antes de retirar a tampa.
15. Nunca empurre os alimentos no tubo de alimentação com as mãos, use sempre o bastão que vem com o aparelho.
16. Desligue o aparelho "O" após o uso.
17. Este eletrodoméstico foi desenvolvido apenas para o uso doméstico, não para uso comercial ou industrial. O uso inadequado do aparelho irá invalidar a garantia.
18. Não tente eliminar o mecanismo de trava de segurança da tampa.
19. Para reduzir o risco de incêndios ou choques elétricos, não tente remover a tampa inferior do aparelho. Não existem peças que possam ser consertadas dentro. Consertos deverão ser efetuados somente por técnicos autorizados.

20. Este aparelho não foi desenvolvido para ser usado por pessoas (incluindo crianças) com limitações físicas, de sentido ou mentais ou com falta de experiência ou conhecimento, a menos que esteja sendo supervisionado ou seja instruído sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
21. Supervisione de perto quando qualquer aparelho for usado por o próximo a uma criança ou indivíduos com limitações físicas ou mentais.

ESTE PRODUTO É SOMENTE PARA O USO DOMÉSTICO.

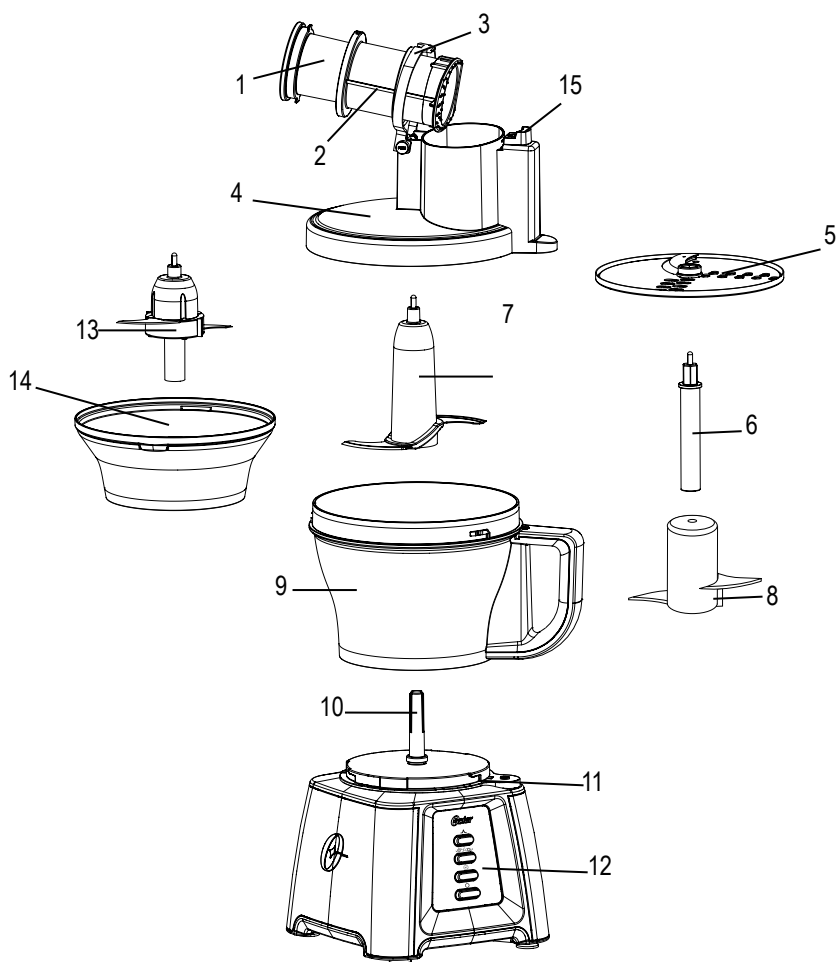
FIO DE EXTENSÃO

O fio do aparelho é curto para reduzir o risco de tropeços ou de que o fio enrosque em objetos ou pessoas. Um fio de extensão poderá ser usado contanto que sejam tomados as devidas precauções. Se for usar um fio de extensão, certifique-se de que a especificação elétrica (potência) seja pelo menos igual à 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.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Obrigado pela compra do Processador de Alimentos Oster®. Antes de usar este produto pela primeira vez, leia estas instruções e guarde-as. Preste bastante atenção às instruções de segurança. Revise bem as cláusulas de garantia e serviço. Para obter maiores informações sobre os produtos Oster®, visite nossa página na internet www.oster.com.

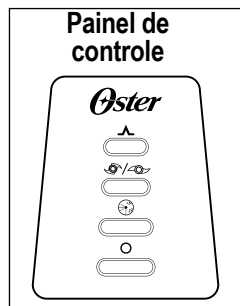
DESCRIÇÃO DO APARELHO



- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Bastão pequeno para empurrar os alimentos | 9. Recipiente grande |
| 2. Bastão grande para empurrar os alimentos | 10. Eixo do motor |
| 3. Tampa do tubo para introduzir os alimentos | 11. Trava de segurança da base |
| 4. Tampa do recipiente | 12. Painel de controle |
| 5. Disco para fatiar/ralar | 13. Lâmina pequena para picar |
| 6. Eixo do disco | 14. Recipiente pequeno |
| 7. Lâmina para picar | 15. Botão deslizante |
| 8. Lâmina para amassar | |

PAINEL DE CONTROLE

1. **Pulsar “▲”** - O botão para pulsar deve ser pressionado e ficar pressionado para que o aparelho funcione. Quando o botão for solto, o aparelho irá parar. Use a função pulsar “▲” é ideal para processamentos rápidos tais como picar nozes, carne crua ou legumes. Isso possibilita checar o resultado e controlar a consistência.
2. **Ralar/Fatiar “☉”** - Quando esse botão é pressionado, o aparelho funcionará de forma contínua na velocidade baixa até que o botão para desligar “○” seja pressionado.
3. **Picar/Amassar “☉/☉”** - Quando esse botão é pressionado, o aparelho funcionará de forma contínua na velocidade alta até que o botão para desligar “○” seja pressionado.
4. **Desligar “○”** - O processador deve ficar sempre na posição de desligado “○” quando não estiver sendo usado.



ANTES DE USAR O PROCESSADOR DE ALIMENTOS OSTER®

- Quando retirar o produto da embalagem, tome muito cuidado ao manusear as lâminas e o disco: são bem afiados.
- Lave todas as peças em água quente com sabão, exceto a base do aparelho. Seque-as bem. Essas peças também podem ser lavadas na lava-louças. Certifique-se de ler a seção “Cuidado e Limpeza” deste manual para revisar a maneira correta para desmontar e limpar o aparelho.

ANTES DE USAR O PROCESSADOR DE ALIMENTOS OSTER®

OBSERVAÇÃO: Não tente picar gelo no processador de alimentos; isso danificará o recipiente e irá tirar o fio da lâmina para picar. Este aparelho não bate chantilly, claras em neve, não mói café, pimentas ou outros itens com alto conteúdo de óleo. Também não fatia ou rala ovos cozidos ou queijos moles

IMPORTANTE: Para sua proteção, este aparelho possui uma trava de segurança. **Este processador não funcionará a menos que o recipiente esteja devidamente travado sobre a base e a tampa esteja travada no recipiente.** Não tente usar o aparelho sem que a tampa do recipiente, o recipiente e a tampa do tubo de alimentação estejam todos colocados em seus lugares. Certifique-se de que a base esteja sobre uma superfície plana, seca e limpa antes começar a processar.

OBSERVAÇÃO: Antes de começar, CERTIFIQUE-SE DE QUE O FIO ESTEJA DESLIGADO DA TOMADA.

COMO MONTAR O RECIPIENTE GRANDE

Alinhe a base e o recipiente conforme indicado na Figura 1. Alinhe a alça do recipiente com o símbolo de DESTRAVADO “□” que fica na base. Gire o recipiente no sentido anti-horário sobre a base até que faça um clique. Agora a alça do recipiente deverá estar alinhada com o símbolo de TRAVADO “□” que fica na base. (A alça do recipiente irá ficar posicionada na parte frontal da direita da base do aparelho).

OBSERVAÇÃO: O recipiente só trava sobre a base em uma posição. O aparelho não funcionará se o recipiente não estiver travado sobre a base.

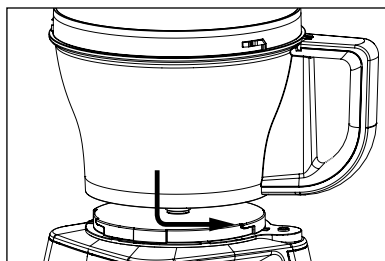


Figura 1

COMO TRAVAR A TAMPA

Coloque a tampa sobre o recipiente. Alinhe o símbolo de DESTRAVADO “□” localizado na tampa e o símbolo de DESTRAVADO “□” localizado no recipiente (conforme indicado na Figura 2). Gire a tampa no sentido anti-horário em direção ao símbolo de TRAVADO “□” até que faça um clique travando no recipiente. O símbolo de TRAVADO “□” na tampa deve ficar alinhado com o símbolo de TRAVADO “□” no recipiente.

OBSERVAÇÃO: Quando a tampa estiver travada em sua posição, o mecanismo de segurança da tampa e do recipiente estarão alinhados. O aparelho não funcionará se o recipiente não estiver travado sobre a base.

OBSERVAÇÃO: O RECIPIENTE DEVERÁ ESTAR TRAVADO SOBRE A BASE ANTES QUE A TAMPA POSSA SER TRAVADA EM SUA POSIÇÃO.

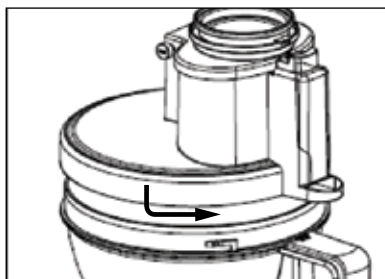


Figura 2

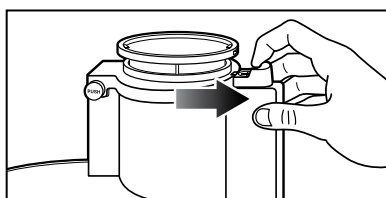
COMO RETIRAR O RECIPIENTE



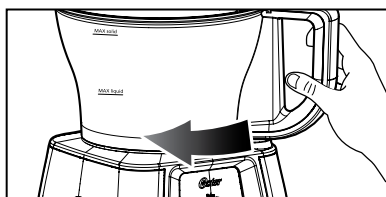
IMPORTANTE: LEIA ANTES DE USAR



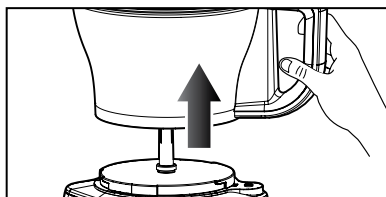
**NÃO RETIRE O RECIPIENTE ANTES DE DESTRAVÁ-LO.
ISSO DANIFICARÁ O APARELHO.**



1. Puxe o botão para liberar a trava antes de retirar o recipiente.

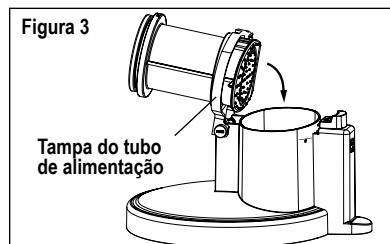


2. Gire o recipiente para a esquerda segurando-o pela alça.

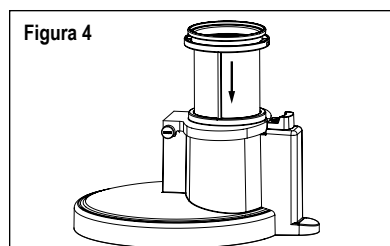


3. Solte o recipiente.

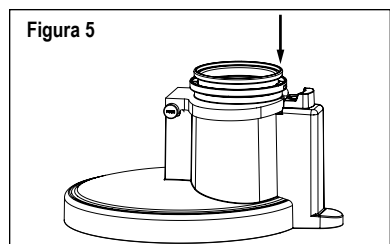
COMO TRAVAR A TAMPA DO TUDO DE ALIMENTAÇÃO



1. A tampa do tubo de alimentação tem uma dobradiça no lado de trás. Conforme indicado na Figura 3.



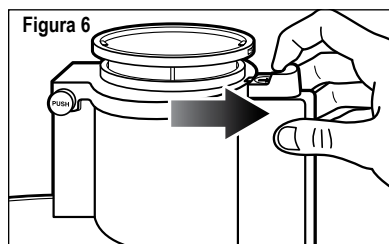
2. Empurre para baixo o bastão grande para empurrar os alimentos no tubo. Conforme indicado na Figura 4.



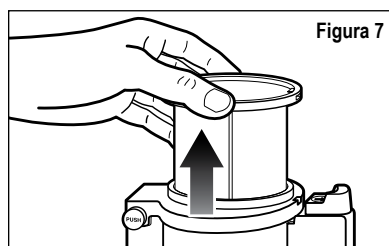
3. Empurre a lingueta do bastão grande para baixo para travar a tampa no tubo de alimentação. Conforme indicado na Figura 5.

OBSERVAÇÃO: O aparelho não funcionará se a tampa não estiver travada no tubo de alimentação.

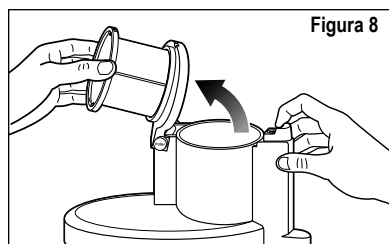
COMO ABRIR A TAMPA DO TUDO DE ALIMENTAÇÃO



1. Puxe o botão lateral para fora para soltar. Conforme indicado na Figura 6.



2. Puxe o bastão grande para cima. Conforme indicado na Figura 7.



3. Puxe a tampa e o bastão para trás. Conforme indicado na Figura 8.

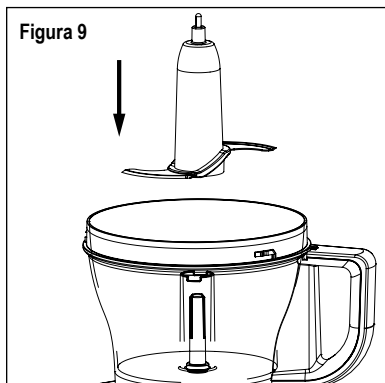
OBSERVAÇÃO: Antes de abrir a tampa do tubo de alimentação, desligue o aparelho "O" e desconecte-o da tomada.

COMO PICAR USANDO O RECIPIENTE GRANDE

OBSERVAÇÃO: Certifique-se de que o aparelho esteja desligado “○” e desconectado da tomada. Nunca use as mãos para empurrar os alimentos no tubo. Não use o processador de forma contínua por mais de 3 minutos.

1. Trave o recipiente pequeno na base. (Veja a seção “Como montar o recipiente grande”)
2. Segure a lâmina para picar pelo seu eixo e deixe-a deslizar no eixo do motor (Figura 9).
3. Coloque os alimentos no recipiente.
4. Trave a tampa no recipiente. (Veja a seção “Como travar a tampa”)
5. Trave a tampa do tubo de alimentação. (Veja a seção “Como travar a tampa do tubo de alimentação”).
6. Ligue o fio na tomada. Use o Guia de Alimentos para preparar os alimentos para picar.
7. Pressione o botão para Picar “/” ou Ralar “” para processamento contínuo ou o botão para pulsar “” para processar aos poucos. Quando estiver usando a função pulsar “”, mantenha o botão para pulsar “” pressionado por aproximadamente 2 a 3 segundos por vez, verifique os resultados e repita o processo conforme necessário.
8. Quando terminar de processar, pressione o botão para desligar “○” e deixe que a lâmina pare de girar.
9. Gire a tampa na direção do símbolo de DESTRAVADO “” e retire-a.
10. Segure a lâmina para picar pelo seu eixo e retire-a. Gire o recipiente no sentido horário até o símbolo de DESTRAVADO “” para destravá-lo e retire-o da base. Retire os alimentos processados do recipiente.

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



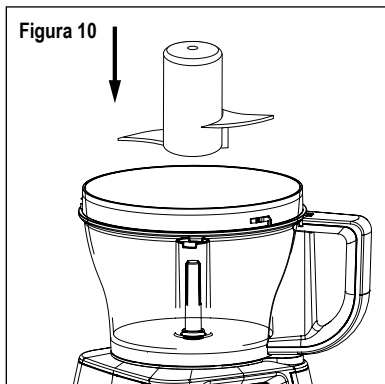
COMO AMASSAR USANDO O RECIPIENTE GRANDE

OBSERVAÇÃO: NUNCA TENTE PROCESSAR MASSAS QUE SERIAM MUITO DURAS PARA AMASSAR CONFORTÁVELMENTE COM AS MÃOS.

OBSERVAÇÃO: Certifique-se de que o aparelho esteja desligado “O” e desconectado da tomada. Nunca use as mãos para empurrar os alimentos no tubo. Não use o processador de forma contínua por mais de 3 minutos.

1. Trave o recipiente na base. (Veja a seção “Como montar o recipiente grande”)
 2. Segure a lâmina para amassar pelo seu eixo e encaixe-a no eixo do motor na base (Veja a Figura 10).
 3. Coloque todos ingredientes secos no recipiente.
 4. Trave a tampa no recipiente. (Veja a seção “Como travar a tampa”)
 5. Trave a tampa do tubo de alimentação. (Veja a seção “Como travar a tampa do tubo de alimentação”).
 6. Ligue o fio na tomada.
 7. Pressione o botão para amassar “” para o processamento contínuo ou o botão para pulsar “” para processar aos poucos. Quando estiver usando a função pulsar “”, mantenha o botão para pulsar “” pressionado por aproximadamente 2 a 3 segundos por vez, verifique os resultados e repita o processo conforme necessário.
- OBSERVAÇÃO:** Todos os ingredientes líquidos deverão ser adicionados através do tubo enquanto estiver processando. Adicione líquidos devagar e de forma contínua. É importante adicionar líquido suficiente para deixar a massa macia o suficiente para amassar. Amassar massas muito duras poderá sobrecarregar o aparelho.
8. Quando terminar de processar, se estiver processando de forma contínua, pressione o botão para desligar “O” e deixe que a lâmina pare de girar.
 9. Gire a tampa na direção do símbolo de DESTRAVADO “” e retire-a.
 10. Segure a lâmina para amassar pelo seu eixo e retire-a. Gire o recipiente no sentido horário até o símbolo de DESTRAVADO “” para destravá-lo e retire-o da base. Retire os alimentos processados do recipiente.

OBSERVAÇÃO: Use uma espátula para retirar a massa de dentro do recipiente.



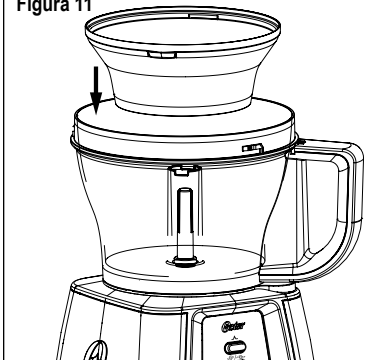
COMO PICAR USANDO O RECIPIENTE PEQUENO

(Não use o disco para fatiar/ralar com o recipiente pequeno).

OBSERVAÇÃO: Certifique-se de que o aparelho esteja desligado “○” e desconectado da tomada. Nunca use as mãos para empurrar os alimentos no tubo. Não use o processador de forma contínua por mais de 3 minutos.

1. Trave o recipiente pequeno na base. (Veja a seção “Como montar o recipiente grande”)
2. Coloque o recipiente pequeno dentro do grande e gire o recipiente pequeno até que esteja encaixado no recipiente grande (Figura 11).
3. Segure a lâmina para picar pelo seu eixo e deixe-a desligar no eixo do motor (Figura 9).
4. Coloque os alimentos no recipiente.
5. Trave a tampa do recipiente. (Veja a seção “Como travar a tampa”)
6. Trave a tampa do tubo de alimentação. (Veja a seção “Como travar a tampa do tubo de alimentação”).
7. Ligue o fio na tomada.
8. Pressione o botão para Picar “/” ou Ralar “” para processamento contínuo ou o botão para pulsar “” para processar aos poucos. Quando estiver usando a função pulsar “”, mantenha o botão para pulsar “” pressionado por aproximadamente 2 a 3 segundos por vez, verifique os resultados e repita o processo conforme necessário.
9. Quando terminar de processar, se estiver processando de forma contínua, pressione o botão para desligar “○” e deixe que a lâmina pare de girar.
10. Gire a tampa na direção do símbolo de DESTRAVADO “” e retire-a.
11. Segure a lâmina para picar pelo seu eixo e retire-a. Levante o recipiente pequeno para retirá-lo do recipiente grande. Retire os alimentos processados do recipiente pequeno.

Figura 11



COMO FATIAR OU RALAR USANDO O RECIPIENTE GRANDE

OBSERVAÇÃO: Certifique-se de que o aparelho esteja desligado “O” e desconectado da tomada. Nunca use as mãos para empurrar os alimentos no tubo. Não use o processador de forma contínua por mais de 3 minutos.

PROCESSANDO GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS

1. Trave o recipiente na base. (Veja a seção “Como montar o recipiente grande”)
2. Encaixe o eixo do disco no eixo do motor. Selecione o lado desejado do disco (para fatiar ou ralar) e encaixe o disco em seu eixo (Figura 12). Tome cuidado ao manusear o disco, as lâminas são bem afiadas.
3. Trave a tampa do recipiente. (Veja a seção “Como travar a tampa”)
4. Encha o tubo de alimentação com pedaços de alimentos maiores tais como repolho cru, pimentão, um tomate inteiro (Figura 13). Trave a tampa do tubo de alimentação. (Veja a seção “Como travar a tampa do tubo de alimentação”). Use o Guia de Alimentos para instruções sobre como preparar os alimentos para fatiar/ralar.
5. Encaixe o bastão pequeno dentro do bastão grande, ligue o aparelho na tomada.
6. Pressione o botão para fatiar/ralar “” e então empurre o bastão lentamente e firmemente para baixo (Figura 14).
7. Quando terminar de processar, pressione o botão para desligar “O” e deixe que o disco pare de girar. Gire a tampa na direção do símbolo de DESTRAVADO “” e retire a tampa.
8. Retire o disco para fatiar/ralar com cuidado. Gire o recipiente no sentido horário até o símbolo de DESTRAVADO “” para destravá-lo e retire-o da base. Retire os alimentos processados do recipiente.

OBSERVAÇÃO: O disco para fatiar/ralar é bem afiado, cuidado ao manusear.

Figura 12

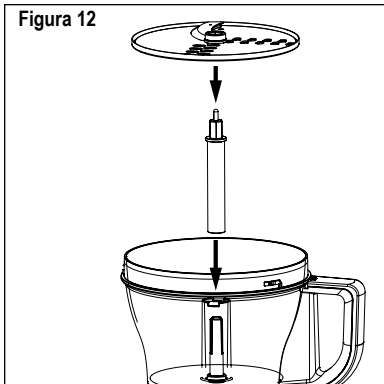


Figura 13

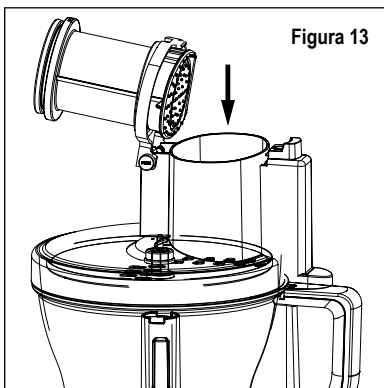
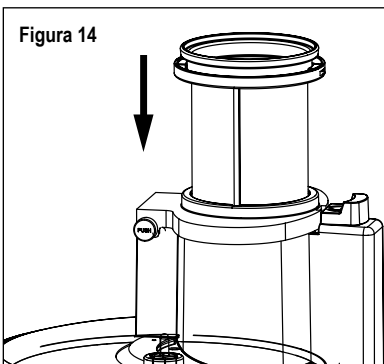


Figura 14



PROCESSANDO ALIMENTOS COMPRIDOS E FINOS

OBSERVAÇÃO: Certifique-se de que o aparelho esteja desligado “○” e desconectado da tomada. Nunca use as mãos para empurrar os alimentos no tubo. Não use o processador de forma contínua por mais de 3 minutos.

1. Trave o recipiente na base. (Veja a seção “Como montar o recipiente grande”)
2. Encaixe o eixo do disco no eixo do motor. Selecione o lado desejado do disco (para fatiar ou ralar) e encaixe o disco em seu eixo (Figura 15). Tome cuidado ao manusear o disco, as lâminas são bem afiadas.
3. Trave a tampa do recipiente. (Veja a seção “Como travar a tampa”)
4. Trave a tampa do tubo de alimentação. (Veja a seção “Como travar a tampa do tubo de alimentação”). A tampa do tubo de alimentação pode ser travada antes de travar a tampa no recipiente).
5. Encha o tubo de alimentação grande com alimentos compridos e finos tais como batatas, salame, cenouras e aipo.
6. Encaixe o bastão pequeno dentro do bastão grande (Figura 16), ligue o aparelho na tomada.
7. Pressione o botão para fatiar/ralar “” e então empurre o bastão lentamente e firmemente para baixo.
8. Quando terminar de processar, pressione o botão para desligar “○” e deixe que o disco pare de girar. Gire a tampa na direção do símbolo de DESTRAVADO “” e retire a tampa.
9. Retire o disco para fatiar/ralar com cuidado. Gire o recipiente no sentido horário até o símbolo de DESTRAVADO “” para destravá-lo e retire-o da base. Retire os alimentos processados do recipiente.

OBSERVAÇÃO: O disco para fatiar/ralar é bem afiado, cuidado ao manusear.

Figura 15

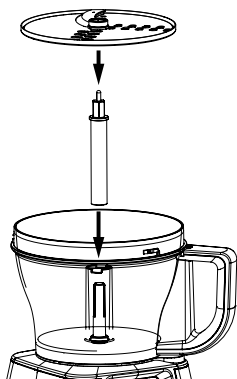
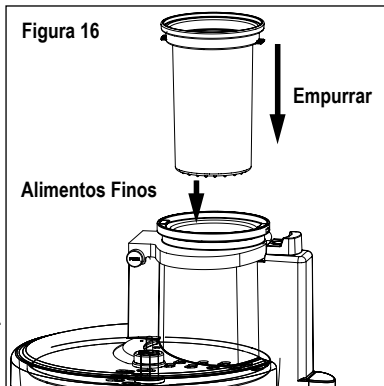


Figura 16



DICAS IMPORTANTES

1. Líquidos quentes (não mais quentes que 80°C/176°F) e alimentos quentes podem ser processados no recipiente.
2. Certifique-se de processar pequenas quantidades de líquidos - 2 xícaras ou menos por vez. Quantidades maiores poderão vazar para fora do recipiente.

CUIDADO E LIMPEZA

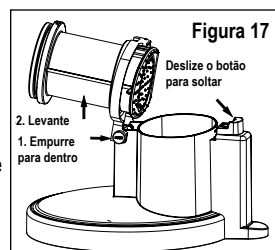
OBSERVAÇÃO: Não tente afiar as lâminas ou o disco reversível. Eles foram afiados de forma permanente na fábrica e serão danificados se alguém tentar afiá-los.

1. Antes de limpar, certifique-se de que o aparelho esteja desligado e desconectado da tomada.
2. Sempre que possível, enxágue bem todas as peças logo após o uso para facilitar a limpeza.
3. Limpe a base, o painel de controle e os pés do aparelho com um pano úmido e em seguida seque bem o aparelho. Manchas persistentes podem ser removidas esfregando com um pano úmido e um produto de limpeza não abrasivo. Não submergir a base em líquidos.
4. As lâminas são afiadas.
5. Todas as peças removíveis podem ser lavadas a mão ou na prateleira superior da lava-louças.
 - Se for lavar a mão, lave em água quente com sabão, enxágue e seque bem. Caso seja necessário, use uma escova de nylon para limpar os cantos do recipiente, do tubo de alimentação, da tampa, das lâminas e do disco esse tipo de escova evitará que você se corte com as lâminas e o disco.
 - Se for lavar na lava-louças, coloque as peças removíveis na prateleira de cima - não coloque no cesto para talheres.

OBSERVAÇÃO: Para facilitar a limpeza, o tudo de alimentação pode ser retirado da tampa.

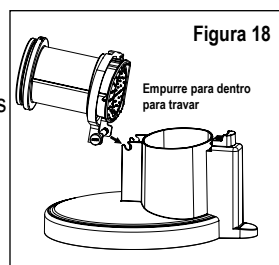
COMO RETIRAR O TUBO DE ALIMENTAÇÃO:

- Puxe o botão deslizante para fora e puxe o bastão grande para cima.
- Puxe a tampa e o bastão grande para trás.
- Empurre para dentro o pino da dobradiça horizontal branca e levante o tubo de alimentação (Veja a Figura 17).



COMO COLOCAR O TUBO DE ALIMENTAÇÃO DE VOLTA:

- Alinhe o pino dobradiça horizontal branca com o entalhe.
- Empurre para dentro para travar (Veja a Figura 18).
- Não use esponjas ásperas ou produtos de limpeza abrasivos nas peças de plástico ou metálicas.



6. Não encha o recipiente com água fervendo ou coloque as peças em água fervendo. Alguns alimentos, tais como cenoura, poderão manchar o recipiente temporariamente. Para remover manchas, prepare uma pasta com 2 colheres de sopa (30 ml) de bicarbonato de sódio e 1 colher de sopa (15 ml) de água morna. Aplique essa pasta nas manchas e esfregue com um pano. Enxágue com água e seque.

Guia para picar com o recipiente grande		
Alimento	Quantidade	Instruções
Alimento	Quantidade	Instruções
Miettes de Pain	Jusqu'à 5 tranches	Couper des tranches de pain frais ou rassis de 3,75 à 5 cm (11/2–2 pouces). Ajouter au bol et faire passer au robot jusqu'à obtention de fines miettes.
Chapelure de Biscuits/ Gaufrettes	Jusqu'à 5 tasses (1.25 L)	Utiliser des morceaux de biscuits Graham, des gaufrettes au chocolat ou à la vanille. Casser les biscuits en morceaux de 3,75 à 5 cm (11/2–2 pouces). Ajouter au bol et faire passer au robot jusqu'à obtention de fines miettes.
Canneberges, hachées	3 tasses (750 ml)	Utiliser le bouton Marche Intermittente pour hacher et obtenir la consistance désirée. Vous pouvez aussi ajouter du sucre pour faire une Compote de Canneberges.
Cœufs, coupés en morceaux	Jusqu'à 12	Ecailler, sécher et couper en deux les œufs durs. Ajouter au bol, utiliser la fonction Marche Intermittente pour hacher, vérifier la finesse après 4–5 impulsions.
Ail, émincé	Jusqu'à 12	Assurez-vous que le bol est bien sec. Faire passer la ou les gousses d'ail à travers de l'Entonnoir pendant que le robot est en marche
Viande, hachée (crue ou cuite)	Jusqu'à 2,5 tasses (600 ml)	Couper la viande en cubes de 2,54 cm (1 pouce). Ajouter au bol et appuyer sur Marche Intermittente pour hacher.
Champignons, coupés en morceaux	Jusqu'à 12, de taille moyenne	Couper les plus grands en deux et ajouter au bol. Appuyer sur Marche Intermittente jusqu'à obtention de la consistance désirée.
Fruits secs, hachés	2 tasses (300 ml)	Ajouter au bol et appuyer sur Marche Intermittente pour hacher.
Oignons, hachés	Jusqu'à 2 grands	Couper en quart, ajouter au bol. Appuyer sur Marche Intermittente 1 ou 2 fois pour hacher grossièrement. Pour les oignons verts, jusqu'à 2 tasses (500 ml) coupés en morceaux de 2,45 cm (1pouce)
Parmesan or fromage Pecorino Romano, râpé	Jusqu'à 11/2 tasses (375 ml)	Laisser le fromage à température ambiante. Couper en cubes de 2,54 cm (1 pouce). Ajouter au bol et appuyer sur Marche Intermittente pour hacher grossièrement. Utiliser en mode continu pour râper finement.
Salsinha, picada	Até 2 xícaras (500 ml)	Coloque no recipiente e use a função pulsar para picar por aproximadamente 10-15 segundos. Processe outras ervas da mesma maneira (Manjerição, Coentro, Hortelã, etc.).
Pimentão verde, vermelho, amarelo, picados	Até 1 pimentão	Corte em pedaços de 2,5 cm. Coloque no recipiente e use a função pulsar para picar.
Sopas, consistentes ou creme	2 xícaras (500 ml)	Adicione até 2 xícaras de sopa de legumes quentes (com temperatura de no máximo de 80°C/176°F) para processar. Processe na consistência desejada.
Abobrinha, Abóbora ou Batata Doce, purê	Até 5 xícaras (1,25 L) de cubos de 2,5 cm	Adicione 1/4 de xícara (60 ml) de líquido para cozinhar para cada xícara de alimento. Use a função pulsar para picar bem fino e em seguida processe até atingir a consistência de purê.
Morangos, moídos	2 xícaras (500 ml)	Retire as folhas e corte pela metade. Coloque no recipiente e use a função pulsar para picar. Processe de forma contínua até moer bem.
Tomates, picados	4 médios	Cortar em 4. Coloque no processador e use a função pulsar até atingir o resultado desejado.

Guia para ralar no recipiente grande	
Alimento	Instruções
Repolho cru	Use o disco para ralar. Corte em pedaços que caibam no tubo. Rale colocando pouca pressão no bastão. Retire o repolho processado quando o recipiente estiver cheio até a altura do disco.
Cenouras	Coloque no tubo e rale.
Queijo, cheddar	O queijo deve estar bem frio. Corte em um tamanho que caiba no tubo, use pouca pressão.
Queijo Mozzarella	Corte em um tamanho que caiba no tubo. O queijo deve ficar no freezer por 30 minutos antes de ralar. Use pouca pressão.
Batatas	Corte em um tamanho que caiba no tubo.
Abobrinha	Corte e jogue fora as pontas, corte em um tamanho que caiba no tubo, coloque na posição vertical ou horizontal.

Guia para fatiar no recipiente grande	
Alimento	Instruções
Maça	Corte pela metade e coloque no tubo na posição horizontal. Use mais pressão.
Repolho cru/Alface	Meio pé, corte em um tamanho que caiba no tubo.
Cenouras	Corte em um tamanho que caiba no tubo.
Aipo	Encha o tubo para melhores resultados.
Pepino	Corte para caber no tubo, caso seja necessário.
Cogumelos	Encha o tubo com os cogumelos de lado para fatiar de comprido.
Cebolas	Corte pela metade e encha o tubo, coloque as cebolas em pé para cortar mais grosso.
Pêssegos/Peras	Corte pela metade e retire as sementes. Coloque em pé no tubo e fatie usando pouca pressão.
Pimentão verde, vermelho, amarelo, etc.	Corte pela metade e retire as sementes. Coloque o pimentão no fundo do tubo apertando um pouco para que caiba, caso seja necessário. Corte os grandes em quatro ou em tiras, dependendo do resultado que desejar. Fatie usando média pressão.
Linguiça (Pepperoni)	Corte em pedaços de 8 cm. Retire a casca/filme.
Batatas	Descasque se desejar e corte pela metade, coloque no tubo.
Morangos	Retire as folhinhas. Coloque os morangos de lado para fatiar de comprido.
Tomates	Use tomates pequenos para obter fatias inteiras, corte pela metade se for preciso. Use pressão firme, mas com cuidado.
Nabo	Descasque, corte os nabos para caber no tubo.
Abobrinha	Corte e jogue fora as pontas. Use abobrinhas pequenas para fatias inteiras; corte as abobrinhas maiores para que caibam no tubo.



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models: Características elétricas dos modelos da série:		FPSTFP4263-DFL-XXX
Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
120 V	60 Hz	550 W
127 V	60 Hz	550 W
220 V	50/60 Hz	550 W
220 V	50 Hz	550 W
220 V	60 Hz	550 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.

MULTIPROCESADOR DE ALIMENTOS OSTER®
MODELOS: FPSTFP4263-DFL, FPSTFP4263-DFL-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, EUA

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 120 V~ 550 W



© 2013 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2013 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2013 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China

Impresso na China
P.N. 163386 Rev. A
CBA-052213