

# Oster®



MODELO  
MODEL

**FPSTFP1355**

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 10 TAZAS**  
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

---

INSTRUCTION MANUAL  
**10 CUP FOOD PROCESSOR**  
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

---

MANUAL DE INSTRUÇÕES  
**PROCESSADOR DE ALIMENTOS DE 10 XICARAS**  
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad al utilizar artefactos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL ARTEFACTO.**
2. Para prevenir el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el procesador de alimentos en agua u otros líquidos. Esto podría ocasionar lesiones personales o daños al producto.
3. Se requiere estricta supervisión cuando el electrodoméstico esté siendo utilizado cerca de niños.
4. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de colocarle o retirarle piezas o antes de limpiarlo.
5. **NO** toque las piezas móviles.
6. **NO** utilice el procesador de alimentos si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si el electrodoméstico no funciona correctamente, se ha caído o presenta algún tipo de daño. Para la inspección, reparación o ajuste mecánico, recurra al centro de mantenimiento autorizado más cercano.
7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
9. **NO** utilice el procesador de alimentos si alguna pieza está dañada.
10. **NO** utilice el electrodoméstico al aire libre o para fines comerciales.
11. Cuando procese alimentos, mantenga las manos y los utensilios alejados de los discos o las cuchillas móviles para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños al procesador de alimentos. Puede utilizarse una espátula pero sólo cuando el procesador de alimentos no esté en funcionamiento.
12. El disco y las cuchillas son filosas. Manipule con cuidado.
13. Para reducir el riesgo de lesiones a personas, nunca coloque la cuchilla o la base del motor sin haber colocado previamente el recipiente correctamente en su lugar.
14. Asegúrese de que la tapa del recipiente esté trabada de modo seguro cuando utilice el electrodoméstico.
15. Nunca coloque alimentos en el vertedor de alimentos manualmente; siempre utilice el empujador de alimentos.
16. Asegúrese de que el interruptor esté en la posición de apagado (OFF) después de cada uso.
17. Sólo utilice este electrodoméstico con el fin para el cual ha sido diseñado.
18. **NO** intente alterar el mecanismo de bloqueo de la tapa.
19. El empujador pequeño debe usarse sólo en combinación con el empujador grande. No utilice esta pieza por sí sola.
20. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con incapacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
21. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

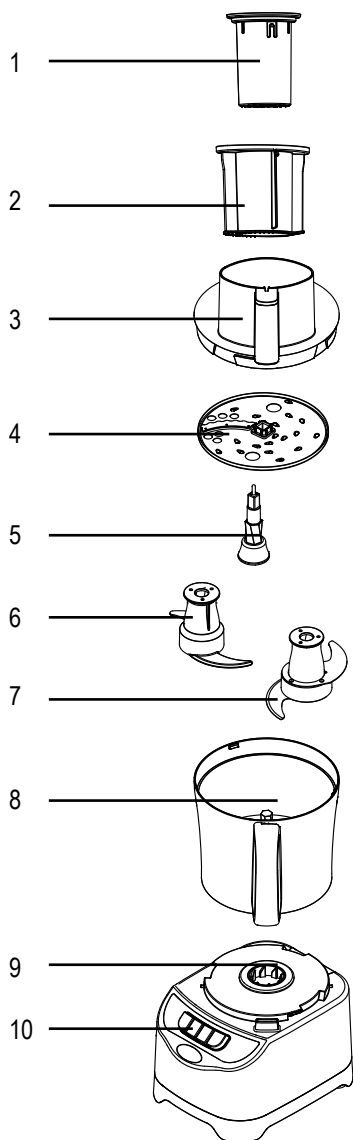
**ESTA UNIDAD HA SIDO DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.**

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## **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 pequeño       | 6. Cuchilla doble para amasar |
| 2. Empujador de alimentos grande        | 7. Cuchilla multipropósito    |
| 3. Tapa del vertedor de alimentos       | 8. Recipiente                 |
| 4. Disco reversible para rebanar/rallar | 9. Base                       |
| 5. Eje del disco                        | 10. Panel de control          |

## ANTES DE UTILIZAR SU PROCESADOR DE ALIMENTOS OSTER® CON CAPACIDAD PARA 10 TAZAS

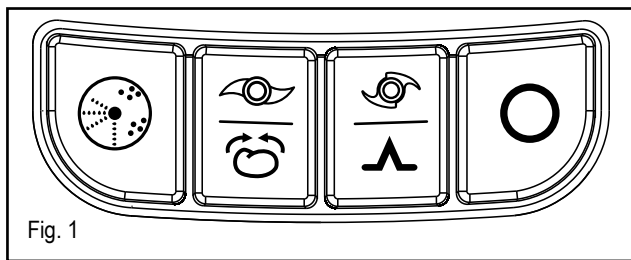
Cuando desempaque el producto y retire el material de embalaje, manipule con cuidado las cuchillas y los discos de rebanar y rallar, ya que son muy filosos. Lave todas las piezas con agua caliente jabonosa, a excepción de la base. Enjuague y seque. Estas piezas también pueden lavarse en el lavaplatos 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

### UTILIZANDO SU PROCESADOR DE ALIMENTOS

**NOTA:** No intente picar hielo en este procesador de alimentos, ya que dañará el recipiente y desafilará las cuchillas de picar. 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 recipiente se encuentre debidamente fijado en la base, la tapa esté debidamente fijada al recipiente y el empujador esté colocado dentro del vertedor de alimentos. Compruebe que la base esté colocada sobre una superficie plana, seca y limpia antes de comenzar a procesar los alimentos.



1. Utilizando el botón de pulsar “**▲**”: Usted puede controlar mejor la textura de los alimentos procesados mediante el botón de PULSAR de su procesador de alimentos. Sólo presiónelo y suéltelo para cambiar rápidamente el procesador de encendido a apagado. Esto le permite revisar el resultado del proceso y controlar la consistencia. Para un procesamiento más largo, mantenga presionado el botón de pulso “**▲**”.
2. Utilizando los botones adicionales: Para agregar ingredientes por el vertedor de alimentos: retire el empujador y llene el vertedor de alimentos tal y como se indica (consulte la sección “Cómo Rebanar o Rallar”). Coloque el empujador, presione el botón de PICAR y el motor arrancará. Presione el empujador con firmeza hacia abajo y coloque más ingredientes según sea necesario. Presione el botón de apagado una vez que haya terminado.
3. Posición de apagado “**○**” - El procesador siempre deberá estar en la posición de apagado cuando no lo esté utilizando.

## CÓMO ENSAMBLAR EL RECIPIENTE

**PRECAUCIÓN:** Asegúrese que la unidad este desconectada. Coloque el recipiente encima de la base del procesador de alimentos, con el asa del recipiente orientada hacia la derecha. Gire el recipiente hacia la izquierda hasta que este calce en su lugar.

El asa del recipiente 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 picar, amasar o rebanar/rallar. Coloque los alimentos o la masa en el recipiente si se está usando la cuchilla multipropósito o la cuchilla para amasar.

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

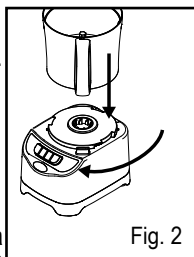


Fig. 2

## CÓMO FIJAR LA TAPA

Coloque la tapa sobre el recipiente. Gire en el sentido de las manecillas del reloj hasta que la tapa esté fijada en su sitio; la flecha de la tapa deberá estar alineada con la flecha del mango. Su procesador de alimentos cuenta con un sistema de bloqueo de seguridad. La unidad no operará a menos que el recipiente y la tapa se encuentren debidamente alineados y asegurados en su lugar y que el empujador se encuentre colocado dentro del vertedor de alimentos.

**NOTA:** El recipiente deberá estar asegurado a la base antes de que la tapa se pueda asegurar en su lugar.

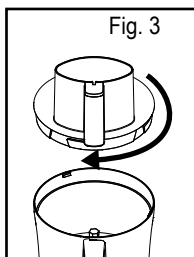


Fig. 3

## CÓMO PICAR

**PRECAUCIÓN:** Asegúrese que la unidad se encuentre en la posición de apagado “O” y desenchufada antes de usarla. Nunca empuje los alimentos con las manos en el procesador. No utilice el procesador por más de 3 minutos 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 recipiente a la base (consulte “Cómo Ensamblar el Recipiente”).
2. Tome el eje del disco y deslícelo en el poste central. Luego tome la cuchilla multipropósito por su eje y deslícela en el eje del disco. (Figura 4)
3. Coloque los alimentos en el recipiente.
4. Fije la tapa en el recipiente. (Consulte la sección “Cómo Fijar la Tapa”)
5. Coloque el empujador de alimentos en el vertedor de alimentos.
6. Enchufe el cable en un tomacorriente. Use la guía de alimentos para preparar los alimentos para picar.
7. Presione el botón de Rebanar/Rallar “”, Mezclar/Amasar “”, o Picar/Pulsar “”. Cuando utilice la función Picar/Pulsar, sostenga el botón de Picar/Pulsar “” durante 2 o 3 segundos cada 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 de picar deje de girar.
9. Gire la tapa en sentido contrario a las manecillas del reloj para retirarla.

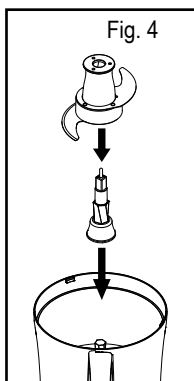


Fig. 4

10. Tome el eje del disco con la cuchilla multipropósito por el eje y retírelos. Destrabe el recipiente girándolo en sentido contrario a las manecillas del reloj hacia la marca SIN SEGURO y levántelo. Saque los alimentos procesados.

**NOTA:** La cuchilla de picar 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.

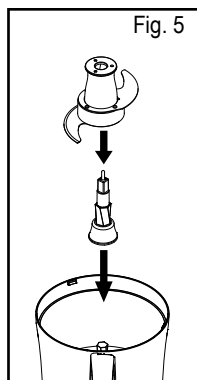
**PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que la unidad esté apagada “O” y desenchufada antes de utilizarla. Nunca coloque alimentos en el procesador con la mano. No utilice el procesador por más de 3 minutos continuos cada vez.

**Cuchilla para amasar:** Utilice la cuchilla para amasar cuando desee hacer masa de pan, y para mezclar masas y mezclas de pasteles.

1. Fije el recipiente en la base (vea la sección “Cómo Ensamblar el Recipiente”).
2. Tome el eje del disco y deslícelo por la guía central. Luego asiente la cuchilla para amasar por su eje y deslícela en el eje del disco (Figura 5).
3. Coloque todos los ingredientes secos en el recipiente.
4. Fije la tapa en el recipiente (consulte “Cómo fijar la tapa”).
5. Coloque el empujador de alimentos en el vertedor de alimentos.
6. Enchufe el cable en el tomacorriente.
7. Pulse el botón Mezclar/Amasar “↺” para un procesamiento continuo o el botón Picar/Pulsar “⬇” para un procesamiento más corto. Cuando se utiliza la configuración Picar/Pulsar, 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 vertedor de alimentos 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 la cuchilla para amasar deje de girar.
9. Gire la tapa en sentido contrario a las manecillas del reloj para retirarla.
10. Sostenga el eje del disco con la cuchilla multipropósito unida por su eje y retírelos. Desbloquee el recipiente girándolo en sentido contrario a las manecillas del reloj hacia la marca SIN SEGURO y levántelo. Saque los alimentos procesados.



## COMO REBANAR O RALLAR

**NOTA:** Asegúrese de que la unidad esté apagada “○” y desconectada antes de usarla. Nunca use las manos para empujar los alimentos hacia el procesador. No use el procesador por más de 3 minutos continuos a la vez.

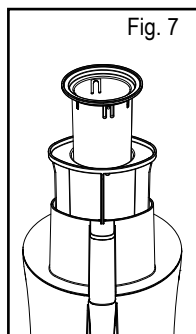
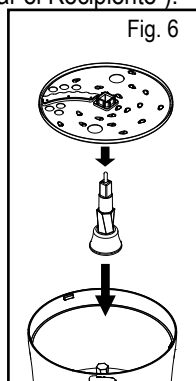
**Disco Reversible para Rebanar y Rallar:** Utilice este disco para rebanar y rallar carnes, frutas, verduras, quesos y mucho más.

1. Coloque el recipiente en la base. (Consulte “Cómo Ensamblar el Recipiente”).
2. Deslice el eje del disco por la guía central de la base. Coloque el disco para rebanar/rallar en el eje del disco 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 recipiente (consulte “Cómo Fijar la Tapa”).
4. Enchufe el cable en el tomacorriente.
5. Coloque los ingredientes en el vertedor de alimentos y presione ligeramente los ingredientes con el empujador de alimentos (Figura 7). El empujador pequeño debe usarse sólo en combinación con el empujador grande. No utilice esta pieza por sí sola.
6. Cuando haya terminado de procesar, presione el botón de apagado “○” y espere a que el disco deje de girar. Gire la tapa en sentido contrario a las manecillas del reloj para retirarla.
7. Saque con cuidado el disco para rallar. Destrabe el recipiente girándolo en contra de las manecillas del reloj hacia la marca SIN SEGURO y levántelo. Saque los alimentos procesados.

**NOTA:** El disco para 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 vertedor de alimentos.
- Para mejores resultados, llene el vertedor de alimentos con trozos del mismo tamaño.
- Cuando procese grandes cantidades, hágalo en porciones pequeñas cada vez y vacíe el recipiente 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 vertedor de alimentos con la cuchilla multipropósito en su sitio y el procesador funcionando. Asegúrese de que el recipiente 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 PULSAR. 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 minutos los quesos suaves, como el cheddar y el mozzarella antes de procesarlos.
- Asegúrese de que las carnes y aves crudas estén bien frías antes de procesarlas.
- No llene demasiado el recipiente de procesamiento. No llene a más de 1/3 a 1/2 de su capacidad cuando corte. El recipiente puede contener hasta 10 tazas de ingredientes secos o 2 tazas de líquido.
- Coloque los discos de rebanar y rallar de tal forma que las superficies de corte estén a la derecha del vertedor de alimentos. 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 vertedor de alimentos 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 segundos, 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 "ICON" la unidad y desconéctela.
- Espere por lo menos 15 minutos 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 recipiente 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 recipiente puede derramarse.

# CUIDADO Y LIMPIEZA

**NOTA:** No intente afilar la cuchilla de picar o el disco reversible, 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. 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 recipiente, la tapa y el conducto de alimentos; este tipo de cepillo también ayudará a prevenir que usted se corte con el filo de las cuchillas para picar y el disco para rebanar/rallar.
  - Si utilizar 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 recipiente con agua hirviendo ni sumerja ninguna de las partes en agua hirviendo. Algunos alimentos, como las zanahorias, pueden manchar temporalmente el recipiente. 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 un recipiente, 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 recipiente 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 recipiente 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 recipiente, pulsar para picar y comprobar el grosor después de 4-5 pulsos.
Ajo, picados	Hasta 12	Asegurarse de que el recipiente esté seco. Introducir los dientes en el Vertedor de Alimentos 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 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.
Frutos secos, cortados en trozos pequeños	2 tazas (300 ml)	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 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 recipiente y pulsar para picar en trozos grandes. Procesar continuamente para obtener un rallado fino.
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 2,5 cm. Agregar al recipiente 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 recipiente 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 rallar para ensalada de repollo o repollo muy fino. Cortar en trozos que quepan en el vertedor. Rallar empleando una leve presión. Vaciar el recipiente 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 vertedor, emplear presión leve.
Queso, Mozzarella	Cortar para que entre en el vertedor. El queso debe enfriarse en el congelador durante 30 minutos antes del rallado. Emplee presión leve.
Papas	Cortar para que entre en el vertedor.
Calabacín	Retirar extremos, cortar para que entre en el vertedor, ya sea vertical u horizontalmente.

# GUÍA PARA REBANAR

ALIMENTO	INSTRUCCIONES
Manzana	Cortar a la mitad y colocar horizontalmente en el vertedor. Emplear presión firme.
Repollo/Lechuga	Cortar a la mitad, cortar para que entre en el vertedor.
Zanahorias	Cortar para que entre en el vertedor.
Apio	Retirar cola, llene el vertedor para obtener mejores resultados.
Pepino	Cortar para que entre en el vertedor, de ser necesario.
Hongos	Llenar el vertedor con hongos apoyados horizontalmente para rodajas cortadas a lo largo.
Cebolla	Cortar a la mitad y llenar el vertedor, 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 vertedor 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 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	Retirar extremos. Utilizar calabacines pequeños para obtener rodajas enteras. En caso de calabacines grandes, cortar a la mitad para que entren en el vertedor.

# 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 including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.**
2. To protect against risk of electrical shock, do not put food processor 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. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
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 disc are sharp. Handle carefully.
13. To reduce the risk of injury to persons, never place cutting blade on motor base without first putting container properly in place.
14. Be certain container cover is securely locked in place while operating appliance.
15. Never feed food into food chute by hand, always use the food pusher.
16. Be sure to turn off the food processor after each use.
17. **DO NOT** use this appliance for other than its intended use.
18. **DO NOT** attempt to defeat the cover interlock mechanism.
19. The small pusher should only be used in combination with the large pusher. Do not use this piece by itself.
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.
21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

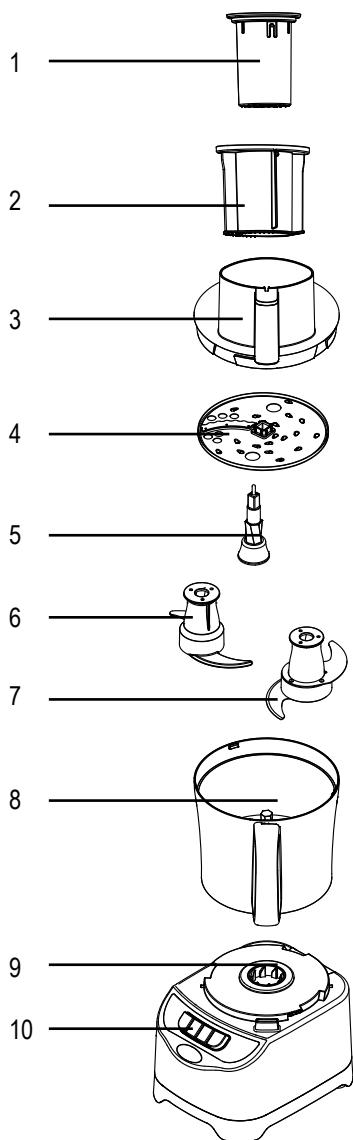
**THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## **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. Small Food Pusher
2. Large Food Pusher
3. Food Chute Lid
4. Reversible Slice/Shred Disc
5. Disc Stem

6. Dough Blade
7. Multi-purpose Blade
8. Bowl
9. Base
10. Control panel



# 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.

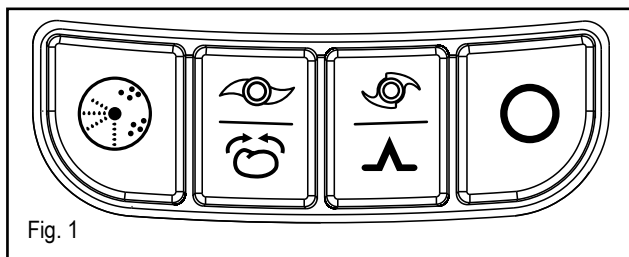
Wash all parts except the Base in hot, soapy water. Rinse them dry. These parts can also be placed in the dishwasher. Be sure to read the Care & Cleaning Section of this manual to learn the correct methods for taking the unit apart and cleaning.

## LEARNING ABOUT YOUR FOOD PROCESSOR

### USING YOUR FOOD PROCESSOR

**NOTE:** Do not attempt to chop ice in this food processor; it will damage the bowl, 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.

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



1. Using the pulse button “**▲**”: You can control the texture of processed foods better by using the PULSE button on your food processor. Simply press and release to quickly turn the food processor on and off. This allows you to check processed results and control the consistency. For longer processing, continue pressing the pulse button “**▲**”.
2. Using the additional buttons: Add ingredients through the feed tube; remove the pusher and fill the feed tube as directed (see “How to Slice or Shred”). Engage the pusher and press the desired function button. The motor will start. Press the pusher firmly down until all ingredients have passed into the work bowl. Remove the pusher and refill ingredients as needed. Press the off button “**○**” when finished.
3. OFF Setting: Press the off button “**○**” in between jobs to stop the food processor. When not in use, the appliance should always be unplugged.

## 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 food processor base, with the work bowl handle to the right. Turn the bowl clockwise until the bowl clicks into place.

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 chopping, kneading or slicing/shredding 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.

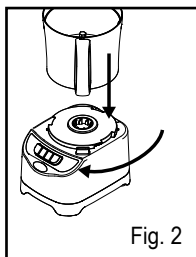


Fig. 2

## HOW TO LOCK THE COVER

Place the lid on the bowl. Turn clockwise until the lid clicks into place; the arrow on the lid will line up with the arrow on the handle. Your food processor features a safety interlock system. The unit will not operate unless the bowl and bowl cover are properly aligned and locked into place and the large food chute is engaged.

**NOTE:** Bowl must be locked into base before cover can be locked into position.

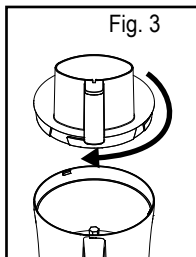


Fig. 3

## HOW TO CHOP

**CAUTION:** 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.

**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. Take the disc stem and slide it onto the center post. Then grasp the multipurpose blade by its stem and slide over the disc stem. (Figure 4)
3. Place food into bowl.
4. Lock cover 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 Slice/Shred “⊕”, Mix/Knead “⊞”, or Chop/Pulse “⚡” button. When using the Chop/Pulse setting, hold down the Chop/Pulse “⚡” 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 counter-clockwise to remove lid.
10. Hold the disc stem with multi purpose blade attached by its stem and remove. Unlock the bowl by turning it counter-clockwise towards the UNLOCK mark, and lift off. Empty the processed food.

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

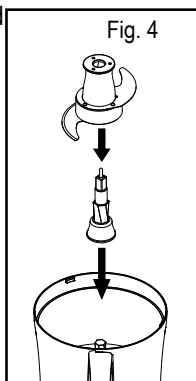


Fig. 4

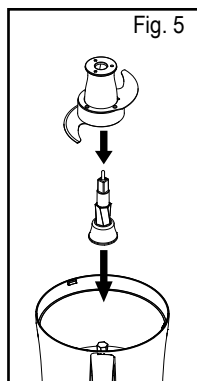
## HOW TO KNEAD DOUGH

**NOTE:** Never try to process dough that is too stiff to knead comfortably by hand. Reversible Slicing and Shredding Disc: Use these discs for slicing and shredding meats, fruits, vegetables, cheeses and more.

**CAUTION:** 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.

**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. Take the disc stem and slide it onto the center post. Then grasp the dough blade by its stem and slide over the disc stem (Figure 5).
3. Place all the dry ingredients into the bowl.
4. Lock cover 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 Mix/Knead “☺” button for continuous processing or the Chop/Pulse “▲” button for short processing tasks. When using the Chop/Pulse setting, hold down 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 machine.

8. When finished processing, press the off “○” button and allow the dough blade to stop rotating.
9. Twist the cover counter-clockwise to remove lid.
10. Hold the disc stem with dough blade attached by its stem and remove. Unlock the bowl by turning it counter-clockwise towards the UNLOCK mark, and lift off. Empty the processed food.

## HOW TO SLICE OR SHRED

**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.

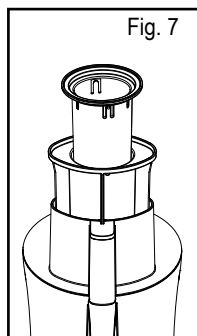
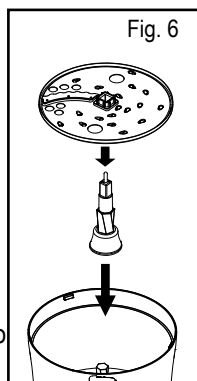
**Reversible Slicing and Shredding Disc:** Use these discs for slicing and shredding meats, fruits, vegetables, cheeses and more.

1. Lock the bowl onto base.
2. (See “How to Assemble the Bowl”)
3. 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 6). Use
4. Lock cover onto bowl.
5. (See “How to Lock the Cover”)
6. Plug the cord into an electric outlet.
7. Put ingredients in the feed tube and press the food pusher lightly onto the ingredients (Figure 7). The small pusher should only be used in combination with the large pusher. Do not use this piece by itself.
8. When finished processing, press the off “○” button and allow the disc to stop rotating. Twist the cover counter-clockwise to remove lid.
9. Carefully remove the Shredding Disc. Unlock the bowl by turning it counter-clockwise towards the UNLOCK mark and lift off. Empty the processed food.

**NOTE:** 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 minutes 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 seconds, depending on the quantity. For large quantities, process in several batches. Let the processor rest about 1 minute between batches.
- If the food processor suddenly stops running, turn the unit off “O” and unplug.
- Let the unit cool down for 15 minutes 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.

# CARE & 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.

## 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. 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/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.
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.
Bread Crumbs	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 1inch (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 seconds. 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 minutes 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 aparelhos eletrônicos siga sempre as precauções básicas de segurança, tais como:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO.**
2. Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe o processador de alimentos em água ou outros líquidos. Isso pode causar ferimentos às pessoas ou danos ao produto.
3. Quando o aparelho for utilizado perto de crianças, é necessário supervisão constante.
4. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes da limpeza.
5. **NÃO** toque nas peças móveis.
6. **NÃO** utilize o processador de alimentos se o fio ou plugue estiverem danificados, se aparelho apresentou falhas, foi derrubado ou danificado de alguma forma. Leve-o à Assistência Técnica Credenciada mais próxima para que seja feita uma inspeção, um reparo ou ajuste mecânico.
7. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante podem causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
8. **NÃO** deixe que o fio fique pendurado na borda da mesa ou balcão ou que entre em contato com superfícies quentes.
9. **NÃO** utilize o processador de alimentos se alguma peça estiver danificada.
10. **NÃO** utilize o aparelho ao ar livre ou para fins comerciais.
11. Ao processar alimentos, mantenha as mãos e os utensílios longe dos discos ou lâminas em movimento para reduzir o risco de lesões graves ou danos no processador de alimentos. Utilize uma espátula somente quando o processador de alimentos não estiver em funcionamento.
12. Manuseie com cuidado. O disco e lâminas são afiadas.
13. Para reduzir o risco de lesões graves, nunca coloque a lâmina na base do motor sem primeiro colocar o recipiente em seu devido lugar.
14. Certifique-se de que a tampa do recipiente travada quando usar o aparelho.
15. Nunca empurre os alimentos no tubo com a mão, use sempre o empurrador de alimentos.
16. Certifique-se de que o aparelho esteja desligado "ICON" após o uso.
17. Este aparelho deve ser usado apenas para o fim ao qual o mesmo foi desenvolvido.
18. **NÃO** interferir com o mecanismo de trava da tampa.
19. O empurrador pequeno deve ser usado apenas com o grande. Não use este acessório sozinho.
20. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que NÃO brinquem com o aparelho elétrico.
21. É necessária a estrita supervisão quando se utilize o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.

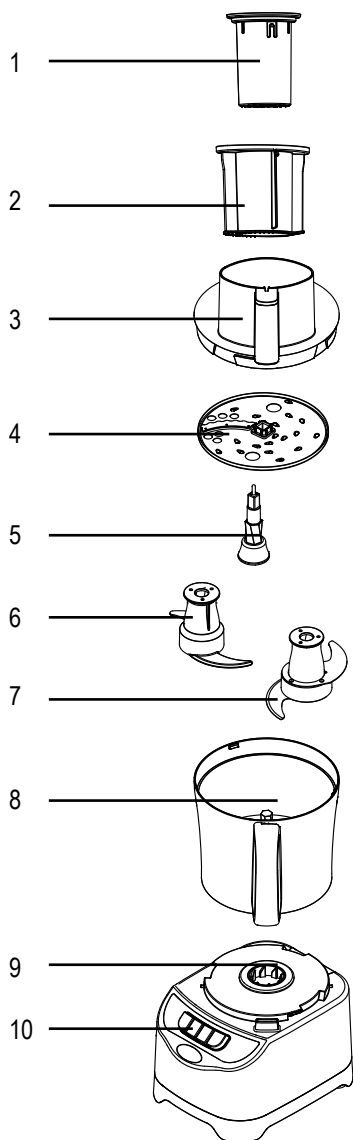
**ESTE APARELHO FOI FABRICADO SOMENTE PARA O USO DOMÉSTICO.**

# GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

## **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 pequeno
2. Empurrador de alimentos grande
3. Tampa do tubo de alimentos
4. Disco reversível para fatiar/ ralar
5. Haste do disco

6. Lâmina para amassar massas
7. Lâmina multiuso
8. Recipiente
9. Base
10. Painel de controle

## ANTES DE USAR SEU PROCESSADOR DE ALIMENTOS OSTER® COM CAPACIDADE PARA 10 XÍCARAS

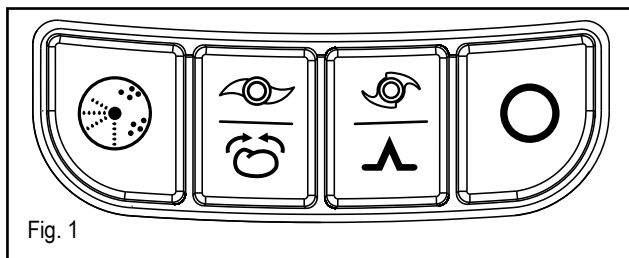
Quando desembalar o produto e retirar o material da embalagem, manuseie as lâminas e os discos de cortar e triturar com cuidado, pois são muito afiados. Lave todas as peças com água quente e sabão, com exceção da base. Enxágue e seque. Estas peças também podem ser lavadas na lava-louças. Certifique-se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

## CONHECENDO SEU PROCESSADOR DE ALIMENTOS

### UTILIZANDO SEU PROCESSADOR DE ALIMENTOS

**OBSERVAÇÃO:** Não tente picar gelo neste processador de alimentos, pois isso danificará o recipiente e as lâminas. 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, a tampa esteja devidamente travada no recipiente e o empurrador esteja colocado dentro do tubo de alimentos. Certifique-se de que a base esteja colocada sobre uma superfície plana, seca e limpa antes de começar a processar os alimentos.



1. Utilizando o botão para pulsar “**A**”: Você pode controlar melhor a textura dos alimentos processados usando o botão para PULSAR do seu processador de alimentos. Pressione e solte rapidamente o botão para ligar e desligar o processador de forma alternada. Isso possibilita acompanhar o processo e controlar a consistência. Para um processar por mais tempo, mantenha o botão para pulsar “**A**” pressionado.
2. Usando os botões adicionais: Para adicionar ingredientes pelo tubo de alimentos: retire o empurrador e encha o tubo com os alimentos conforme indicado (consulte a seção “Como Cortar ou Triturar”). Coloque o empurrador, pressione o botão da função desejada. O motor começará a funcionar. Pressione o empurrador com firmeza para baixo até que todos os alimentos tenham passado para o recipiente. Pressione o botão para desligar assim que terminar.
3. Desligar “**O**” – Pressione o botão para desligar “**O**” entre um uso e outro. O processador sempre deverá estar na posição de desligado quando não estiver sendo utilizando.

## 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.

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 sobre como picar, amassar, 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.

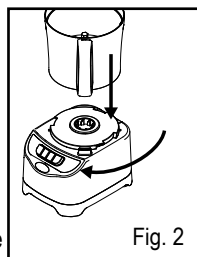


Fig. 2

## COMO TRAVAR A TAMPA

Coloque a tampa sobre o recipiente. Gire no sentido horário até que a tampa trave em seu lugar; a seta da tampa deve estar alinhada com a seta do alça. Seu processador de alimentos conta com um sistema de trava de segurança. O aparelho não funcionará a menos que o recipiente e a tampa se encontrem devidamente alinhados e travados em seus lugares e que o empurrador se encontre colocado dentro do tubo de alimentos.

**OBSERVAÇÃO:** O recipiente deverá estar travado na base antes que a tampa possa ser travada em seu lugar.

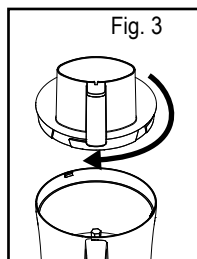


Fig. 3

## COMO PICAR

**OBSERVAÇÃO:** Certifique-se de que o aparelho esteja desligado “O” e desconectado da tomada antes de usá-lo. 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. Pegue a haste do disco e deslize-o no eixo do aparelho. 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 para Fatiar/Cortar em Tiras “☺”, Misturar/Amassar “☺” ou Picar/Pulsar “⚡”. Quando utilizar a função para Picar/Pulsar, segure o botão Picar/Pulsar “⚡” por 2 ou 3 segundos, verifique o resultado e repita o processo caso 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 símbolo de destravado e levante-o. Retire os alimentos processados.

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

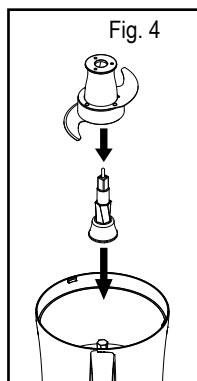


Fig. 4

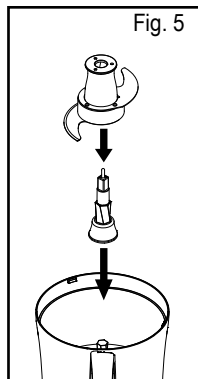
## COMO AMASSAR

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

**CUIDADO:** Certifique-se de que o aparelho esteja desligado “○” e desconectado da tomada antes do uso. Nunca coloque alimentos no processador com a mão. Não utilize o processador por mais de 3 minutos seguidos.

**Lâmina para amassar:** Utilize a lâmina para 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. Segure a haste do disco e deslize-o no eixo da base. Em seguida coloque a lâmina para 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 “⦿” 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 “○” e espere até que a lâmina para amassar pare.
9. Gire a tampa no sentido anti-horário para retirá-la.
10. Segure a haste com a lâmina multiuso e retire-as. Destrave o recipiente girando-o no sentido anti-horário até alinhar com o símbolo de destravado e levante-o. Retire os alimentos processados.

## COMO FATIAR OU RALAR

**OBSERVAÇÃO:** Certifique-se de que o aparelho esteja desligado “O” e desconectado da tomada antes do uso. Nunca coloque alimentos no processador com a mão. Não use o processador por mais de 3 minutos seguidos.

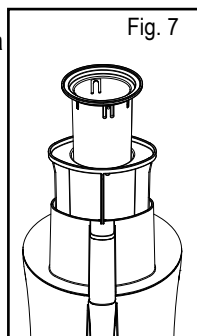
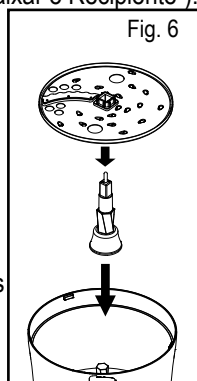
**Disco Reversível para Fatiar e Ralar:** Use este disco para fatiar e ralar carnes, frutas, verduras, queijos e muito mais.

1. Coloque o recipiente na base (consulte a seção “Como Encaixar o Recipiente”).
2. Deslize a haste no eixo da base. Coloque o disco para cortar/ triturar na haste com o lado desejado para cima (Figura 6). Tome cuidado ao manusear o disco pois as lâminas são extremadamente afiadas.
3. Trave a tampa no recipiente (consulte “Como Travar a Tampa”).
4. Conecte o cabo a uma tomada elétrica.
5. Coloque os ingredientes no tubo de alimentos e pressione ligeiramente os ingredientes com o empurrador de alimentos (Figura 7). O empurrador pequeno deve ser usado somente em combinação com o empurrador grande. Não utilize esta peça sozinha.
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.

**OBSERVAÇÃO:** 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 e 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 "ICON" 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.

# CUIDADO E LIMPEZA

**OBSERVAÇÃO:** Não tente afiar a lâmina para picar ou o disco reversível, 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. 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.

# 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 (manjerição, 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 cabinho 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/ Pera	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/ Linguiças	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)



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models: Características elétricas dos modelos da série:		FPSTFP1355-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 DE 10 TAZAS  
OSTER®  
MODELOS: FPSTF1355, FPSTF1355-013  
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, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA  
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V~ 500 W



© 2015 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.  
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2015 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.  
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2015 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.  
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

[www.oster.com](http://www.oster.com)

OSTERLATINO / OSTERBRASIL



Impreso en China  
Printed in China  
Impresso na China

P.N. 181193  
CBA -071615