

Oster®

OSKAR™ 2IN1
SALAD PREP AND FOOD PROCESSOR

OSKAR™ 2EN1
MÁQUINA PARA PREPARAR ENSALADAS
Y PROCESADOR DE ALIMENTOS



Safety
Seguridad



How to Use
Cómo Usar



Cleaning
Cuidado y Limpieza



Warranty
Garantía

User Guide / Guía del Usuario:
FPSTFP4xxx

WWW.OSTER.COM

Oster®

FOR PRODUCT QUESTIONS CONTACT:

Jarden Customer Service
USA: 1.800.334.0759
Canada: 1.800.667.8623

www.oster.com

©2015 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.
All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431. Sunbeam Products, Inc.
is a subsidiary of Jarden Corporation (NYSE:JAH).

Printed in China
FPSTFP4xxx_15ESM1

PN.185151 Rev. A
GCDS-OST43472-JC

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 when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Do not contact moving parts. Keep fingers out of discharge opening.
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. Return appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or mechanical adjustment. This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cordset (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Do not use outdoors.
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 locking bowl properly in place.
14. Be certain container cover is securely locked in place before 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. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
17. 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance has a polarized alternating current plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, as a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.

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.

Thank you for purchasing the OSTER® 2in1 Salad Prep and 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 or call us at 1-800-334-0759.



LEARNING ABOUT YOUR OSTER® 2IN1 SALAD PREP AND FOOD PROCESSOR

CONGRATULATIONS

for the purchase of the new Oster® 2in1 Salad Prep and Food Processor.

A powerful motor along with 2 different sizes of reversible slice/shred discs to customize your slicing/shredding from ultra-thin to thick, a half food pusher plus an easy-to-use processing bowl with continuous flow attachment will make this multitasker your best allied in the kitchen to help you slice, shred, chop and purée your food with ease and ensure consistent results every time.



- A. Full-to-Half food pusher
 - B. Cover with food chute
 - C. Slice/shred bowl with continuous flow attachment
 - D. Center post
 - E. Food Flow tool
 - F. Reversible thick slice/shred disc
 - G. Reversible thin slice/shred disc
 - H. 4-cup chopper bowl with stainless steel chopping blade (sold separately or available with Models FPSTFP4050, FPSTFP4100)*
 - I. Non-slip feet
- *For more information about the product and its accessories, please visit www.oster.com





ABOUT YOUR OSTER® 2IN1 SALAD PREP AND FOOD PROCESSOR FEATURES

Full-to-Half – This full-to-half food pusher is designed to give you great flexibility and control. You can either use both pieces together to guide food items through the food chute or just use one half of the pusher to control and get consistent results while slicing and shredding stick veggies.

Cover with food chute – This see-through cover is the lid for the bowl with continuous flow attachment. The food chute fits a variety of foods for slicing or shredding.

Slice/Shred bowl with Continuous Flow Attachment - This attachment locks onto the base and activates the automatic On/Off interlock switch system. The continuous flow attachment allows you to slice or shred food right into a serving bowl.

4-Cup Chopper Bowl Cover – This see-through cover activates the automatic On/Off interlock switch system. The cover also has a pouring opening so that ingredients, such as oil or sauce, can be added slowly during processing.

4-Cup Chopper Bowl - The chopper bowl locks into place on the base. The shape, in combination with the design of the blade, ensures even, efficient processing. The transparency of the processing bowl allows you to monitor the food during processing.

Center Post – Holds the discs and chopping blade in place.

Stainless Steel Chopping Blade – Use to coarsely or finely chop, mince, mix and purée foods to desired consistency.

Food Flow tool – Collects excess food left over after processing for easy disposal and cleaning.

Reversible Thin Slice/Shred Disc - Use for ultra-thin slicing or shredding of a variety of foods.

Reversible Thick Slice/Shred Disc - Use for coarse slicing or shredding of a variety of foods.

Non-slip feet – Keeps processor firmly in place on surfaces while in use.

BEFORE FIRST USE

- Remove and peel off any stickers and packaging materials.

NOTE: do not remove the electrical ratings label on the appliance.

- Clean the food processor as instructed in the Care and Cleaning section.

CAUTION: blade and processing disc are sharp. Handle carefully.

- Select a leveled dry countertop where the appliance is to be used allowing air space on all sides to provide proper ventilation for the motor.
- When using your food processor for the first time, you may notice some smoke and a slight odor. This is normal due to some residue left on the motor from the manufacturing process and should be no reason for concern.



HOW TO:

IMPORTANT INFORMATION

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.

CAUTION: For your protection, this unit has an interlock system. The processor will not operate unless the bowl is properly locked onto the base and cover is properly locked onto the bowl. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

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.

The stainless steel chopping blade is only for use in the 4-cup chopper bowl for in-bowl chopping, mixing or pureeing. NEVER use the blade in the bowl with continuous flow attachment.

CAUTION: Before you begin, please be sure that the electric cord is unplugged.

ASSEMBLING AND USING SLICE/SHRED BOWL WITH CONTINUOUS FLOW ATTACHMENT

Use this attachment to slice or shred ingredients into your own bowl.

1. Place unit on a flat, leveled surface with the Oster® logo facing you (Figure 1).
2. Place the slice/shred bowl with the continuous flow attachment over the center post of the base and turn until it drops evenly onto the base. Turn bowl to counterclockwise until it locks securely into place (Figure 2).
3. Hold the stem at the top of the food flow tool, place over center post and gently push all the way down into the bowl (Figure 3).



FIGURE 1



FIGURE 2



FIGURE 3



- Place slice/shred disc onto the food flow tool stem. Place disc with appropriate side up for slicing or for shredding (Figures 4a and 4b).



FIGURE 4A

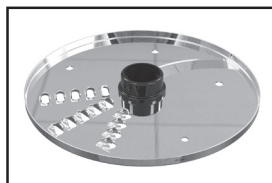


FIGURE 4B - SHREDDING

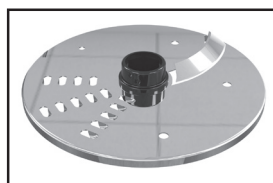


FIGURE 4B - SLICING

- Place the cover with food chute on the bowl with the large locking tab to the right side of the bowl, near the horizontal slot at the back of the unit (Figure 5).
- Place a bowl under continuous flow chute to collect food.
- Plug unit into a standard electrical outlet
- Load the feed chute with the food to be processed and position food pusher over food.

CAUTION: Never use fingers to push food down the feed chute or to direct food through the continuous flow chute. Always use the food pusher.

TIP: Use half of the food pusher to easily control and guide vegetable sticks. Insert half of the food pusher in the unit and use the extra piece to push down the feed chute.

- Holding food pusher with one hand and food chute with the other, turn the cover counterclockwise toward ON/LOCK until the large locking tab slides into horizontal slot. This engages the automatic interlock switch and turns the food processor on (Figure 6).

CAUTION: The unit will not turn on until the locking tab on the bowl cover is locked in the slot.

- When finished, turn the attachment clockwise toward OFF/UNLOCK to stop the processor (Figure 7a and 7b).
- Wait for the disc to stop spinning before removing the cover. Remove cover and carefully remove the slice/shred disc holding it by the short stem and pulling off the bowl.
- Remove the food flow tool holding it by the stem and lifting off the bowl.
- To remove the slice/shred bowl, simply turn it to the right until it unlocks and lift off the base.
- Unplug the appliance when not in use.



FIGURE 5

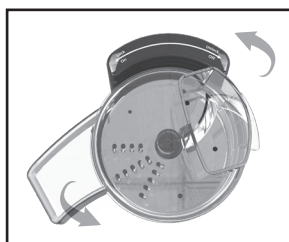


FIGURE 6

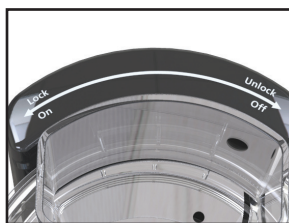


FIGURE 7a



FIGURE 7b



ASSEMBLING AND USING 4-CUP FOOD PROCESSOR

NOTE: Food Processor Bowl only sold with models FPSTFP4050, FPSTFP4100 or sold separately. Use this bowl with the chopping blade to chop, mince, mix and puree a variety of ingredients.

- Place unit on a flat, leveled surface with the Oster® logo facing you.
- Place the chopper bowl over the center post of the base. Align the two horizontal tabs at the bottom of the bowl with the indentations on the base and insert bowl onto the base. Turn chopper bowl counterclockwise until it locks securely into place (Figure 8).
- Carefully hold the blade stem at the top, place blade over center post and gently push all the way down (Figure 9).

CAUTION: blade and processing disc are sharp. Handle carefully.

- Add your ingredients.
- Place the cover on the chopper bowl with the large locking tab to the right side of the bowl, near the horizontal slot at the back of the unit (Figure 10).
- Plug unit into a standard electrical outlet. Turn cover counterclockwise toward ON/LOCK to engage the automatic interlock switch and turn the food processor on (Figure 11).

IMPORTANT: The unit will not turn on until the locking tab on the bowl cover is locked in the slot.



FIGURE 8



FIGURE 9



FIGURE 10



FIGURE 11

- When processing is complete, turn chopper bowl clockwise toward OFF/UNLOCK to stop the food processor (Figure 12).
- Remove the cover and the chopping blade from the bowl before removing the processed food.

CAUTION: Be sure chopping blade has completely stopped spinning before removing cover from the bowl.

- Unplug the appliance when not in use.



FIGURE 12



PROCESSING TIPS

SLICING AND SHREDDING

- Cut all ingredients to a size that fits comfortably into the food chute.
- Always remove seeds, core and pits before processing.
- Select foods that are firm and not over ripe.
- Remove the core from hard vegetables, such as cabbage.
- When preparing longer slices, pack food items horizontally in the food chute; for shorter slices, pack them vertically.
- Shred hard cheeses, such as Parmesan or Romano, at room temperature.
- Soft and semi hard cheeses, such as Cheddar, Mozzarella or Swiss should be well chilled before shredding.
- When using the slice /shred disc do not let the food accumulate too high; stop and empty the bowl.
- Apply light pressure to the food pusher when processing soft foods, such as tomatoes and slightly more pressure for hard foods like onions.
- Take advantage of the flexibility and control the food pusher design provides. Use the full-size pusher for thick slices of fruit (like apples) or just use one half when shredding or slicing long, thin veggies (like carrot sticks).

CHOPPING AND BLENDING

- For best results, process foods that are about the same size.
- Do not overload the bowl.
- Never leave the processor unattended while it is on.
- Do not use food processor to chop ice.
- Add liquid ingredients by slowly pouring desired amount through the pouring opening on the cover of the 4-cup bowl.
- When blending liquids, apply pressure to the cover to prevent leakage. If contents are very hot, place a cloth over the cover, before applying pressure.
- Use hot but never boiling liquids.
- Monitor food closely to avoid over-processing.
- The quantities that can be processed within the processing bowl will vary with the density of the mixture.
- When using the chopping blade to process meats, cut meat into approximately 1" cubes. Process for 15-20 seconds or until evenly processed.

PROCESSING LONG AND THIN FOODS

1. Insert HALF of the FOOD PUSHER into the chute (Figure 13), plug the cord into an electric outlet.
2. Load the feed chute with thin or long food, then turn the food processor ON and use the other half of the pusher to continue guiding the food down the chute (Figure 14).



FIGURE 13



FIGURE 14





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

NOTE: Whenever possible, rinse parts immediately after processing for easy cleanup.

CAUTION: Turn unit off and unplug from outlet before putting on or taking off parts, and before cleaning.

- Wipe base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Never use a harsh detergent or abrasive cleaner.

CAUTION: to protect against risk of electrical shock, do not put food processor base or electrical cord in water or any other liquid.

- All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher.
 - 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.

CAUTION: Blade and processing disc are sharp. Handle carefully.

- Some foods, such as carrots, may temporarily stain the bowl. To remove stains, make a paste of 2 tablespoons baking soda and 1 tablespoon warm water. Apply the paste to the stains and rub with a cloth. Rinse with sudsy water and dry.
- Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
- Do not fill the bowl with boiling water or place any of the parts in boiling water.

STORAGE

CAUTION: Blade and processing disc are sharp. Handle carefully.

Store appliance in a clean, dry place with the chopper bowl and cover in the unlocked position.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
Food is being processed unevenly or the food processor is moving across the work surface.	You are overloading the chopper bowl.	Next time, process this amount in two or more batches.
The food processor vibrates or there are signs that the chopping blade or slice/shred disc is hitting the chopper bowl while the processor is operating.	The chopping blade or slice/shred disc has not been assembled properly.	Stop the food processor immediately and assemble the chopping blade or slice/shred disc properly.
Liquid leaks from the bottom of the chopper bowl.	Too much liquid in the bowl.	Process smaller amounts.
Cover does not move freely when attached to the chopper bowl.	The edges might need lubricating.	Use a small amount of vegetable oil to lubricate the edges of the chopper bowl and cover.
Food falls over in the food chute during slicing.	The food chute has not been well packed or uneven pressure has been applied to the food pusher during processing.	Cut pieces in even lengths just a little shorter than the length of the food chute. Pack the chute carefully and maintain an even pressure on the food pusher as the food is being processed.
Unit stops and will not come back on.	The unit is plugged into an outlet that is not working.	Verify outlet is not working by plugging another appliance then plug into a working outlet.
Unit does not work.	The unit is not plugged in.	Verify that unit is plugged in.



RECIPES

7 Layer Salad for a Crowd

1 medium iceberg or romaine lettuce
6 medium carrots
6 mini cucumbers
8 celery stalks
1 medium purple onion
8 plum tomatoes
6 oz Monterey Jack cheese
½ cup Lime Cilantro dressing

Process lettuce, carrots, cucumbers, celery, purple onion and tomatoes through the processor using the slicing disc and forming layers of each vegetable.

Change disc to the shredding side and process cheese through the processor topping the salad with the cheese.

Prepare dressing and toss the dressing into the salad just before serving.

Makes 10 to 12 servings

Lime Cilantro Dressing: In bowl of processor, combine ¼ cup olive oil, 3 tbsp fresh lime juice, 3 sprigs of cilantro, 2 sprigs parsley, 1 medium clove garlic, ½ tsp salt and 1/8 tsp coarsely ground pepper. Process to blend.

Coleslaw with Creamy Dill Dressing

½ medium head cabbage
¼ medium head purple cabbage
3 medium carrots
1 bunch green onions
6 radishes
2 celery stalks
Creamy Dill Dressing

Process vegetables through the processor into large salad bowl using the slicing disc.

Prepare dressing and toss the dressing into the salad; blend well. Refrigerate at least 30 minutes or until ready to serve.

Makes 8 to 10 servings

Creamy Dill Dressing: In bowl of processor, combine 2/3 cup mayonnaise, ¼ cup rice wine vinegar, 6 sprigs of chives, 4 sprigs dill, 1 medium clove garlic, ½ tsp salt and 1/8 tsp coarsely ground pepper. Process to blend.

Spinach and Mushroom Pizza

½ lb mushrooms
1 small onion
3 tbsp olive oil
2 ½ cups spinach leaves
8 large basil leaves
1 large clove garlic
Pizza dough for 15-inch pizza
1 tbsp olive oil
1 ½ cups marinara or basil marinara sauce
8 oz part skim milk Mozzarella cheese
4 oz Provolone cheese
2 oz Parmesan cheese

Process mushrooms and onion through the processor into large bowl using the slicing disc. Reverse disc to shredding side. Process spinach, basil leaves and garlic into another bowl.

Heat 10-inch, non-stick skillet over medium heat. Add 2 tbsp oil and cook mushrooms and onion until lightly browned; stir often. Add spinach mixture and cook just until spinach is slightly wilted. Remove from heat.

Lightly brush a 15-inch pizza pan with olive oil and dust with corn meal. On very lightly floured board, roll out dough to fit prepared pizza pan. Bake in preheated 400° F. oven for 10 minutes .

Meanwhile, shred cheeses into medium bowl.

Top partially baked pizza crust with marinara sauce spreading evenly to within ¾ inch of edges of crust. Top with cheese mixture and spinach mixture. Return to oven and bake for 12 minutes or until edges are golden and cheese is bubbling.

Let stand 5 minutes before serving.

Makes 1 – 15 inch pizza

Green Onion Lemon Hummus

1 can (16 oz) garbanzo beans (chick peas)
3 tbsp tahini
2 large cloves garlic
2 green onions
2 stalks flat leaf parsley
1 tsp grated lemon peel
¼ tsp salt
¼ tsp ground cumin
4 tbsp fresh lemon juice
2 tbsp extra virgin olive oil
4 pita pockets, cut into wedges

Drain garbanzo beans, reserving liquid. In bowl of processor, combine beans and ¼ cup liquid. Add remaining ingredients, except pita wedges. Process until almost smooth. (Mixture should be slightly chunky.)

Refrigerate for 30 minutes to allow flavors to blend or until ready to serve. Serve in bowl with pita chips for dipping.

Makes about 1 ¾ cup

NOTE: Lemon and garlic give a tang and cumin adds a little heat.



1 Year Satisfaction Guarantee

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

Doing so will void this guarantee.

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

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

What are the limits on JCS's Liability?

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

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

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

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

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

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

How to Obtain Satisfaction Guarantee Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this guarantee or would like to obtain guarantee service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this guarantee or would like to obtain guarantee service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

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

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



NOTES





MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. **Lea estas instrucciones antes de usar el producto y conserve para referencia futura.**
2. Para prevenir el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el procesador de alimentos en agua u otros líquidos. Ello podría ocasionar lesiones personales o daños al producto.
3. Se requiere supervisión adecuada cuando el electrodoméstico se utiliza cerca de niños.
4. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté siendo utilizado, antes de colocar o retirar piezas o antes de limpiarlo.
5. No toque las piezas móviles. Mantenga los dedos alejados del conducto de flujo continuo.
6. No utilice el procesador de alimentos si el cable de alimentación o el enchufe está dañado, 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. Ni el enchufe del accesorio ni el cable completo (si el enchufe está moldeado en el cable) debe ser reemplazado. Si se daña, el aparato debe ser reemplazado.
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 toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa ni que esté en contacto con superficies calientes.
10. No utilice el electrodoméstico a la intemperie.
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 un raspador pero solo cuando la procesador de alimentos no esté en funcionamiento.
12. El disco y las cuchillas son filosos. 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 asegurada en su lugar cuando utilice el electrodoméstico. Asegúrese de que el motor, el disco y/o las cuchillas hayan parado completamente antes de retirar la tapa.
15. Nunca coloque alimentos en el conducto de alimentos con la mano; siempre utilice el empujador de alimentos.
16. No trate de anular el mecanismo de entrecierre de la tapa.
17. Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no trate de retirar la tapa inferior de la unidad. Este aparato no tiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Cualquier reparación debe ser desempeñada por personal calificado autorizado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTA UNIDAD HA SIDO DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

Este electrodoméstico tiene un enchufe de corriente alternativa polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, como una función de seguridad, este enchufe entra en un tomacorriente polarizado solo de una forma. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no entra, consulte a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NO INTENTE IGNORAR ESTA MEDIDA DE SEGURIDAD

CABLE DE EXTENSIÓN

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más extenso. Si se utiliza con cuidado, puede emplearse un cable de extensión. En caso de utilizar un cable de extensión, la capacidad eléctrica del cable debe ser al menos igual que la capacidad eléctrica nominal del electrodoméstico. El cable de extensión debe instalarse de modo que no cuelgue del mostrador o la mesa donde pueda ser halado por niños o pueda ocasionar tropiezos.

Gracias por su compra de la Máquina para Preparar Ensaladas y Procesador de Alimentos 2en1 OSTER®. Antes de utilizar este producto por primera vez, por favor lea estas instrucciones y consérvelas para referencia futura. Preste especial atención a las Instrucciones de Seguridad. Por favor lea las declaraciones de garantía y mantenimiento del producto. Para obtener más información sobre los productos OSTER®, por favor visite www.oster.com o llámenos al 1-800-334-0759.





CONOZCA SU MÁQUINA PARA PREPARAR ENSALADAS Y PROCESADOR DE ALIMENTOS 2EN1 DE OSTER®

FELICITACIONES por la compra de la nueva Máquina para Preparar Ensaladas y Procesador de Alimentos 2en1 Oster®.

Un potente motor junto con 2 tamaños diferentes de discos reversibles para personalizar su rebanado y rallado de ultra fino a grueso, un empujador de alimentos especial, más un recipiente fácil de utilizar con accesorio de flujo continuo hara que esta máquina multifunción se convierta en su mejor aliada en la cocina para rebanar, picar, cortar y rallar sus alimentos con facilidad y asegurar resultados consistentes cada vez.



- A.** Empujador de alimentos (entero/mitad)
- B.** Tapa con conducto de alimentos
- C.** Recipiente para rebanar/rallar con conducto de flujo continuo
- D.** Poste central
- E.** Disco colector de alimentos
- F.** Disco reversible para rebanar/rallar fino
- G.** Disco reversible para rebanar/rallar grueso
- H.** Recipiente de 4 tazas con cuchilla de acero inoxidable
- I.** Pies antideslizantes

*Para más información acerca del producto y sus accesorios, por favor visite www.oster.com





ACERCA DE LAS CARACTERÍSTICAS DE SU MÁQUINA PARA PREPARAR ENSALADAS Y PROCESADOR DE ALIMENTOS 2EN1 DE OSTER®

Empujador de alimentos (entero/mitad) – Este empujador—desde entero hasta la mitad—está diseñado para brindarle gran flexibilidad y control. Utilice ambas piezas del empujador para guiar los alimentos a través del conducto de alimentos o simplemente utilice una mitad para controlar el rebanado y rallado de vegetales finitos y obtener resultados consistentes.

Tapa con conducto de alimentos – Esta es la tapa para el accesorio de flujo continuo. El conducto de alimentos acomoda una variedad de alimentos para rebanar o rallar.

Recipiente para rebanar/rallar con accesorio de flujo continuo – Este accesorio se asegura sobre la base y activa el interruptor de encendido/apagado del sistema de entrecierre automático. Este accesorio le permite rebanar o rallar los alimentos directo en un recipiente de servir.

Tapa del recipiente de 4 tazas – Esta tapa activa el interruptor de encendido/apagado del sistema de entrecierre automático. La tapa también cuenta con un orificio para que los ingredientes líquidos, como el aceite y las salsas, se puedan añadir lentamente durante el procesamiento.

Recipiente de 4 tazas – La forma del recipiente en combinación con el diseño de la cuchilla aseguran un procesamiento uniforme y eficiente. El recipiente transparente le permite vigilar los alimentos mientras se procesan.

Poste central – Sujeta los discos y la cuchilla en posición.

Cuchilla de acero inoxidable – Utilice para picar grueso o fino, cortar, mezclar y hacer puré con la consistencia deseada.

Disco colector de alimentos – Colecta el exceso de alimentos que haya quedado después del procesamiento para facilitar el desecho y la limpieza.

Disco reversible para rebanar/rallar fino – Utilice para rebanar o rallar bien finito una variedad de alimentos.

Disco reversible para rebanar/rallar grueso – Utilice para rebanar o rallar grueso una variedad de alimentos.

Pies antideslizantes – Mantiene el procesador de alimentos seguro en su lugar mientras está en uso.

ANTES DEL PRIMER USO

- Limpie el procesador de alimentos siguiendo las instrucciones en la sección de Cuidado y Limpieza.

PRECAUCIÓN: La cuchilla y los discos procesadores están afilados. Maneje con cuidado.

- Escoja un mostrador nivelado y seco donde utilizar el electrodoméstico, dejando suficiente espacio a su alrededor para que el motor tenga la ventilación adecuada.
- Cuando utilice su procesador de alimentos por primera vez, podría notar un poco de humo y un ligero olor. Esto es normal debido a los residuos que puedan haber quedado en el motor durante el proceso de fabricación y no debe ser motivo de preocupación.



CÓMO:

INFORMACIÓN IMPORTANTE

NOTA: No trate de picar hielo en el procesador de alimentos; esto dañará el recipiente y hará que la cuchilla pierda el filo. Esta unidad no batirá crema, clara de huevos, molerá granos de café, especias ni otros tipos de ingredientes con alto contenido de aceite, no rebanará o rallará huevos duros cocinados, “marshmallows” ni quesos suaves.

PRECAUCIÓN: Para su protección, esta unidad tiene un sistema de entrecierre. El procesador no funcionará hasta que el recipiente esté asegurado correctamente sobre la base y la tapa este asegurada sobre el recipiente. No trate de ignorar el mecanismo de entrecierre de la tapa.

No trate de operar la unidad sin que la tapa del recipiente, el recipiente y la tapa del conducto de alimentos esten colocados correctamente en posición. Asegurese de que la base se encuentre sobre una superficie plana, seca y limpia antes de comenzar a procesar.

La cuchilla de acero inoxidable solo se debe utilizar en el recipiente de 4 tazas para picar, mezclar o hacer pure. NUNCA utilice la cuchilla en el recipiente con accesorio de flujo continuo.

PRECAUCIÓN: Antes de comenzar, POR FAVOR ASEGÚRESE DE QUE EL CABLE ELÉCTRICO ESTÉ DESENCHUFADO.

ENSAMBLAJE Y USO DEL RECIPIENTE PARA REBANAR/RALLAR CON ACCESORIO DE FLUJO CONTINUO

1. Coloque la unidad sobre una superficie plana nivelada con el logo Oster® mirando hacia usted (Figura 1).
2. Coloque el recipiente sobre el poste central de la base y gire hasta que caiga plano sobre la base. Gire el recipiente hacia la izquierda hasta que se asegure en posición (Figura 2).
3. Sujete el vástago en la parte superior del disco colector de alimentos, coloque sobre el poste central de la base y empuje ligeramente hacia el fondo del recipiente (Figura 3).



FIGURA 1



FIGURA 2



FIGURA 3

4. Coloque el disco para rebanar/rallar sobre el vástago del disco colector de alimentos. Coloque el disco



con el lado adecuado mirando hacia arriba para rebanar o rallar (Figuras 4a y 4b).



FIGURA 4

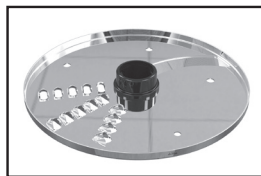


FIGURA 4A - SHREDDING

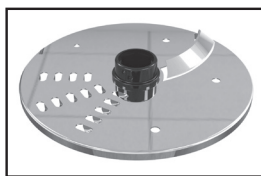


FIGURA 4B - SLICING

- Coloque la tapa con el conducto de alimentos sobre el recipiente con la lengüeta grande de cierre posicionada hacia la derecha, cerca de la ranura horizontal en la parte posterior de la unidad (Figura 5).
- Coloque un recipiente debajo del conducto de flujo continuo para coleccionar los alimentos.
- Enchufe la unidad a un tomacorriente estándar.
- Llene el conducto de alimentos con los ingredientes a procesar y posicione el empujador de alimentos sobre los alimentos.

IMPORTANTE: Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos ni para guiar los alimentos a través del conducto de flujo continuo. Siempre utilice el empujador de alimentos.

CONSEJO: Utilice una mitad del empujador de alimentos para controlar y guiar los vegetales finitos con facilidad. Inserte la mitad del empujador de alimentos en la unidad y utilice la pieza extra para empujar en el conducto de alimentos.

- Sosteniendo el empujador de alimentos con una mano y el conducto de alimentos con la otra, gire la tapa hacia la izquierda, hacia ON/LOCK (encendido/asegurado) hasta que la lengüeta grande de cierre se deslice dentro de la ranura horizontal. Esto activa el interruptor de entrecierre automático y a la vez activa el procesador de alimentos (Figura 6).

PRECAUCIÓN: La unidad no funcionara hasta que la lengüeta del recipiente este asegurada en la ranura.

- Cuando termine de procesar, gire el accesorio hacia la derecha hacia OFF/UNLOCK (apagado/liberado) para detener el procesador de alimentos (Figura 7a y 7b).
- Espere a que el disco haya parado de girar por completo antes de retirar la tapa. Retire la tapa y el disco cuidadosamente, sosteniéndolo por el vástago y hálndalo hacia arriba para sacarlo del recipiente.
- Retire el disco colector de alimentos sujetándolo por el vástago y alzándolo fuera del recipiente.
- Para retirar el recipiente, simplemente gírelo hacia la derecha hasta que se libere y ácelo fuera de la base.
- Desenchufe la unidad cuando no esté en uso.



FIGURA 5

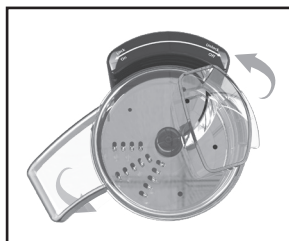


FIGURA 6



FIGURA 7a



FIGURA 7b



ENSAMBLAJE Y USO DEL RECIPIENTE DE 4 TAZAS

NOTA: El recipiente de 4 tazas está disponible solo con los modelos FPSTFP4050 y FPSTFP4100, y también se vende por separado.

Utilice este recipiente con la cuchilla para picar, cortar fino, mezclar y hacer puré de una variedad de ingredientes.

- Coloque la unidad sobre una superficie plana y nivelada con el logo Oster® mirando hacia usted.
- Coloque el recipiente sobre el poste central de la base. Alinee las dos lengüetas horizontales en la parte inferior del recipiente con las indentaciones de la base y coloque el recipiente en la base. Gire el recipiente hacia la izquierda hasta que se asegure en su lugar (Figura 8).
- Sujete con cuidado el vástago superior de la cuchilla, coloque la cuchilla sobre el poste central y empuje ligeramente hacia el fondo del recipiente (Figura 9).

PRECAUCIÓN: La cuchilla y el disco precesador están afilados. Maneje con cuidado.

- Añada los ingredientes.
- Coloque la tapa sobre el recipiente con la lengüeta grande de cierre hacia la derecha, cerca de la ranura horizontal en la parte posterior de la unidad (Figura 10).
- Enchufe la unidad a un tomacorriente estándar y gire la tapa hacia la izquierda hacia ON/LOCK (encendido/asegurado) para activar el interruptor de entrecierre automático y también activar el procesador de alimentos (Figura 11).

IMPORTANTE: La unidad no funcionará hasta que la lengüeta de cierre en la tapa del recipiente esté asegurada en la ranura.



FIGURE 8



FIGURE 9

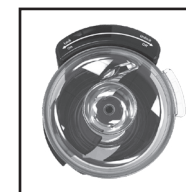


FIGURE 10



FIGURE 11

- Cuando termine de procesar, gire el recipiente hacia la derecha hacia OFF/UNLOCK (apagado/liberado) para detener el procesador de alimentos (Figura 12).
- Retire la tapa y la cuchilla del recipiente antes de retirar los alimentos procesados.

IMPORTANTE: Asegúrese de que la cuchilla haya parado de girar por completo antes de retirar la tapa del recipiente.

- Desenchufe la unidad cuando no esté en uso.



FIGURE 12



CONSEJOS PARA PROCESAR ALIMENTOS

REBANAR Y RALLAR

- Corte todos los ingredientes a un tamaño que acomode el conducto de alimentos.
- Siempre quite las semillas antes de procesar.
- Seleccione alimentos que sean firmes y no pasados de maduros.
- Remueva el centro de las verduras duras, tales como la col.
- Cuando prepare rebanadas más largas, acomode los ingredientes horizontalmente en el conducto de alimentos; para rebanadas más cortas, acomode verticalmente.
- Ralle los quesos duros, como el parmesano o romano a temperatura ambiental.
- Los quesos suaves o medio duros, como cheddar, mozzarella o suizo, deben ser enfriados bien antes de rallarlos.
- Al usar el disco para rebanar/rallar, no permita que los alimentos se acumulen demasiado alto; detenga el procesamiento y vacíe el recipiente.
- Ejercer una presión leve sobre el empujador de alimentos cuando procese alimentos blandos, como los tomates y un poco más intensa si se trata de alimentos duros como las cebollas.
- Saque provecho del control y la flexibilidad que le brinda el empujador de alimentos. Utilice el empujador entero para rebanadas de frutas gruesas (como la manzana) o utilice una mitad del empujador para los vegetales largos y finitos (como los palitos de zanahoria).

PICAR Y MEZCLAR

- Para mejores resultados, se recomienda procesar alimentos semejantes en tamaño.
- No llene demasiado el recipiente.
- Nunca desatienda el procesador mientras está en funcionamiento.
- No utilice el procesador para picar hielo.
- Añada ingredientes líquidos vertiendo lentamente la cantidad deseada a través del orificio en la tapa del recipiente de 4 tazas.
- Cuando mezcle líquidos, aplique presión a la tapa para prevenir goteos. Si el líquido está muy caliente, coloque un paño sobre la tapa antes de aplicar presión.
- Puede procesar líquidos calientes pero no hirviendo.
- Vigile el progreso de los alimentos para no procesarlos demasiado.
- Las cantidades a procesar en el recipiente dependerá de la densidad de la mezcla.
- Cuando procese vegetales tales como las cebollas, pele y corte en cuartos.
- Cuando utilice la cuchilla para procesar carnes, corte la carne en cubos de 1 pulgada. Procese por 15 a 20 minutos o hasta que quede procesada de forma uniforme.

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS LARGOS Y FINOS

1. Inserte la mitad del empujador de alimentos en el conducto (Figura 13), enchufe el cable a un tomacorriente.
2. Llene el conducto de alimentos con alimentos finos y largos, luego encienda el procesador de alimentos y utilice la otra mitad del empujador para guiar los alimentos a través del conducto (Figura 14).



FIGURE 13

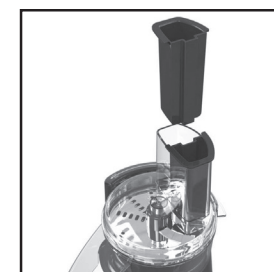


FIGURE 14





CUIDADO Y LIMPIEZA

NOTA: No trate de afilar los bordes cortadores de las cuchillas ni los discos. Estos vienen afilados de fábrica y se dañarán si trata de afilarlos.

LIMPIEZA

NOTA: Para facilitar la limpieza, cuando sea posible, enjuague las piezas inmediatamente después de procesar los alimentos.

PRECAUCIÓN: Apague la unidad y desenchufe del tomacorriente antes de instalar o remover las piezas y antes de limpiar.

- Limpie la base y los pies con un paño humedecido y séquelos bien. Nunca utilice detergentes fuertes ni limpiadores abrasivos.

PRECAUCIÓN: Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el procesador de alimentos ni cable eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.

- Todas las piezas removibles pueden ser lavadas a mano o en la máquina lavaplatos.
 - Si lava a mano, hágalo en agua jabonosa caliente, enjuague y seque por completo. Si es necesario, use un cepillo pequeño con cerdas de nylon para limpiar completamente el recipiente, la tapa y el conducto de alimentos., este tipo de cepillo también ayudará a evitar que usted se corte con el filo de la cuchilla y el disco para rebanar/rallar.
 - Si usa la máquina lavaplatos, coloque las piezas removibles solo en la rejilla superior.

PRECAUCIÓN: La cuchilla y el disco procesador están afilados. Maneje con cuidado.

- Algunos alimentos, como las zanahorias, pueden manchar temporalmente el recipiente. Para quitar las manchas, haga una pasta con 2 cucharadas de bicarbonato de soda y una cucharada de agua tibia. Aplique la pasta a las manchas y frote con un paño. Enjuague con agua jabonosa y seque.
- No use almohadillas de fibras abrasivas ni agentes de limpieza en las partes plásticas o metálicas del producto.
- No llene el recipiente con agua hirviendo ni sumerja ninguna de las piezas en agua hirviendo.

ALMACENAMIENTO

PRECAUCIÓN: La cuchilla y el disco procesador están afilados. Maneje con cuidado.

Almacene el aparato en un lugar limpio y seco con el recipiente y la tapa en posición abierta.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa Posible	Solución
Los alimentos no se están procesando bien o el procesador de alimentos camina a través de la superficie del mostrador.	El recipiente está demasiado lleno.	La próxima vez, procese esta cantidad en dos tandas o más.
El procesador de alimentos vibra o hay señales de que la cuchilla o el disco para rebanar/rallar está golpeando el recipiente mientras el procesador está en funcionamiento.	La cuchilla o el disco para rebanar/rallar no está ensamblado correctamente.	Pare el procesador inmediatamente y ensamble la cuchilla o el disco para rebanar/rallar correctamente.
El recipiente gotea por debajo.	El recipiente tiene demasiado líquido.	Procese cantidades más pequeñas.
La tapa no se mueve libremente cuando se conecta al recipiente.	Pudiera ser que los bordes necesiten lubricación.	Utilice una cantidad pequeña de aceite vegetal para lubricar los bordes del recipiente y de la tapa.
Los alimentos caen por encima del conducto de alimentos mientras se rebanan.	Los alimentos en el conducto de alimentos no han sido bien comprimidos o no se le ha aplicado suficiente presión al empujador al procesar los alimentos.	Corte los pedazos en tamaños iguales, un poco más pequeños que el largo del conducto de alimentos. Llene el conducto de alimentos con cuidado y mantenga presión constante sobre el empujador a medida que procesa los alimentos.
El procesador para de funcionar y no vuelve a activarse.	La unidad está enchufada a un tomacorriente que no funciona.	Compruebe que el tomacorriente no está funcionando, enchufando otro electrodoméstico y luego enchufe a un tomacorriente que funcione.
El procesador no funciona.	La unidad no está enchufada a un tomacorriente.	Verifique que la unidad esté enchufada.



Ensalada de 7 Capas para Multitud

1 lechuga iceberg o romana, mediana
 6 zanahorias medianas
 6 pepinos mini
 8 tallos de apio
 1 cebolla morada mediana
 8 tomates ovalados
 6 onzas de queso Monterrey Jack
 1/2 taza de aderezo de lima y cilantro

Procese la lechuga, las zanahorias, los pepinos, el apio, la cebolla morada y los tomates en el procesador de alimentos utilizando el disco para rebanar y formando capas de cada vegetal.

Voltee el disco al lado para rallar y procese el queso en el procesador de alimentos, cubriendo la ensalada con el queso.

Prepare el aderezo y mézclelo en la ensalada antes de servir.

Rinde de 10 a 12 porciones

Aderezo de Lima y Cilantro: En el recipiente del procesador, combine 1/4 de taza de aceite de oliva, 3 cucharadas de jugo de lima fresco, 3 ramitos de cilantro, 2 ramitos de perejil, 1 diente de ajo mediano, 1/2 cucharadita de sal, 1/8 cucharadita de pimienta molida gruesa. Procese para mezclar los ingredientes.

Ensalada de Col con Aderezo Cremoso de Eneldo

½ cabeza de col, mediana
 ¼ cabeza de col morada, mediana
 3 zanahorias medianas
 1 manojo de cebolletas
 6 rábanos
 2 tallos de apio
 Aderezo cremoso de eneldo

Procese los vegetales en el procesador, directo en un recipiente grande de ensalada, utilizando el disco para rebanar. Prepare el aderezo e incorpórelo en la ensalada; revuelva bien. Refrigere por lo menos 30 minutos o hasta que esté listo para servir.

Rinde 8 a 10 porciones.

Aderezo cremoso de eneldo: En el recipiente del procesador combine 2/3 taza de mayonesa, ¼ taza de vinagre de vino de arroz, 6 ramitos de cebollinos, 4 ramitos de eneldo, 1 diente de ajo mediano, ½ cucharadita de sal y 1/8 cucharadita de pimienta molida gruesa. Procese para mezclar.

Pizza de Espinaca y Champiñones

- ½ libra de champiñones
- 1 cebolla pequeña
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 ½ tazas de hojas de espinaca
- 8 hojas grandes de albahaca
- 1 diente de ajo grande
- Masa de pizza para pizza de 15 pulgadas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 ½ tazas de salsa marinara o salsa marinara con albahaca
- 8 onzas de queso mozzarella de leche descremada
- 4 onzas de queso provolone
- 2 onzas de queso parmesano

Procese los champiñones y la cebolla en el procesador de alimentos en un recipiente grande, utilizando el disco para rebanar. Voltee el disco al lado para rallar. Procese la espinaca, las hojas de albahaca y el ajo en otro recipiente.

Caliente una sartén antiadherente de 10 pulgadas a temperatura mediana. Añada 2 cucharadas de aceite y cocine los champiñones y la cebolla hasta que estén ligeramente dorados, revuelva con frecuencia. Añada la mezcla de espinaca y cocine hasta que la espinaca comience a marchitarse ligeramente. Retire del calor.

Utilizando un cepillo, unte una capa ligera de aceite de oliva en una bandeja para pizza de 15 pulgadas y empolvoree con harina de maiz. Sobre una tabla de cocina cubierta con una capa ligera de harina, extienda la masa con un rodillo para acomodar la bandeja de pizza preparada. Hornee en un horno precalentado a 400° F. por 10 minutos.

Mientras tanto, ralle los quesos en un recipiente mediano.

Cubra parcialmente la masa de la pizza con la salsa marinara, esparciendola uniformemente hasta que quede a una distancia de ¾ de pulgada de los bordes de la masa. Cubra con la mezcla de queso y la mezcla de espinaca. Coloque de nuevo en el horno y hornee por 12 minutos o hasta que los bordes estén dorados y el queso esté burbujeante.

Deje reposar 5 minutos antes de servir.

Hace una pizza de 15 pulgadas.

Hummus con Cebolleta y Limón

- 1 lata de 16 onzas de garbanzos
- 2 cucharadas de tahini
- 2 dientes de ajo grandes
- 2 cebolletas
- 2 tallos de perejil de hoja plana
- 1 cucharadita de cáscara de limón rallada
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de comino molido
- 4 cucharadas de jugo de limón fresco
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 4 panes de pita para rellenar, cortados en forma de cuñas

Escurra los frijoles garbanzos, conservando el líquido. En el recipiente del procesador, combine los frijoles y 1/4 de taza del líquido. Añada el resto de los ingredientes, excepto las cuñas de pan pita. Procese hasta que la consistencia esté casi suave. (La mezcla debe quedar con unos pocos trozos).

Refrigere por 30 minutos para permitir que se mezclen los sabores o hasta que esté listo para servir. Sirva en recipiente con las cuñas de pan pita para mojar.

Rinde aproximadamente 1 ¾ tazas

NOTA: El limón y el ajo dan un poco de sabor fuerte y el comino añade picante.



Garantía de Satisfacción de 1 Año

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

Al hacerlo anulará ésta garantía.

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

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

¿Cuáles son los límites de responsabilidad de JCS?

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

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

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

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

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

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

Cómo solicitar el servicio de garantía de satisfacción

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, por favor llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, por favor llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

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

GO ONLINE! WWW.OSTER.COM/REGISTER

Register Your Oster® Brand Product Today!

REGISTER ONLINE AT
www.oster.com/register

OR

fill out this registration card and return by mail to

**Oster® Products
P.O. Box 174321
Denver, CO 80217-4321**

**or call toll-free
800-334-0759**

IMPORTANT!

Please complete and return within the next 10 days or register online at www.oster.com/register or call toll-free 800-334-0759

1. Mr. Mrs. Ms. Miss

First Name Initial Last Name

Street Apt. No.

City State ZIP Code

E-mail Address

(Please check the box below to receive e-mail messages containing special offers and promotions.)
 YES! I want to receive special offers and promotions from Jarden Consumer Solutions.

2. Your Date of Birth

/
Month Year

5. Model Number

3. Marital Status

Married Single

6. Name of Store Where Purchased

4. Date of Purchase

/ /
Month Day Year

* 5 Year Satisfaction Guarantee, see instructional manual for details

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





NOTES



NOTES
