Oster™

# CHOCOLATE FOUNTAIN
# FUENTE DE CHOCOLATE

User Guide & Recipes/ Guía del Usuario & Recetas

**FPSTCF7500**

*Safety*
*Seguridad*

*How to use*
*Cómo usar*

*Care & Cleaning*
*Cuidado y Limpieza*

*FAQs*
*Preguntas frecuentes*

*Recipes*
*Recetas*

*Warranty*
*Garantía*


www.oster.com

# IMPORTANT SAFEGUARDS

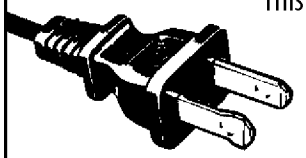
1. **Read all instructions before using the Chocolate Fountain.**
2. To protect against fire, risk of electrical shock, and personal injury, do not immerse the Chocolate Fountain Base, its cord or plug, in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact Customer Service (see warranty) to return for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
11. If any item drops into the Chocolate Fountain, turn control dial to "OFF" and remove the power cord from the electrical outlet before attempting to remove the item.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. To disconnect, turn control dial to "OFF", then remove plug from wall outlet.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. Do not operate unless Chocolate Fountain is fully assembled. Make sure the bowl, auger, tower, and canopies are properly secured before operating appliance.
17. Only use the Chocolate Fountain on a smooth level surface.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

No user-serviceable parts inside. Power unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product.

## POLARIZED PLUG



This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet, or if the AC outlet feels warm, do not use that outlet.

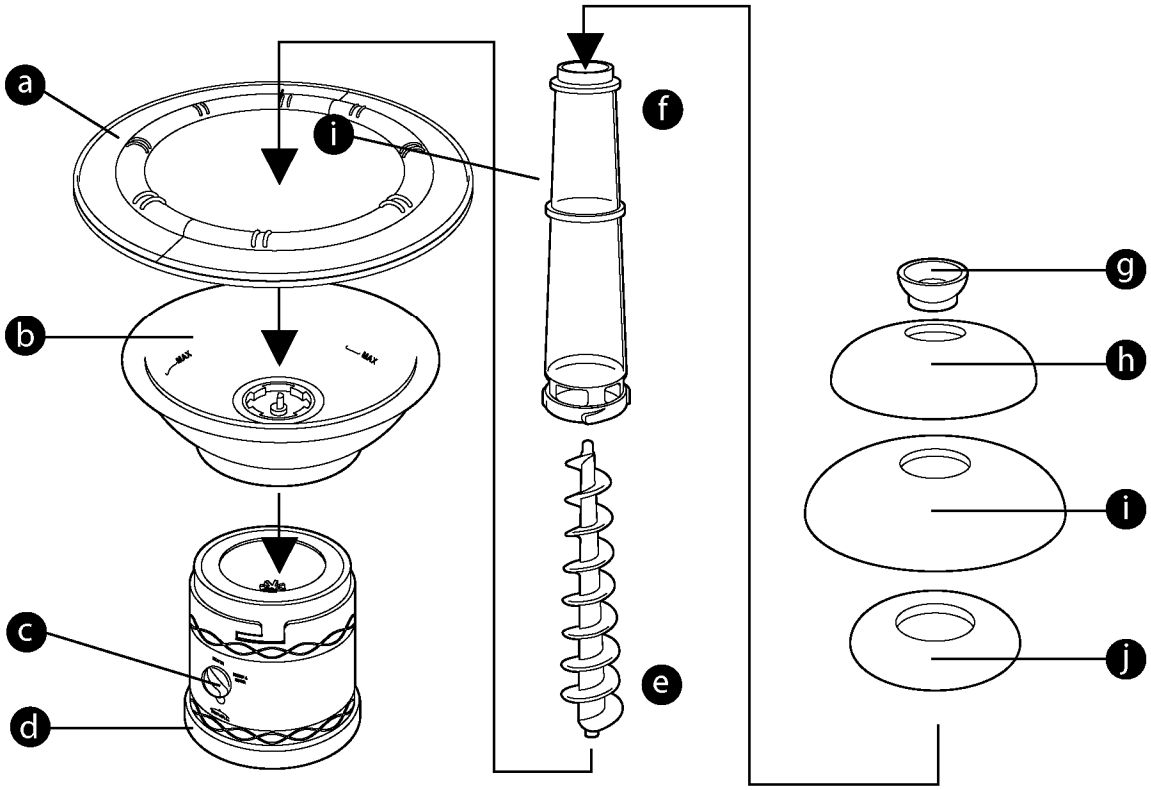
# AUTO SAFETY SHUT OFF

This Chocolate Fountain is equipped with an auto safety shutoff. Should the motor become overheated, it will turn off. In order to restart the Chocolate Fountain, follow the steps below.

1. Turn the control dial to OFF and unplug the Chocolate Fountain.
2. Remove the chocolate mixture from the bowl and place the mixture into a microwave safe container.
3. Wait at least 20 minutes for the motor to cool.
4. Reheat the chocolate mixture in the microwave and add it back into the bowl.
5. Plug in and operate normally.

Thank you for purchasing the OSTER™ Chocolate Fountain.
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 warranty 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 CHOCOLATE FOUNTAIN




- a Drip Tray
- b Bowl
- c Control Knob
- d Base
- e Auger
- f Tower
- g Cap
- h Small Canopy
- i Large Canopy
- j Guard

# HOW TO

## Preparing your Chocolate Fountain

Wash all parts according to the CLEANING YOUR CHOCOLATE FOUNTAIN section in this manual.

**Assembly**

1. Insert the BOWL into the BASE and turn clockwise to lock into place.
2. Insert the AUGER into the BOWL.
3. Cover the AUGER with the TOWER.
4. Rotate the TOWER until it snaps twice and locks into position in the BOWL.
5. Slide the GUARD down to the bottom of the TOWER.
6. Slide the LARGE CANOPY then the SMALL CANOPY down the TOWER.
7. Place the CAP onto the top of the TOWER and align the tab on the CAP with the groove in the top of the TOWER.
8. The DRIP TRAY comes in two sections, assemble the DRIP TRAY by inserting the tabs into the opposite opening and snap the two halves together. Slide the DRIP TRAY over the TOWER and CANOPIES and rest it on the edge of the BOWL. NOTE: Notches in DRIP TRAY should be facing upwards so skewers can rest easily.

**NOTE:** All parts must be securely in place for the Chocolate Fountain to properly operate. If the unit does not sit level, rotate the adjustable foot on the bottom of the BASE until the unit is stable.

## Operating Your Chocolate Fountain

### Operation with a Warm Mixture

Prepare the melted chocolate according to the instructions below:

1. Preheat the Oster™ Chocolate Fountain for 3-5 minutes by plugging the cord into a standard outlet and turning the CONTROL KNOB to the HEATER setting.

**IMPORTANT:** DO NOT turn the CONTROL KNOB to HEATER/MOTOR until the melted chocolate has been added to the BOWL. Operating the Chocolate Fountain dry may cause damage to the unit.

2. Add the melted chocolate to the BOWL and turn the CONTROL KNOB to HEATER/MOTOR. Chocolate will start flowing up through the TOWER and over the canopies to create a waterfall.

**NOTE:** The Chocolate Fountain must be on a level surface to flow properly.

### Operation with a Cool Mixture

1. Prepare the dressing or dip.
2. Add your mixture to the bowl and turn the control dial to MOTOR. Your mixture will start flowing up through the TOWER and over the canopies to create a waterfall.

**NOTE:** The Chocolate Fountain must be on a level surface to flow properly.

## Preparing Your Chocolate

**The Chocolate Fountain is very simple to use and will provide hours of entertainment turning any occasion into an event!**

You MUST mix oil (vegetable or canola) with the chocolate. The oil allows the chocolate to reach the smooth consistency for an even flow through the Chocolate Fountain. Please follow the table below for chocolate-to-oil ratios.

For additional information see the CHOCOLATE HINTS AND TIPS section.

**Note:** The Chocolate Fountain will not run properly without the addition of the oil.

The chocolate can be melted with a double boiler or in the microwave. To melt the chocolate in a double boiler, add 2 inches of water to the lower pan. Heat the lower pan on the medium heat setting of your range to simmer. You want the water to simmer, not boil. Place the upper pan of the double boiler over the lower pan and add the chocolate and the vegetable oil. As the chocolate begins to melt, stir the chocolate mixture frequently to avoid overheating and burning. The chocolate should avoid direct contact with the steam and the water as the moisture will cause the chocolate to become unusable.

To melt the chocolate in the microwave, place the chocolate and oil in a microwave safe bowl. Heat the mixture on a medium setting. Heating time will vary. Stir mixture frequently (every 15-30 seconds) as chocolate melts to avoid overheating and burning.
The approximate melting time is 2 minutes for 8 oz. (1 cup) of chocolate.

**NOTE:** Chocolate should be melted completely, and of a smooth consistency with no lumps before adding to the Chocolate Fountain.

| Measuring Chart | | |
|---|---|---|
| **Milk, Semi-Sweet, or Bittersweet Chocolate** | **Oil (Vegetable or Canola)** | **Serves Approximately** |
| 3 12-ounce bags of chips | 10 liquid ounces | 8-12 |
| 4 12-ounce bags of chips | 14 liquid ounces | 10-15 |
| **White or Premium* Chocolate** | | |
| 3 11-ounce bags of chips | 12 liquid ounces | 8-12 |
| 4 11-ounce bags of chips | 16 liquid ounces | 10-15 |

*Premium chocolate contains 30%-40% cocoa.

## Chocolate Hints & Tips

No special chocolate is required; any brand of morsels or chips will work well. This includes semi-sweet, milk, white, or dark chocolate. If you use chunk chocolate, be sure to chop it coarsely before melting to ensure even heat distribution.

- Chocolate should have a smooth, even, and glossy unblemished appearance. The surface should not be dull or have grayish-white streaks (bloom). Bloom occurs when the cocoa butter has separated causing it to rise to the surface of the chocolate. Bloom occurs when the chocolate is stored in too humid or too warm a temperature-the chocolate can still be used.

- Chocolate is very temperamental; carefully follow instructions for melting to avoid burning or overheating.
- Seizing occurs when the chocolate you are melting suddenly becomes grainy and firms up; it looks like a dull thick paste. If the chocolate seizes, you may still be able to rescue the chocolate by mixing in a small amount of vegetable oil.
- Never add cool or cold liquid, because this will cause the chocolate to seize.
- Do not add liquor to the chocolate, this will cause it to seize. For best results, use flavored oil that is specifically made for flavoring chocolate.
- Chocolate should be wrapped tightly and stored in a cool dry place. Storing chocolate in the refrigerator could cause condensation to form on the chocolate and, in turn, the chocolate will seize when melted.

# CARE & CLEANING

## Cleaning Your Chocolate Fountain

The Oster™ Chocolate Fountain is easy to disassemble and clean. All parts, excluding the BASE, are dishwasher-safe. Do not immerse base in liquids.

1. Turn the CONTROL KNOB to OFF and unplug the power cord from the outlet and allow to cool. Remove the DRIP TRAY.
2. Twist the BOWL from the BASE.
3. Remove the TOWER from the BOWL. Slide the CAP, CANOPIES and GUARD off the TOWER. NOTE: You may want to use a paper towel to grip the TOWER while twisting off, as the chocolate mixture will make it difficult to grasp.
4. Pull the AUGER out of the BOWL.
5. Dispose of excess chocolate from the BOWL.
6. Rinse all parts to remove excess chocolate, dip, or dressing.
7. The DRIP TRAY, BOWL, AUGER, TOWER, CANOPIES, GUARD and CAP are all dishwasher-safe. NOTE: Place all plastic parts on the top rack of dishwasher. To clean the skewers, wash with warm soapy water and use a non-abrasive cleaner.
8. The BASE should not be exposed to water-electrical shock may occur. To clean the BASE, wipe with a damp cloth.

**NOTE:** Do not store excess chocolate in BOWL. Clean entire unit after each use.

**NOTE:** A slight discoloration of the aluminum bowl may occur after the product has been run through the dishwasher. This is caused by the natural properties of the material, and is in no way harmful. The discoloration can be removed by gently scrubbing the area with a scouring pad and detergent.

# FAQS

## Troubleshooting

If you experience difficulties when operating the chocolate fountain, review the troubleshooting information in this section to find a solution. If you are unable to find a solution, please call our Consumer Relations Department at 1(800)334-0759.

| Troubleshooting | |
|---|---|
| Chocolate is not flowing | Mixture is too thick; add a small amount of oil. |
| Chocolate is not flowing evenly | Chocolate Fountain is not level, carefully rotate the adjustable foot on the bottom of the BASE until the unit is level; or chocolate mixture is not thin enough, add a small amount of oil. |
| Chocolate changes to a lighter color | This is normal. |
| Full waterfall effect is not achieved | Chocolate to oil ratio may be incorrect. Try adding more oil or chocolate. |
| Chocolate Fountain suddenly stops | Turn CONTROL KNOB to OFF, unplug unit, check for/remove obstructions, let cool (5 minutes), plug back in, and turn CONTROL KNOB to START setting. |

## Entertaining Ideas for Your Chocolate Fountain

The Oster™ Chocolate Fountain will provide hours of entertaining and delight guests of all ages. You can dip virtually anything in the chocolate fountain, for best results cakes are not recommended-they may break and crumb easily.

**Be creative with the items you choose for your guests to dip:**

- **Pretzels**
- **Fruits –** strawberries, bananas, pineapples, apples, oranges, raspberries, cherries, grapes, and even dried fruits!
- **Cookies –** peanut butter, sugar, chocolate chip.
- **Biscotti**
- **Nuts**

**Dipping suggestions for a more youth oriented party:**

- **Animal crackers**
- **Graham crackers**
- **Licorice**
- **Marshmallows**
- **Candy Canes**
- **Fruit**

**NOTE:** Close supervision is required when this product is used near children.

**NOTE:** The Oster™ Chocolate Fountain is equipped with a safety guard to prevent dropped food or skewers from getting caught in the auger and jamming the machine.

## Cherry and Pistachio Biscotti

Any dried fruits or nuts work well in this recipe. However, the red of a dried cherry or cranberry with the green of the pistachio nut make these cookies a festive holiday cookie - perfect for dipping in the Chocolate Fountain!

1 cup butter, cold
1 1/2 cups light brown sugar
3 Tablespoon vanilla
3 teaspoon baking powder
2 teaspoon cinnamon
2 cups dried cherries
1 1/2 cups sugar
4 eggs
6 cups flour
1/2 teaspoon salt
1 teaspoon nutmeg
3 cups pistachios

Preheat oven to 350°F. Prepare 4 cookie sheets by lining with wax paper. Combine butter and sugars in a mixer and beat until creamy and light. Beat in eggs, one at a time; add vanilla and blend well. Add in remaining ingredients until just incorporated. Do not over mix. Remove dough, place on a well floured surface and knead dough until it comes together. Shape dough into four 12-inch loaves, using more flour if necessary. Place each loaf on its own cookie sheet. Bake 2 loaves at a time, rotating cookie sheet 1/2 turn during baking time. Bake for about 35 minutes. Remove loaves from oven. Bake remaining 2 loaves.

Lower oven temperature to 300°F. Slice loaves lengthwise with a serrated knife 1/4 to 1/2 inch thick. Bake 10-12 minutes. Then turn biscotti over and bake them for an additional 5 minutes. Repeat with remaining batches. Once they have cooled, the biscotti can be frozen or can be stored in a vacuum sealed bag for about 12 weeks.

Makes 6 dozen biscotti.

---

## Fortune Cookies

1 cup butter, cold
10 Tablespoon butter, melted
2 cups superfine sugar
1/8 teaspoon salt
1 teaspoon vanilla
1 1/2 cups sugar
8 large egg whites
2 cups flour, sifted
6 Tablespoon heavy cream

Preheat oven to 400°F. Line 2 cookie sheets with a silicone pad or parchment paper. Spray with nonstick cookie spray. Beat eggs and sugar on medium speed in an electric mixer for about 30 seconds. Add remaining ingredients and beat until just incorporated. Pour a spoonful of batter onto left half of prepared cookie sheet. Spread batter with back of a spoon to create a thin circle about 5 inches wide. Repeat on right half of cookie sheet. Bake about 8 minutes, checking to make sure cookies are not cooking too quickly around edges. Adjust oven temperature, if necessary.

Carefully lift cookie off with spatula. Shape quickly by folding in half and then, with thumb and index finger, bend open ends together. Repeat with remaining dough.

When cookies are cool, thread or fold fortunes made out of sturdy paper inside cookie.

Makes 24 cookies.

## Classic Vanilla Shortbread

1 3/4 cups all-purpose flour

2 1/2 Tablespoon vanilla

1 1/4 cups powdered sugar

1 large egg yolk

1 large egg, separated

1/2 teaspoon salt

1 1/4 sticks unsalted butter, room temperature

Pinch salt

Preheat oven to 300°F. Cut parchment paper to fit a square 8x8 or a 9-inch cake pan. Combine flour, salt, vanilla in bowl. In mixer, cream butter, sugar, and egg yolk until light and well incorporated. Add flour mixture and blend. Remove dough and press into pan lined with parchment paper. To smooth dough, roll with jar or can. Beat egg white with salt and lightly brush dough with mixture. Carefully slice dough to form uniform wedges and prick with a fork. Bake approximately 15 minutes, until dough is a light golden brown. Let cool, remove from pan, and slice.

Makes approximately 8 large wedges.

---

## Tuile Pirouettes

This classic cookie can be made into a variety of shapes, such as a cup for ice cream. Just place the pirouette into an egg carton to cool. Or tie a rolled pirouette with a thin ribbon for a graduation party.

10 Tablespoon butter, melted

2 cups superfine sugar

1/8 teaspoon salt

1 teaspoon vanilla

8 large egg whites

2 cups flour, sifted

6 Tablespoon heavy cream

Preheat oven to 400°F. Line 2 cookie sheets with a silicone pad or parchment paper. Spray with nonstick cookie spray. Beat eggs and sugar on medium speed in an electric mixer for about 30 seconds. Add remaining ingredients and beat until just incorporated. Pour a spoonful of batter onto left half of prepared cookie sheet. Spread batter with back of a spoon to create a thin circle about 5 inches wide. Repeat on right half of cookie sheet. Bake about 8 minutes, checking to make sure cookies are not cooking too quickly around edges. Adjust oven temperature, if necessary.

Carefully lift cookie off with spatula and shape quickly by rolling over a pencil. Repeat with remaining batter.

Makes 24 cookies.

## Peanut Butter Cookies

The classic combination of peanut butter and chocolate are highlighted when dipped into the Chocolate Fountain. Add 1/2 cup of chopped peanuts or crunchy peanut butter chips for a more intense peanut butter flavor.

1 1/4 cups flour

1/2 teaspoon kosher salt

1 cup light brown sugar

1/4 cup crunchy peanut butter

1/2 teaspoon baking soda

1 stick unsalted butter, room temperature

1 egg

Preheat oven to 350°F. Grease 2 cookie sheets. Sift together the flour, baking soda, and salt; set aside. Beat the butter and sugar in an electric mixer until light. Beat egg into butter and sugar. Add in peanut butter (and chips or peanuts). Blend in dry ingredients until just combined. Place in refrigerator for about 30 minutes to firm.

Roll teaspoonfuls of dough into balls. Place the balls onto the greased cookie sheets. With fork tines, make a crisscross pattern on each ball. Bake about 12 to 15 minutes.

Makes 24 cookies.

## Sugar Cookies

1 stick unsalted butter, (or 1/2 stick butter, 1/2 cup vegetable shortening), melted and cooled

1 large egg

1 teaspoon vanilla

1 cup sugar plus additional for coating the cookies

2 cups all-purpose flour

2 teaspoon baking soda

1/8 teaspoon salt

Preheat the oven to 375°F. Lightly grease 2 cookie sheets. With an electric mixer, beat together the butter and 1 cup of the sugar until light. Add the egg and the vanilla and beat until well combined. Sift together the flour, the baking soda, and the salt. Add the flour mixture into the batter until it forms a dough. Put dough into a zippered bag and place in the refrigerator until firm.

Measure tablespoons of dough and roll into balls. Roll the balls in sugar and place 3 inches apart on cookie sheet. Flatten the balls with the bottom of a glass dipped in the sugar (the edges will crack slightly) and bake the cookies for 8 to 12 minutes.

Makes about 32 cookies.

# 1 Year Limited Warranty

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 warranty 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 warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty 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 warranty 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 warranty.

This warranty 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 warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

**What are the limits on JCS's Liability?**

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

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

JCS disclaims all other warranties, 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 warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty 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 Warranty Service**

**In the U.S.A.**

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

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty 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.**

# INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

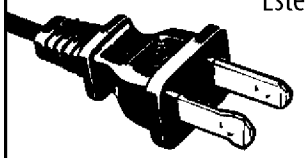
1. **Lea todas las instrucciones antes de usar la fuente de chocolate.**
2. Para evitar riesgos de incendio, descarga eléctrica o lesiones, no sumerja la base de la fuente de chocolate, su cable o enchufe en agua ni cualquier otro líquido.
3. Mantenga en vigilancia estrecha la unidad cuando la usen niños o haya niños en las cercanías.
4. Desconéctela del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarla. Permita que se enfríe la unidad antes de montar o desmontar piezas.
5. Evite el contacto con partes en movimiento.
6. No opere ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni cuando el aparato funcione mal o se haya caído o recibido cualquier tipo de daño. Contacte a Servicio al Cliente (vea la garantía) para regresar la unidad para su revisión, reparación o ajuste mecánico o eléctrico.
7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No lo use en exteriores.
9. No deje el cable colgando de la mesa o mostrador, ni toque las superficies calientes.
10. No toque las superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
11. Si cayera un objeto en la fuente de chocolate, gire la perilla de control a la posición "OFF" y desconecte el enchufe del tomacorriente antes de intentar retirar el objeto.
12. No coloque el aparato cerca o encima de una estufa eléctrica o de gas calientes, ni tampoco en un horno caliente.
13. Se debe tener mucho cuidado cuando se mueve un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar el aparato, gire la perilla de control a la posición "OFF" y luego desconecte el enchufe del tomacorriente.
15. No use el aparato con fines distintos para los que fue diseñado.
16. No use la fuente de chocolate a menos que esté completamente ensamblada. Compruebe que el tazón, el tornillo sinfín, la torre y los discos estén bien asegurados antes de usar el aparato.
17. Use la fuente de chocolate sólo en una superficie nivelada.

# GUARDE ESTE INSTRUCTIVO

## ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO PARA SU USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

En el interior no hay piezas a las que el usuario les pueda dar mantenimiento. El motor de la unidad no necesita lubricación. No intente dar mantenimiento ni reparar este producto.

## ENCHUFE POLARIZADO



Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para ajustarse sólo de una forma en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no se ajusta completamente en el tomacorriente, dé vuelta al enchufe. Si todavía no se ajusta, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe está flojo en el tomacorriente de CA, o si el tomacorriente se siente caliente, no utilice ese tomacorriente.

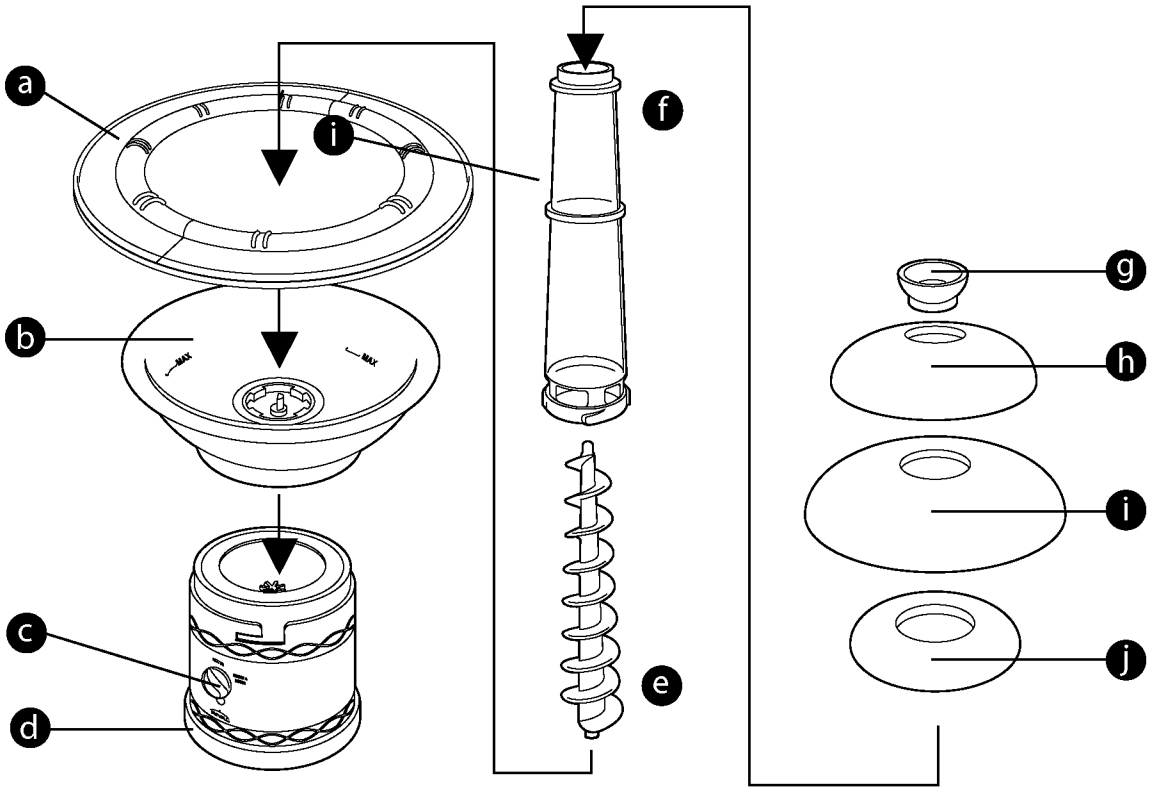
# APAGADO AUTOMÁTICO DE SEGURIDAD

Esta fuente de chocolate está equipada con un apagado automático de seguridad. Si el motor se sobrecalienta, se apagará. Para encender de nuevo la fuente de chocolate, siga estos pasos:

1. Gire la perilla de control a la posición OFF y desconecte la fuente de chocolate.
2. Retire la mezcla de chocolate del tazón y colóquela dentro de un recipiente diseñado para horno de microondas.
3. Espere al menos 20 minutos para que el motor se enfríe.
4. Recaliente la mezcla de chocolate en el horno de microondas y vuelva a añadirla al tazón.
5. Conecte la unidad y vuelva a usarla normalmente.

Gracias por adquirir la fuente de chocolate OSTER™. Antes de usar este producto por primera vez, tómese unos momentos para leer este instructivo y luego guárdelo como referencia. Preste especial atención a las Instrucciones de seguridad que se indican. Revise la declaración de garantía y de servicio del producto. Para saber más sobre los productos Oster®, visítenos en nuestra página Web www.oster.com o llámenos al 1-800-334-0759.

# CONOZCA SU FUENTE DE CHOCOLATE




- **a** Bandeja colectora
- **b** Tazón
- **c** Perilla de control
- **d** Base
- **e** Tornillo sinfín
- **f** Torre
- **g** Tapón
- **h** Disco pequeño
- **i** Disco grande
- **j** Cubierta

## Preparar su fuente de chocolate

Lave todas las partes de acuerdo a la sección LIMPIEZA DE SU FUENTE DE CHOCOLATE de este manual.

### Ensamblado

1. Inserte el TAZÓN en la BASE y gire en el sentido de las manecillas del reloj para colocarla en su lugar.
2. Inserte el TORNILLO SINFÍN en el TAZÓN.
3. Cubra el TORNILLO SINFÍN con la TORRE.
4. Gire la TORRE hasta que se escuchen dos chasquidos y fíjela en su posición dentro del TAZÓN.
5. Deslice la CUBIERTA hasta el fondo de la TORRE.
6. Deslice hacia abajo de la torre el DISCO GRANDE y luego el PEQUEÑO.
7. Coloque el TAPÓN en la parte superior de la TORRE y alinee la ceja en el TAPÓN con la ranura en la parte superior de la TORRE.
8. La bandeja colectora consta de dos secciones, ensamble la BANDEJA COLECTORA insertando las cejas en la abertura opuesta y una las dos mitades. Deslice la BANDEJA COLECTORA sobre la TORRE y los DISCOS y apóyela en la orilla del TAZÓN. NOTA: Las muescas de la BANDEJA COLECTORA deberán apuntar hacia arriba para que las brochetas puedan apoyarse con facilidad.

**NOTA:** Todas las piezas deberán asegurarse en su sitio para que la fuente de chocolate funcione apropiadamente. Si la unidad no está nivelada, gire la pata ajustable de la parte de abajo de la BASE hasta que la unidad se estabilice.

## Uso de su fuente de chocolate

### Operación con una mezcla caliente

Prepare el chocolate derretido de acuerdo con las siguientes instrucciones:

1. Precaliente la fuente de chocolate Oster™ durante 3 a 5 minutos conectando el cable en un tomacorriente estándar y girando la PERILLA DE CONTROL en la posición HEATER (calentador).

**IMPORTANTE:** NO gire la PERILLA DE CONTROL a HEATER & MOTOR (calentador y motor) hasta que el chocolate derretido se haya añadido al TAZÓN. Si opera la Fuente de chocolate seca podría dañarse la unidad.

2. Añada el chocolate fundido en el TAZÓN y gire la PERILLA DE CONTROL a la posición HEATER & MOTOR. El chocolate empezará a fluir hacia la parte de arriba de la TORRE y caerá sobre los discos para crear una cascada.

**NOTA:** La Fuente de chocolate debe estar en una superficie nivelada para que el chocolate fluya adecuadamente.

### Operación con una mezcla fría

1. Prepare el aderezo o la salsa.
2. Añada la mezcla al tazón y gire la PERILLA DE CONTROL a la posición MOTOR. La mezcla empezará a fluir hacia la parte de arriba de la TORRE y caerá sobre los discos para crear una cascada.

**NOTA:** La Fuente de chocolate debe estar en una superficie nivelada para que la mezcla fluya adecuadamente.

## Preparación de chocolate

**La Fuente de chocolate es muy sencilla de usar y le proporcionará horas de entretenimiento, ¡convirtiendo cualquier ocasión en todo un evento!**

DEBE mezclar aceite (vegetal o canola) con el chocolate. El aceite permite que el chocolate logre una consistencia suave para que fluya con facilidad en la fuente de chocolate. Siga las indicaciones de la tabla de abajo para saber la proporción chocolate-aceite.

Si desea más información, consulte la sección PISTAS Y CONSEJOS SOBRE EL CHOCOLATE.

**Nota:** La fuente de chocolate no funcionará adecuadamente si no agrega el aceite.

El chocolate se puede derretir a baño María o en un horno de microondas. Para derretir el chocolate a baño María, ponga dos pulgadas de agua en la cacerola de abajo. Caliente lentamente la cacerola de abajo a fuego medio. No debe permitir que el agua hierva, sólo que se caliente. Coloque la cacerola de arriba sobre la de abajo y agregue el chocolate y el aceite vegetal. Cuando el chocolate empiece a derretirse, remueva la mezcla con frecuencia para evitar que se sobrecaliente y se queme. El chocolate no deberá entrar en contacto con el vapor ni el agua, pues si el chocolate se mezcla podría no ser utilizable.

Para derretir el chocolate en un horno de microondas, coloque el chocolate y el aceite en un tazón para horno de microondas. Caliente la mezcla a temperatura media. El tiempo de calentamiento puede variar. Revuelva la mezcla con frecuencia (cada 15 a 30 segundos) según se vaya derritiendo el chocolate, pues así se evita que se sobrecaliente y se queme. El tiempo aproximado para que se derrita es de 2 minutos para 8 onzas. (1 taza) de chocolate.

**NOTA:** El chocolate deberá derretirse completamente y tener una consistencia suave, sin grumos antes de añadirla a la fuente de chocolate.

| Tabla de cantidades | | |
|---|---|---|
| **Chocolate con leche, semidulce o semiamargo** | **Aceite (vegetal o canola)** | **Porciones aproximadas** |
| 3 bolsas de 12 onzas de chispas | 10 onzas líquidas | 8-12 |
| 4 bolsas de 12 onzas de chispas | 14 onzas líquidas | 10-15 |
| **White or Premium* Chocolate** | | |
| 3 bolsas de 11 onzas de chispas | 12 onzas líquidas | 8-12 |
| 4 bolsas de 11 onzas de chispas | 16 onzas líquidas | 10-15 |

*El chocolate premium contiene de 30 a 40% de cocoa.

## Pistas y consejos sobre el chocolate

No se requiere un chocolate especial, puede usarse cualquier marca de chocolate en pedacitos o chispas. Esto incluye el chocolate semidulce, con leche, blanco u oscuro. Si usa chocolate en trozos, córtelo en trozos gruesos para asegurarse una distribución equilibrada del calor.

- El chocolate deberá tener una apariencia, suave, uniforme, brillante y sin impurezas. La superficie no deberá tener una apariencia opaca o tener pedazos blanco-grisáceos (pelusas). Las pelusas se forman cuando la manteca de cacao se ha separado y emerge en la superficie del chocolate. Esto se debe a que el chocolate se almacenó en un sitio demasiado húmedo o caliente, una temperatura en que el chocolate todavía se puede usar.

- El chocolate es muy temperamental, para derretirlo, siga las instrucciones con el fin de evitar quemaduras o sobrecalentamiento.
- Se dice que el chocolate se agarrota cuando lo está derritiendo y repentinamente se vuelve granuloso y duro; parece una pasta mate y espesa. Si el chocolate se agarrota, puede ser que todavía pueda salvarlo mezclándolo con una pequeña cantidad de aceite vegetal.
- Nunca añada líquido frío o fresco porque esto provocará que el chocolate se agarrote.
- No añada licor al chocolate, esto provocará que se agarrote. Para obtener mejores resultados, use aceite con sabor que esté hecho especialmente para dar sabor al chocolate.
- Para almacenar el chocolate, deberá envolverlo muy bien y guardarlo en un sitio fresco y seco. Si guarda el chocolate en el refrigerador se producirá condensación, lo que provocará que el chocolate se agarrote cuando se derrita.

# LIMPIEZA Y CUIDADOS

## Limpieza de su fuente de chocolate

La Fuente de chocolate Oster™ se desensambla y limpia con facilidad. Todas las piezas, excepto la BASE, están diseñadas para lavarse en lavavajillas. No sumerja la base en ningún tipo de líquido.

1. Gire la PERILLA DE CONTROL a la posición OFF, desconecte el cable del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe. Quite la BANDEJA COLECTORA.
2. Gire el TAZÓN sobre la BASE.
3. Quite la TORRE del TAZÓN. Saque el TAPÓN, los DISCOS y la CUBIERTA de la TORRE. **NOTA:** Puede usar servilletas desechables para sujetar la TORRE mientras la gira, pues la mezcla de chocolate dificultará el agarre.
4. Jale el TORNILLO SINFÍN del TAZÓN.
5. Elimine el exceso de chocolate del TAZÓN.
6. Enjuague todas las piezas para quitar el exceso de chocolate, salsa o aderezo.
7. La BANDEJA COLECTORA, el TAZÓN, el TORNILLO SINFÍN, la TORRE, los DISCOS, la CUBIERTA y el TAPÓN están diseñados para usarse en lavavajillas. NOTA: Coloque todas las partes de plástico en la rejilla superior del lavavajillas. Para limpiar las brochetas, lávelas con agua jabonosa caliente y use un limpiador no abrasivo.
8. La BASE no deberá entrar en contacto con el agua, pues podría producirse una descarga eléctrica. Para limpiar la BASE, límpiela con un paño húmedo.

**NOTA:** No almacene el chocolate sobrante en el TAZÓN. Limpie completamente la unidad después de usarla.

**NOTA:** Puede producirse una ligera decoloración del tazón de aluminio después de que el producto haya pasado por el lavavajillas. Esto se debe a las propiedades naturales del material y no es dañino. La decoloración se puede eliminar tallando ligeramente el área con una fibra y detergente.

# PREGUNTAS FRECUENTES

## Solución de problemas

Si tiene dificultades cuando use la fuente de chocolate, revise la información sobre solución de problemas de esta sección para resolverlos. Si no puede encontrar una solución, llame al Departamento de Relaciones con el Cliente al 1(800)334-0759.

| Solución de problemas | |
|---|---|
| El chocolate no fluye | La mezcla es demasiado espesa; añada una pequeña cantidad de aceite |
| El chocolate no fluye con normalidad | La fuente de chocolate no está nivelada. Gire con cuidado la pata ajustable de la parte inferior de la BASE hasta que la unidad se nivele. La mezcla de chocolate no es lo suficientemente fina. Añada una pequeña cantidad de aceite. |
| El chocolate cambia a un color más claro. | Esto es normal |
| No se logra el efecto completo de cascada | La proporción chocolate-aceite puede ser incorrecta. Intente añadiendo más aceite o chocolate. |
| La fuente de chocolate se detiene repentinamente | Gire la PERILLA DE CONTROL a la posición OFF, desconecte la unidad, revise que no haya obstrucciones y quítelas si las encuentra, deje enfriar la unidad (5 minutos), vuelva a conectarla y gire la PERILLA DE CONTROL a START. |

## Ideas divertidas para su fuente de chocolate

La fuente de chocolate Oster™ le dará horas de entretenimiento y divertirá a sus invitados sin importar la edad. Puede sumergir virtualmente cualquier alimento en la fuente de chocolate. Para mejores resultados, no se recomiendan los pasteles pues pueden romperse en migajas fácilmente.

**Sea creativo con los elementos que escoja para que sus invitados prueben:**

- **Pretzels**
- **Fruits -** fresas, plátanos, piñas, manzanas, naranjas, frambuesas, cerezas, uvas ¡e incluso frutas secas!
- **Galletas -** de mantequilla de maní, azúcar, chispas de chocolate.
- **Biscottis**
- **Nueces**

**Sugerencias para una fiesta pensada en invitados más jóvenes:**

- **Galletas de animalitos**
- **Galletas Graham**
- **Regaliz**
- **Bombones (marshmellows)**
- **Caramelos**
- **Frutas**

**NOTA:** Se requiere una vigilancia estricta cuando este producto se use cerca de los niños.

**NOTA:** La fuente de chocolate Oster™ está equipada con una cubierta de seguridad para evitar que la comida o las brochetas que se caigan queden atoradas en el tornillo sin fin y obstruyan la máquina.

## Biscottis de cereza y pistachos

Para esta receta se puede usar cualquier tipo de fruto seco y de fruta deshidratada. Sin embargo, el rojo de las cerezas o los arándanos deshidratados con el verde de los pistaches le dan a estas galletas un toque navideño que es perfecto para la Fuente de chocolate.

- 1 taza de mantequilla, fría
- 1 1/2 tazas de azúcar morena clara
- 3 cucharadas de vainilla
- 3 cucharitas de polvo de hornear
- 2 cucharitas de canela
- 2 tazas de cerezas deshidratadas
- 1 1/2 tazas de azúca
- 4 huevos
- 6 tazas de harina
- 1/2 cucharita de sal
- 1 cucharita de nuez moscada
- 3 tazas de pistachos

Precaliente el horno a 350°F (170°C). Prepare 4 bandejas para hornear forrándolas con papel encerado. Combine la mantequilla y los azúcares en una licuadora y bata hasta que la mezcla esté cremosa y ligera. Bata los huevos, uno a la vez; agregue la vainilla y licue bien. Añada el resto de los ingredientes hasta que se incorporen. No mezcle de más. Retire la masa, colóquela en una superficie bien cubierta de harina y amase hasta que se mezcle. Forme con la masa cuatro hogazas de 12 pulgadas, use más harina si es necesario. Coloque cada hogaza en su propia bandeja para hornear. Hornee 2 hogazas a la vez, volteando la bandeja para hornear 1/2 vuelta durante el tiempo de horneado. Hornee durante unos 35 minutos. Retire los moldes del horno. Hornee las dos hogazas restantes.

Baje la temperatura del horno a 300°F (170°C). Con un cuchillo serrado, corte las hogazas en rebanadas de 1/4 a 1/2 pulgada de ancho a lo largo. Hornee de 10 a 12 minutos. Luego gire los biscottis y hornéelos durante 5 minutos más. Repita el proceso con el resto de la masa. Cuando se hayan enfriado, los biscottis se pueden congelar o guardar durante 12 semanas en una bolsa sellada al vacío.

Sirve para 6 docenas de biscottis.

## Galletas de la fortuna

1 taza de mantequilla, fría
10 cucharadas de mantequilla derretida
2 tazas de azúcar superfina
1/8 cucharita de sal
1 cucharadita de vainilla
1 1/2 tazas de azúcar
8 claras de huevo grandes
2 tazas de harina cernida
6 cucharadas de crema espesa

Precaliente el horno a 400°F (205°C). Cubra 2 bandejas para hornear con un molde de silicón o papel pergamino. Rocíe con aceite antiadherente en aerosol para galletas. Bata los huevos y el azúcar a velocidad media en una batidora eléctrica durante unos 30 segundos. Añada el resto de los ingredientes y bátalos hasta que se incorporen. Vierta una cucharada de mezcla pastelera en la mitad izquierda de la bandeja para hornear. Extienda la mezcla pastelera con la parte posterior de una cuchara para crear un círculo delgado de unas 5 pulgadas (12 cm) de ancho. Repita el proceso en la mitad derecha de la bandeja para hornear. Hornee unos 8 minutos, revise para asegurarse que las galletas no se están cocinando demasiado rápido en las orillas. Ajuste la temperatura del horno si es necesario.

Use una espátula para levantar con cuidado la galleta. Déles forma con cuidado doblándolas a la mitad y luego, con el dedo pulgar y el índice, doble los extremos y únalos. Repita el proceso con la masa restante.

Cuando las galletas están frías, inserte dentro papeles resistentes con mensajes sobre la fortuna.

Sirve para 24 galletas.

## Galletas clásicas de vainilla

1 3/4 tazas de harina todo propósito
2 1/2 cucharadas de vainilla
1 1/4 tazas de azúcar glas
1 yema de huevo grande
1 huevo grande, separado
1/2 cucharita de sal
1/4 de barra de mantequilla sin sal temperatura ambiente
Una pizca de sal

Precaliente el horno a 300°F (170°C). Corte el papel pergamino para ajustarlo en un cuadro de 8x8 o en una bandeja para pastel de 9 pulgadas (23 cm). Combine la harina, la sal y la vainilla en un tazón. Mezcle con una batidora la crema a base de mantequilla, el azúcar y la yema de huevo hasta que se incorporen y adquieran una consistencia ligera. Añada la mezcla de harina y licue. Quite la masa y presiónela en la bandeja cubierta con papel pergamino. Para alisar la masa, use un frasco o una lata. Bata la clara de huevo con sal y aplique una capa ligera de la mezcla con una brocha. Corte con cuidado la masa para formar triángulos uniformes y perfórelos con un tenedor. Hornee aproximadamente 15 minutos hasta que la masa adquiera un leve tono café dorado. Deje enfriar, retire de la bandeja y corte en rebanadas.

Sirve para aproximadamente 8 triángulos grandes.

---

## Pirouettes tuile

Esta galleta clásica se puede hacer en diversas formas como un cono para helado. Sólo coloque la pirueta en un cartón para huevo y deje enfriar. O ate una pirueta enrollada con un listón delgado para una fiesta de graduación.

10 cucharas de mantequilla derretida
2 tazas de azúcar superfina
1/8 cucharita de sal
1 cucharita de vainilla
8 claras de huevo grandes
2 tazas de harina, cernida
6 cucharas de crema espesa

Precaliente el horno a 400°F (205°C). Cubra 2 capas de masa para galletas con un molde de silicón o papel pergamino. Rocíe con aceite antiadherente en aerosol para galletas. Bata los huevos y el azúcar a velocidad media en una batidora eléctrica durante unos 30 segundos. Añada el resto de los ingredientes y bátalos hasta que se incorporen. Vierta una cuchara de mantequilla en la mitad izquierda de la bandeja para hornear. Extienda la mezcla pastelera con la parte posterior de una cuchara para crear un círculo delgado de unas 5 pulgadas de ancho. Repita en la mitad derecha de la bandeja para hornear. Hornee unos 8 minutos, revise para asegurarse que las galletas no se están cocinando demasiado rápido en las orillas. Ajuste la temperatura del horno si es necesario.

Use una espátula para levantar con cuidado la galleta y déle forma rápidamente enrollándola en un lápiz. Repita el proceso con el resto de la mezcla pastelera.

Sirve para 24 galletas.

## Galletas de crema de maní

Esta clásica combinación de crema de maní y chocolate sobresale cuando se usa para remojarla en la fuente de chocolate. Añada 1/2 taza de cacahuates picados o chispas de crema de maní crujientes para obtener un sabor más intenso a crema de maní.

- 1 1/4 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de sal kosher
- 1 taza de azúcar morena clara
- 1/4 de taza de crema de maní crujiente
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 barra de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 1 huevo

Precaliente el horno a 350°F (170°C). Engrase 2 bandejas para hornear. Cierna juntas la harina, el bicarbonato de sodio y la sal, guárdelas por separado. Bata la mantequilla y el azúcar en una batidora eléctrica hasta que obtenga una consistencia ligera. Bata el huevo en la mezcla de mantequilla y azúcar. Añada la crema de maní (y las chispas o cacahuates). Licue los ingredientes secos hasta que se combinen. Refrigere durante unos 30 minutos para que adquieran una consistencia firme.

Use una cucharita para formar bolitas con la masa. Coloque las bolitas en las bandejas para hornear engrasadas. Con los dientes de los tenedores, marque un patrón entrecruzado en cada bolita. Hornee durante unos 12 a 15 minutos.

Sirve para 24 galletas.

---

## Galletas de azúcar

- 1 barra de mantequilla sin sal (o 1/2 barra de mantequilla, 1/2 taza de grasa vegetal), derretida y enfriada
- 1 huevo grande
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 taza de azúcar adicional para aplicar una capa en las galletas
- 2 tazas de harina todo propósito
- 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
- 1/8 cucharadita de sal

Precaliente el horno a 375°F (190°C). Engrase ligeramente 2 bandejas para hornear. Con una batidora eléctrica, bata juntas la mantequilla y la taza de azúcar hasta que adquieran una consistencia ligera. Añada el huevo y la vainilla y bátalos hasta que estén bien combinados. Cierna juntas la harina, el bicarbonato de sodio y la sal. Añada la mezcla de la harina en la mezcla pastelera hasta que forme una masa. Coloque la masa en una bolsa con sello y refrigérela hasta que adquiera una consistencia firme.

Tome una cucharadita de masa y forme bolitas. Ruede las bolitas en el azúcar y colóquelas separadas 3 pulgadas en una bandeja para hornear. Aplaste las bolitas con la parte inferior de un vaso cubierta con el azúcar (las orillas se romperán un poco) y hornee las galletas durante 8 a 12 minutos.

Sirve para unas 32 galletas.

# NOTAS

# Garantía Limitada 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 elimínará 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 ningún otro modo 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 uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, 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.

**¿Cuál es el límite 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, incluidos 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 en garantía**

**En los Estados Unidos**

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, 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, 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, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 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. POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE

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

For product questions contact:

Sunbeam Consumer Service
USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

©2009 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.

Para preguntas sobre los productos llame:

Sunbeam Consumer Service
EE.UU.: 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
www.oster.com

©2009 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de
Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados.
Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR-052209

P.N. 135656

Printed in China

Impreso en China