



For product questions contact:

Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759

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

© 2021 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:

Sunbeam Consumer Service

EE.UU.: 1.800.334.0759

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

© 2021 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

FPSTFPMP\_21ESM1  
Printed in China  
GCDS-OST-SL

P.N. ART0000913485  
Impreso en China



10-CUP TOUCH SCREEN FOOD PROCESSOR  
PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 10 TAZAS CON PANTALLA TÁCTIL

User Guide/ Guía del Usuario:

**FPSTFPMP-TS**



*Safety*  
**Seguridad**



*How to use*  
**Cómo usar**



*Cleaning*  
**Cuidado y Limpieza**



*Recipes*  
**Recetas**



*Warranty*  
**Garantía**

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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

17. Do not fill the bowl above the marked maximum fill line (or rated capacity) to avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl.

18. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Always use appliance on a dry, stable, level surface.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### HOUSEHOLD USE ONLY

North American models with polarized plugs:

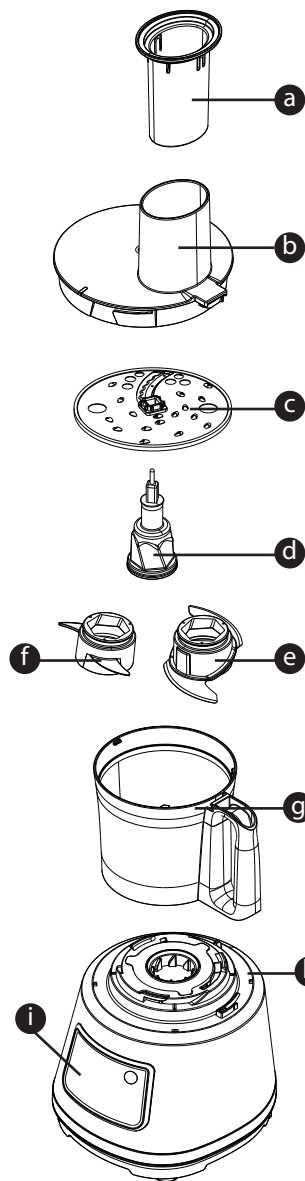


#### POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or 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.



## LEARNING ABOUT YOUR 10 CUP FOOD PROCESSOR



- a** Food Pusher
- b** Food Chute Lid
- c** Reversible Slice/Shred Disc
- d** Disc Stem
- e** Multi-purpose Blade
- f** Dough Blade
- g** Bowl
- h** Base
- i** Control panel

## BEFORE USING YOUR OSTER® FOOD PROCESSOR

- When unpacking the product and removing packing material, handle the chopping blade and slice/shred discs carefully; they are very sharp.
- Wash all parts except the base in hot, soapy water. These parts can also be placed in the dishwasher. Be sure to read the Care & Cleaning Section of this manual to learn the correct methods for taking the unit apart and cleaning.

## LEARNING ABOUT YOUR FOOD PROCESSOR:

### Using Your Food Processor

Liquids should be processed at a low speed. Do not operate on high when liquids are at max fill line.

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

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

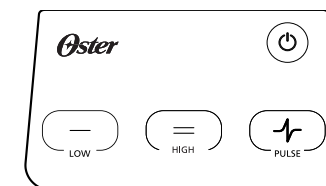


Figure 1

- 1** Turning the food processor ON: Turn on the appliance by pressing the ON/OFF button after assembly. The food processor will not operate unless completely assembled. You can select the desired function after the unit is powered on.
- 2** Using the PULSE control: You can control the texture of processed foods better by using the PULSE button on your food processor. Simply press and release to quickly turn the food processor on and off. This allows you to check processed results and control the consistency. For longer processing, continue pressing the PULSE button.
- 3** Using the additional buttons: Add ingredients through the feed tube; remove the pusher and fill the feed tube as directed (see How to Slice or Shred). Engage the pusher and press the desired speed. The motor will start. Press the Pusher firmly down until all ingredients have passed into the work bowl. Remove the pusher and refill ingredients as needed. Press the LOW or HIGH button again when finished.

- 4 OFF Setting: Press the OFF button in between jobs to stop the food processor. When not in use, the appliance should always be unplugged.

**NOTE:** Touchscreen display is sensitive to inadvertent food and body contact.

### How to Assemble the Bowl

**WARNING:** Be sure the unit is unplugged before putting on or taking off any parts.

Put the bowl on top of the food processor base, with the work bowl handle to the right. Turn the bowl clockwise until the bowl clicks into place. The handle should now be to the right of the control panel. (Figure 2)

Select the appropriate attachment and assemble onto food processor as directed in the chopping, kneading or slicing/shredding sections. Place food or dough in bowl if using multipurpose blade or dough blade.

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

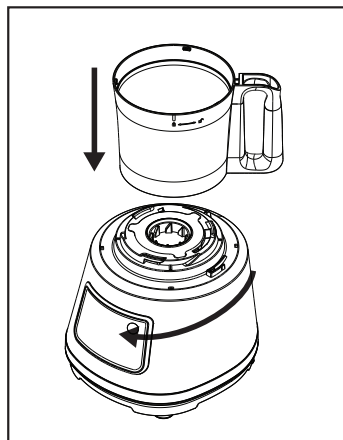


Figure 2

### How to Lock the Cover

To assemble the lid, align the line on the lid to the unlock symbol on the work bowl. Turn the lid clockwise until the line aligns with the lock symbol. (Figure 3)

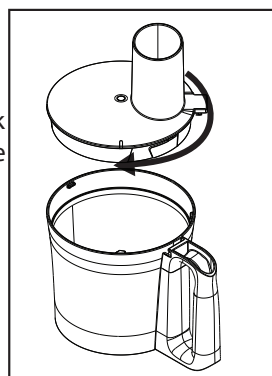


Figure 3


### How to Chop

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

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

- 1 Lock the bowl onto base. (See "How to Assemble the Bowl")
- 2 Take the disc stem and slide it onto the center post. Then grasp the multipurpose blade by its stem and slide over the disc stem. (Figure 4)

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

- 3 Place food into bowl.
- 4 Lock cover onto bowl. (See "How to Lock the Cover")
- 5 Place the food pusher into the feed tube.
- 6 Plug the cord into an electric outlet. Use the Food Guide to prepare food for chopping.
- 7 Press the ON/OFF button.
- 8 Press the High, Low, and Pulse. When using the Pulse setting, hold down the Pulse button for about 2–3 seconds at a time, check results and repeat if desired.
- 9 When finished processing, press the LOW or HIGH button again and allow the chopping blade to stop rotating.
- 10 Twist the cover counter-clockwise to remove lid.
- 11 Hold the disc stem with multi purpose blade attached by its stem and remove. Unlock the bowl by turning it counter-clockwise towards the UNLOCK  mark, and lift off. Empty the processed food.

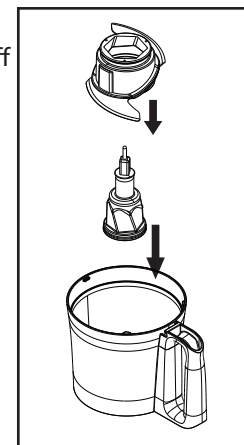
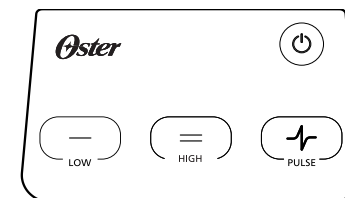


Figure 4





## How to Knead Dough

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

**CAUTION:** Make sure the unit is turned OFF and unplugged before use. Never use hand to push food into processor. It is recommended that no more than 3¼ cups of flour and 225 ml water are mixed in one batch. Do not use the processor continuously for more than 3 minutes at a time and allow it to rest before continuing.

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

- 1 Lock the bowl onto base.  
(See "How to Assemble the Bowl")
- 2 Take the disc stem and slide it onto the center post of the base. Then grasp the dough blade by its stem and slide over the disc stem (Figure 5).

**CAUTION:** Dough blade is sharp; handle with care.

- 3 Place all the dry ingredients into the bowl.
- 4 Lock cover onto bowl.  
(See "How to Lock the Cover")
- 5 Plug the cord into an electric outlet.
- 6 Press the ON/OFF button.
- 7 Press the Low/High for continuous processing or the Chop/Pulse button for short processing tasks. When using the Chop/Pulse setting, hold down the PULSE button for about 2-3 seconds at a time, check results and repeat if desired.

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

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

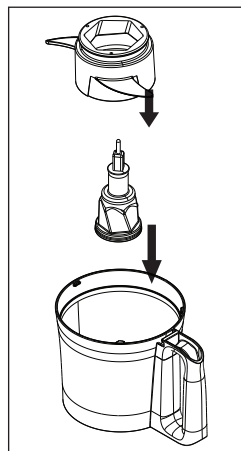


Figure 5

## How to Slice or Shred

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

- 1 Lock the bowl onto base.  
(See "How to Assemble the Bowl")
- 2 Slide the Disc Stem onto the center post of the base. With the desired side facing up (slicing or shredding), push the slice/shred disc onto the disc stem (Figure 6).

**CAUTION:** Use caution when handling disc, blades are extremely sharp.

- 3 Lock cover onto bowl.  
(See "How to Lock the Cover")
- 4 Plug the cord into an electric outlet. Turn machine on by pressing the ON/OFF button. Press LOW or HIGH buttons to start.
- 5 Put ingredients in the feed tube and press the food pusher lightly onto the ingredients (Figure 7).
- 6 When finished processing, press the LOW or HIGH button again and allow the disc to stop rotating. Twist the cover counter-clockwise to remove lid.
- 7 Carefully remove the Shredding Disc. Unlock the bowl by turning it counter-clockwise towards the UNLOCK □ mark and lift off. Empty the processed food.

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

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

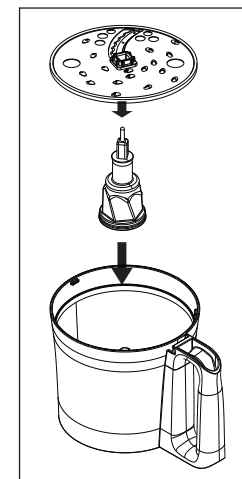


Figure 6

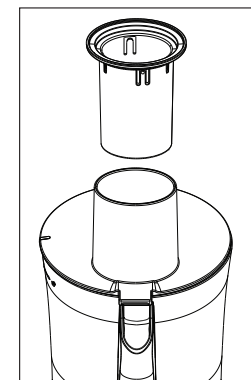


Figure 7

## Helpful Hints

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

## Care & Cleaning

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

### Cleaning

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

### Care

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See warranty section.

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

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

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

Kneading Guide	
Food	Directions
Bread Dough	4 cups flour (32 ounces) , yielding two 1 -pound loaves
Pizza Dough	3 cups flour (26 ounces), yielding three 12-inch pizzas
Cake Batter	1 box 18.5 oz. cake mix, batter for three 8-inch layers
Cookie Dough	dough for about 50 cookies (2 pounds)



## 1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc., warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, 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. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam 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 Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

### What are the limits on Sunbeam's Liability?

Sunbeam 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.

Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

Sunbeam 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 the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc., located in Boca Raton, Florida 33431. 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.**

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni ningún otro líquido.
3. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por los niños ni por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia y conocimiento. Todo aparato utilizado cerca de los niños requiere la supervisión cercana de un adulto. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable alejados del alcance de los niños.
4. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo. Para desconectar, gire todo control a la posición de apagado (OFF), luego desenchufe el cable del tomacorriente. No tire del cable para desconectarlo.
5. Una luz parpadeante indica que el aparato está listo para utilizar (modelos con el modo de espera). Evite el contacto con las cuchillas y las piezas móviles. Mantenga los dedos alejados del orificio de descarga (si es proporcionado).
6. No opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado o después de presentar un fallo en su funcionamiento o se haya dañado de manera alguna. No intente reemplazar o cortar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
7. Para aparatos con marcas en el contacto del enchufe: Este aparato tiene marcas importantes en el contacto del enchufe. Ni el enchufe del accesorio ni el cable (si el enchufe está moldeado en el cable) debe ser reemplazado. Si alguno de los dos se daña, se debe reemplazar el aparato.
8. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del producto podría provocar incendio, descarga eléctrica o lesión personal.
9. No utilice al exterior ni para propósitos comerciales.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. Mantenga las manos y los utensilios alejados de la cuchilla mientras pica los alimentos para reducir el riesgo lesiones severas personales o causar daño al picador de alimentos. Una espátula puede ser utilizada para raspar los alimentos, pero solo cuando el picador de alimentos no esté funcionando.
12. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado, especialmente al retirar las cuchillas del recipiente, vaciar el recipiente y durante la limpieza.
13. A fin de evitar el riesgo de una lesión, nunca instale la cuchilla en el motor de la batidora sin antes colocar correctamente el recipiente en su lugar.



14. Verifique que la tapa esté cerrada aseguradamente antes de usar el aparato. Siempre espere hasta que todas las piezas móviles se hayan detenido antes de retirar toda tapa o cubierta.
15. Nunca coloque los alimentos con la mano. Siempre utilice el empujador de alimentos.
16. No intente ignorar el mecanismo de entrecierre de la tapa.
17. No llene el recipiente por encima de la línea de llenado máxima (o capacidad clasificada) para evitar el riesgo de una lesión debido a daño ocasionado a la tapa o el recipiente.
18. No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado. El uso incorrecto puede ocasionar lesiones personales. Siempre utilice el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

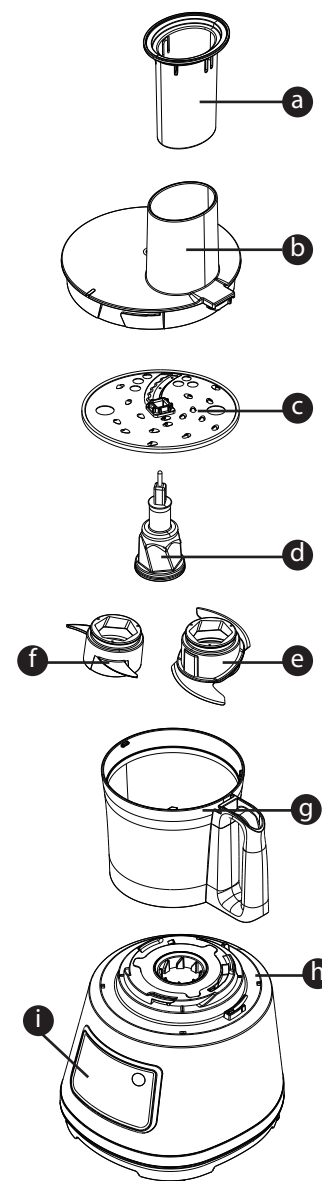
### Modelos Estadounidenses con enchufes polarizados:



#### ENCHUFE POLARIZADO

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, como una función de seguridad, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado solo de una forma. Si el enchufe no se inserta completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, consulte a un electricista calificado. No intente ignorar esta medida de seguridad ni modificar el enchufe en forma alguna. Si el enchufe se inserta holgadamente en el tomacorriente de corriente alterna o si el tomacorriente de corriente alterna se siente caliente, no use ese tomacorriente.

## INFORMACIÓN SOBRE SU PROCESADORA DE ALIMENTOS CON CAPACIDAD PARA 10 TAZAS



- a Empujador de alimentos
- b Tapa con entrada para alimentos
- c Disco reversible para rallar y rebanar
- d Vástago del disco
- e Hoja multipropósito
- f Hoja doble para amasar
- g Tazón
- h Base
- i Panel de control





## ANTES DE UTILIZAR SU PROCESADORA DE ALIMENTOS OSTER®

- Cuando desempaque el producto y retire el material de embalaje, maneje con cuidado las hojas del disco rebanador y el disco rallador; pues son muy filosas.
- Lave todas las piezas con agua jabonosa caliente, excepto la Base. Estas piezas también pueden lavarse en el lavavajillas. Asegúrese de leer la Sección Cuidado & Lavado de este manual para conocer los métodos correctos para desarmar la unidad y limpiarla.

## INFORMACIÓN SOBRE SU PROCESADORA DE ALIMENTOS:

### Usar su procesadora de alimentos

Los líquidos deben procesarse a una velocidad baja. No haga funcionar a velocidad alta cuando los líquidos han llegado a la línea de llenado máxima.

**NOTA:** No intente picar hielo en esta procesadora de alimentos, esto dañará el recipiente y desafilará la cuchilla. Esta unidad no está diseñada para batir crema o huevos, moler granos de café, especias ni otros ingredientes con alto contenido de aceite, tampoco para rebanar o rallar huevos duros, bombones ni quesos suaves.

**PRECAUCIÓN:** Para su protección, esta unidad cuenta con un sistema de seguridad. La procesadora no funcionará a menos que el recipiente esté asegurado correctamente sobre la base y la tapa esté cerrada correctamente sobre el recipiente. No intente hacer funcionar la unidad sin tapar el tazón o si el tazón y el conducto de alimentación no están debidamente colocados. Cerciérese de que el aparato se encuentre sobre una superficie plana, seca y limpia antes de comenzar a procesar.

- 1 Para encender el procesador de alimentos: Encienda la unidad, presionando el botón ON/OFF después de ensamblarla. El procesador de alimentos no funcionará a menos que esté completamente ensamblado. Una vez que la unidad esté encendida, puede seleccionar la función deseada.
- 2 Uso del control PULSE (PULSO): Usted puede controlar mejor la textura de los alimentos procesados mediante el botón PULSE de su procesadora de alimentos. Sólo presione y suelte para cambiar con rapidez la procesadora

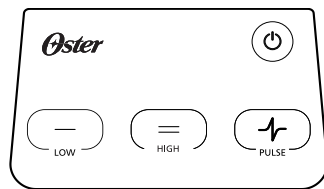


Figure 1

de encendido a apagado. Esto le permite revisar el resultado del proceso y controlar la consistencia. Para un procesamiento más largo, mantenga presionado el botón PULSE.

- 3 Uso del control para picar: Añada los ingredientes a través del tubo de alimentación; retire el empujador y llene el tubo de alimentación según se indica (ver la sección "Como Rebanar y Rallar") Conecte el empujador y presione la velocidad deseada. El motor comenzará a funcionar. Presione firmemente el empujador hacia abajo hasta que todos los ingredientes hayan pasado y caído dentro del recipiente. Presione el empujador con firmeza hacia abajo y ponga más ingredientes según sea necesario. Vuelva a presionar el botón LOW o HIGH cuando termine.
- 4 Apagado: Presione el botón de apagado entre una tarea y otra para detener el procesador de alimentos. Debe desenchufar el electrodoméstico cuando no lo esté usando.

**NOTA:** La pantalla táctil es sensitiva al contacto inadvertido con los alimentos y el cuerpo.

### Cómo ensamblar el tazón

**ADVERTENCIA:** Cerciérese de que el procesador esté desenchufado antes de colocarlo o quitarle piezas.

Coloque el tazón encima de la base del procesador de alimentos, con el asa del tazón orientada hacia la derecha. Gire el tazón hacia la izquierda hasta que este calze en su lugar. El asa debería ahora estar alineada a la derecha del panel de control (Figura 2)

Seleccione el dispositivo apropiado y ensámblelo en la procesadora de alimentos como se indica en las secciones picar, amasar o rebanar/rallar. Coloque los alimentos o la masa en el tazón si se está usando la hoja multipropósito o la hoja para amasar.

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

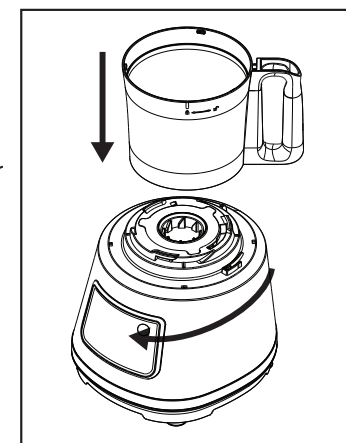


Figura 2

### Cómo bloquear la tapa

Coloque la tapa en el tazón. Gire en el sentido de las manecillas del reloj hasta que la tapa se enganche en su sitio; la flecha de la tapa deberá estar alineada con la flecha del mango. Su procesadora de alimentos cuenta

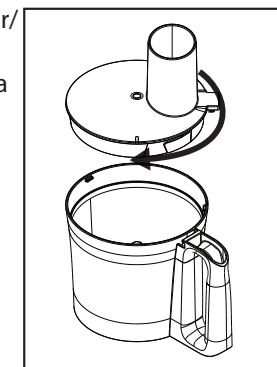


Figura 3

con un sistema de bloqueo de seguridad.

La unidad no funcionará a menos que el recipiente y su tapa no estén alineados adecuadamente y asegurados en su lugar. (Figura 3)


## Cómo picar

**PRECAUCIÓN:** Compruebe que la unidad esté APAGADA y desconectada antes de usarla. Nunca use las manos para empujar los alimentos en la procesadora. No use la procesadora por más de 3 minutos continuos a la vez.

**Hoja multipropósito:** Use la hoja multipropósito para picar, mezclar, licuar, hacer puré o preparar pasta de hojaldre, migas y pasta quebrada.

- 1 Enganche el tazón a la base (consulte "Cómo ensamblar el tazón").
- 2 Tome el vástago del disco y deslícelo en el poste central. Luego tome la hoja multipropósito por su vástago y deslícelo en el vástago del disco. (Figura 4)

**PRECAUCIÓN:** La hoja de corte es muy filosa, tenga cuidado cuando la manipule.

- 3 Ponga la comida en el tazón.
- 4 Coloque la tapa en el tazón. (Consulte "Cómo colocar la tapa")
- 5 Ponga el empujador de alimentos en el tubo de entrada.
- 6 Enchufe el cable en un tomacorriente. Use la guía de alimentos para preparar la comida para picarla.
- 7 Presione el botón ON/OFF.
- 8 Presione el botón de High, Low, and Pulse. Presione el botón Pulse. Cuando use la función Pulse, sostenga el botón Pulse durante 2 o 3 segundos a la vez, revise los resultados y repita se es necesario.
- 9 Cuando termine el ciclo de procesamiento, vuelva a presionar el botón LOW o HIGH y permita que la cuchilla cortadora deje de girar.
- 10 Gire la tapa en sentido contrario a las manecillas del reloj para quitarla.
- 11 Sostenga el vástago del disco con la hoja multipropósito unida por su vástago y quítelos. Desbloquee el tazón girándolo en sentido contrario a las manecillas del reloj hacia la marca UNLOCK (DESBLOQUEAR)  y levántelo. Vacíe los alimentos procesados.

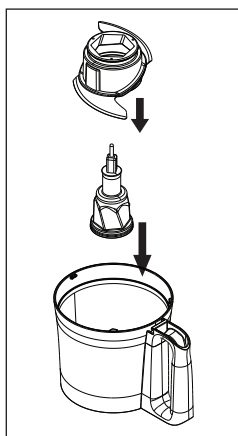
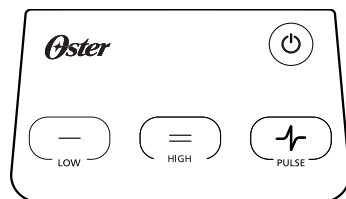


Figura 4



## Cómo batir masa

**NOTA:** Nunca intente procesar masa que esté tan espesa que no pueda amasarla fácilmente a mano.

**PRECAUCIÓN:** Compruebe que la unidad esté APAGADA y desconectada antes de usarla. Nunca use las manos para empujar los alimentos en la procesadora. Se recomienda que no se mezclen más de 3 ¼ tazas de harina y 225 ml de agua en una tanda. No utilice la procesadora continuamente por más de 3 minutos a la vez y permítala reposar antes de continuar.

**Hoja para amasar:** Use la hoja para hacer masa para pan, y para mezclar masas y mezclas para paste.

- 1 Coloque el tazón en la base (consulte "Cómo ensamblar el tazón").
- 2 Tome el vástago del disco y deslícelo en el poste central. Luego asiente la hoja para amasar por su vástago y deslícelo en el vástago del disco (Figura 5).

**PRECAUCIÓN:** Dough blade is sharp; handle with care.

- 3 Ponga todos los ingredientes secos en el tazón.
- 4 Coloque la tapa en el tazón (consulte "Cómo bloquear la tapa").
- 5 Conecte el cable en un tomacorriente.
- 6 Presione el botón ON/OFF.
- 7 Presione los botones LOW/HIG (baja/alta) para procesamiento continuo o el botón CHOP/PULSE (picar/pulso) para tareas de procesamiento cortas. Cuando utilice la función CHOP/PULSE, sostenga el botón PULSE por unos 2 segundos cada vez, revise los resultados y repita si lo desea.

**NOTA:** Todos los ingredientes líquidos deberán agregarse por la entrada de alimentos mientras la unidad esté procesando. Añada los líquidos lenta y continuamente para que logre una mezcla uniforme. Es importante agregar suficiente líquido para hacer que la masa sea bastante suave para poder amasarla. Si la masa está demasiado espesa puede forzar la máquina.

- 8 Cuando termine el ciclo de procesamiento, vuelva a presionar el botón LOW o HIGH y permita que la cuchilla cortadora deje de girar.
- 9 Gire la tapa en sentido contrario a las manecillas del reloj para quitarla.
- 10 Sostenga el vástago del disco con la hoja multipropósito unida por su vástago y quítelos. Desbloquee el tazón girándolo en sentido contrario a las manecillas del reloj hacia la marca UNLOCK (LIBERAR) y levántelo. Vacíe los alimentos procesados.

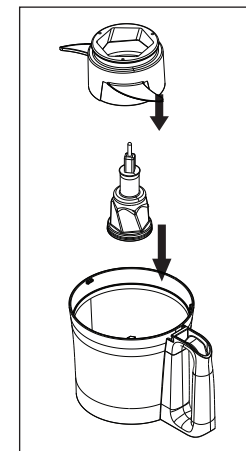



Figura 5

## Cómo rebanar o rallar

**Discos rebanador y rallador:** Use estos discos para rebanar y rallar carnes, frutas, verduras, quesos y más.

- 1 Coloque el tazón en la base (Consulte “Cómo ensamblar el tazón”).
- 2 Tome el vástago del disco y deslícelo en el poste central. Empuje el disco rebanador/rallador en el vástago del disco con el lado deseado hacia arriba (Figura 6).

**PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado cuando manipule el disco, pues las hojas son extremadamente filosas.

- 3 Coloque la tapa en el tazón (consulte “Cómo bloquear la tapa”).
- 4 Enchufe el cable a un tomacorriente. Encienda la máquina, presionando el botón ON/OFF. Presione el botón LOW o HIGH para iniciar el proceso.
- 5 Ponga los ingredientes en el tubo de entrada y presione ligeramente los ingredientes con el empujador de alimentos (Figura 7).
- 6 Cuando termine el ciclo de procesamiento, vuelva a presionar el botón LOW o HIGH y permita que el disco deje de girar. Gire la tapa hacia la izquierda para retirar la tapa.
- 7 Quite con cuidado el disco rallador. Libere el tazón girándolo en contra de las manecillas del reloj hacia la marca UNLOCK  y levántelo. Vacíe los alimentos procesados.

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

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

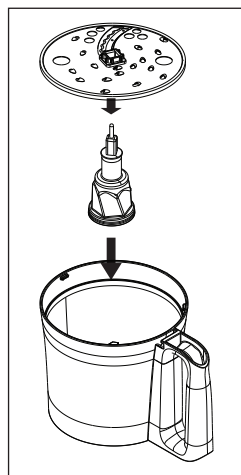


Figura 6

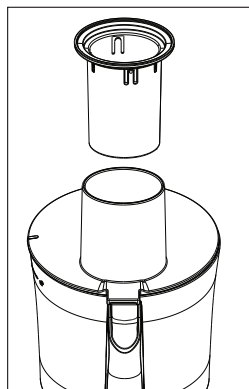


Figure 7

## Consejos útiles

- Nunca intente procesar un alimento que no pueda cortarse con un cuchillo afilado.
- Cuando pique ajo, hierbas frescas o pequeñas cantidades de alimentos, agréguelos en el tubo de entrada con la hoja multipropósito en su sitio y la procesadora funcionando. Asegúrese de que el tazón y todas las partes estén bien secas antes de procesar ajo o hierbas frescas.
- Para picar nueces, use la hoja multipropósito y la función PULSE (PULSO). Use pulsos breves. Procese pequeñas porciones para conseguir una textura más gruesa.
- Deje que los quesos duros, como el parmesano y el romano, alcancen la temperatura ambiente antes de procesarlos. Congele de 10 a 15 minutos los quesos suaves, como el cheddar y el mozzarella antes de procesarlos.
- Asegúrese de que las carnes y aves crudas estén bien frías antes de procesarlas.
- No llene demasiado el tazón de procesamiento. No llene a más de 1/3 a 1/2 de su capacidad cuando corte. El tazón puede contener hasta 10 tazas de ingredientes secos o 2 tazas de líquido.
- Coloque los discos rebanador y rallador de tal forma que las superficies de corte estén a la derecha del tubo de entrada. Esto permitirá que la hoja dé una vuelta completa antes de tocar la comida.
- Cuando procese muchas rebanadas o trozos de comida, ponga juntos todos los trozos que quepan en el tubo de entrada para que se sostengan unos con otros en su sitio.
- Esta procesadora de alimentos NO está diseñada para moler granos de café, especias o hielo.
- La mayoría de los alimentos pueden procesarse entre 10 y 30 segundos, dependiendo de la cantidad. Para procesar cantidades grandes, hágalo en varias tandas. Deje que la procesadora descanse más o menos un minuto entre cada tanda.
- Si la procesadora de alimentos se detiene repentinamente, APAGUE la unidad y desconéctela. Espere por lo menos 15 minutos para que se enfríe y vuelva a empezar.
- No se recomienda el uso de una procesadora de alimentos para hacer merengue italiano (un merengue hecho con sirope de azúcar caliente).
- Los alimentos y líquidos calientes (menos de 176°F/80°C) se pueden procesar en el tazón.
- Procese cantidades pequeñas de líquidos (2 tazas o menos cada vez). Si procesa cantidades mayores, se puede desbordar el tazón.



## Cuidado y limpieza

**NOTA:** No intente afilar la hoja de corte o el disco reversible, pues tienen un afilado permanente de fábrica que se arruinará si se intenta afilar.

### Limpieza

- 1 Antes de limpiarla, compruebe que la unidad está apagada y que el cable está desconectado.
- 2 Siempre que sea posible, enjuague las partes inmediatamente después de usarlas para limpiarlas con facilidad.
- 3 Limpie la base, el panel de control y el pie con un paño húmedo y luego seque completamente. Las manchas difíciles se pueden quitar frotando con un paño húmedo y un limpiador suave, no abrasivo.

**PRECAUCIÓN:** No sumerja la base en líquidos.

- 4 Todas las partes desmontables se pueden lavar a mano o en la rejilla superior de un lavavajillas.

**PRECAUCIÓN:** las cuchillas son afiladas, tenga extremo cuidado cuando las lave.

- Si lava a mano, hágalo con agua jabonosa caliente, enjuague y seque por completo. Si es necesario, use un cepillo pequeño con cerdas de nylon para limpiar completamente el tazón, la tapa y la entrada de alimentos; este tipo de cepillo también ayudará a evitar que usted se corte con el filo de las hojas de corte y el disco rebanador/rallador.
- Si usa un lavavajillas, coloque las partes desmontables solo en la rejilla superior, no dentro ni cerca de la canastilla para utensilios.

- 5 No use fibras ni limpiadores abrasivos en ninguna parte plástica o metálica.
- 6 No llene el tazón con agua hirviendo ni sumerja ninguna de las partes en agua hirviendo. Algunos alimentos, como las zanahorias, pueden manchar temporalmente el tazón. Para quitar las manchas, haga una pasta con 2 cucharadas (30 ml) de bicarbonato de soda y una cucharada (15 ml) de agua tibia. Aplique la pasta a las manchas y frote con un paño. Enjuague con agua jabonosa y séquela.

### Mantenimiento

Este aparato no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Cualquier servicio que se extienda más allá de lo descrito en la sección de Limpieza debe ser realizado solo por un representante de servicio autorizado. Ver la sección de garantía.

### Guía para Picar

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Comida para Bebés	Hasta 4 tazas (1000ml)	Agregar hasta 4 tazas (1000ml) de vegetales cocidos y/o carne en un recipiente, junto con 1/4 taza (60ml) de líquido por taza de alimento sólido, procesar continuamente a la fineza deseada.
Migas de pan	Hasta 5 rebanadas	Cortar rebanadas de pan fresco o duro en trozos de 1½-2 pulgadas (3,75-5cm) Agregar al recipiente y procesar hasta obtener migas finas.
Migas de galletas dulces/saladas	Hasta 5 tazas (1.250ml)	Utilizar galletas Graham, de chocolate o vainilla. Partir las galletas en trozos de 1½-2 pulgadas (3,75-5cm). Agregar al recipiente y procesar hasta obtener migas finas.
Arándanos, picados	3 tazas (750ml)	Pulsar para picar hasta la fineza deseada. También puede agregarse azúcar para preparar una salsa de arándanos.
Huevos, picados	Hasta 12	Pelar, secar y cortar a la mitad huevos duros. Agregar al recipiente, pulsar para picar y controlar la fineza después de 4-5 pulsos.
Ajo, picados	Hasta 12	Asegurarse de que el recipiente esté seco. Introducir los dientes en el Vertedor de Alimentos cuando la unidad está en funcionamiento.
Carne, cortada en trozos pequeños (cruda o cocida)	Hasta 2,5 tazas (600ml)	Cortar la carne en cubos de 1 pulgada (2,54 cm). Agregar al recipiente y pulsar para picar.
Hongos, cortados en trozos pequeños	Hasta 12 medianos	Cortar a la mitad los de tamaño grande y agregar al recipiente. Pulsar hasta obtener la fineza deseada.
Frutos secos, cortados en trozos pequeños	2 tazas (300ml)	Agregar al recipiente y pulsar para picar.
Cebollas, cortadas en trozos pequeños	Hasta 2 grandes	Cortar en cuatro, agregar al recipiente Pulsar 1 o 2 veces para picar en trozos grandes. En caso de cebollas de verdeo, hasta 2 tazas (500ml), cortar en trozos de 1 pulgada (2,45cm).
Queso parmesano o romano, rallado	Hasta 1½ tazas (375ml)	Aguardar hasta que el queso esté a temperatura ambiente. Cortar en cubos de 1 pulgada (2,54 cm) Agregar al recipiente y pulsar para picar en trozos grandes. Procesar continuamente para obtener un rallado fino.
Perejil, picado	Hasta 2 tazas (500ml)	Agregar al recipiente y pulsar para picar hasta la fineza deseada, aproximadamente 10-15 segundos. Procesar otras hierbas del mismo modo (albahaca, cilantro, menta, etc.).
Pimiento (verde, rojo, amarillo), picado	Hasta 1 pimiento	Cortar en trozos de 1 pulgada (2,54 cm). Agregar al recipiente y pulsar para picar.
Sopas (puré o crema)	2 tazas (500ml)	Agregar hasta 2 tazas de sopa de vegetales caliente (a menos de 176°) para hacer puré o crema. Procesar hasta obtener la fineza deseada.
Calabacín (calabaza sidra), calabaza o batatas, en puré	Hasta 5 tazas (1250ml) de cubos de 1 pulgada (2,54 cm)	Agregar ¼ taza (60ml) de líquido de cocción por taza de alimento. Pulsar para picar en trozos finos y después procesar continuamente para hacer el puré.
Frutillas, en puré	2 tazas (500ml)	Retirar el casco y cortar a la mitad en caso de frutillas grandes. Agregar al recipiente y pulsar para picar. Procesar continuamente para hacer el puré.
Tomates, picados	4 medianos	Cortar los tomates en cuatro Agregar hasta 4 y pulsar hasta obtener la fineza deseada.







## Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc., 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. Sunbeam, 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 eliminará 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 Sunbeam o las tiendas minoristas que venden productos de Sunbeam 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 Sunbeam o a un Centro de Servicio autorizado por Sunbeam. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

### ¿Cuál es el límite de responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam 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.

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

Sunbeam 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 los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc., Boca Ratón, Florida 33431. 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 PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.**

### Guía para Rallar

Alimento	Instrucciones
Repollo	Utilizar el Disco para Rallar para ensalada de repollo o repollo muy fino. Cortar en trozos que quepan en el Vertedor. Rallar empleando una leve presión. Vaciar el recipiente cuando el repollo alcance el Disco.
Zanahorias	Colocar en Vertedor y rallar.
Queso, cheddar	El queso debe estar frío. Cortar para que entre en el Vertedor, emplear presión leve.
Queso, Mozzarella	Cortar para que entre en el Vertedor. El queso debe enfriarse en el congelador durante 30 minutos antes del rallado. Emplee presión leve.
Papas	Cortar para que entre en el Vertedor.
Calabacín	Retirar extremos, cortar para que entre en el Vertedor, ya sea vertical u horizontalmente.

### Guía para Rebanar

Alimento	Instrucciones
Manzana	Cortar a la mitad y colocar horizontalmente en Vertedor. Emplear presión firme.
Repollo/Lechuga	Cortar a la mitad, cortar para que entre en Vertedor
Zanahorias	Cortar para que entre en el Vertedor.
Apio	Retirar cola, llene el Vertedor para obtener mejores resultados.
Pepino	Cortar para que entre en el Vertedor, de ser necesario.
Hongos	Llenar el Vertedor con hongos apoyados horizontalmente para rodajas cortadas a lo largo.
Cebolla	Cortar a la mitad y llenar el Vertedor, colocando las cebollas en posición vertical para rebanadas más gruesas.
Duraznos/Peras	Cortar a la mitad y retirar el corazón. Colocar en posición vertical en el Vertedor y emplear presión leve.
Pimientos (verdes, rojos, amarillos)	Cortar a la mitad y retirar las semillas. Colocar los pimientos de arriba hacia abajo presionando levemente para que entren, de ser necesario. Cortar los de tamaño grande en cuartos o tiras, dependiendo de los resultados deseados. Emplee presión moderada.
Salchichas	Cortar en trozos con un largo de 3 pulgadas (8 cm). Retirar envoltura no comestible.
Papas	Pelar si se desea, cortar las papas grandes en mitades, colocar en Vertedor.
Frutillas	Retirar casco. Colocar las frutillas de modo horizontal en caso de rodajas a lo largo.
Tomates	Utilizar tomates pequeños para obtener rodajas enteras. Cortar a la mitad de ser necesario. Emplee presión leve pero firme.
Nabos	Pelar, cortar para que entren en el Vertedor.
Calabacín	Retirar extremos. Utilizar calabacines pequeños para obtener rodajas enteras. En caso de calabacines grandes, cortar a la mitad para que entren en el vertedor.

### Guía de Amasado

Comida	Instrucciones
Masa Para Pan	4 tazas de harina (32 onzas), produce dos barras de 1 libra
Masa Para Pizza	3 tazas de harina (26 onzas) producen tres masas para pizza de 12 pulgadas
Masa Para Tortas	1 caja de 18.5 onzas de mezcla para torta produce tres capas de 8-pulgadas
Masa Para Galletas	Amasa hasta 2 libras de mezcla (aproximadamente 50 galletas)

