

Oster®



MODELO
MODEL

FPSTFP1355

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

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

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

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar aparelhos eletrônicos siga sempre as precauções básicas de segurança, tais como:

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

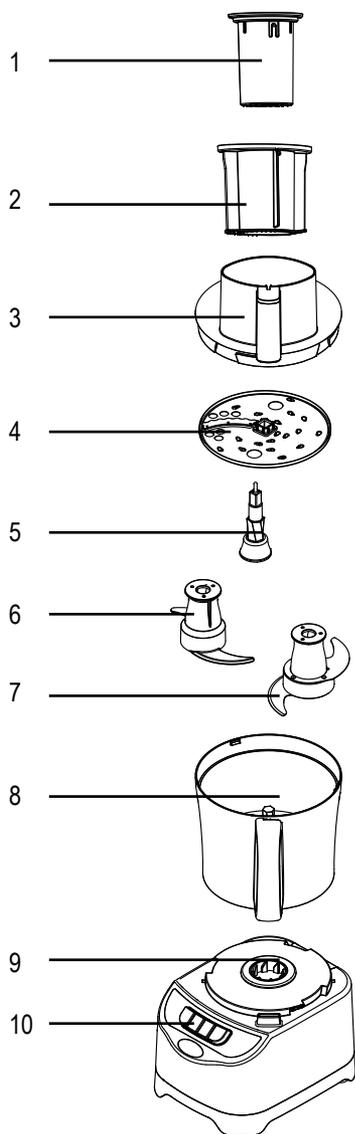
ESTE APARELHO FOI FABRICADO SOMENTE PARA O USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES ESPECIAIS SOBRE O FIO ELÉTRICO

Este aparelho vem com um fio elétrico curto como medida de segurança para reduzir o risco de tropeços ou o emaranhamento que um fio mais longo poderia causar. Um fio de extensão poderá ser usado se forem tomadas as devidas precauções. Se for usar um fio de extensão, a capacidade elétrica nominal do mesmo deve ser igual ou superior à do seu aparelho. O fio de extensão deve ser posicionado de modo que não fique pendurado na borda da mesa ou balcão onde crianças possam puxar ou tropeçar acidentalmente.

DESCRIÇÃO DO APARELHO



- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Empurrador de alimentos pequeno | 6. Lâmina para amassar massas |
| 2. Empurrador de alimentos grande | 7. Lâmina multiuso |
| 3. Tampa do tubo de alimentos | 8. Recipiente |
| 4. Disco reversível para fatiar/ ralar | 9. Base |
| 5. Haste do disco | 10. Painel de controle |

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

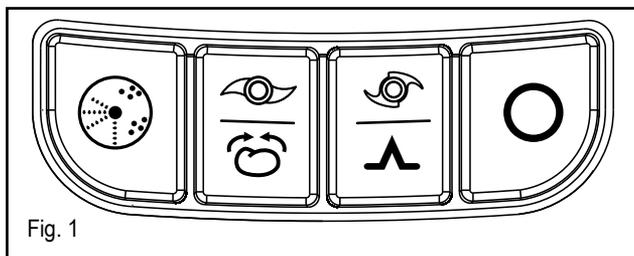
Quando desembalar o produto e retirar o material da embalagem, manuseie as lâminas e os discos de cortar e triturar com cuidado, pois são muito afiados. Lave todas as peças com água quente e sabão, com exceção da base. Enxágue e seque. Estas peças também podem ser lavadas na lava-louças. Certifique-se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

CONHECENDO SEU PROCESSADOR DE ALIMENTOS

UTILIZANDO SEU PROCESSADOR DE ALIMENTOS

OBSERVAÇÃO: Não tente picar gelo neste processador de alimentos, pois isso danificará o recipiente e as lâminas. Este aparelho não foi desenvolvido para bater creme de leite fresco, claras de ovos, moer grãos de café, especiarias nem outros ingredientes com alto teor de óleo, também não corta ou rala ovos cozidos, chocolates nem queijos pastosos.

PRECAUÇÕES: Para sua proteção, este aparelho tem um sistema de trava. O processador não funcionará a menos que o recipiente esteja devidamente fixado na base, a tampa esteja devidamente travada no recipiente e o empurrador esteja colocado dentro do tubo de alimentos. Certifique-se de que a base esteja colocada sobre uma superfície plana, seca e limpa antes de começar a processar os alimentos.



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

COMO MONTAR O RECIPIENTE

PRECAUÇÃO: Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de colocar ou retirar qualquer acessório. Coloque o recipiente em cima da base do processador de alimentos, com a alça do recipiente voltada para o lado direito. Gire o recipiente no sentido horário até que o mesmo esteja encaixado em seu lugar.

A alça do recipiente deve ficar à direita do painel de controle. Selecione o acessório que deseja utilizar e monte-o no processador de alimentos conforme indicado nas seções sobre como picar, amassar, fatiar ou ralar. Coloque os alimentos ou a massa no recipiente se estiver usando a lâmina multiuso ou a lâmina para amassar.

OBSERVAÇÃO: O recipiente só trava em uma posição específica na base. O aparelho não funcionará se o recipiente não estiver devidamente travado na base.

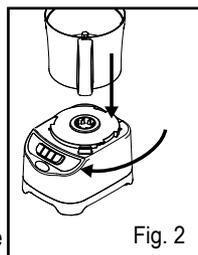


Fig. 2

COMO TRAVAR A TAMPA

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

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

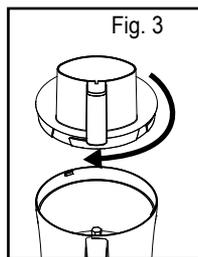


Fig. 3

COMO PICAR

OBSERVAÇÃO: Certifique-se de que o aparelho esteja desligado “O” e desconectado da tomada antes de usá-lo. Nunca empurre os alimentos no processador com as mãos. Não use o processador por mais de 3 minutos seguidos.

Lâmina Multiuso: Utilize a lâmina multiuso para picar, misturar, liquidificar, fazer purê ou preparar massa folhada, migalhas e massas rápidas.

1. Coloque e trave o recipiente na base (consulte a seção “Como Montar o Recipiente”).
2. Pegue a haste do disco e deslize-o no eixo do aparelho. Em seguida segure a lâmina multiuso pelo seu eixo e deslize-a na haste do disco. (Figura 4)
3. Coloque os alimentos no recipiente.
4. Trave a tampa no recipiente. (consulte a seção “Como Travar a Tampa”)
5. Coloque o empurrador no tubo de alimentos.
6. Ligue o aparelho na tomada elétrica. Use o “Guia de Alimentos” para preparar os alimentos para picar.
7. Pressione o botão para Fatiar/Cortar em Tiras “☉”, Misturar/Amassar “☼” ou Picar/Pulsar “⚡”. Quando utilizar a função para Picar/Pulsar, segure o botão Picar/Pulsar “⚡” por 2 ou 3 segundos, verifique o resultado e repita o processo caso desejar.
8. Quando terminar de processar, pressione o botão para desligar “O” e espere até que a lâmina para picar pare de girar.
9. Gire a tampa no sentido anti-horário para removê-la.
10. Segure a haste do disco com a lâmina multiuso e retire-os. Destrave o recipiente girando-o no sentido anti-horário até que alinhe com os símbolo de destravado e levante-o. Retire os alimentos processados.

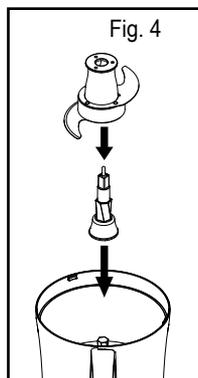


Fig. 4

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

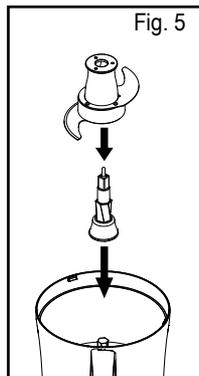
COMO AMASSAR

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

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

Lâmina para amassar: Utilize a lâmina para amassar quando desejar preparar massa para pão, para misturar massas e misturas para bolos.

1. Trave o recipiente na base (veja a seção “Como Montar o Recipiente”).
2. Segure a haste do disco e deslize-o no eixo da base. Em seguida coloque a lâmina para amassar pelo seu eixo e deslize-a sobre a haste (Figura 5).
3. Coloque todos os ingredientes secos no recipiente.
4. Trave a tampa no recipiente (consulte “Como Travar a Tampa”).
5. Coloque o empurrador no tubo de alimentos.
6. Ligue o aparelho na tomada elétrica.
7. Pressione o botão para Misturar/Amassar “⊕” para um processamento contínuo ou o botão Picar/Pulsar “▲” para um processamento mais curto. Quando usar a configuração para Picar/Pulsar, mantenha o botão para pulsar “▲” pressionado por 2 a 3 segundos por vez, veja o resultado e repita o processo conforme desejar.



OBSERVAÇÃO: Todos os ingredientes líquidos devem ser adicionados através do tubo dos alimentos, enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Despeje o líquido lentamente e de forma contínua para obter uma mistura uniforme. É importante adicionar líquido suficiente para amassar com facilidade. Se a massa estiver muito dura poderá forçar o aparelho.

8. Quando terminar de processar, pressione o botão para desligar “○” e espere até que a lâmina para amassar pare.
9. Gire a tampa no sentido anti-horário para retirá-la.
10. Segure a haste com a lâmina multiuso e retire-as. Destrave o recipiente girando-o no sentido anti-horário até alinhar com o símbolo de destravado e levante-o. Retire os alimentos processados.

COMO FATIAR OU RALAR

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

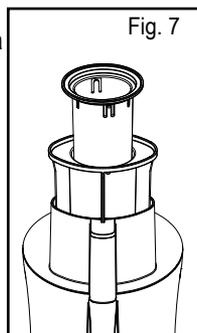
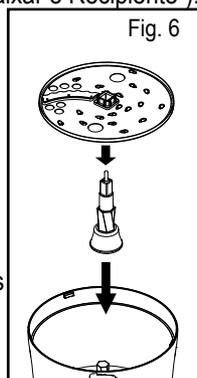
Disco Reversível para Fatiar e Ralar: Use este disco para fatiar e ralar carnes, frutas, verduras, queijos e muito mais.

1. Coloque o recipiente na base (consulte a seção “Como Encaixar o Recipiente”).
2. Deslize a haste no eixo da base. Coloque o disco para cortar/ triturar na haste com o lado desejado para cima (Figura 6). Tome cuidado ao manusear o disco pois as lâminas são extremadamente afiadas.
3. Trave a tampa no recipiente (consulte “Como Travar a Tampa”).
4. Conecte o cabo a uma tomada elétrica.
5. Coloque os ingredientes no tubo de alimentos e pressione ligeiramente os ingredientes com o empurrador de alimentos (Figura 7). O empurrador pequeno deve ser usado somente em combinação com o empurrador grande. Não utilize esta peça sozinha.
6. Quando terminar de processar, pressione o botão para desligar “O” e espere até que a lâmina pare de girar. Gire a tampa no sentido anti-horário para retirá-la.
7. Retire cuidadosamente o disco para fatiar/ ralar. Destrave o recipiente girando-o no sentido anti-horário até alinhar com o símbolo de aberto e levante-o. Retire os alimentos processados.

OBSERVAÇÃO: O disco para fatiar/ ralar é muito afiado, tome cuidado quando ao manusear.

IMPORTANTE: Pressione o empurrador de alimentos LEVEMENTE. Se forçar excessivamente poderá danificar o disco.

- Pressione os ingredientes para baixo lentamente e uniformemente com o empurrador.
- Quando for necessário, corte primeiro os grandes pedaços dos alimentos para que se ajustem ao tubo.
- Para melhores resultados, encha o tubo de alimentos com fatias do mesmo tamanho.
- Quando processar grandes quantidades, faça em mais vezes com pequenas porções e esvazie o recipiente após cada etapa.



CONSELHOS ÚTEIS

- Nunca tente processar um alimento que não possa ser cortado com uma faca afiada.
- Quando for picar alho, ervas frescas ou pequenas quantidades de alimentos vai colocando no tubo de alimentos com a lâmina multiuso em seu lugar e o processador funcionando. Certifique-se de que o recipiente e todas as peças estejam completamente secas antes de processar alho ou ervas frescas.
- Para picar nozes, use a lâmina multiuso e a função PULSAR. Use toques breves. Processar pequenas porções para uma textura mais grossa.
- Deixe que os queijos duros, como o parmesão e o romano, estejam na temperatura ambiente antes de processá-los. Congele por 10 a 15 minutos os queijos macios, como o cheddar e a mozzarella antes de processá-los.
- Certifique-se de que as carnes e aves cruas estejam bem frias antes de processá-las.
- Não encher o recipiente demais. Não encher mais de 1/3 a 1/2 de sua capacidade quando for picar. O recipiente tem capacidade para até 10 xícaras de ingredientes secos ou 2 xícaras de líquidos.
- Coloque o disco para fatiar e ralar de tal forma que as superfícies de corte estejam posicionadas à direita do tubo de alimentos. Isto permitirá que a lâmina dê uma volta completa antes de tocar os alimentos.
- Quando processar muitas fatias ou pedaços de comida, coloque todos os pedaços que entrarem no tubo de alimentos de modo que fiquem no lugar.
- Este processador de alimentos NÃO foi desenvolvido para moer grãos de café, temperos e gelo.
- A maioria dos alimentos podem ser processados entre 10 e 30 segundos, dependendo da quantidade. Para processar quantidades grandes, faça-o em várias etapas. Deixe que o processador descanse por mais ou menos um minuto entre cada etapa.
- Se o processador de alimentos parar repentinamente, desligue "ICON" o aparelho e desconecte-o da tomada.
- Espere pelo menos 15 minutos para que o aparelho esfrie e volte a funcionar.
- Não é recomendável o uso de um processador de alimentos para fazer merengue italiano (um merengue feito com xarope de açúcar quente).
- No recipiente podem ser processados líquidos quentes e alimentos quentes (porém a temperatura não deve ser acima de 80°C/ 176°F).
- Certifique-se de processar pequenas quantidades de líquidos (2 xícaras ou menos de cada vez). Se forem processadas quantidades maiores, o recipiente pode derramar o líquido.

CUIDADO E LIMPEZA

OBSERVAÇÃO: Não tente afiar a lâmina para picar ou o disco reversível, pois os mesmos já vem com afiação permanente de fábrica e serão danificados se tentar afiá-los.

LIMPEZA

1. Antes de limpar o aparelho, certifique-se de que o mesmo esteja desligado e desconectado da tomada.
2. Sempre que possível, enxágue as peças imediatamente após o uso para facilitar a limpeza.
3. Limpe a base, o painel de controle e os pezinhos com um pão úmido e seque-os bem. As manchas persistentes podem ser eliminadas com um pão úmido e um produto para limpar não abrasivo. Não coloque a base em líquidos.
4. Todas as peças removíveis podem ser lavadas à mão ou na prateleira superior da lava-louça.
 - Se lavá-las à mão, utilize água quente e sabão, enxágue e seque bem. Se for necessário, utilize uma escova pequena com cerdas de nylon para limpar o recipiente, a tampa e o tubo de alimentos; este tipo de escova também ajudará a prevenir que você se corte com o fio das lâminas para picar e o disco para fatiar/ralar.
 - Se utilizar a lava-louças, coloque as peças removíveis apenas na prateleira superior e não dentro ou perto da cesta para talheres e utensílios.
5. Não use fibras ou produtos de limpeza abrasivos em nenhuma das peças de plástico ou de metal.
6. Não encha o recipiente com água fervendo, nem coloque qualquer peça ou acessório em água fervendo. Alguns alimentos, como as cenouras, podem temporariamente manchar o recipiente. Para remover manchas, fazer um mistura com 2 colheres de sopa (30 ml) de bicarbonato de sódio e uma colher de sopa (15 ml) de água morna. Aplique a pasta nas manchas e esfregue com um pano macio. Lave o recipiente com água e sabão e seque bem.

GUIA PARA PICAR

ALIMENTO	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES
Comida para bebês	Até 4 xícaras (1000 ml)	Adicionar 4 xícaras (1000 ml) de vegetais cozidos e/ou carne em uma tigela com 1/4 de xícara (60 ml) de líquido para cada xícara de alimentos sólidos, processar de forma contínua até obter a textura desejada.
Migalhas de pão	Até 5 fatias	Cortar fatias de pão fresco ou duro em pedaços de 3,75 a 5 cm. Adicionar ao recipiente e processar até obter migalhas finas.
Migalhas de biscoitos doces/salgados	Até 5 xícaras (1250 ml)	Utilizar biscoitos salgados, de chocolate ou baunilha. Partir os biscoitos em pedaços de 3,75 a 5 cm. Adicionar ao recipiente e processar até obter migalhas finas.
Blueberries picados	3 xícaras (750 ml)	Pulsar para picar até alcançar a textura desejada. Também pode-se adicionar açúcar para preparar uma calda de blueberries.
Ovos picados	Até 12	Descascar, secar e cortar na metade os ovos cozidos. Adicionar ao recipiente, pulsar para picar e verificar a espessura depois de 4-5 pulsos.
Alho picado	Até 12	Certificar-se de que o recipiente esteja seco. Colocar os dentes de alho no tubo de alimentos quando a unidade estiver em funcionamento.
Carne, cortada em pedaços pequenos (crua ou cozida)	Até 2,5 xícaras (600 ml)	Cortar a carne em cubos de 2,5 cm. Adicionar ao recipiente e pulsar para picar.
Cogumelos, cortado em pedaços pequenos	Até 12 médios	Cortar na metade os maiores e adicionar todos ao recipiente. Pulsar até obter o resultado desejado.
Frutas secas, cortadas em pedaços pequenos	2 xícaras (300 ml)	Adicionar ao recipiente e pulsar para picar.
Cebolas, cortadas em pedaços pequenos	Até 2 grandes	Cortar em quatro, adicionar ao recipiente. Pulsar 1 ou 2 vezes para picar em pedaços grandes. No caso de cebolinhas, para 2 xícaras (500 ml), cortar em pedaços de 2,5 cm.
Queijo parmesão ou romano, ralado	Até 1 ½ xícaras (375 ml)	Aguardar até que o queijo esteja na temperatura ambiente. Cortar em cubos de 2,5 cm. Adicionar ao recipiente e pulsar para picar em pedaços grandes. Processar continuamente para ralar fino.
Salsa, picada	Até 2 xícaras (500 ml)	Adicionar ao recipiente e pulsar para picar até obter a espessura desejada, por aproximadamente 10-15 segundos. Processar outras ervas do mesmo modo (manjeriço, coentro, menta, etc.).
Pimentão (verde, vermelho, amarelo), picado	1 pimentão	Cortar em pedaços de 2,5 cm, adicionar ao recipiente e pulsar para picar.
Sopas (purê ou creme)	2 xícaras (500 ml)	Adicionar até 2 xícaras de sopa de vegetais quentes (menos de 80°C) para fazer purê ou creme. Processar para obter a textura desejada.
Abobrinha, abóbora ou batata doce, em purê	Até 5 xícaras (1250 ml) em cubos de 2,5 cm	Adicionar ¼ xícara (60 ml) de líquido para cozimento por xícara de alimento. Pulsar para picar em pedaços finos e depois processar continuamente para fazer o purê.
Morangos em purê	2 xícaras (500 ml)	Retirar o cabinhos e cortar os morangos grandes na metade. Adicionar todos ao recipiente e pulsar para picar. Processar continuamente para fazer o purê.
Tomates, picados	4 médios	Cortar os tomates em quatro. Adicionar até 4 tomates e pulsar até obter a textura desejada.

GUIA PARA RALAR

ALIMENTO	INSTRUÇÕES
Repolho	Utilizar o disco para cortar o repolho em tiras. Cortar em pedaços que se encaixem no tubo de alimentos. Processe usando uma leve pressão. Esvaziar o recipiente quando o repolho processado chegar na altura do disco.
Cenouras	Colocar no tubo e ralar.
Queijo, cheddar	O queijo deve estar bem frio. Cortar para que entre no tubo, usar pressão leve.
Queijo, Mozzarella	Cortar para que entrem no tubo. O queijo deve ser refrigerado no congelador por 30 minutos antes de ser ralado. Usar pressão leve.
Batatas	Cortar para que se encaixem no tubo.
Abobrinhas	Retirar as extremidades, cortar em pedaços para que entre no tubo, verticalmente ou horizontalmente.

GUIA PARA FATIAR

ALIMENTO	INSTRUÇÕES
Maçã	Cortar na metade e colocar horizontalmente no tubo. Usar pressão firme.
Repolho/Alface	Cortar na metade, cortar para que entre no tubo.
Cenouras	Cortar para que entre no tubo.
Aipo	Retirar o cabo, encha bem o tubo para obter melhores resultados.
Pepino	Cortar para que se encaixem no tubo, caso seja necessário.
Cogumelos	Encher o tubo com cogumelos colocados de lado para cortá-los em fatias longitudinais.
Cebola	Cortar na metade e encher o tubo, colocando as cebolas na posição vertical para cortá-las mais grossas.
Pêssegos/ Peras	Cortar na metade y retirar o caroço. Colocar na posição vertical no tubo e usar pressão leve.
Pimentão (verde, vermelho ou amarelo)	Cortar na metade e retirar as sementes. Colocar os pimentões pressionando um pouco para cima e para baixo para se ajustarem, caso seja necessário. Cortar os maiores em quartos ou tiras, dependendo dos resultados desejados. Utilize pressão moderada.
Pepperoni/ Linguiças	Cortar em pedaços de 8 cm. Retirar a pele não comestível.
Batatas	Descascar se desejar, cortar as batatas grandes pela metade para que caibam no tubo.
Morangos	Retirar os cabos. Colocar os morangos de lado para cortá-los em fatias longitudinais.
Tomates	Use tomates pequenos para obter fatias inteiras. Corte na metade se for necessário. Utilize pressão leve, porém firme.
Nabos	Descascar e cortar para que entrem no tubo.
Abobrinha	Retirar as extremidades. Utilizar abobrinhas pequenas para obter fatias inteiras. No caso de abobrinhas grandes, cortar na metade para que entrem no tubo.

GUIA PARA AMASSAR

ALIMENTO	INSTRUÇÕES
Massa para Pão	4 xícaras de farinha (900 g), produzem duas barras de 0.5 Kg
Massa para Pizza	3 xícaras de farinha (750 g) produzem três massas para pizza de 30 cm
Massa para Tortas	1 caixa de 525 g de mistura para torta produz três camadas de 20 cm
Massa para Biscoitos	Amassa para 900 g de mistura (aproximadamente 50 biscoitos)



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models: Características elétricas dos modelos da série:		FPSTFP1355-XXX
Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
120 V	60 Hz	500 W
127 V	60 Hz	500 W
220 V	50/60 Hz	500 W
220 V	50 Hz	500 W
220 V	60 Hz	500 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.

XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

La siguiente información es para México solamente.

The following information is intended for Mexico only.

A informação a seguir é somente para o México.

PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 10 TAZAS
OSTER®
MODELOS: FPSTF1355, FPSTF1355-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V_~ 500 W



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

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

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

www.oster.com

Impreso en China
Printed in China
Impresso na China

OSTERLATINO / OSTERBRASIL



P.N. 181193
CBA-071615