

Oster®



MODELOS/
MODELS **FPSTFP3340**

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MINI PICADORA

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ARTEFACTO

INSTRUCTION MANUAL

MINI CHOPPER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MINI PROCESSADOR

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad al utilizar artefactos eléctricos, para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua o ningún otro líquido.
3. Este artefacto no ha sido diseñado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas estén supervisadas o capacitadas para operar el artefacto por una persona responsable de su seguridad. Se requiere una estrecha supervisión si se utiliza este artefacto cerca de niños o personas con discapacidades. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.
4. Apague cualquier control, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de colocarlo o retirarle piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y hale del tomacorriente. Nunca hale el cable de alimentación. Permita que se enfríe antes de colocarlo o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
5. La luz intermitente indica que está listo para funcionar (modelos con modo de espera). Evite cualquier contacto con cuchillas o piezas móviles. Mantenga los dedos fuera de la abertura de descarga (en caso de que se proporcione).
6. No opere ningún electrodoméstico que tenga el cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, se ha dejado caer o está dañado de cualquier otra forma. Lleve el artefacto al Centro de Servicio Autorizado de Electrodomésticos Oster® más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. Para electrodomésticos con marcas en la clavija del enchufe: Este electrodoméstico tiene marcas importantes en la clavija del enchufe. El enchufe de conexión o el conjunto de cables completo (si el enchufe está moldeado sobre el cable) no es adecuado para reemplazo. Si está dañado, el artefacto debe ser reemplazado.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No utilice esta unidad en ambientes exteriores ni con fines comerciales.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. Para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la picadora de alimentos, mantenga las manos y los utensilios alejados de la cuchilla de cortar mientras esté cortando los alimentos. Puede utilizar un raspador, siempre y cuando la picadora de alimentos no esté funcionando.
12. Las cuchillas están afiladas. Manipúlelas con cuidado, especialmente al retirar las cuchillas del recipiente, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
13. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de cortar en la base sin

antes colocar el recipiente correctamente en su lugar.

14. Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada en su lugar antes de operar el artefacto. Siempre espere hasta que todas las partes móviles se hayan detenido antes de retirar cualquier tapa o cubierta.
15. No intente anular el mecanismo de bloqueo de la tapa.
16. No utilice el artefacto para otro uso que no sea el previsto. El mal uso puede provocar lesiones. Utilice siempre el artefacto sobre una superficie seca, estable y nivelada.
17. No opere este artefacto cuando esté vacío.
18. Siempre revise el recipiente para detectar la presencia de objetos extraños antes de operar el artefacto.
19. No utilice el recipiente para almacenar alimentos, a menos que se indique lo contrario en las instrucciones de funcionamiento.
20. Si la taza o recipiente para mezclar está astillado, agrietado o dañado de alguna manera, deje de usar el producto.
21. Si las cuchillas parecen estar dañadas, deseche los alimentos y deje de usar el producto.
22. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en la picadora de alimentos, ya que puede salir despedido del artefacto debido a un vapor repentino.

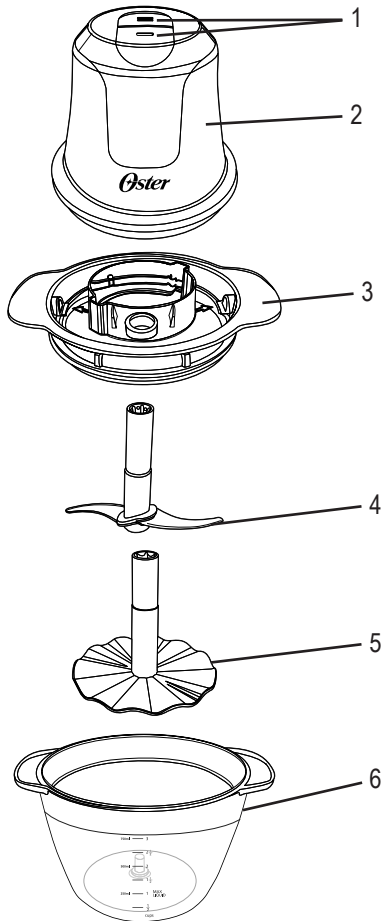
ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE ELECTRODOMÉSTICO ESTÁ DISEÑADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO Y AMBIENTES SIMILARES, TALES COMO:

- En tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo similares
- En ranchos o granjas
- Por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de ambientes residenciales
- En ambientes de alojamiento y desayuno

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



1. 2 Botones de Control
 - Botón de Pulso – Velocidad BAJA (I)
 - Botón de Pulso – Velocidad ALTA (II)
2. Motor potente
3. Cubierta
4. Cuchilla de acero inoxidable
5. Batidor
6. Tazón de vidrio con capacidad de 3 tazas

COMO UTILIZAR SU MINI PICADORA OSTER®

ENSAMBLANDO LA UNIDAD

1. Retire todos los materiales del empaque antes de utilizar el artefacto.
2. Antes de su uso, lave la cubierta, el tazón, la cuchilla y el batidor en agua jabonosa y tibia; enjuáguelos y séquelos por completo. Por favor refiérase a la sección CUIDADO Y LIMPIEZA.

PRECAUCIÓN: La cuchilla es afilada. Manipúlela con cuidado.

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la base, el enchufe o el cable en agua ni otros líquidos.

3. Coloque el tazón sobre una superficie seca, estable y nivelada y deslice la cuchilla sobre el eje de metal en la parte inferior del tazón, girándola si es necesario hasta posicionarla en su lugar. (Fig. 1)
4. Coloque la cubierta sobre el tazón, para que el tronco superior de la cuchilla salga por el orificio de la cubierta. (Fig. 2) Los dos recortes en la cubierta deben coincidir con los dos salientes en el costado del tazón. La cubierta debe estar alineada con el tazón.

5. Coloque el motor en la parte superior de la cubierta (Fig. 3), girando si es necesario para colocarlo en su lugar. El motor "flotará" en la apertura de la cubierta, de modo que se pueda presionar más hacia abajo para activar la cuchilla.

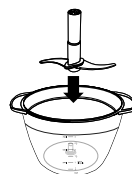


Fig. 1

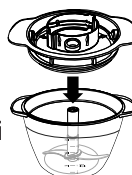


Fig. 2

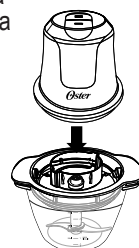
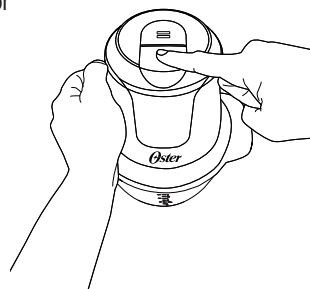


Fig. 3

PICANDO SUS ALIMENTOS

1. Deslice la cuchilla sobre el eje de metal en la parte inferior del tazón.
2. Corte los alimentos en pedazos de 1,5 cm (1/2 pulgada) aproximadamente y coloque hasta 3 tazas de alimento seco en el tazón.
3. Coloque la cubierta en el tazón. Luego coloque el motor en la parte superior de la cubierta.
4. Enchufe el cable en un tomacorriente eléctrico. Presione y sostenga el botón de pulso de velocidad alta "II" o velocidad baja "I" por 5-10 segundos y libere; el motor se detendrá. Repita para una consistencia más fina.
5. Cuando termine de picar, permita que la cuchilla deje de girar antes de retirar el contenido del tazón.
6. Retire la cubierta y tome la cuchilla por la parte del tronco. Quítela con cuidado del tazón. Después de retirar la cuchilla, vacíe el alimento procesado del del tazón.



NOTA: No utilice el tazón para almacenar alimentos.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este artefacto debe ser limpiado después de cada uso.

1. Desenchufe su mini picadora cuando no la esté utilizando y antes de limpiarla.

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la base, el enchufe o el cable en agua ni otros líquidos. Permita que la cuchilla pare de girar antes de desmontarla.

2. Lave el tazón, la cubierta y la cuchilla en agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque completamente.

PRECAUCIÓN: ¡La cuchilla es filosa! Manipúlela con cuidado.

NOTA: El tazón, la cubierta, la cuchilla y el batidor también pueden colocarse en el lavaplatos automático.

3. Para limpiar la base, limpie el exterior con un paño o esponja húmedos. Seque generosamente con un paño suave.

ALIMENTO	AJUSTE	CANTIDAD	TIEMPO
Nueces, cortadas gruesas	BAJA "I"	1 1/3 taza	10 segundos
Hierbas frescas, cortadas gruesas	BAJA "I"	1 taza suavemente empacada	50 segundos
Nueces, cortadas finas	ALTA "II"	1 1/3 taza	15 segundos
Quesos duros	ALTA "II"	110-170 gramos (4-6 onzas)	50 segundos
Dientes de Ajo	ALTA "II"	1 taza de dientes de ajo pelados	20 segundos
Chocolate	ALTA "II"	1 taza, trozos de ½ pulgada	30 segundos
Cebolla	ALTA "II"	1 taza, cortada gruesa	20 segundos
Tomates-deshidratados en aceite	ALTA "II"	1 taza	30 segundos

RECETAS

MAYONESA DE CHIPOTLE

Esta mayonesa, deliciosamente condimentada, les da un exquisito toque a sus hamburguesas, hamburguesas vegetarianas y pescado a la parrilla. También es excelente como salsa para acompañar con galletas de cangrejo o para untar el pan de los emparedados de pavo.

1 cucharada de jugo de limón fresco
1 taza de mayonesa

Sal al gusto
1 pimentón Chipotle de una lata de
pimentones Chipotle en salsa adobada

Procese el pimentón junto con el jugo de limón en su mini picadora hasta que el pimentón esté bien cortado. Agregue la mayonesa y procese hasta que todo esté mezclado. Añada sal al gusto y procese de nuevo la mezcla. Manténgala cubierta en el refrigerador hasta por una semana.
Rinde hasta 1 taza.

SALMON A LA PARRILLA CON CAPA DE HIERBAS

1/3 de taza de cilantro fresco
1/3 de taza de orégano fresco
1 diente de ajo, pelado
1/4 de taza de cebollín, rebanado
2 (170 gramos/6-onzas) filetes de salmón

1 cucharada de jugo de limón fresco
1/4 de cucharadita de sal
1/8 de cucharadita de pimienta
2 cucharadas de aceite de oliva

Combine los primeros 8 ingredientes (excluyendo el aceite de oliva) en su mini picadora y procese hasta que estén bien mezclados y finamente cortados. Cubra los filetes de salmón por ambos lados con la mezcla de las hierbas. Ase a la parrilla el salmón sobre carbones medio-calientes durante 10 minutos o hasta que la carne del pescado se abra fácilmente con un tenedor.
2 Porciones.

TAPENADE

Sirva esta salsa picante y condimentada para untar en rebanadas de pan crujiente o con verduras crudas. Haga un poco más para utilizarla en sándwiches.

1 taza de aceitunas Kalamata sin semilla
3 dientes de ajo, pelados
30 gramos (1 onza) de anchoas
2 cucharadas de alcaparras
1 cucharadita de corteza de limón, rallada

1 cucharada de jugo de limón fresco
1 cucharadita de tomillo fresco
1 cucharadita de romero fresco
1 cucharadita de orégano fresco
2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

Coloque todos los ingredientes en el tazón de su mini picadora y procese la mezcla hasta que se forme una pasta gruesa. Refrigérela por un máximo de una semana.

SALSA DE AGUACATE-EDAMAME

Las semillas de soya verdes, congeladas y sin cáscara (edamame), se pueden encontrar en la mayoría de los supermercados, por lo general en la sección de alimentos naturales.

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1 aguacate maduro mediano, pelado | 2 cucharadas de jugo de limón |
| 1 taza de semillas de soya verdes
cocinadas y peladas | Salsa picante al gusto |
| ¼ de taza de cebollín cortado | Sal y pimienta al gusto |
| ¼ de taza de mayonesa | |

Procese el aguacate y las semillas de soya en su mini picadora a velocidad alta "II" por 7 segundos aproximadamente o hasta que estén finamente picados. Añada el resto de los ingredientes y procéselos hasta que se suavicen.
Rinde aproximadamente 2 tazas.

POLLO CUBIERTO CON HIERBAS

- | | |
|---|--|
| ½-1 taza de mostaza Dijón | 1 pollo grande, cortado en pedazos en partes
(retire la piel si así lo desea) |
| 2 cucharadas de perejil fresco, sin tallo | 2 cucharadas de salvia fresca, sin tallo |
| 1 cucharada de romero fresco, sin tallo | 3 cucharadas de tomillo fresco, sin tallo |
| 3 cebollines | 2 cucharaditas de sal kosher |
| ½ taza de vinagre balsámico, puede sustituir
con vino tinto o vinagre rojo | 4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen |
| 2 cucharaditas de pimienta negra
frescamente molida | |

Cubra el pollo generosamente con mostaza. Coloque el perejil, la salvia, el romero, el tomillo, el cebollín, la sal y la pimienta en su mini picadora. Procese hasta que las hierbas estén cortadas y fragantes y los cebollines picados. Coloque la mezcla de hierbas apretándola sobre la mostaza con que untó en el pollo. Precaliente un sartén pesado y grande a fuego medio. Caliente 2 cucharadas de aceite y salteé el pollo, con la piel hacia abajo y cocine la carne ambos lados, dándole vuelta una vez, hasta que el pollo esté suficientemente cocinado. Ajuste el calor si es necesario para evitar que se queme. Retire el pollo y prepare un "desglase" con lo que queda en el fondo de la cacerola, utilizando el vinagre. Raspe lo que queda pegado del fondo de la cacerola y cocínelo hasta que el líquido se reduzca a la mitad. Vierta sobre el pollo.
Rinde para 4 Porciones.

PERSILLADE

Esta exquisita receta es una excelente cobertura para el pollo, el cordero, el puerco o el pescado.

- | | |
|--|--|
| 1 ramo de perejil de hoja plana, sin tallo | 4 dientes de ajo o cebollines, pelados |
| 1 limón, (remuévale la piel con un pelador de
papas y guárdela) | |

Coloque todos los ingredientes en su mini picadora. Presione el botón de pulso en velocidad alta "II" hasta que todos los ingredientes estén bien picados y mezclados.

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 persons (including children) whose physical, sensory or mental capabilities are reduced or lack of experience or knowledge, unless such persons are supervised or trained to operate the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary if you use the appliance near children or people with disabilities. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn any control to OFF, then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
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 is dropped or damaged in any manner. Take the appliance to the nearest Authorized Oster® Appliance Service Center for examination, repair or electrical or mechanical 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 the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but only when the food chopper 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 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. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
16. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
17. Do not operate this appliance when empty.
18. Always check bowl for presence of foreign objects before operating the appliance.
19. Do not use bowl for food storage, unless otherwise indicated in the operating instructions.
20. If mixing cup or bowl is chipped, cracked or damaged in any way, discontinue use of product.
21. If blades appear to be damaged, discard food and discontinue use of product.
22. Be careful if hot liquid is poured into the food chopper as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

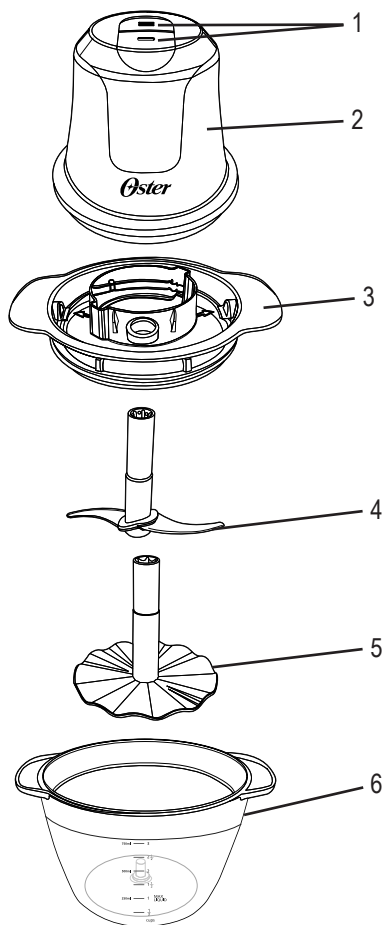
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended for household use and similar environments, such as:

- in shops, offices and other similar working environments;
- in farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- in bed and breakfast type environments.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. 2 Control Buttons
Pulse Button – LOW Speed (I)
Pulse Button – HIGH Speed (II)
2. Powerful motor
3. Cover
4. Stainless steel chopping blade
5. Whisk
6. 3-Cup glass bowl

ENGLISH-3

HOW TO USE YOUR OSTER® MINI CHOPPER

ASSEMBLING THE UNIT

1. Remove all packaging materials before using.
2. Before using, wash cover, bowl, blade and whisk in warm soapy water; rinse and dry thoroughly, see CARE AND CLEANING.

CAUTION: Blade is sharp! Hand with care.

CAUTION: Never immerse the base, plug, or cord in water or other liquids.

3. Place bowl on a dry, stable, flat surface and slide the chopping blade over the metal shaft at the bottom of the bowl, turning it if necessary until it is in place. (Fig. 1)
4. Place the cover on top of the bowl, so that the upper stem of the chopping blade comes through the hole in the cover. (Fig. 2) The two cut outs on the cover should match up with the two protrusion on the side of the bowl. Cover needs to be aligned with bowl.
5. Place the motor on top of the cover (Fig. 3), rotating if necessary to drop into place. The motor will "float" in the opening of the cover, so that it can be pressed down further to activate the chopping blade.



Fig. 1

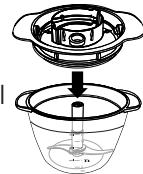


Fig. 2

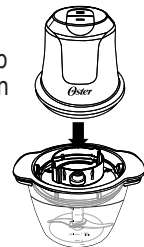
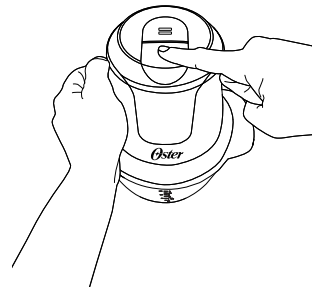


Fig. 3

CHOPPING

1. Slide the chopping blade over the metal shaft at the bottom of the bowl.
2. Cut food into approximately 1.5 cm (1/2 inch) pieces and place up to 3 cups of dry food in the bowl at a time.
3. Place the cover on the bowl. Then place the motor on top of the cover.
4. Plug the cord into an outlet. Press and hold the HIGH "H" or LOW "L" pulse button for 5-10 seconds and then release; the motor will stop. Repeat for a finer consistency.
5. When finished chopping, allow chopping blade to stop rotating before removing contents.
6. Remove the cover and grasp the stem of the chopping blade. Carefully remove it from the bowl. After removing the chopping blade, empty the processed food.



NOTE: Do not use bowl for storing food.

CARE AND CLEANING

This appliance should be cleaned after every use.

1. Unplug the mini chopper when not in use and before cleaning.

CAUTION: Never immerse the base, plug, or cord in water or other liquids. Allow the chopping blade to stop rotating before disassembling.

2. Wash the bowl, cover and chopping blade in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

CAUTION: Blades are sharp! Handle with care.

NOTE: Bowl, cover, chopping blade and whisk can also be placed in the dishwasher.

3. To clean the base, wipe the exterior with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly with a soft cloth.

FOOD	SETTING	QTY	TIME
Nuts,coarse chop	LOW "I"	1 1/3 cup	10 seconds
Fresh herbs,coarse chop	LOW "I"	1 loosely packed cup	50 seconds
Nuts,fine chop	HIGH "II"	1 1/3 cup	15 seconds
Hard cheeses	HIGH "II"	110-170 grams (4-6 oz.)	50 seconds
Garlic Cloves	HIGH "II"	1 cup cloves, peeled	20 seconds
Chocolate	HIGH "II"	1 cup, 1/2 inch pieces	30 seconds
Onion	HIGH "II"	1 cup, coarsely chopped	20 seconds
Sun-dried tomatoes in oil	HIGH "II"	1 cup	30 seconds

RECIPES

CHIPOTLE MAYONNAISE

This flavored mayonnaise adds zing to hamburgers,veggie burgers and grilled fish. It's also great as a dipping sauce with crab cakes or as a sandwich spread for turkey wraps.

1 tablespoon fresh lime juice
1 cup mayonnaise

Salt to taste
1 Chipotle pepper from can of Chipotle
peppers in Adobo sauce

Process pepper and lime juice in mini chopper until well chopped. Add mayonnaise and process until combined.Add salt to taste and process again to mix. Keep covered in refrigerator for up to one week.

Makes about 1 cup

GRILLED HERB CRUSTED SALMON

1/3 cup fresh cilantro
1/3 cup fresh oregano
1 garlic clove, peeled
1/4 cup green onion, sliced
2 (170-gram/6-ounce) salmon fillets

1 tablespoon fresh lemon juice
1/4 teaspoon salt
1/8 teaspoon pepper
2 teaspoons olive oil

Combine the first 8 ingredients (excluding olive oil) in mini chopper bowl and process until well mixed and finely chopped.Brush salmon fillets on both sides with the herb mixture. Grill salmon over medium-hot coals for 10 minutes or until fish flakes easily when tested with a fork.

Serves 2

TAPENADE

Serve this pungent and salty spread on crusty baguette slices or with vegetable crudité's. Make extra to use on sandwiches.

1 cup Kalamata olives, pitted
3 garlic cloves, peeled
30 grams (1 ounce) anchovies
2 tablespoons capers
1 teaspoon lemon rind, grated

1 tablespoon fresh lemon juice
1 teaspoon fresh thyme
1 teaspoon fresh rosemary
1 teaspoon fresh oregano
2 tablespoons extra virgin olive oil

Place all the ingredients in the mini chopper bowl and process until the mixture forms a coarse paste. Refrigerate for up to one week.

AVOCADO-EDAMAME DIP

Frozen shelled green soybeans, edamame, can be found in most supermarkets, usually in the natural food section.

1 medium ripe avocado, peeled	2 tablespoons lemon juice
1 cup cooked, shelled green soybeans	Hot sauce, to taste
1/4 cup sliced scallions	Salt and pepper to taste
1/4 cup mayonnaise	

Process the avocado and soybeans in the mini chopper on HIGH "II" for about 7 seconds or until finely chopped. Add remaining ingredients and process until smooth. Makes about 2 cups.

CHICKEN WITH HERB CRUST

1/2-1 cup Dijon mustard	1 large chicken, cut up in parts (skin may be removed if desired)
2 tablespoons fresh parsley, stemmed	2 tablespoons fresh sage, stemmed
1 tablespoon fresh rosemary, stemmed	3 tablespoons fresh thyme, stemmed
3 shallots	2 teaspoons kosher salt
2 teaspoons freshly cracked black pepper	4 tablespoons extra virgin olive oil
1/2 cup balsamic vinegar, may substitute red wine or red wine vinegar	

Cover chicken generously with mustard. Place parsley, sage, rosemary, thyme, shallots, salt and pepper in the mini chopper. Process until herbs are chopped and fragrant and shallots are minced. Press herb mixture into the mustard slathered chicken. Preheat large heavy skillet on medium heat. Heat 2 tablespoons oil and sauté chicken, skin side down and cook meat on both sides, turning once, until chicken is cooked through. Adjust heat if necessary to avoid burning.

Remove chicken and deglaze pan with vinegar. Scrape up bits on bottom of pan and cook until liquid is reduced by half. Pour over chicken.

Serves 4.

PERSILLADE

This is a great topping for chicken, lamb, pork or fish.

1 bunch flat leaf parsley, stemmed	4 garlic cloves or shallots, peeled
1 lemon, peel removed with vegetable peeler and reserved	

Place all ingredients in mini chopper. Press on HIGH "II" until ingredients are finely minced and incorporated.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança sempre devem ser observadas para evitar o risco de acidentes (tais como incêndios, choques elétricos e/ou lesões corporais), incluindo as que seguem:

1. Leia todas as instruções antes de usar este produto.
2. Para proteger contra o risco de choque elétrico, NÃO se deve submergir o aparelho, o fio ou o plugue na água ou qualquer outro líquido.
3. Este eletrodoméstico não foi desenvolvido para o uso por pessoas (incluindo crianças) com habilidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não tenham experiência ou conhecimento sobre o funcionamento, a menos que sejam devidamente supervisionados ou treinados para usar o aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. É necessário manter supervisão em todos os momentos enquanto o aparelho estiver sendo utilizado perto de crianças ou pessoas com deficiências. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
4. Desligue e desconecte o aparelho da tomada quando não estiver sendo usado, antes de colocar ou retirar acessórios ou antes de limpar. Para desconectar da tomada, segure o plugue e retire-o da tomada. Nunca puxe pelo fio. Deixe esfriar antes de colocar ou remover acessórios e antes de limpar o aparelho.
5. A luz piscando indica que o aparelho está pronto para ser usado (nos modelos com modo de espera). Evite o contato com lâminas e peças em movimento. Mantenha os dedos longe da saída (se houver).
6. Não utilize nenhum eletrodoméstico que esteja com o fio ou o plugue danificado, ou que tenha apresentado algum defeito ou que esteja avariado de alguma maneira. Não tente trocar ou emendar o fio. Leve o aparelho a Assistência Técnica Credenciada Oster® mais próxima para revisão, conserto ou para que sejam feitos ajustes elétricos ou mecânicos.
7. Para eletrodomésticos com marcações no plugue: Este eletrodoméstico inclui marcações importantes no plugue. O plugue ou o fio (caso plugue esteja conectado ao fio) não pode ser trocado. Se estiver danificado, o eletrodoméstico deverá ser trocado.
8. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante poderão causar incêndios, choques elétricos ou lesões corporais.
9. Não use ao ar livre ou para fins comerciais.
10. NÃO deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que encoste em superfícies quentes, inclusive um fogão.
11. Mantenha as mãos e os utensílios longe da lâmina quando estiver picando alimentos para reduzir o risco de lesões corporais ou para não danificar o produto. Use um utensílio para raspar tipo um pão duro apenas quando o aparelho não estiver em funcionamento.
12. As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado, especialmente quando for retirar as lâminas do recipiente, quando for esvaziar o recipiente ou durante a limpeza.

13. Para reduzir o risco de lesões, nunca coloque a lâmina na base sem antes colocar o recipiente de forma adequada em seu lugar.
14. Certifique-se de que a tampa esteja colocada de forma segura antes de usar o aparelho. Sempre espere até que todas as peças em movimento parem antes de retirar qualquer tampa.
15. Não tente desativar do mecanismo de trava.
16. NÃO use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido. O uso indevido poderá causar lesões. Use sempre este eletrodoméstico em uma superfície seca, estável e nivelada.
17. Não use este aparelho quando estiver vazio.
18. Cheque sempre o recipiente para garantir que não haja nenhum objeto estranho dentro antes de usar o aparelho.
19. Não use o recipiente para guardar alimentos, a menos que isso esteja indicado nas instruções de uso.
20. Se o recipiente estiver lascado, trincado ou danificado de alguma forma, não use o aparelho.
21. Se as lâminas parecerem danificados, jogue os alimentos fora e não use mais o aparelho.
22. Tome cuidado ao colocar líquidos quentes no mini processador de alimentos pois o aparelho poderá arremessar o líquido quente.

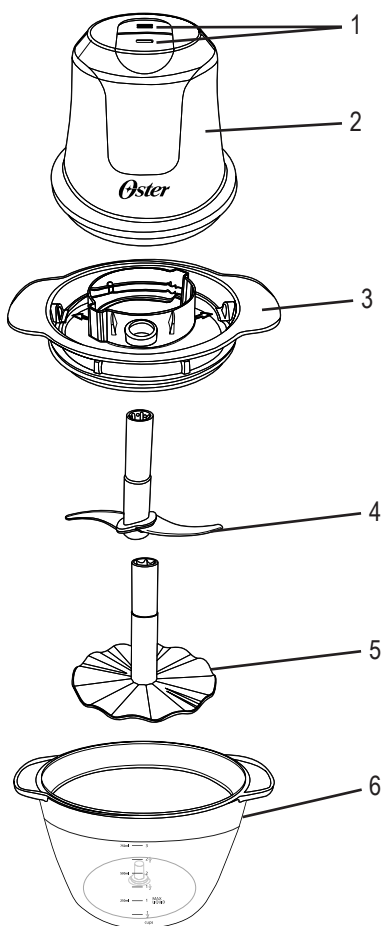
ESTE APARELHO FOI DESENVOLVIDO SOMENTE PARA O USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

ESTE APARELHO FOI DESENVOLVIDO PARA USO DOMÉSTICO OU APLICAÇÕES SEMELHANTES:

- Ambientes residenciais;
- Por hóspedes em áreas comuns ou acomodações de hotéis e pousadas;
- Produto não profissional

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. 2 Botões de controle
Botão de pulso - Velocidade BAIXA (I)
Botão de pulso - Velocidade ALTA (II)
2. Motor potente
3. Tampa
4. Lâmina de aço inoxidável
5. Bata
6. Recipiente de vidro com capacidade para 3 xícaras

PORTUGUÊS-3

COMO UTILIZAR SEU MINI-PROCESSADOR OSTER®

MONTAGEM DA UNIDADE

1. Remova todos os materiais de embalagem antes de usar o aparelho.
2. Antes de usar, lave a tampa, o recipiente e a lâmina e bata em água morna com sabão; enxágue e seque completamente. Consulte a seção CUIDADO E LIMPEZA.

ADVERTÊNCIA: A lâmina é afiada! Manuseie-a com cuidado.

ADVERTÊNCIA: Nunca se deve submergir a base, o plugue ou o fio na água nem em outros líquidos.

3. Coloque o recipiente em uma superfície seca, estável e nivelada e deslize a lâmina de corte sobre o eixo de metal no fundo do recipiente, girando se necessário no lugar. (Fig. 1)
4. Coloque a tampa sobre o recipiente de forma que o eixo superior da lâmina de corte saia do orifício na tampa. (Fig. 2) Os dois recortes na tampa devem corresponder às duas saliências na lateral da tigela. A tampa deve ficar nivelada com o recipiente.
5. Coloque o motor no topo da plataforma (Fig. 3), girando se necessário para encaixá-lo no lugar. O motor irá "flutuar" na abertura da tampa para que possa ser pressionado ainda mais para baixo para ativar a lâmina de corte.



Fig. 1



Fig. 2

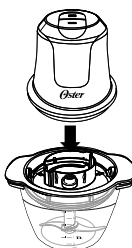
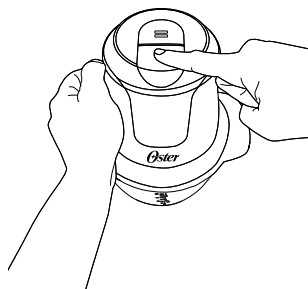


Fig. 3

PICANDO SEUS ALIMENTOS

1. Deslize a lâmina de corte sobre a haste de metal no fundo do recipiente.
2. Corte os alimentos em pedaços de aproximadamente 1,5 cm e coloque até 3 xícaras de alimento seco no recipiente.
3. Coloque a tampa no recipiente. Depois, coloque o motor em cima da tampa.
4. Ligue o fio em uma tomada elétrica. Pressione e mantenha pressionado o botão para pulsar na velocidade ALTA "II" ou BAIXA "I" por um intervalo de 5 a 10 segundos e logo após solte-o; o motor irá parar. Se quiser obter uma consistência mais fina, repita o processo.
5. Quando terminar de picar, espere até a lâmina parar de girar para tirar o conteúdo do recipiente.
6. Tire a tampa e segure a lâmina pelo eixo. Retire-a do recipiente com cuidado. Tire o recipiente da base e retire o alimento processo de dentro do mesmo.



OBSERVAÇÃO: Não use o recipiente para guardar alimentos.

CUIDADO E LIMPEZA

Este aparelho deve ser limpo toda vez que for usado.

1. Desligue seu mini processador da tomada quando quando não estiver sendo usado e antes de limpá-lo.

ADVERTÊNCIA: Nunca se deve submergir a base, o plugue ou o fio na água nem em outros líquidos. Espere até que a lâmina esteja parada antes de desmontá-la.

2. Lave o recipiente, a tampa e a lâmina com água morna e sabão. Enxágue e seque bem.

ADVERTÊNCIA: A lâmina é afiada! Manuseie-a com cuidado.

OBSERVAÇÃO: O recipiente, a tampa, a lâmina e bata podem ser colocados na máquina de lavar louças.

3. Para limpar a base, limpe a superfície exterior com um pano ou esponja húmidos. Seque-os bem com um pano macio.

ALIMENTO	AJUSTE DA VELOCIDADE	QUANTIDADE	TEMPO
Nozes, cortadas grossas	BAIXA "I"	1 1/3 xícaras	10 segundos
Hervas frescas, cortadas grossas	BAIXA "I"	1 xícara (c/ hevas soltas)	50 segundos
Nozes, cortadas finas	ALTA "II"	1 1/3 xícaras	15 segundos
Queijos duros	ALTA "II"	110 a 170 gramas (4 a 6 onças)	50 segundos
Dentes de Alho	ALTA "II"	1 xícara de dentes de alho s/ casca	20 segundos
Chocolate	ALTA "II"	1 xícara, pedaços de 1,5 cm (½ polegada)	30 segundos
Cebola	ALTA "II"	1 xícara, cortada grossa	20 segundos
Tomates secos com óleo	ALTA "II"	1 xícara	30 segundos

Para o descarte do seu produto eletrodoméstico ou eletroeletrônico e respectiva embalagem de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: <http://abree.org.br>.

A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa do seu produto, e embalagem.

RECEITAS

MAIONESE DE CHIPOTLE

Esta maionese é deliciosamente temperada e dará um toque saboroso a seus hambúrgueres e peixes na chapa. Também é uma opção excelente como molho para acompanhar torradas com caranguejo ou para passar no pão dos sanduíches de peito de peru.

1 colher de sopa de suco de limão fresco	Sal a gosto
1 xícara de maionese	1 pimentão Chipotle de uma lata de pimentão Chipotle em molho temperado

Processe o pimentão com suco de limão em seu mini processador até que esteja bem cortado. Coloque a maionese e processe até que tudo esteja bem misturado. Adicione sal a gosto e processe novamente a mistura. Mantenha-a coberta na geladeira por até uma semana.

Rende aproximadamente 1 xícara.

SALMÃO GRELHADO COM CAMADAS DE ERVAS

1/3 de xícara de cilantro fresco	1 colher de sopa de suco de limão fresco
1/3 de xícara de orégano fresco	¼ de colher de chá de sal
1 dente de alho, sem casca	1/8 de colherinha de pimenta
¼ de xícara de cebolinha, fatiado	2 colheres de sopa de azeite
2 filés de salmão 170 gramas (6 onças)	

Misture os primeiros 8 ingredientes (exceto o azeite) em seu mini processador e processe até que estejam bem misturados e cortados bem finos. Cubra os filés de salmão por ambos os lados com a mistura das ervas. Asse na grelha o salmão com o carvão meio quente por 10 minutos ou até que a carne do peixe possa ser aberta com facilidade com um garfo.

2 porções.

TAPENADE

Sirva este molho apimentado e bem temperado para ser passado em fatias de pão crocante ou com legumes crus. Faça um pouco a mais para ser usado em sanduíches.

1 xícara de azeitonas Kalamata, sem caroço	1 colher de sopa de suco de limão fresco
3 dentes de alho, sem casca	1 colher de chá de tomilho fresco
30 gramas (1 onça) de anchovas	1 colher de chá de alecrim fresco
2 colher de chá de alcaparras	1 colher de chá de orégano fresco
1 colher de chá de casca de limão, ralada	2 colheres de sopa de azeite extra virgem

Coloque os ingredientes no recipiente de seu mini processador e processe a mistura até que forme uma pasta espessa. Deixe na geladeira por no máximo uma semana.

MOLHO DE ABACATE-EDAMAME

As sementes de soja verdes, congeladas e sem casca (edamame), podem ser encontradas na maioria dos supermercados, em geral na seção de comidas naturais.

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 abacate médio maduro, sem casca | 2 colheres de sopa de suco de limão |
| 1 xícara de sementes de soja verdes cozidas e sem casca | Molho apimentado a gosto |
| ¼ de xícara de cebolinha cortada | Sal e pimenta a gosto |
| ¼ de xícara de maionese | |

Processe o abacate e as sementes de soja em seu mini processador na velocidade alta "HI" por aproximadamente 7 segundos ou até que esteja picado bem fino. Adicione o restante dos ingredientes e processe-os até que estejam macios.
Rende aproximadamente 2 xícaras

FRANGO COM ERVAS

- | | |
|---|---|
| ½ 1 xícaras de mostarda Dijón | 2 colheres de sopa de salsa fresca, sem talo |
| 1 colher de sopa de alecrim fresco, sem talo | 3 cebolinhas |
| 2 colheres de chá de pimenta do reino moída fresca | ½ xícara de vinagre balsâmico, pode ser substituído com vinho tinto ou vinagre de vinho tinto |
| 2 colheres de sopa de sal kosher | 2 colheres de sopa de sálvia fresca, sem talo |
| 1 frango grande, cortado em pedaços (retire a pele se preferir) | 4 colheres de sopa de azeite extra virgem |
| 3 colheres de sopa de tomilho fresco, sem talo | |

Cubra bem o frango com a mostarda. Coloque a salsa, a sálvia, o alecrim, o tomilho, a cebolinha, o sal e a pimenta em seu mini processador. Processe até que as ervas estejam cortadas e perfumadas e a cebolinha esteja picada. Coloque as ervas misturadas em cima da mostarda apertando-as bem. Pré-aqueça uma frigideira grande e pesada em fogo médio. Esquente 2 colheres de sopa de azeite e refogue o frango, com a pele para baixo e cozinhe a carne em ambos os lados, virando-o uma vez, até que o frango fique bem cozido. Regule o fogo caso seja necessário para evitar que fique queimado. Tire o frango e prepare um molho com o que ficar no fundo da frigideira, usando vinagre. Raspe o que ficar no fundo da frigideira e cozinhe até que o líquido evapore pela metade. Jogue em cima do frango.
Rende 4 porções.

PERSILLADE

Esta receita deliciosa é excelente para colocar em cima de frango, cordeiro, carne de porco ou peixes.

- | | |
|--|---|
| 1 folha plana de salsa, sem talo | 4 dentes de alho ou cebolinhas, sem casca |
| 1 limão (tire a pele com um descascador de batatas e guarde-a) | |

Coloque todos os ingredientes em seu mini processador. Pressione o botão para pulsar na velocidade alta "HI" até que todos os ingredientes estejam bem picados e misturados.



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models: Características elétricas dos modelos da série:		FPSTFP3340-XXX
Voltaje/Voltage/ Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/ Potência
120 V	60 Hz	250 W
127 V	60 Hz	250 W
220 V	50/60 Hz	250 W
220 V	50 Hz	250 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.

MINI PICADORA OSTER®
MODELOS: FPSTFP3340, FPSTFP3340-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ N° 40-201, COLONIA EXHACIENDA SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA DE BAZ, C.P. 54050, ESTADO DE MÉXICO, MÉXICO
TEL: 5366-0800 / 800 506 1700
RFC SME570928G90
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V_~ 250 W

NOM

© 2021 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2021 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2021 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

OSTERLATINO / OSTERBRASIL



YouTube



Impreso en China
Printed in China
Impresso na China

P.N. NWL0001333347
GCDS-OST2023681-LD