

Oster®



MODELOS/
MODELS

3320

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

Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y LAS ADVERTENCIAS, ANTES DE UTILIZAR SU MINI PICADORA.**
2. Para protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, **NO** sumerja la base, el cable o el tomacorriente en agua u otros líquidos. Esto puede ocasionar lesiones personales o daños al producto.
3. Desenchufe su Mini-Picadora cuando no la esté utilizando, antes de retirarle o colocarle piezas y antes de limpiarla.
4. Evite el contacto con piezas en movimiento.
5. **NO** opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto haya fallado o si se cae al suelo o se daña de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Oster® Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente.
6. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto puede causar daños.
7. **NO** lo utilice al aire libre.
8. **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador o toque superficies calientes.
9. La cuchilla es filosa. Manipúlela con cuidado. Guárdela lejos del alcance de los niños.
10. Este artefacto ha sido diseñado para procesar pequeñas cantidades de alimentos para el consumo inmediato. **NO** lo utilice para cortar grandes cantidades de alimentos a la vez.
11. **NO** lo coloque sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, tampoco dentro de un horno caliente.
12. Para reducir el riesgo de daños corporales, asegúrese de que el recipiente, la cuchilla y la tapa se encuentran firmemente cerrados antes de operar el artefacto.
13. Antes de desconectar, remueva el enchufe del tomacorriente.
14. **NO** use este electrodoméstico para un propósito distinto de aquel para el cual fue diseñado.
15. Para evitar cualquier daño, nunca coloque la cuchilla en la base sin antes colocar el recipiente apropiadamente en su lugar. Cerciórese de que el motor y la cuchilla se han detenido por completo antes de retirar la tapa.
16. Asegúrese de que la tapa está firmemente cerrada en su lugar antes de operar el artefacto. **NO** intente frustrar el mecanismo de seguridad de la tapa.
17. Para reducir el riesgo de daños corporales o de su Mini Picadora, mantenga las manos y los utensilios lejos de la cuchilla mientras esté cortando los alimentos.

18. No opere el artefacto mientras se encuentre vacío.
19. Asegúrese de que no se encuentra ningún objeto extraño dentro del recipiente antes de colocar la Mini Picadora en funcionamiento.
20. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.
21. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
22. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
23. Este artefacto eléctrico ha sido diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares tales como: uso de los empleados en las áreas de la cocina en comercios, oficinas u otros ambientes laborales; casas de campo; por huéspedes en hoteles, moteles, hosterías y otro tipo de ambiente tipo hotelero.

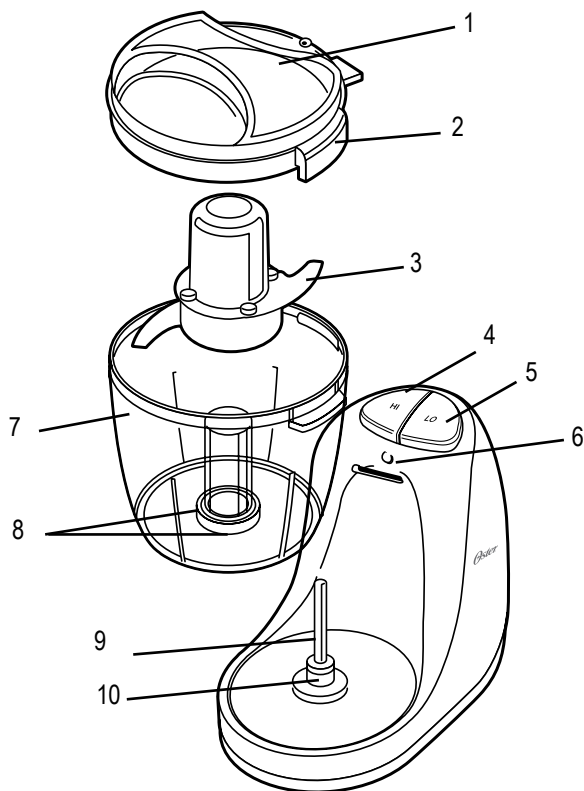
ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

USO DE UN CABLE ELÉCTRICO CORTO

Se incluye un cable eléctrico corto para evitar que se enrede o que cause tropiezos. Un cable de extensión puede utilizarse con cuidado. Si se usa un cable de extensión, la capacidad nominal marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual o mayor a la del artefacto. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda causar tropiezos accidentalmente.

DESCRIPCION DEL ARTEFACTO



1. Tapa
2. Lengüetas aseguradoras de la tapa
3. Cuchilla para picar
4. Botón de Pulso – Velocidad ALTA “HI”
5. Botón de Pulso – Velocidad BAJA “LO”
6. Ranura Aseguradora de la tapa
7. Recipiente
8. Encaje del recipiente
9. Eje
10. Encaje para la base del recipiente

COMO UTILIZAR SU MINI PICADORA

ENSAMBLANDO LA UNIDAD

1. Retire todos los materiales del empaque antes de utilizar el artefacto.
2. Antes de su uso, lave la tapa, la cuchilla y el recipiente en agua jabonosa y tibia; enjuáguelos y séquelos por completo, por favor refiérase a la Sección de CUIDADO Y LIMPIEZA.
3. Coloque el recipiente en su base en una superficie plana, sin la tapa y sin la cuchilla, gírelo hacia la derecha para cerrarlo correctamente.

NOTA: Gire el recipiente hasta que chasquee y se encuentre bien ajustado en su lugar.

4. Deslice la cuchilla hacia abajo del eje, girándola si es necesario hasta posicionarla en su lugar.
5. Coloque la tapa en el recipiente, luego gírela hacia la derecha hasta colocarla en la ranura aseguradora de la tapa. Continúe girando la tapa en la ranura aseguradora de la tapa hasta que, tanto la ranura superior como la ranura de la base, se encuentren conjuntamente alineadas.

NOTA: Para su protección, esta unidad cuenta con una tapa con un mecanismo de cierre de seguridad. La unidad no operará a menos que la tapa y las ranuras estén ambas alineadas. No intente operar la unidad sin cerrar la tapa correctamente en su lugar.

PICANDO SUS ALIMENTOS

1. Corte los alimentos en pedazos de 1,5 cm (1/2 pulgada) aproximadamente y coloque a la vez hasta 3 tazas de alimento seco en el recipiente.
2. Coloque la tapa en el recipiente y gírela para cerrarla en su lugar.
3. Enchufe el cable en un tomacorriente eléctrico. Presione y sostenga el botón de pulso en "HI" o "LO" por 5-10 segundos y libere; el motor se detendrá. Repita para una consistencia más fina.
4. Cuando termine de picar, permita que la cuchilla deje de girar antes de retirar el contenido del recipiente.
5. Retire la tapa y tome la cuchilla por la parte del cilindro. Quítela con cuidado del recipiente. Retire el recipiente de la base y vacíe el alimento procesado del recipiente.

NOTA: No utilice el recipiente para almacenar alimentos.

MANTENIMIENTO 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. 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 recipiente, la tapa y la cuchilla en agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque completamente.

NOTA: El recipiente y la tapa también pueden colocarse en el lavaplatos automático.

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

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 "LO"	1 1/3 taza	10 segundos
Hierbas frescas, cortadas gruesas	BAJA "LO"	1 taza suavemente empacada	1 minuto
Nueces, cortadas finas	ALTA "HI"	1 1/3 taza	15 segundos
Quesos duros	ALTA "HI"	110-170 gramos (4-6 onzas)	1 minuto
Dientes de Ajo	ALTA "HI"	1 taza de dientes de ajo pelados	20 segundos
Chocolate	ALTA "HI"	1 taza, trozos de ½ pulgada	30 segundos
Cebolla	ALTA "HI"	1 taza, cortada gruesa	20 segundos
Tomates-deshidratados en aceite	ALTA "HI"	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
¼ de taza de cebollín, rebanado
2 (170 gramos/6-onzas) filetes de salmón

1 cucharada de jugo de limón fresco
¼ 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 recipiente 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 "HI" 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
frescamente molida | 4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen |
| 2 cucharaditas de pimienta negra
con vino tinto o vinagre rojo | |

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 "HI" hasta que todos los ingredientes estén bien picados y mezclados.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. To protect against electrical shock, **DO NOT** immerse base, cord or plug in water or other liquids. This may cause personal injury and/or damage to the product.
3. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. Avoid contact with moving parts.
5. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an Authorized Oster® Service Center for repair, examination or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
7. **DO NOT** use outdoors.
8. **DO NOT** let cord hang over the edge of table or counter, or touch heated surfaces.
9. The blade is sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
10. This appliance is intended for processing small quantities of food for immediate consumption. This appliance is not intended to prepare large quantities of food at one time.
11. **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven.
12. To reduce the risk of injury, be certain bowl, blade and lid are securely locked in place before operating appliance.
13. To disconnect, remove plug from wall outlet.
14. **DO NOT** use this appliance for anything other than intended use.
15. To avoid injury, never place chopping blade on base without first putting bowl properly in place. Make sure motor and chopping blade have stopped completely before removing the lid.
16. Be certain the lid is locked securely in place before operating. **DO NOT** attempt to defeat the lid safety lock mechanism.
17. Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of injury to persons or damage to the mini chopper.
18. **DO NOT** operate the appliance when empty.
19. Check bowl for presence of foreign objects before operating.

20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
22. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
23. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments farm houses by clients in hotels, motels and other residential type environments bed and breakfast type environments.

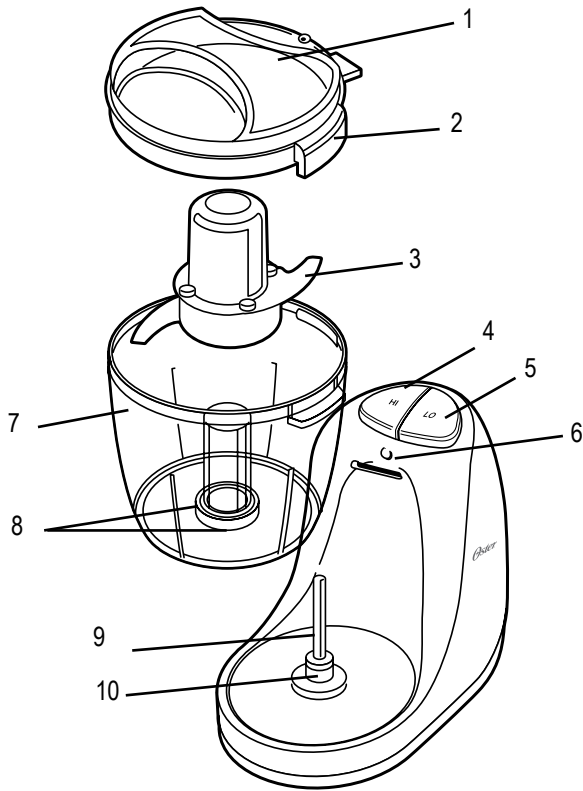
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT POWER SUPPLY CORD INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Lid
2. Lid Locking Tabs
3. Chopping Blade
4. HI Pulse
5. LO Pulse
6. Lid Locking Slot
7. Bowl
8. Bowl Tabs
9. Drive Shaft
10. Base Bowl Tabs

HOW TO USE YOUR MINI CHOPPER

ASSEMBLING THE UNIT

1. Remove all packaging materials before using.
2. Before using, wash lid, blade and bowl in warm soapy water; rinse and dry thoroughly, see CARE AND CLEANING.
3. On a flat surface place the bowl, without lid and chopping blade, on the base and turn clockwise to lock into position.
NOTE: Rotate the bowl until it snaps into place.
4. Slide the chopping blade down over the shaft, rotating if necessary to drop into place.
5. Place the lid on the bowl, then turn clockwise into lid locking slot. Continue turning the lid into the lid locking slot as far as it will go so that the dot on the lid lines up with the dot on the base.

NOTE: For your protection, this unit has a safety lock lid. The unit will not operate unless the lid and base dots align. Do not attempt to operate the unit without locking the lid in place.

CHOPPING

1. 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.
2. Place the lid on the bowl and turn to lock into place.
3. Plug the cord into an outlet. Press and hold the HI or LO Pulse button for 5-10 seconds and then release; the motor will stop. Repeat for a finer consistency.
4. When finished chopping, allow chopping blade to stop rotating before removing contents.
5. Remove the lid and grasp the stem of the chopping blade. Carefully remove it from the bowl. Remove the bowl from the base and empty the processed food.

NOTE: Do not use bowl for storing food.

MAINTENANCE AND CLEANING

This appliance should be cleaned after every use.

1. Unplug the mini chopper when not in use and before cleaning. 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, lid and chopping blade in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

NOTE: Bowl and lid can also be placed in the dishwasher.

CAUTION: Blades are sharp! Handle with care.

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	LO	1 1/3 cup	10 seconds
Fresh herbs,coarse chop	LO	1 loosely packed cup	1 minute
Nuts,fine chop	HI	1 1/3 cup	15 seconds
Hard cheeses	HI	110-170 grams (4-6 oz.)	1 minute
Garlic Cloves	HI	1 cup cloves, peeled	20 seconds
Chocolate	HI	1 cup, 1/2 inch pieces	30 seconds
Onion	HI	1 cup, coarsely chopped	20 seconds
Sun-dried tomatoes in oil	HI	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. 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 HI 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 tablespoons 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 until ingredients are finely minced and incorporated.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar qualquer eletrodoméstico as seguintes precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES, AS ETIQUETAS DO PRODUTO E AS ADVERTÊNCIAS, ANTES DE USAR SEU MINI-PROCESSADOR.**
2. Para se proteger contra o risco de uma descarga elétrica, **NÃO** se deve submergir a base, o fio ou o plugue na água ou outros líquidos. Isto pode causar um acidente e/ou danificar o produto.
3. Desligue seu Mini-Processador da tomada quando o mesmo não estiver sendo usado, antes de retirar ou colocar peças e antes de limpá-lo.
4. Evite o contato com peças em movimento.
5. **NÃO** use nenhum eletrodoméstico com o fio ou plugue danificados, caso haja apresentado algum tipo de falha ou se caiu ou estiver danificado. Leve o aparelho ao Centro de Serviço Oster® Autorizado mais próximo para que seja examinado, reparado ou para que sejam efetuados ajustes mecânicos ou elétricos.
6. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho, podem causar danos.
7. **NÃO** o utilize ao ar livre.
8. **NÃO** deixe que o fio fique pendurado sobre a borda do balcão ou da mesa, ou que o mesmo toque em superfícies quentes.
9. A lâmina é afiada. Manuseie-a com cuidado. Guarde-a longe do alcance das crianças.
10. Este aparelho foi desenvolvido para processar pequenas quantidades de alimentos para o consumo imediato. **NÃO** utilize-o para cortar grandes quantidades de alimentos de uma só vez.
11. **NÃO** coloque-o sobre ou próximo a bocas de um fogão a gás ou elétrico, nem tão pouco dentro de um forno quente.
12. Para reduzir o risco de lesões corporais, certifique-se que o recipiente, a lâmina e a tampa estejam bem fechados antes de usar o aparelho.
13. Antes de desligar o aparelho, tire o plugue da tomada.
14. **NÃO** use este eletrodoméstico para fins que não sejam aqueles ao quais o mesmo foi projetado.
15. Para evitar danos, nunca coloque a lâmina na base sem antes colocar o recipiente em seu lugar. Certifique-se que o motor e a lâmina estejam totalmente parados antes de abrir a tampa.
16. Certifique-se que a tampa está bem fechada em seu lugar antes de usar o aparelho. **NÃO** tente burlar o mecanismo de segurança da tampa.
17. Para reduzir o risco de lesões corporais ou danos a seu Mini-Processador, mantenha as mãos e os utensílios longe da lâmina enquanto estiver cortando seus alimentos.

18. **NÃO** use o aparelho se o mesmo estiver vazio.
19. Certifique-se que não há nenhum objeto estranho dentro do recipiente antes de colocar o Mini-Processador em funcionamento.
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.
22. Este aparelho não deve ser usado com um timer externo ou um sistema de controle remoto separado.
23. Este aparelho elétrico foi desenvolvido para usos doméstico e similares, tais quais: para uso de funcionários na cozinha de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, casas de campo, por hóspedes de hotéis, pousadas, albergues e outros tipos de ambientes hoteleiros.

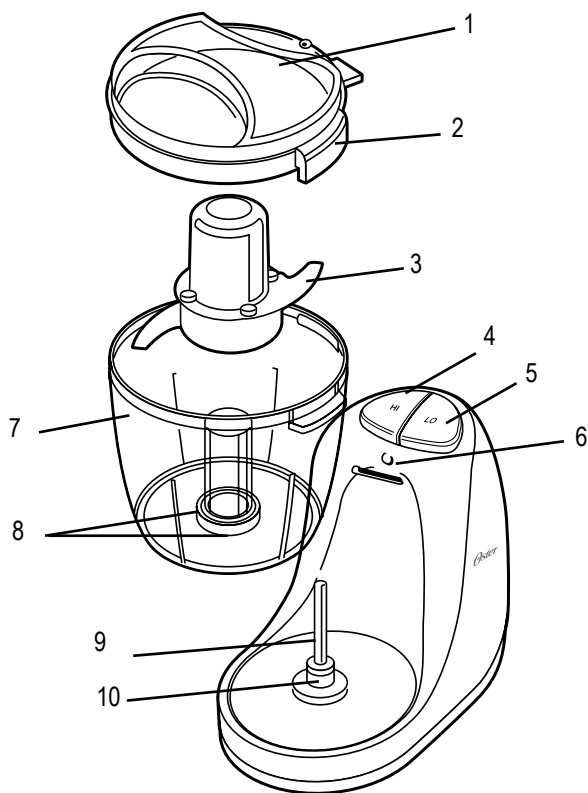
ESTE APARELHO FOI DESENVOLVIDO SOMENTE PARA O USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

USANDO UM FIO ELÉTRICO CURTO

O aparelho vem com um fio elétrico curto para evitar que o mesmo fique enroscado ou cause tropeços. Um fio de extensão poderá ser usado tomando-se os devidos cuidados. Caso use um fio de extensão, a capacidade nominal do fio de extensão deve ser pelo menos igual ou maior que a do aparelho. O fio de extensão deve ser colocado de modo que não fique pendurado no balcão ou na mesa, onde poderá causar tropeços.

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Tampa
2. Lingüetas para Segurar a Tampa
3. Lâmina para Picar
4. Botão para Pulsar – Velocidade ALTA “HI”
5. Botão para Pulsar – Velocidade BAIXA “LO”
6. Ranhura para Segurar a Tampa
7. Recipiente
8. Encaixe do Recipiente
9. Eixo
10. Encaixe da Base do Recipiente

COMO UTILIZAR SEU MINI-PROCESSADOR

MONTANDO O APARELHO

1. Retire todos os materiais da embalagem antes de usar o aparelho.
2. Antes de usá-lo, lave a tampa, a lâmina e o recipiente com água morna e sabão; enxágue e seque-os bem, consulte a seção de CUIDADO E LIMPEZA.
3. Coloque o recipiente na sua base e em uma superfície plana, sem a tampa e sem a lâmina, gire-o para a direita para fechá-lo bem.

OBSERVAÇÃO: Gire o recipiente até que faça um clic e esteja bem ajustado em seu lugar.

4. Coloque a lâmina no eixo, girando-a caso seja necessário até que esteja posicionada em seu lugar.
5. Coloque a tampa no recipiente, em seguida gire-a para a direita até que esteja encaixada na ranhura que segura a tampa. Continue girando a tampa na ranhura até que tanto a ranhura superior quanto a ranhura da base estiverem alinhadas.

OBSERVAÇÃO: Para sua proteção, este aparelho conta com uma tampa com um mecanismo de trava de segurança. O aparelho não funcionará a menos que a tampa e as ranhuras estejam alinhadas. Não tente usar o aparelho sem que a tampa esteja bem fechada em seu lugar.

PICANDO SEUS ALIMENTOS

1. Corte os alimentos em pedaços de aproximadamente 1,5 cm e coloque até 3 xícaras de alimento seco no recipiente.
2. Coloque a tampa no recipiente e gire-a para fechá-la em seu lugar.
3. Ligue o fio em uma tomada elétrica. Pressione e mantenha pressionado o botão para pulsar na velocidade alta "HI" ou baixa "LO" 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.
4. Quando terminar de picar, espere até a lâmina parar de girar para tirar o conteúdo do recipiente.
5. Tire a tampa e segure a lâmina pelo cilindro. 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.

MANUTENÇÃO E LIMPIEZA

Este aparelho deve ser limpo toda vez que for usado.

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

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

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

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

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 salsinha 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 | |
| 1 frango grande, cortado em pedaços (retire a pele se preferir) | 2 colheres de sopa de sálvia fresca, sem talo |
| 3 colheres de sopa de tomilho fresco, sem talo | 4 colheres de sopa de azeite extra virgem |

Cubra bem o frango com a mostarda. Coloque a salsinha, 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 salsinha, 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:		
		3320-XXX
Voltaje/Voltage/ Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/ Potência
120 V	60 Hz	125 W
127 V	60 Hz	125 W
220 V	50/60 Hz	125 W
220 V	50 Hz	125 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: 3320, 3320-013

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 120 V_~ 125 W



© 2013 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.

© 2013 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.

© 2013 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

P.N.124357 Rev. A
CBA -121913