

Oster®



MODEL/MODÈLE **3320**
MODELO

INSTRUCTION MANUAL

MINI CHOPPER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUEL D'INSTRUCTIONS

MINI HACHOIR

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MINI PICADORA

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ARTEFACTO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MINI-PICADOR

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

- To protect against electrical shock, **DO NOT** immerse base, cord or plug in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- **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.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
- **DO NOT** use outdoors.
- **DO NOT** let cord hang over the edge of table or counter, or touch heated surfaces.
- The blade is sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
- 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.
- **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven.
- To reduce the risk of injury, be certain bowl, blade and lid are securely locked in place before operating appliance.
- To disconnect, remove plug from wall outlet.
- **DO NOT** use this appliance for anything other than intended use.
- 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.
- Be certain the lid is locked securely in place before operating. **DO NOT** attempt to defeat the lid safety lock mechanism.
- 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.

- **DO NOT** operate the appliance when empty.
- Check bowl for presence of foreign objects before operating.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

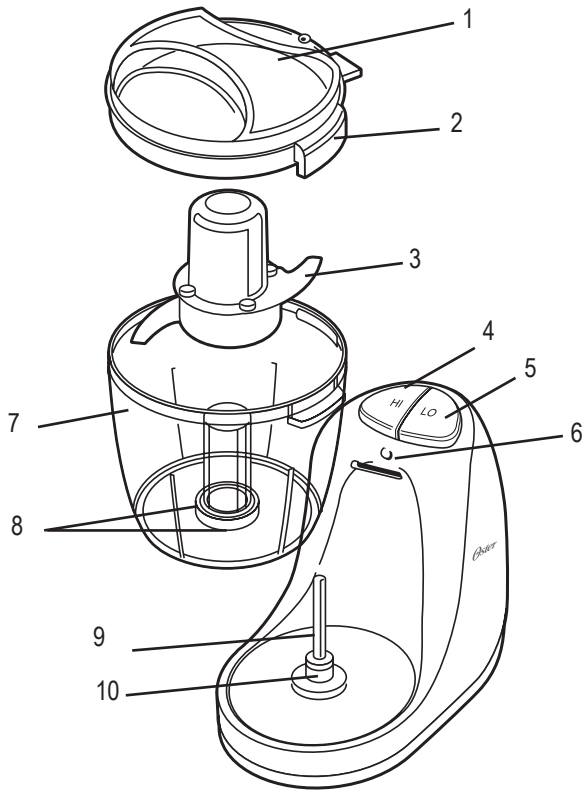
(For 120 & 127 Volts Only)

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

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.

HOW TO USE YOUR MINI CHOPPER

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.

IMPORTANTES MESURES DE SECURITE

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est recommandé de suivre certaines mesures de sécurité, en particulier veuillez suivre les instructions suivantes:

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.

- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, **NE PAS** plonger la base, le cordon ou la prise électrique dans de l'eau ou tout autre liquide.
- **NE PAS** laisser vos enfants sans surveillance lorsqu'ils sont à proximité ou qu'ils utilisent l'appareil eux-mêmes.
- Débrancher l'appareil si vous ne l'utilisez pas ou avant d'assembler ou de désassembler les accessoires, et avant de le nettoyer.
- Eviter tout contact avec les accessoires en mouvement.
- **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon ou la prise électrique est endommagé, si l'appareil a cessé de fonctionner correctement, ou s'il est endommagé. Retourner l'appareil à un centre de Service agréé Oster® pour toute réparation, contrôle ou ajustement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures
- **NE PAS** utiliser à l'extérieur.
- **NE PAS** laisser le cordon pendre de la table ou du plan de travail, ne pas le laisser toucher des surfaces chaudes.
- La lame est coupante. Manipuler avec soin. **NE PAS** ranger à portée de mains des enfants.
- Cet appareil a été conçu pour de petites quantités d'aliments et pour une consommation immédiate. Cet appareil n'a pas été conçu pour préparer de larges quantités d'aliments en une seule fois.
- **NE PAS** placer l'appareil sur ou à côté de plaques électriques ou à gaz, ne pas placer dans un four chaud.
- Pour réduire les risques de blessures, assurez-vous que le bol, la lame et le couvercle sont bien fermés et correctement en place avant d'utiliser l'appareil.
- Pour débrancher, retirer le cordon électrique de la prise murale
- **NE** l'utiliser que pour l'usage auquel il a été conçu.
- Pour éviter toute blessure, ne jamais placer la lame coupante sur la base sans avoir d'abord mis le bol correctement en place. Assurez-vous que le moteur et la lame coupante sont complètement en arrêt avant de retirer le couvercle.
- Assurez-vous que le couvercle est bien fermé avant d'utiliser l'appareil. **NE PAS** essayer de contourner le mécanisme de sécurité du couvercle.

- Afin d'éviter tout risque de blessures ou pour éviter d'endommager le mini-hachoir, maintenir les mains et ustensiles hors de portée de la lame pendant que l'appareil est en fonctionnement
- **NE PAS** utiliser l'appareil à vide.
- Vérifier que le bol ne contient pas d'éléments étrangers avant d'utiliser.

CET APPAREIL EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

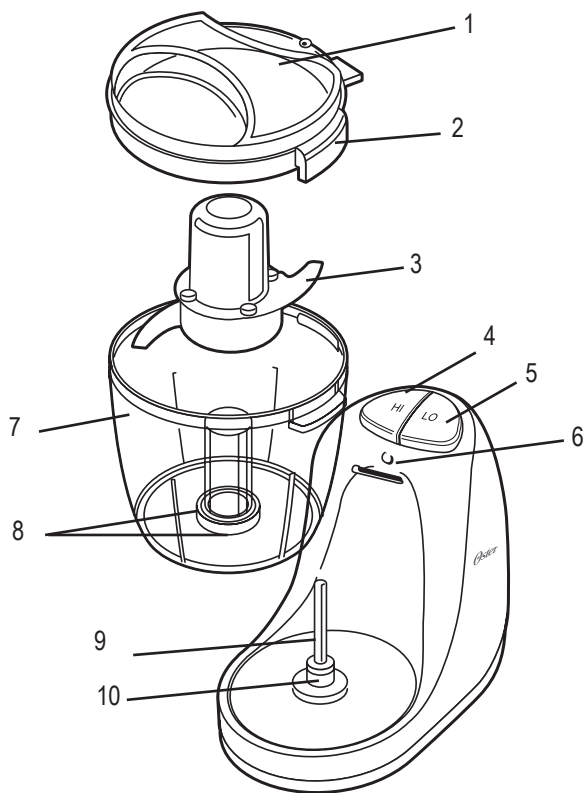
(Pour 120 & 127 Volts seulement)

A fin de réduire le risque d'électrocution, cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Ce type de fiche ne peut s'insérer dans une prise murale polarisée que dans un seul sens. C'est un dispositif de sécurité qui vise à réduire le risque d'électrocution. Si la fiche ne rentre pas parfaitement dans la prise, tournez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, faites appel à un électricien professionnel. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité.

INSTRUCTIONS POUR CORDON D'ALIMENTATION COURT

Le cordon électrique est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de chute. Si vous utilisez une rallonge, faites preuve de prudence lors de l'utilisation de l'appareil. Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous que le cordon a une puissance équivalente à celle de l'appareil. Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'un comptoir ou d'une table, un enfant pourrait tirer dessus ou s'y accrocher involontairement.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Couvercle
2. Crochets de fermeture du couvercle
3. Lame coupante
4. Bouton pour grande vitesse HI
5. Bouton pour petite vitesse LO
6. Orifice de fermeture du couvercle
7. Bol
8. Crochets du Bol
9. Axe du moteur
10. Crochets de la base du bol

COMMENT VOUS SERVIR DE VOTRE MINI-HACHOIR

ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

1. Retirer tout l'emballage avant de commencer.
2. Avant d'utiliser, laver le couvercle, la lame et le bol à l'eau tiède savonneuse, rincer et bien sécher. Vous reporter à la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE.
3. Sur une surface plate, placer le bol -sans couvercle ni lame- sur la base et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer en position.

REMARQUE: Faire tourner le bol jusqu'à ce qu'il clique en place.

4. Faire glisser la lame sur l'axe en la faisant tourner si nécessaire jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.
5. Placer le couvercle sur le bol, puis faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au crochet de fermeture. Continuer de tourner le couvercle à l'intérieur du crochet jusqu'à ce que le trait du couvercle soit aligné avec celui de la base.

REMARQUE: Pour votre sécurité, cet appareil a un couvercle avec système de verrouillage. L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle et la base ne sont pas alignés correctement. Ne pas essayer d'utiliser l'appareil sans verrouiller le couvercle.

HACHER

1. Couper les aliments en morceaux d'à peu près ½ pouce et verser dans le bol une quantité maximum de 3 tasses à chaque fois.
2. Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en place.
3. Brancher le cordon sur la prise. Appuyer sur le bouton HI ou LO pendant 5 à 10 sec ondes puis relâcher; le moteur s'arrêtera . Répéter l'opération jusqu'à obtenir la consistance désirée.
4. Lorsque vous avez terminé, attendez que la lame ait fini de tourner avant de retirer le contenu.
5. Retirer le couvercle et saisir l'axe de la lame. L'enlever du bol avec soin. Retirer le bol de sa base et le vider.

REMARQUE: Ne pas utiliser le bol comme instrument de rangement.

COMMENT VOUS SERVIR DE VOTRE MINI-HACHOIR

Cet appareil doit être nettoyé après chaque usage.

1. Débrancher le mini-hachoir si vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Ne jamais le plonger dans l'eau ou tout autre liquide. Attendre que la lame ait cessé de tourner avant de désassembler.
2. Nettoyer le bol, le couvercle et la lame à l'eau tiède savonneuse. Bien rincer et sécher.

REMARQUE: le bol et le couvercle peuvent aussi aller au lave-vaisselle.

ATTENTION: les lames sont très coupantes! Manipuler avec soin.

3. Pour nettoyer la base, utiliser un chiffon humide ou une éponge. Bien sécher avec un chiffon doux.

ALIMENT	MODE	QUANTITE	TEMPS
Fruits secs, haché moyen	LO	1 tasse 1/3	10 seconds
Herbes, haché moyen	LO	1 tasse sans tasser	1 minute
Fruits secs, haché fin	HI	1 tasse 1/3	15 seconds
Fromages durs	HI	110-170 grammes (4-6 onces)	1 minute
Gousses d'ail	HI	1 tasse de gousses pelées	20 seconds
Chocolat	HI	1 tasse, morceaux d'1/2 pouce	30 seconds
Oignon	HI	1 tasse, haché moyen	20 seconds
Tomates séchées à l'huile	HI	1 tasse	30 seconds

RECETTES

MAYONNAISE AU PIMENT CHIPOTLE

Cette mayonnaise ajoute une pointe de saveur aux sandwichs de viande, de légumes et au poisson grillé. C'est aussi excellent avec les galettes de crabe ou sur le pain du sandwich à la dinde.

1 cuillère à soupe de jus de citron
fraichement pressé
1 tasse de mayonnaise

Saler à volonté
un piment Chipotle en conserve

Hacher le piment avec le jus de citron dans votre Mini-Hachoir. Ajouter la mayonnaise et mélanger. Ajouter du sel et mélanger. Se conserve au réfrigérateur pendant une semaine.

Pour environ une tasse.

SAUMON GRILLE AUX HERBES

1/3 de tasse de persil
1/3 de tasse d'origan
1/4 de cuillère à café de sel
1/8 de cuillère à café de poivre
2 cuillères à café d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de jus de citron
fraichement pressé
1 gousse d'ail, pelée
1/4 de tasse d'oignons verts, coupés
2 filets de saumon 170 grammes (6 onces)

Mélanger les 8 premiers ingrédients (à l'exception de l'huile d'olive) dans le bol du Mini-Hachoir et procéder jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés et finement hachés.

Brosser les filets de saumon des deux côtés avec la mixture aux herbes.

Faire griller le saumon au four à chaleur moyenne pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la chair du poisson fasse des morceaux quand vous y piquez la fourchette.

Pour 2 personnes.

TAPENADE

Servez ce mélange frais et salé sur des tranches de baguette croquantes ou avec des crudités. Vous pouvez aussi l'utiliser sur des sandwichs.

1 tasse d'olives de Kalamata, dénoyautées
3 gousses d'ail, pelées
1 cuillère à café de thym
1 cuillère à café de romarin
1 cuillère à café d'origan
2 cuillères à soupe de d'huile d'olive extra vierge

1 cuill. à soupe de jus de citron fraîchement
pressé
30 grammes (1 once) d'anchois
2 cuillères à soupe de câpres
1 cuillère à café de zest de citron

Mettre tous les ingrédients dans le bol du Mini-Hachoir et procéder jusqu'à obtenir un mélange pâteux et homogène. Se conserve au réfrigérateur pendant une semaine.

AVOCADO-EDAMAME DIP

Vous pouvez trouver les haricots de soja congelés dans la majorité des supermarchés, en général dans la section des produits pour la santé.

1 avocat de taille moyenne,
prêt à manger, pelé
Sauce piquante, à volonté
Sel et poivre à volonté

2 cuillères à soupe de jus de citron
1 tasse de haricots de soja
1/4 de tasse de ciboulettes
1/4 cup mayonnaise

Hacher l'avocat et les haricots dans le mini-hachoir sur vitesse HI pendant environ 7 secondes ou jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés. Ajouter le reste des ingrédients et continuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Pour environ 2 tasses.

POULET AUX HERBES

1/2-1 tasse de moutarde de Dijon
2 cuillères à soupe de persil frais, sans tige
1 cuillère à soupe de romarin frais, sans tige
3 échalotes
2 cuillères à soupe de poivre récemment moulu
1/2 tasse de vinaigre balsamique,
peut remplacer le vin rouge ou le vinaigre
de vin rouge

1 gros poulet, couper en morceaux
(enlevez la peau si vous le désirez)
2 cuillères à soupe de sauge, sans tige
3 cuillères à soupe de thym frais, sans tige
2 cuillères à café de sel Kocher
4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge

Couvrir le poulet de moutarde. Mettre le persil, la sauge, le romarin, le thym, les échalotes, le sel et le poivre dans le Mini-Hachoir. Procéder jusqu'à ce que les herbes soient bien hachées et dégagent de l'arôme, et que les échalotes soient émincées. Couvrir le poulet avec la mixture aux herbes. Préchauffer un large plat à chaleur moyenne. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile et faire revenir le poulet, avec la peau en contact avec le plat, et faire cuire la viande sur les deux côtés, les retourner une fois, jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit. Ajuster la chaleur si nécessaire pour éviter que le poulet ne brûle. Retirer le poulet et verser le vinaigre dans le plat. Gratter les morceaux attachés au fond du plat et faire cuire jusqu'à ce que le liquide soit réduit de moitié. Verser ce liquide sur le poulet.
Pour 4 personnes.

PERSILLADE

C'est une sauce idéale pour le poulet, le mouton, le porc et le poisson.

1 bouquet de persil plat, sans tige
1 citron, sans la pelure, enlever avec
un couteau à légumes et conserver.

4 gousses d'ail ou échalotes, pelées

Mettre tous les ingrédients dans le Mini-Hachoir. Appuyer sur HI jusqu'à ce que les ingrédients soient finement hachés et bien mélangés.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y LAS ADVERTENCIAS, ANTES DE UTILIZAR SU MINI PICADORA.

- Para protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, **NO** sumerja la base, el cable o el tomacorriente en agua u otros líquidos.
- Se requiere supervisión cercana cuando este artefacto esté siendo utilizado cerca de niños.
- Desenchufe su Mini-Picadora cuando no la esté utilizando, antes de retirarle o colocarle piezas y antes de limpiarla.
- Evite el contacto con piezas en movimiento.
- **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.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto puede causar daños.
- **NO** lo utilice al aire libre.
- **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador o toque superficies calientes.
- La cuchilla es filosa. Manipúlela con cuidado. Guárdela lejos del alcance de los niños.
- 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.
- **NO** lo coloque sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, tampoco dentro de un horno caliente.
- 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.
- Antes de desconectar, remueva el enchufe del tomacorriente.
- **NO** use este electrodoméstico para un propósito distinto de aquel para el cual fue diseñado.
- 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.
- 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.

- 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.
- No opere el artefacto mientras se encuentre vacío.
- Asegúrese de que no se encuentra ningún objeto extraño dentro del recipiente antes de colocar la Mini Picadora en funcionamiento.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

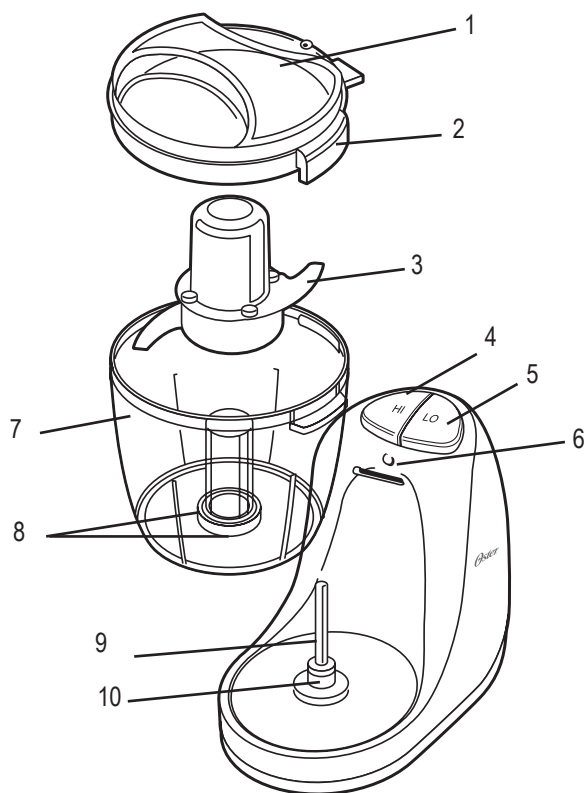
(Para 120 y 127 Voltios Solamente)

Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Este enchufe entra sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra correctamente en el tomacorriente, simplemente colóquelo al revés. Si todavía no entra, comuníquese con un electricista competente. De ninguna manera intente modificar o forzar la conexión diseñada como medida de seguridad.

USO DE UN CABLE ELECTRICO 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.

COMO UTILIZAR SU MINI PICADORA

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.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES, AS ETIQUETAS DO PRODUTO E AS ADVERTÊNCIAS, ANTES DE USAR SEU MINI-PICADOR.

- 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.
- É necessário a supervisão constante quando este aparelho for usado próximo a crianças.
- Desligue seu Mini-Picador da tomada quando o mesmo não estiver sendo usado, antes de retirar ou colocar peças e antes de limpá-lo.
- Evite o contato com peças em movimento.
- **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.
- O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho, podem causar danos.
- **NÃO** o utilize ao ar livre.
- **NÃO** deixe que o fio fique pendurado sobre a borda do balcão ou da mesa, ou que o mesmo toque em superfícies quentes.
- A lâmina é afiada. Manuseie-a com cuidado. Guarde-a longe do alcance das crianças.
- 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.
- **NÃO** coloque-o sobre ou próximo a bocas de um fogão a gás ou elétrico, nem tão pouco dentro de um forno quente.
- 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.
- Antes de desligar o aparelho, tire o plugue da tomada.
- **NÃO** use este eletrodoméstico para fins que não sejam aqueles ao quais o mesmo foi projetado.
- 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.
- 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.

- Para reduzir o risco de lesões corporais ou danos a seu Mini-Picador, mantenha as mãos e os utensílios longe da lâmina enquanto estiver cortando seus alimentos.
- **NÃO** use o aparelho se o mesmo estiver vazio.
- Certifique-se que não há nenhum objeto estranho dentro do recipiente antes de colocar o Mini-Picador em funcionamento.

ESTE APARELHO FOI DESENVOLVIDO SOMENTE PARA O USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

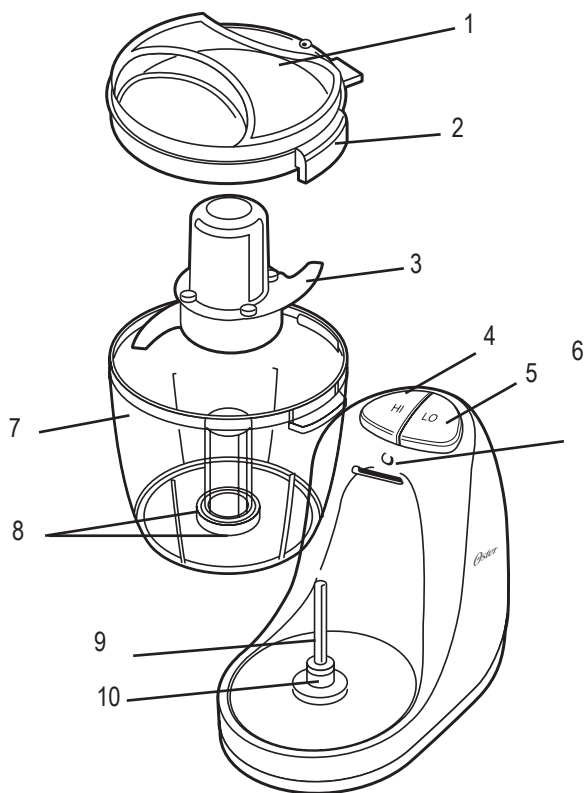
(Somente para 120 e 127 Volts)

Para reduzir o risco de uma descarga elétrica, este aparelho conta com um plugue polarizado (uma ponta é mais larga que a outra). Este plugue só entra de uma maneira na tomada polarizada. Se o plugue não entrar corretamente na tomada elétrica, basta colocá-lo ao revés. Se mesmo assim o mesmo não entrar, comunique-se com um eletricitista competente. De nenhuma forma tente modificar ou forçar a conexão, pois ela foi feita como medida de segurança.

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 sempre e quando tome-se cuidado. 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-PICADOR

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 em água ensaboada e morna; enxagüe-os 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 (1/2 polegada) 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.

COMO USAR SEU MINI-PICADOR

Este aparelho deve ser limpo toda vez que for usado.

1. Desligue seu Mini-Picador 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 em água morna ensaboadas. Enjagüe-os e seque-os 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-Picador 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 colherinha 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-Picador 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 semente	1 colher de sopa de suco de limão fresco
3 dentes de alho, sem casca	1 colherinha de tomilho fresco
30 gramas (1 onça) de anchovas	1 colherinha de alecrim fresco
2 colherinhas de alcaparras	1 colherinha de orégano fresco
1 colherinha de casca de limão, ralada	2 colheres de sopa de azeite extra virgem

Coloque os ingredientes no recipiente de seu Mini-Picador 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-Picador 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 colherinhas 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 salsinha, a sálvia, o alecrim, o tomilho, a cebolinha, o sal e a pimenta em seu Mini-Picador. 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-Picador. Pressione o botão para pulsar na velocidade alta “HI” até que todos os ingredientes estejam bem picados e misturados.

PARA MÉXICO SÓLAMENTE - FOR MEXICO ONLY
MINI PICADORA OSTER®
MODELO 3320, 3320-013
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.
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 127 V[~] 125 W
CONTENIDO: 1 PIEZA

NOM-004-ANCE
MR

Oster®

©2007 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC,
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

©2007 Sunbeam Products, Inc. Tout droit réservé. Distribué par by Sunbeam Latin America, LLC,
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Une année de garantie limitée – veuillez lire le feuillet sur la garantie pour plus de détails.

©2007 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin
America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

©2007 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin
America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

Printed in China

Imprimè en Chine

Impreso en China

Impresso na China

P.N. 124357
CBA -121107