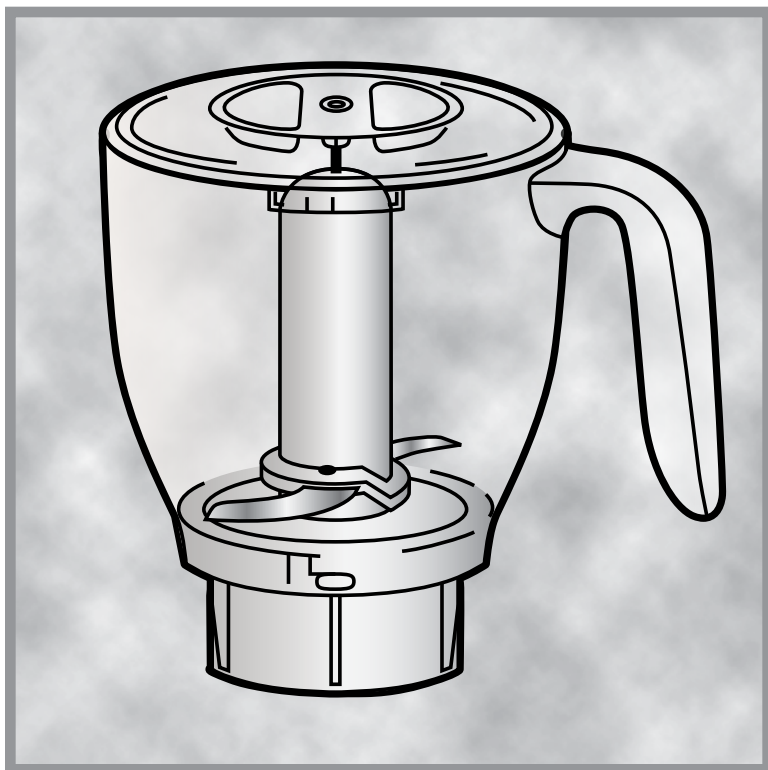


Oster®



MODELO
MODEL

4861

MANUAL DE INSTRUCCIONES
ACCESORIO PROCESADOR DE ALIMENTOS
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ACCESORIO

INSTRUCTION MANUAL
FOOD PROCESSOR ACCESSORY
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS ACCESSORY

MANUAL DE INSTRUÇÕES
ACESSÓRIO PROCESSADOR DE ALIMENTOS
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE ACESSÓRIO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice su accesorio, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS DEL ACCESORIO Y LAS ADVERTENCIAS, ANTES DE UTILIZAR SU ACCESORIO.**
2. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no ponga la Base del Motor en el agua o en otros líquidos.
3. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ponerle o de sacarle piezas, y antes de la limpieza.
4. Siempre utilice el procesador de alimentos con la tapa asegurada.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No opere ningún artefacto con un cordón o enchufe dañado ni después de un mal funcionamiento del artefacto, o si se deja caer o se daña de alguna manera. Lleve el artefacto al centro de servicio autorizado Oster más cercano para ser examinado, reparado o para su ajuste eléctrico o mecánico. Refiérase al manual de la licuadora (base del motor) para Instrucciones de Seguridad adicionales importantes.
7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante del artefacto puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones. Use solamente con licuadoras Oster.
8. No lo utilice al aire libre ni para propósitos comerciales.
9. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de la mesa o de la encimera o que toque superficies calientes.
10. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de la cuchilla en movimiento mientras procesa la comida para reducir el riesgo de lesión severa a las personas o el daño del procesador de alimentos. Se puede utilizar un utensilio pero debe ser utilizado solamente cuando el Procesador de Alimentos no esté funcionando.
11. Las cuchillas son filosas. Manipule con cuidado.
12. Para evitar lesiones, nunca coloque la Hoja Cortante sobre la Base sin colocar primero el tazón en su lugar de manera adecuada.
13. Esté seguro que la Tapa está trabada con seguridad en su lugar antes de operar el artefacto. Revise frecuentemente y mantenga una operación apropiada del seguro de acuerdo a este manual.
14. No use el Seguro como reemplazo de cambiar la Base del Motor a la posición de “apagado” (OFF) y de desenchufar el cordón eléctrico. Revise frecuentemente y mantenga una operación apropiada del seguro de acuerdo a este manual.
15. Nunca inserte los alimentos a mano.
16. Este accesorio contiene piezas móviles. No coloque los dedos dentro de la tapa del tubo de alimentación.
17. Este accesorio no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas,

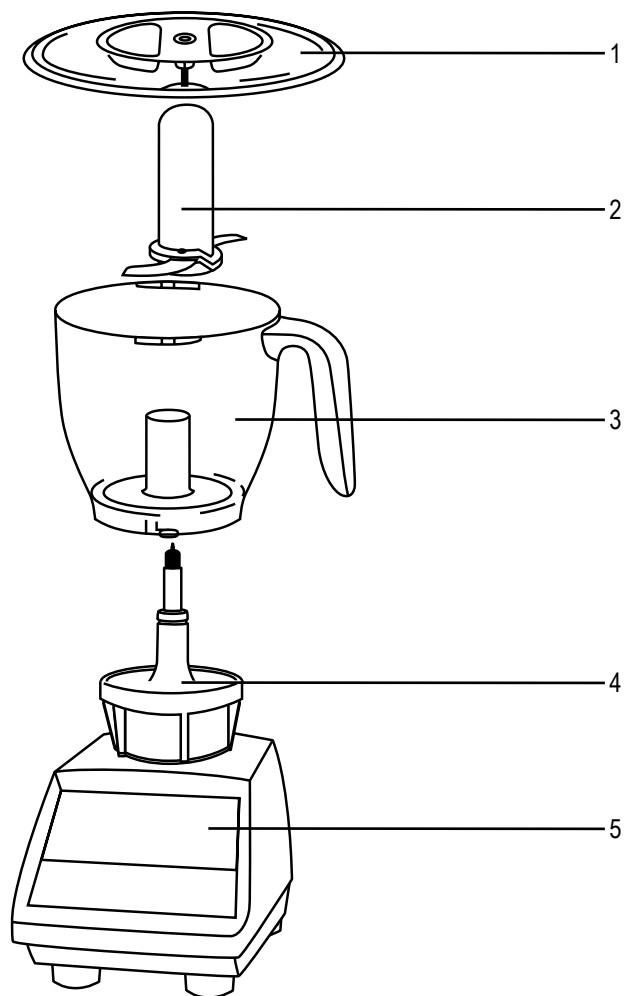
o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.

18. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
19. Este accesorio no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
20. Este accesorio ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como: áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL ACCESORIO



- 1. Tapa
- 2. Cuchilla en S
- 3. Tazón del Procesador

- 4. Adaptador
- 5. Base del Motor

CONOCIENDO SU ACCESORIO

1. **Tapa** – El dispositivo para verter hacia adentro permite la adición de ingredientes líquidos mientras se está procesando.
2. **Cuchilla en S** – Diseñada especialmente para tajar y picar. Agarre del Eje Central al manipular la Cuchilla. Precaución: La cuchilla es muy filosa, manipúlela con cuidado.
3. **Adaptador** – Transfiere la fuerza de su Base de Motor al Accesorio Procesador de Alimentos.
4. Antes de Usar por Primera Vez – Después de desempaquetar, desmonte la unidad antes de usarla por primera vez. Lave todas las piezas (excepto el Adaptador) en agua tibia, jabonosa. Enjuague y seque inmediatamente. **NO SUMERJA EL ADAPTADOR EN NINGÚN LÍQUIDO. TODAS LAS PIEZAS, EXCEPTO EL ADAPTADOR, SON LAVABLES EN LA REPISA ALTA DEL LAVAPLATOS AUTOMÁTICO.**

USANDO SU ACCESORIO

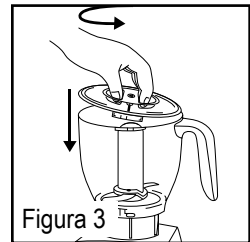
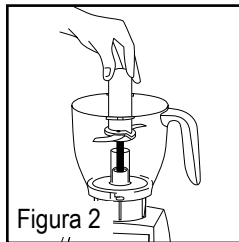
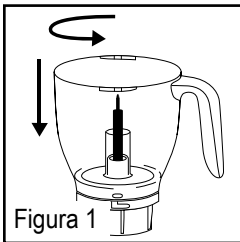
ARMADO Y UTILIZACIÓN DE SU PROCESADOR DE ALIMENTOS

1. Antes de armar, asegúrese que el Adaptador esté operando correctamente. Desenchufe la Base del Motor durante el armado.
2. Coloque el Tazón en el Adaptador de modo que las lengüetas en el Tazón se alineen con la abertura del seguro. Gire el Tazón contra las agujas del reloj hasta que se trabe en su lugar y no gire más. (Figura 1)
3. Coloque el Adaptador en la Base del Motor.

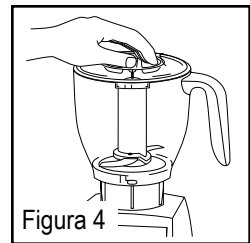
PARA TAJAR O PICAR

1. Sostenga la Cuchilla en S por el Eje Central y póngala sobre el poste del Tazón. Precaución: La cuchilla es muy filosa, manipúlela con cuidado. Rote la Cuchilla en S para asegurarse de que esté asentada en el Impulsor hasta el fondo a todo lo que dé. No coloque la Cuchilla en S en el Tazón sino hasta que el Tazón se trabaje en su lugar. (Figura 2) Coloque siempre la cuchilla en S en el Procesador de Alimentos antes de agregar los ingredientes.
2. Ponga los alimentos en el Tazón del Procesador. Los alimentos que se procesarán se deben cortar siempre en pedazos de 1 pulgada (2,5 centímetros).
3. Ponga la Tapa en el Tazón, presiónela hacia abajo levemente y gírela a la izquierda hasta que quede trabada en su lugar. (Figura 3)

NO OPERE LA UNIDAD A MENOS QUE ESTÉ ARMADA TOTALMENTE



4. Encienda la unidad. (Seleccione siempre la graduación de velocidad media a más alta en la Base del Motor.) **SOSTENGA SIEMPRE EL PROCESADOR DE ALIMENTOS FIRMEMENTE CON UNA MANO AL ARRANCAR LA UNIDAD Y AL PROCESAR.** (Figura 4) Procese hasta alcanzar los resultados deseados haciendo funcionar la unidad continuamente o con la Pulsación Rápida. La Pulsación Rápida es la técnica usada para controlar el tamaño de los alimentos que se están procesando con el Accesorio Procesador de Alimentos. Presione y suelte el botón de Pulso muy rápidamente. Refiérase a la Carta de Procesamiento para las técnicas, las cantidades y los resultados finales apropiados.



CÓMO DESMONTAR

1. Apague la unidad y desenchufe la Base del Motor.
2. Siempre espere que la Hoja en forma de S deje de girar.
3. Quite el Accesorio Procesador de Alimentos de la Base del Motor.
4. Gire la Tapa en el sentido de las agujas del reloj para quitarla del Tazón.
5. Retire la Hoja en forma de S cuidadosamente. Tenga cuidado de no dejar que la Hoja se caiga del contenedor. Los filos cortantes son muy peligrosos. Quite cualquier alimento restante de la Cuchilla y del Tazón de Procesamiento.
6. Desenganche el Tazón del adaptador girando el Tazón en el sentido de las agujas del reloj.

RECOMENDACIONES DE PROCESAMIENTO

1. Corte todas las frutas y vegetales, las carnes cocinadas, el pescado, los mariscos y los quesos en trozos de 2.54 cm (1 pulgada) o más pequeños.
2. No exceda las cantidades indicadas en las Cartas de Procesamiento de Alimentos.
3. Sostenga la Tapa siempre firmemente con la mano al arrancar y al hacer funcionar el motor.
4. No procese líquidos calientes ni alimentos congelados.
5. No procese las especias enteras (excepto los granos de pimienta) tales como la nuez moscada molida o la canela. Pueden causar daños a la superficie del Tazón del Procesador.
6. Procese los alimentos más duros primero, usando solamente algunos Pulsos Rápidos para comenzar a picar. Agregue los alimentos más delicados y continúe procesando con la técnica del Pulso Rápido. Los alimentos más duros continuarán siendo picados junto con los alimentos más suaves.
7. No es recomendable procesar el queso parmesano, los dátiles secos u otros alimentos extremadamente duros. Si un cuchillo no puede perforar fácilmente el alimento, NO se debe procesar en el Accesorio Procesador de Alimentos.
8. El Accesorio Procesador de Alimentos no está diseñado para batir crema, batir claras de huevo o procesar masa. Utilice una batidora estándar para esas tareas.
9. Si escapara líquido de la Tapa, es que hay demasiado líquido en el tazón. Ajuste el nivel de líquido para evitar las fugas.
10. La temperatura del queso afectará cómo se le procesa. El queso para untar debe estar a temperatura ambiente para una textura suave y cremosa. El queso "Rallado" debe estar al frío del refrigerador.
11. Los trozos de alimentos grandes, más duros, se pueden procesar con varios Pulsos Rápidos para un picado grueso. Luego, procesados continuamente para llegar a una textura fina.

PARA CONVERTIR UNA RECETA

1. Sume la cantidad de los ingredientes secos y líquidos. Si el total excede 1 taza (250 ml), decida si la receta no se podría hacer mejor en etapas. No intente procesar recetas grandes.
2. Si el total está debajo de 1 taza (250 ml), procese primero los ingredientes secos o los alimentos cortados más pequeños.
3. Después agregue los ingredientes restantes y combine con varios Pulsos Rápidos para mezclarlos juntos.

CARTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

ALIMENTOS	MÁXIMA CANTIDAD	PROCESAMIENTO TIEMPO	APROXIMADO RINDE
Migas de Pan	1 rebanada, partida en ocho	Continuo	½ taza (125 ml)
Apio	1 taza (250 ml)	4 Pulsos Rápidos	⅔ taza (165 ml)
	Dos trozos de 1 pulgada (2,5 cm)	Continuo	1 Cu. (15 ml)
Queso Cheddar Suizo (Al frío del refrigerador) Mozarella	1 taza (250 ml)	12 Pulsos Rápidos	1 taza (250 ml)
Galletas Graham	12 galletas	Continuo	1 taza (250 ml)
Arándanos	1 taza (250 ml)	6 Pulsos Rápidos	½ taza (125 ml)
Huevos duros	4 mitades	4 Pulsos Rápidos	1½ tazas (375 ml)
Ajos	1 entero	Continuo	1 cuta. (5 ml)
Raíz de Jengibre	1- trozo de 1 pulgada (2,5 cm) cortado en mitades	Continuo	1 Cu. (15 ml)
Carnes, crudas o cocinadas	½ taza (125 ml)	6 Pulsos Rápidos	½ taza (125 ml)
Nueces Cacahuates Pacanas Almendras Nueces	1 taza (250 ml)	Coarse (Gruoso)	1 taza (250 ml)
		2 Pulsos Rápidos	1 taza (250 ml)
		Medio	1¼ tazas (315 ml)
		4 Pulsos Rápidos Continuo	
Aceitunas, negras sin pepa o verdes sin pepa	1 taza (250 ml)	4-6 Pulsos Rápidos	⅔ taza (165 ml)
	4 Aceitunas	Continuo	2 Cu. (30 ml)
Cebollas	1 grande, en cuatro	4-6 Pulsos Rápidos	⅔ taza (165 ml)
	Un trozo de 1 pulgada (2,5 cm)	Continuo	1 Cu. (15 ml)
Perejil, quitando las ramitas	1 taza (250 ml) juntada sin apretar	4 Pulsos Rápidos	⅓ taza (85 ml)
	1 ramita (1 ml)	Continuo	¼ cuta. (1 ml)
Pimientos, verdes o rojos	1 medio	4 Pulsos Rápidos	1 taza (250 ml)
	Dos trozos de 1 pulgada (2,5 cm)	Continuo	1 Cu. (15 ml)

RECETAS

PASTA DE CAMARÓN PARA UNTAR

- | | |
|---|--|
| 3 onzas (85 g) de crema de queso, ablandado | 2 Cucharadas (30 ml) de mayonesa |
| 1 lata (4¼ onzas ó 120 g) de trozos de camarón desmenuzado, enjuagado y escurrido | 1 Cucharada (15 ml) de jugo de limón |
| | ¼ cucharadita (1 ml) de eneldo |
| | 1 ramita de perejil, quitando el vástago |

Arme el Accesorio del Procesador de Alimentos según las instrucciones. Coloque todos los ingredientes en el tazón del procesador y cubra la unidad. Con la mano en la tapa, procese hasta que la mezcla esté suave. Refrigere. Sirva en galletas o en pan de centeno de bocaditos.

Rinde: ¾ Taza (185 ml)

CREMA DE UNTAR DE QUESO BRIE AHUMADO

- | | |
|---|--|
| 4 rebanadas de tocino, fritas crocantes | 4½ onzas (125 g) de queso brie, a temperatura ambiente |
| 8 onzas (225 g) de crema de queso, a temperatura ambiente | 2 Cucharadas (30 ml) de leche |
| | 1 Cucharada (15 ml) de jugo de limón |

Arme el Accesorio del Procesador de Alimentos según las instrucciones. Coloque el tocino en el tazón del procesador y cubra la unidad. Con la mano en la cubierta, procese hasta que esté picado muy fino. Quite la cubierta y agregue todos los ingredientes restantes. Cubra y procese hasta que esté suave. Refrigere hasta que esté listo para servir.

Rinde: Aproximadamente 1½ Tazas (375 ml)

NACHOS

- | | |
|--|---|
| 8 onzas (225 g) de queso mozzarella, picado, enfriado en el refrigerador | 1 copa (250 ml) de aceitunas negras sin pepas |
| 8 onzas (225 g) de queso cheddar, picado, enfriado en el refrigerador | Dos trozos de cebolla de 1 pulgada (2,5 cm) |

SALSA DE AGUACATE

- | | |
|--------------------------------|---|
| ½ taza (125 ml) de crema agria | Medio aguacate, pelado y cortado en cuartos |
| | 1 cucharadita (5 ml) de jugo de limón |

SALSA DE FRIJOLES

- | | |
|---|---|
| 1 lata (8¾ onzas ó 250 g) de frijoles, drenados y reserve 2 Cucharadas (30 ml) del jugo de los frijoles | 2 Cucharadas (30 ml) de salsa |
| | 1 paquete (7½ onzas ó 210 g) de tortilla redonda picada |

Pre caliente el horno a 350°F (180°C). Arme el Accesorio del Procesador de Alimentos según las instrucciones. Coloque ½ copa (125 ml) de queso en el tazón del procesador y cubra la unidad. Con la mano sobre la cubierta, procese 4–6 Pulsos Rápidos o hasta que esté picado finamente. Retire del tazón del procesador y póngalo a un lado. Repita hasta que todo el queso esté procesado. Coloque las aceitunas y las cebollas en el tazón del procesador, ponga la tapa. Con la mano sobre la tapa, procese 3–4 Pulsos Rápidos o hasta que esté picado finamente. Retire del tazón del procesador y póngalo a un lado. Coloque la crema agria, el aguacate y la cáscara de limón en el tazón del procesador, ponga la tapa. Con la mano sobre la tapa, procese hasta que esté picado muy fino. Póngalo en un plato pequeño de servir. Coloque los frijoles, el jugo y la salsa en el tazón del procesador y tape la unidad. Con la mano sobre la tapa, procese hasta que esté picado muy fino. Póngalo en un plato pequeño de servir. Esparza los picaditos de tortilla uniformemente sobre una bandeja de 15½ x 10½ x 1 pulgada (39 x 27 x 3 centímetros). Ponga una capa de queso, toda la mezcla de la cebolla y de la aceituna y después el queso restante. Hornee por 8–10 minutos o hasta que se derrita el queso. Transfiera a una fuente de servir caliente y sirva con la salsa de frijoles y la salsa del aguacate.

Rinde: 4–6 Porciones como Aperitivos

SALSA

- | | |
|--|---|
| 1 lata (16 onzas ó 454 g) de jitomates enteros, escurridos | Dos trozos de cebolla de 1 pulgada (2,5 cm) |
| Cuatro trozos de pimientos verdes de 1 pulgada (2,5 cm) | ½ cucharadita vinagre de sidra (2 ml) |
| | 4–8 gotas de salsa de chiles picantes |

Arme el Accesorio del Procesador de Alimentos según las instrucciones. Coloque todos los ingredientes en el tazón del procesador y cubra la unidad. Con la mano sobre la tapa, procese 6 Pulsos Rápidos o hasta que esté picado finamente los vegetales. Sirva con tostadas de maíz.

Rinde: Aproximadamente 1 Copa (25 ml)

GUACAMOLE

- | | |
|---|---------------------------------------|
| Pele y pique en cuadraditos 2 aguacates maduros grandes | Corte en cuadritos 1 jitomate mediano |
| Un trozo de cebolla de 1 pulgada (2.5 cm) | 1–2 chiles jalapeños |
| | 1 Cucharadas (15 ml) de jugo de limón |

Arme el Accesorio del Procesador de Alimentos según las instrucciones. Coloque todos los ingredientes (excepto 2–3 piezas del aguacate) en el tazón del procesador y tápelo. Con la mano sobre la tapa, procese hasta que la mezcla este muy suave. Quite la tapa y agregue el resto del aguacate. Cubra y procese 2 Pulsos Rápidos para cortar en pedacitos el aguacate. Cubra y refrigere hasta la hora de servir.

Rinde: Aproximadamente 1½ Tazas (375 ml)

PIE DE MERENGUE DE LIMÓN

1 recipiente para hornear de 9 pulgadas (23 cm)

Relleno

½ taza (125 ml) de azúcar	⅓ taza (85 ml) de jugo de limón
⅓ taza (85 ml) de maicena	2 Cucharadas (30 ml) mantequilla, derretida
2 Cucharadas (30 ml) harina de uso múltiple	3 yemas de huevo
6 trozos de cáscara de limón de 1 pulgada (2,5 cm)	2 copas (500 ml) de agua fría
	½ taza (125 ml) de azúcar

MERENGUE

3 claras de huevo	½ cucharadita (2 ml) extracto de vainilla
¼ cucharadita (1 ml) de crema tártara	⅓ taza (85 ml) de azúcar

Pre caliente el horno a 350°F (180°C). Arme el Accesorio del Procesador de Alimentos según las instrucciones. Coloque los primeros cuatro ingredientes de relleno en el tazón del procesador y tape la unidad. Con la mano sobre la tapa, procese hasta que el limón esté finamente rallado. Vacíe la mezcla en una cacerola de 2 cuartos (2 L). Coloque los cuatro ingredientes siguientes en el tazón del procesador, tape y procese hasta que esté suave. Revuelva con la mezcla del limón rallado. Agregue 2 copas (500 ml) de agua y caliente, revolviendo constantemente hasta que la mezcla venga a hervir. Cocine y revuelva un minuto. La mezcla debe ponerse espesa y brillante. Quite del calor y vierta inmediatamente dentro 1 recipiente para hornear de 9 pulgadas (23 cm). Bata 3 claras de huevo con una batidora en un tazón pequeño en alta velocidad hasta que esté espumoso. Agregue la vainilla y la crema tártara. Continúe batiendo, agregando gradualmente el azúcar, hasta que forme un pico suave. Coloque el merengue encima del relleno caliente. Hornee 12–14 minutos o hasta que se broncee ligeramente.

Rinde: 1 Pie de 9 Pulgadas (23 cm)

Variación: Pie de Merengue de Lima

Proceda igual que arriba excepto que sustituya el jugo de limón por el jugo de lima y con la cáscara de limón por la cáscara de lima. Si lo desea, agregue 1 ó 2 gotas de colorante verde de alimentos.

CUIDADO Y LIMPIEZA

DESENCHUFE ANTES DE LIMPIAR.

NO SUMERJA EL ADAPTADOR O EL MOTOR DE LA BASE EN EL AGUA. QUITE SIEMPRE EL ADAPTADOR DEL TAZÓN DEL PROCESADOR ANTES DE LIMPIAR.

Mantenga la Hoja en forma de S fuera del alcance de los niños. Almacene la Hoja en forma de S dentro del tazón o en una ubicación conveniente y segura cuando no esté en uso. Esta Hoja debe tratarse con el mismo cuidado que se le trata a un cuchillo filudo.

Quite las manchas causadas por procesar grandes cantidades de zanahorias o de vegetales similares usando bicarbonato de sodio. Enjuague las piezas manchadas en agua y rocíelas con bicarbonato de sodio. Frote con una tela suave, húmeda. Enjuague y seque. No utilice limpiadores abrasivos en ninguna pieza.

MANTENIMIENTO

Esta unidad está diseñada con un enganche de seguridad. El enganche requiere que la Tapa esté en su lugar antes de que la cuchilla pueda rotar. (El enganche no controla la operación del Motor.) Para asegurar que el enganche está operando correctamente, retenga el Adaptador y rote el Eje Impulsor varias vueltas. La Estrella Impulsora de metal no debe girar. Si gira, **NO LA UTILICE**. Retorne la unidad a un Centro de Servicio Autorizado OSTER® para su reparación. **NO UTILICE LA CARACTERÍSTICA DE ENGANCHE COMO SUBSTITUTO** para apagar la unidad y desenchufe la alimentación de la unidad antes de desmontar y limpiar. Nunca ponga la Cuchilla en S en el Adaptador sin el Tazón del Procesador. No opere si el sello flexible estuviera dañado o faltante; el enganche de seguridad podría quedarse atorado.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

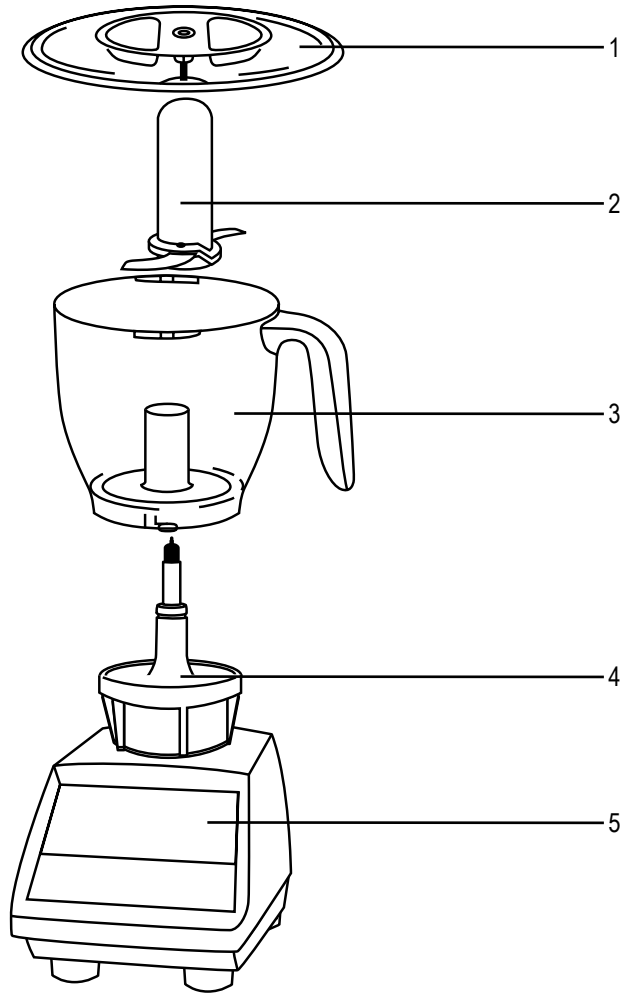
1. **READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING.**
2. To protect against risk of electrical shock, **DO NOT** put Motor Base in water or any other liquid.
3. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
4. Always operate the Food Processor with the cover in place.
5. Avoid contacting moving parts.
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. Return appliance to the nearest authorized Sunbeam service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Refer to the blender (Motor Base) manual for additional Important Safety Instructions
7. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injury. Use only with Oster blenders.
8. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
9. **DO NOT** let cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Keep hands, hair, clothing and utensils away from moving blades while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Processor. A scraper may be used but must be used only when the Food Processor is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. To avoid injury, never place Cutting Blade on Base without first putting Bowl properly in place.
13. Be certain Cover is securely locked in place before operating appliance. Frequently check and maintain proper interlock operation per this manual.
14. **DO NOT** use Interlock instead of switching Motor Base to "OFF" position and unplugging power cord.
15. Never insert food by hand. Always use food pusher.
16. This appliance contains moving parts. Do not place fingers into feed tube cover.
17. This accessory 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.
18. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.

19. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
20. This accessory 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

DESCRIPTION OF THE ACCESSORY



- 1. Cover
- 2. S Blade
- 3. Power Light

- 4. Adaptor
- 5. Motor Base

LEARNING ABOUT YOUR ACCESSORY

1. **Cover** – The pour through feature allows the addition of liquid ingredients while processing.
2. **S Blade** – Specially designed for chopping and mincing. Grasp the Center Hub when handling the Blade. Caution: The blade is very sharp, handle carefully.
3. **Bowl** – Curved interior allows for fast processing of those hard-to-chop foods.
4. **Adaptor** – Transfers the power of your Motor Base to the Food Processor Accessory.
5. **Before Using for the First Time** – After unpacking, disassemble unit before using for the first time. Wash all parts (except Adaptor) in warm, soapy water. Rinse and dry immediately. **DO NOT IMMERSE ADAPTOR IN ANY LIQUID. ALL PARTS EXCEPT ADAPTOR ARE TOP RACK DISHWASHER-SAFE.**

USING YOUR ACCESSORY

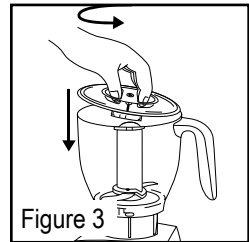
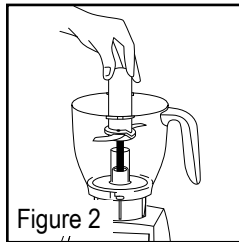
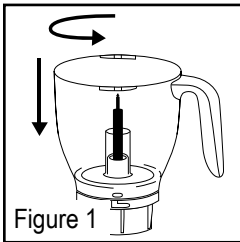
ASSEMBLING AND USING YOUR FOOD PROCESSOR

1. Before assembly, make sure Adaptor is operating correctly. Unplug Motor Base during assembly.
2. Place Bowl on Adaptor so that the tabs on the Bowl line up with lock opening. Turn Bowl counterclockwise until it locks in place and will not turn any further. (Figure 1)
3. Place Adaptor on Motor Base.

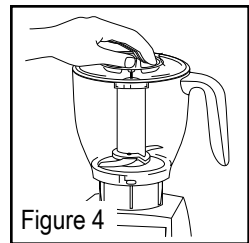
TO CHOP OR MINCE

1. Hold S Blade by the Center Hub and place over post of Bowl. Caution: Blade is very sharp, handle carefully. Rotate the S Blade to make certain it is seated on the post as far as it will go. Do not place S Blade in Bowl until the Bowl is locked in place. (Figure 2) Always place S blade in Food Processor before adding ingredients.
2. Place food in Processing Bowl. Food to be processed should always be cut into 1-inch (2.5 cm) pieces.
3. Place Cover on Bowl, press down slightly and turn counterclockwise until locked in place. (Figure 3)

DO NOT OPERATE UNIT UNLESS COMPLETELY ASSEMBLED



4. Turn unit "ON." (Select the medium to highest speed setting on the Motor Base.) **ALWAYS HOLD FOOD PROCESSOR FIRMLY WITH ONE HAND WHEN STARTING UNIT AND WHEN PROCESSING.** (Figure 4) Process until desired results are achieved by running the unit continuously or Fast Pulsing. Fast Pulsing is the technique used to control the size of the food being processed with the Food Processor Accessory. Press and release the Pulse button very quickly. Refer to Processing Chart for proper techniques, quantities and end results.



HOW TO DISASSEMBLE

1. Turn unit "OFF" and unplug Motor Base.
2. Always wait for the S Blade to stop spinning.
3. Remove Food Processor Accessory from Motor Base.
4. Turn Cover clockwise to remove from Bowl.
5. Remove S Blade carefully. Be careful not to let Blade fall out of the container. The cutting edges are very sharp. Scrape any remaining food from the Blade and Processing Bowl.
6. Unlock Bowl from Adaptor by turning Bowl clockwise.

PROCESSING TIPS

1. Cut all fruits and vegetables, cooked meats, fish, seafoods and cheeses into pieces 1 inch or smaller.
2. Do not exceed the quantities indicated in the Food Processing Charts.
3. Always hold hand firmly on the Cover when starting and running Motor.
4. Do not process hot liquids or frozen foods.
5. Do not process whole spices (except peppercorns) such as nutmeg or cinnamon. They may cause damage to the surface of the Processor Bowl.
6. Process the hardest foods first, using only a few Fast Pulses to begin chopping. Add more delicate foods and continue to process using the Fast Pulse technique. The harder foods will continue to be chopped along with the softer foods.
7. Processing of Parmesan cheese, dried dates or other extremely hard foods is not recommended. If a knife cannot easily pierce the food, it should **NOT** be processed in the Food Processor Accessory.
8. The Food Processor Accessory is not designed to whip cream, whip egg whites or process dough. Use a standard mixer for those tasks.
9. If liquid leaks from Cover, there is too much liquid in the recipe. Adjust the liquid level to prevent leakage.
10. The temperature of cheese will affect how it processes. Cheese for spreads should be at room temperature for a smooth, creamy texture. "Grated" cheese should be refrigerator cold.
11. Large, harder pieces of food can be processed with several Fast Pulses to coarsely chop. Then process continuously for a fine texture.

TO CONVERT A RECIPE

1. Total the amount of dry and liquid ingredients. If the total exceeds 3 cups (750 ml), decide if the recipe can be made easily in batches. Do not attempt to process large recipes.
2. If total is under 1 cup (250 ml), process dry ingredients or the most finely chopped foods first.
3. Then add remaining ingredients and combine with several Fast Pulses to mix together.

FOOD PROCESSING CHART

FOOD	MAXIMUM QUANTITY	PROCESSING TIME	APPROXIMATE YIELD
Bread Crumbs	1 slice, torn in eighths	Continuous	½ cup (125 ml)
Celery	1 cup (250 ml)	4 Fast Pulses	⅔ cup (165 ml)
	Two 1-inch (2.5 cm) pieces	Continuous	1 Tbsp. (15 ml)
Cheese Cheddar Swiss (Refrigerator cold) Mozzarella	4 ounces (113 g)	12 Fast Pulses	1 cup (250 ml)
Crackers, Graham	12 crackers	Continuous	1 cup (250 ml)
Cranberries	1 cup (250 ml)	6 Fast Pulses	½ cup (125 ml)
Eggs, hard-cooked	4 halved	4 Fast Pulses	1½ cups (375 ml)
Garlic	1 whole	Continuous	1 tsp. (5 ml)
Ginger Root	1-inch (2.5 cm) piece cut in half	Continuous	1 Tbsp. (15 ml)
Meats, raw or cooked	½ cup (125 ml)	6 Fast Pulses	½ cup (125 ml)
Nuts Almonds Peanuts Pecans Walnuts	1 cup (250 ml)	Fast Pulse to Desired Consistency	1 cup (250 ml)
Olives, pitted black or green	1 cup (250 ml)	4–6 Fast Pulses	⅔ cup (165 ml)
	4 Olives	Continuous	2 Tbsp. (30 ml)
Onions	1 large, quartered	4-6 Fast Pulses	⅔ cup (165 ml)
	One 1-inch (2.5 cm) piece	Continuous	1 Tbsp. (15 ml)
Parsley, stems removed	1 cup (250 ml) loosely packed	4 Fast Pulses	⅓ cup (85 ml)
	1 sprig (1 ml)	Continuous	¼ tsp. (1 ml)
Peppers, green or red	1 medium	4 Fast Pulses	1 cup (250 ml)
	Two 1-inch (2.5 cm) pieces	Continuous	1 Tbsp. (15 ml)

RECIPES

SHRIMP SPREAD

3 ounces (85 g) cream cheese, softened ¼ tsp. (1 ml) dill weed
1 Tbsp. (15 ml) lemon juice 1 sprig parsley, stem removed
1 can (4¼ ounces or 120 g) broken 2 Tbsp. (30 ml) mayonnaise
shrimp pieces, rinsed and drained

Assemble Food Processor Accessory according to instructions. Place all ingredients in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process until mixture is smooth. Refrigerate. Serve on crackers or snack rye bread.

Yield: ¾ Cup (185 ml)

SMOKEY BRIE SPREAD

4 slices bacon, fried crisp 1 Tbsp. (15 ml) lemon juice
2 Tbsp. (30 ml) milk 4½ ounces (125 g) Brie cheese, room
8 ounces (225 g) cream cheese, room temperature
temperature

Assemble Food Processor Accessory according to instructions. Place bacon in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process until finely chopped. Remove cover and add all remaining ingredients. Cover and process until smooth. Refrigerate until ready to serve.

Yield: Approximately 1½ Cups (375 ml)

NACHOS

8 ounces (225 g) mozzarella cheese, cubed, refrigerator cold
cubed, refrigerator cold 1 cup (250 ml) pitted, black olives
8 ounces (225 g) cheddar cheese, 2 1-inch (2.5 cm) pieces onion

AVOCADO SAUCE

½ cup (125 ml) sour cream quartered
1 medium avocado, peeled and 1 tsp. (5 ml) lemon juice

BEAN DIP

1 can (8¾ ounces or 250 g) kidney beans, drained and reserve 2 Tbsp. (30 ml) kidney bean juice

2 Tbsp. (30 ml) taco sauce

1 package (7½ ounces or 210 g) round tortilla chips

Preheat oven to 350°F (180°C). Assemble Food Processor Accessory according to instructions. Place ½ cup (125 ml) cheese in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process 4–6 Fast Pulses or until finely chopped. Remove from processor bowl and set aside. Repeat until all cheese is processed. Place olives and onions in processor bowl, cover. With hand on cover, process 3–4 Fast Pulses or until finely chopped. Remove from processor bowl and set aside. Place sour cream, avocado and lemon peel in processor bowl, cover. With hand on cover, process until smooth. Remove to small serving dish. Place kidney beans, juice and taco sauce in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process until smooth. Remove to small serving dish. Spread tortilla chips evenly onto a 15 ½ x 10 ½ x 1-inch (39 x 27 x 3 cm) pan. Layer ½ of the cheese, all of the onion and olive mixture and then remaining cheese. Bake for 8–10 minutes or until cheese melts. Transfer to heated serving plate and serve with bean dip and avocado sauce.

Yield: 4–6 Servings as Appetizers

SALSA

1 can (16 ounces or 454 g) whole tomatoes, drained

4 1-inch (2.5 cm) pieces green pepper

4–8 drops hot pepper sauce

½ tsp. (2 ml) cider vinegar

2 1-inch (2.5 cm) pieces onion

Assemble Food Processor Accessory according to instructions. Place all ingredients in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process 6 Fast Pulses or until vegetables are chopped. Serve with corn chips.

Yield: Approximately 1 Cup (25 ml)

GUACAMOLE

2 large ripe avocados, peeled and cubed

1 medium tomato, cubed

1 1-inch (2.5 cm) piece onion

1–2 jalapeño pepper(s)

1 Tbsp. (15 ml) lemon juice

Assemble Food Processor Accessory according to instructions. Place all ingredients (except 2–3 pieces of avocado) in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process until mixture is smooth. Remove cover and add remaining avocado. Cover and process 2 Fast Pulses to chop avocado. Cover and refrigerate until serving.

Yield: Approximately 1½ Cups (375 ml)

LEMON MERINGUE PIE

1 9-inch (23 cm) baked pastry shell

Filling

½ cup (125 ml) sugar

3 egg yolks

⅓ cup (85 ml) lemon juice

6 1-inch (2.5 cm) pieces lemon peel

⅓ cup (85 ml) cornstarch

2 cups (500 ml) cold water

2 Tbsp. (30 ml) butter, melted

½ cup (125 ml) sugar

2 Tbsp. (30 ml) all-purpose flour

MERINGUE

3 egg whites

½ tsp. (2 ml) vanilla extract

¼ tsp. (1 ml) cream of tartar

⅓ cup (85 ml) sugar

Preheat oven to 350°F (180°C). Assemble Food Processor Accessory according to instructions. Place first four ingredients of filling in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process until lemon is finely grated. Empty mixture into a 2-quart (2-liter) saucepan. Place next four ingredients in processor bowl, cover and process until smooth. Stir into grated lemon mixture. Add 2 cups (500 ml) water and heat, stirring constantly until mixture comes to a boil. Cook and stir one minute. The mixture should become thick and glossy. Remove from heat and immediately pour into baked 9-inch (23 cm) pastry shell. Beat 3 egg whites with electric mixer in small bowl on high speed until foamy. Add vanilla and cream of tartar. Continue beating, gradually adding sugar, until soft peaks form. Place meringue on top of hot filling. Bake 12–14 minutes or until lightly browned.

Yield: 1 9-Inch (23 cm) Pie

Variation: Lime Meringue Pie

Proceed as above except substitute lime juice for lemon juice and lime peel for lemon peel. If desired, add 1 or 2 drops of green food coloring.

CARE AND CLEANING

UNPLUG MOTOR BASE BEFORE CLEANING

DO NOT IMMERSER ADAPTOR OR MOTOR BASE IN WATER. ALWAYS REMOVE ADAPTOR FROM PROCESSOR BOWL BEFORE CLEANING.

Keep S Blade out of the reach of children. Store the S Blade in the Bowl or in a convenient, safe location when not in use. This Blade should be treated with the same caution as a sharp knife.

Remove stains caused by processing large amounts of carrots or similar vegetables with baking soda. Rinse stained parts in water and sprinkle with baking soda. Rub with a soft, damp cloth. Rinse and dry. Do not use abrasive cleaners on any parts.

MAINTENANCE

This unit is designed with a safety interlock. The interlock requires that the Cover be in place before the blade will rotate. (The interlock does not control operation of the Motor.) To ensure that the interlock is operating correctly, hold the Adaptor and rotate the Drive Shaft several turns. The metal Star Drive on the bottom of the Adaptor should **NOT** turn. If it does turn, **DO NOT USE**. Return the unit to an authorized OSTER® service facility for repair. **DO NOT USE THE INTERLOCK FEATURE AS A SUBSTITUTE** for turning the power unit "OFF" and unplugging the power unit before disassembling and cleaning. Never put S Blade on Adaptor without Processor Bowl. Do not operate if the flexible seal is damaged or missing. The safety interlock could become jammed.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar seu acessório, siga sempre as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES, ETIQUETAS E ADVERTÊNCIAS DO ACESSÓRIO ANTES DE UTILIZÁ-LO.**
2. Para proteger-se contra o risco de descargas elétricas, não coloque a Base do Motor em água ou em outros líquidos.
3. Desconecte o aparelho da tomada elétrica quando este não estiver em uso, antes de inserir ou de remover peças, e antes da limpeza.
4. Use sempre o Acessório Processador de Alimentos com a Tampa devidamente instalada.
5. Evite o contato com as peças móveis.
6. **NÃO** opere nenhum produto com fio elétrico ou tomada danificado, após o mal funcionamento do produto, ou em caso de algum dano em função de queda. Leve-o a uma Assistência Técnica Credenciada Oster para que seja revisado ou reparado. Consulte o manual do liquidificador (Base do Motor) para Instruções de Segurança Importantes adicionais.
7. O uso de acessórios não recomendados ou não comercializados pelo fabricante do produto pode causar incêndios, descargas elétricas ou lesões. Utilize somente com liquidificadores Oster.
8. **NÃO** utilize o produto ao ar livre ou para propósitos comerciais.
9. **NÃO** permita que o fio elétrico fique pendurado sobre a borda de uma mesa ou balcão, ou entre em contato com superfícies quentes.
10. Mantenha mãos, cabelos, roupas e utensílios distantes da lâmina em movimento a fim de evitar o risco de lesão às pessoas, ou de danos ao processador de alimentos. Um raspador pode ser utilizado, porém somente quando o Acessório Processador de Alimentos não estiver em funcionamento.
11. As lâminas são afiadas. Manipule-as com cuidado.
12. A fim de evitar lesões, nunca insira a Lâmina Cortante na Base do Acessório Processador sem antes instalar o Recipiente adequadamente.
13. Certifique-se que a Tampa esteja adequadamente travada antes de operar o produto. Verifique frequentemente e mantenha a operação de trava apropriada segundo este manual.
14. **NÃO** acione o sistema de trava ao invés de posicionar a Base do Motor do liquidificador em "desligado" (OFF) e desconectar o fio elétrico.
15. Nunca insira alimentos com as mãos. Sempre utilize o empurrador de alimentos.
16. Este acessório contém peças móveis. Não coloque os dedos dentro do recipiente.
17. Este eletrodoméstico não está destinado ao uso por pessoas (crianças incluídas), cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas, ou que não possuam experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou tenham sido instruídas quanto ao uso do eletrodoméstico

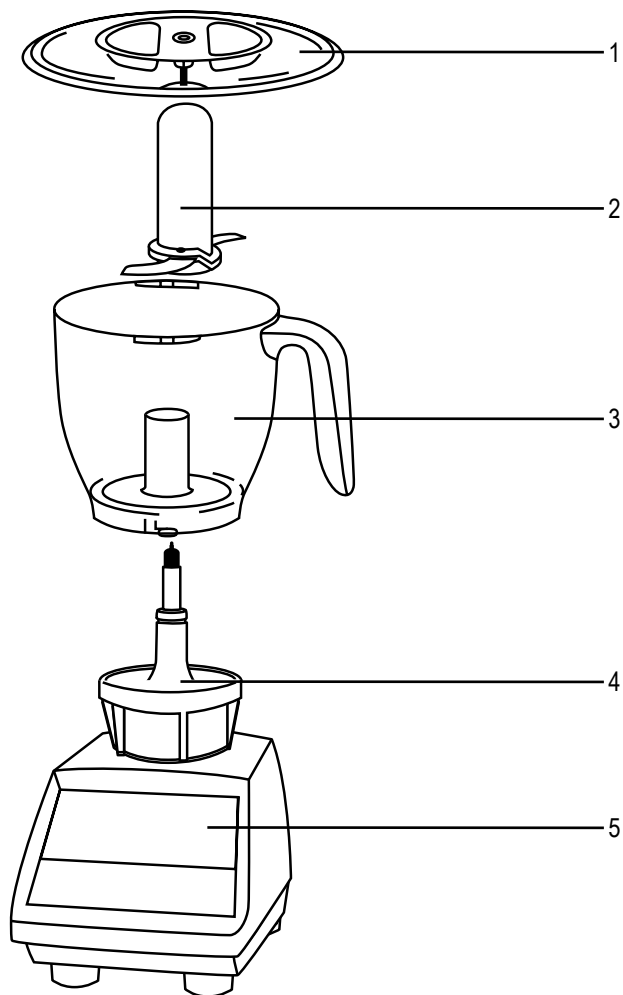
por uma pessoa responsável por sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para não brincarem com o eletrodoméstico.

18. Supervisão estrita é necessária quando qualquer eletrodoméstico for utilizado por ou próximo de crianças ou indivíduos incapacitados.
19. Este acessório não foi desenhado para funcionar mediante um temporizador externo ou sistema de controle remoto.
20. Este acessório foi desenhado para uso doméstico ou aplicações similares, tais como: áreas de cozinha de funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, hóspedes de hotéis e outros ambientes de tipo residencial, assim como ambientes de hospedagem.

ESTA UNIDADE É SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO ACESSÓRIO



- | | |
|------------------------------|------------------|
| 1. Tampa | 4. Adaptador |
| 2. Lâmina em S | 5. Base do Motor |
| 3. Recipiente do Processador | |

CONHECENDO SEU ACESSÓRIO

1. **Tampa** – Os orifícios da tampa possibilitam adicionar ingredientes líquidos enquanto o processador estiver em funcionamento.
2. **Lâmina em S** – Desenvolvida especialmente para cortar e triturar. Segure a lâmina pelo seu Eixo Central ao manuseá-la. Precaução: a lâmina é extremamente afiada. Manipule-a com cuidado.
3. **Recipiente** – Seu interior curvado permite o rápido processamento de alimentos rígidos.
4. **Adaptador** – Transfere a força da Base de Motor de seu liquidificador ao Acessório Processador de Alimentos.
5. **Antes de Usar pela Primeira Vez** – Uma vez desembalada, desmonte o acessório antes de usá-lo pela primeira vez. Lave todas as peças (exceto o Adaptador) em água morna com sabão. Enxague as peças e seque-as imediatamente. **NÃO SUBMERJA O ADAPTADOR EM NENHUM LÍQUIDO. TODAS AS PEÇAS, EXCETO O ADAPTADOR, PODEM SE LAVADAS NA PARTE SUPERIOR DA LAVA-LOUÇAS.**

USANDO SEU ACESSÓRIO

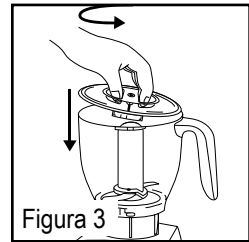
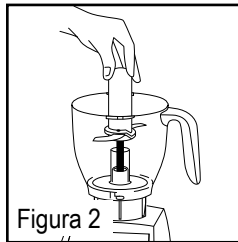
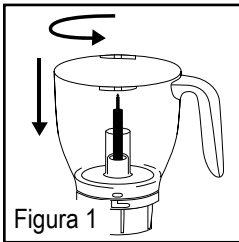
MONTAGEM E UTILIZAÇÃO DE SEU ACESSÓRIO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

1. Antes da montagem, certifique-se que o Adaptador esteja operando corretamente. Desconecte a Base do Motor do liquidificador da tomada elétrica durante a montagem.
2. Encaixe o Recipiente no Adaptador de forma que as linguetas do Recipiente estejam alinhadas com o sistema de travamento. Gire o Recipiente no sentido anti-horário até que esteja devidamente travado. (Figura 1).
3. Insira o Adaptador sobre a Base do Motor de seu liquidificador.

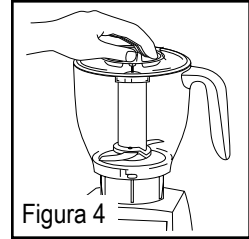
PARA CORTAR OU TRITURAR

1. Segure a Lâmina em S pelo seu Eixo Central e encaixe-a sobre o orifício do Recipiente. **PRECAUÇÃO:** A lâmina é muito afiada. Manipule-a com cuidado. Gire a Lâmina em S e certifique-se de que esteja inteiramente inserida sobre o orifício do Recipiente. Não insira a Lâmina em S no Recipiente até que ele esteja devidamente posicionado e travado. (Figura 2) Coloque sempre a Lâmina em S no Acessório Processador de Alimentos antes de adicionar os ingredientes.
2. Adicione os alimentos no Recipiente do Processador. Os alimentos a serem processados devem estar sempre cortados em pedaços de 1 polegada (2,5 centímetros).
3. Encaixe a Tampa sobre o Recipiente, pressione-a levemente para baixo e gire-a para a esquerda até que esteja bem travada. (Figura 3)

NÃO COLOQUE O ACESSÓRIO EM FUNCIONAMENTO A MENOS QUE ESTEJA TOTALMENTE MONTADO



4. Ligue o liquidificador (selecione entre os ajustes de velocidade médio ao mais alto do liquidificador). **SEGURE SEMPRE O ACESSÓRIO PROCESSADOR DE ALIMENTOS FIRMEMENTE COM UMA MÃO AO COLOCAR O APARELHO EM FUNCIONAMENTO E INICIAR O PROCESSAMENTO** (Figura 4). Processe até obter os resultados desejados utilizando o aparelho de forma contínua ou através da Pulsação Rápida. A Pulsação Rápida é a técnica usada para controlar o tamanho dos alimentos enquanto estiver processando com o Acessório Processador de Alimentos. Pressione e solte o botão de Pulsação rapidamente. Consulte o Guia de Processamento para as técnicas, quantidades e os resultados finais desejados.



COMO DESMONTAR

1. Desligue o aparelho e desconecte a Base do Motor da tomada.
2. Espere até que a Lâmina em S pare de girar.
3. Retire o Acessório Processador de Alimentos da Base do Motor.
4. Gire a Tampa no sentido horário para removê-la do Recipiente.
5. Retire a Lâmina em S cuidadosamente. Tome cuidado para que a Lâmina em S não caia do recipiente. As faces cortantes são muito afiadas. Retire qualquer alimento restante da Lâmina e do Recipiente de Processamento.
6. Desencaixe o Recipiente do Adaptador girando-o no sentido horário.

DICAS

1. Corte todas as frutas e vegetais, carnes cozidas, peixes, mariscos e queijos em pedaços de 2,5 cm ou menores.
2. Não exceda as quantidades indicadas no Guia de Processamento de Alimentos.
3. Sempre segure a Tampa firmemente com a mão enquanto o motor estiver em funcionamento.
4. Não processe líquidos quentes ou alimentos congelados.
5. Não processe especiarias inteiras (exceto grãos de pimenta) tais como noz moscada ou canela, pois estes podem causar danos à superfície do Recipiente do Processador.
6. Processe os alimentos mais duros primeiro, usando somente algumas Pulsações Rápidas para começar a triturar. Adicione os alimentos mais delicados e continue processando com a técnica de Pulsações Rápidas. Os alimentos mais duros continuarão sendo triturados junto com os alimentos mais macios.
7. Não é recomendável processar queijo parmesão, damascos secos ou outros alimentos extremamente duros. Se uma faca não pode perfurar facilmente o alimento, ele NÃO deve ser processado pelo Acessório Processador de Alimentos.
8. O Acessório Processador de Alimentos não foi desenvolvido para bater cremes, claras de ovo ou processar massas. Utilize uma batedeira tradicional para essas tarefas.
9. O vazamento de líquido pela Tampa indica que foi colocado muito líquido no Recipiente. Ajuste o nível de líquido para evitar vazamentos.
10. A temperatura do queijo afetará como ele será processado. Os queijos para patês devem estar a temperatura ambiente para uma textura suave e cremosa. O queijo ralado deve estar na temperatura do refrigerador.
11. Os pedaços grandes, mais duros de alimentos podem ser processados através de várias Pulsações Rápidas para a obtenção de um triturado grosso. E, então, o processamento contínuo para uma textura fina.

PARA CONVERTER UMA RECEITA

1. Some a quantidade dos ingredientes secos e líquidos. Caso o total exceda 750 ml, verifique se a receita pode ser melhor preparada em etapas. Não tente processar receitas grandes.
2. Caso o total esteja abaixo de 250 ml, processe primeiro os ingredientes secos ou os alimentos cortados em menores pedaços.
3. Em seguida adicione os ingredientes restantes e misture-os com várias Pulsações Rápidas.

GUIA DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

ALIMENTO	QUANTIDADE MÁXIMA	TEMPO DE PROCESSAMENTO	RENDIMENTO APROXIMADO
Migalhas de Pão	1 fatia cortada em oito	Contínuo	½ xícara (125 ml)
Aipo	1 xícara (250 ml)	4 Pulsações Rápidas	⅔ xícara (165 ml)
	Dos pedaços de 2,5 cm	Contínuo	1 colher (café) (15 ml)
Queijo Cheddar Suíço (frio do refrigerador) Mussarela	113 g	12 Pulsações Rápidas	1 xícara (250 ml)
Creme cracker	12 bolachas	Contínuo	1 xícara (250 ml)
Mirtilos	1 xícara (250 ml)	6 Pulsações Rápidas	½ xícara (125 ml)
Ovos cozidos	4 metades	4 Pulsações Rápidas	1½ xícaras (375 ml)
Alhos	1 inteiro	Contínuo	1 colher (chá) (5 ml)
Raiz de gengibre	1 pedaço de 2,5 cm cortado ao meio	Contínuo	1 colher (café) (15 ml)
Carnes, cruas ou cozidas	½ xícara (125 ml)	6 Pulsações Rápidas	½ xícara (125 ml)
Nozes Amêndoas Amendoim	1 xícara (250 ml)	Pulsações rápidas para consistência desejada	1 xícara (250 ml)
Azeitonas, negras sem caroço ou verdes sem caroço	1 xícara (250 ml)	4–6 Pulsações Rápidas	⅔ xícara (165 ml)
	4 azeitonas	Contínuo	2 Colheres (café) (30 ml)
Cebolas	1 grande, em quatro	4–6 Pulsações Rápidas	⅔ xícara (165 ml)
	Um pedaço de 2,5 cm	Contínuo	1 Colher (café) (15 ml)
Salsinha, talos removidos	1 xícara (250 ml) sem compactá-las	4 Pulsações Rápidas	⅓ xícara (85 ml)
	1 ramo (1 ml)	Contínuo	¼ colher (chá) (1 ml)
Pimentas, verdes ou vermelhas	1 médio	4 Pulsações Rápidas	1 xícara (250 ml)
	2 pedaços de 2,5cm	Contínuo	1 colher (sobremesa) (15ml)

RECEITAS

PATÊ DE CAMARÃO

85 g de cream cheese, 2 colheres (sobremesa) (30 ml) de maionese
1 colher (sobremesa) (15 ml) de suco de limão ¼ colher (chá) (1 ml) de aneto/entro
1 lata (120 g) de camarões em pedaços, enxaguados e escorridos 1 ramo de salsinha sem os talos

Arme o Acessório do Processador de Alimentos segundo as instruções. Coloque todos os ingredientes no Recipiente do Processador e tampe a unidade. Com a mão sobre a Tampa, processe os ingredientes até que a mistura esteja cremosa. Refrigere. Sirva com bolachas ou pão de centeio.

Rendimento: ¾ xícara (185 ml)

PATÊ DE QUEIJO BRIE DEFUMADO

4 fatias de bacon, frito, crocante 2 colheres (sobremesa) (30 ml) de leite
225 g de cream cheese a temperatura ambiente 1 colher (sobremesa) (15ml) de suco de limão
125 g de queso brie a temperatura ambiente

Arme o Acessório do Processador de Alimentos segundo as instruções. Coloque o bacon no Recipiente do processador e tampe a unidade. Com a mão sobre a Tampa, processe até obter um triturado bem fino. Remova a Tampa e agregue todos os ingredientes restantes. Tampe e processe a mistura até obter uma consistência suave. Refrigere até o momento de servir.

Rendimento: Aproximadamente 1½ xícara (375 ml)

NACHOS

225 g de queijo mussarela em cubos, resfriado ao refrigerador 1 vidro (250 ml) de azeitonas negras sem caroço
225 g de queijo cheddar, em cubos, resfriado ao refrigerador Dois pedaços de cebola de 2,5 cm

MOLHO DE ABACATE

½ xícara (125 ml) de creme azedo (sour cream) 1 colher (chá) (5 ml) de suco de limão
Meio abacate, descascado e cortado em quartos

PASTA DE FEIJÃO

1 lata (250 g) de feijão, escorridos.
Reserve 2 colheres (sobremesa) (30ml)
de caldo de feijão

2 colheres (sobremesa) (30 ml) de salsa
mexicana

1 pacote (210 g) de chips redondos de
tortilhas mexicanas

Praaqueça o forno a 180°C. Monte o Acessório do Processador de Alimentos segundo as instruções. Coloque ½ xícara (125 ml) de queijo no Recipiente do processador e tampe a unidade. Com a mão sobre a Tampa do processador, acione 4–6 Pulsações Rápidas ou até que esteja triturado finamente. Retire-o do Recipiente do processador e reserve. Repita até que todo o queijo esteja processado. Coloque as azeitonas e cebolas no Recipiente do processador e tampe. Com a mão sobre a tampa, acione 3–4 Pulsações Rápidas ou até que esteja triturado finamente. Retire-o do Recipiente do processador e reserve. Coloque o creme azedo, o abacate e a casca do limão no Recipiente do processador, tampe. Com a mão sobre a tampa, acione até que esteja triturado bem fino. Coloque em um prato pequeno para servir. Coloque os feijões, o caldo de feijão e a salsa Mexicana no Recipiente do processador e tampe a unidade. Com a mão sobre a tampa, processe até que esteja triturado bem fino. Coloque um prato pequeno para servir. Espalhe os pedaços de tortilha uniformemente em uma assadeira de 39 x 27 x 3 centímetros. Adicione uma camada de queijo, toda a mistura de cebola e azeitona e o queijo restante. Asse por 8–10 minutos ou até que o queijo derreta. Transfira para uma travessa aquecida e sirva com a pasta de feijões e o molho de abacate.

Rendimento: 4–6 Porções como Aperitivos

SALSA MEXICANA

1 lata (1454 g) de tomates inteiros,
escorridos

4 pedaços de pimentão verde de
1 polegada (2,5 cm)

2 pedaços de cebola de 2,5 cm

½ colher (chá) vinagre de cidra (2 ml)

4–8 gotas de molho de pimenta

Monte o Acessório do Processador de Alimentos segundo as instruções. Coloque todos os ingredientes no Recipiente do processador e tampe a unidade. Com a mão sobre a tampa, acione 6 Pulsações Rápidas ou até que os legumes estejam finamente triturados. Sirva com bolachas de milho (nachos).

Rendimento: Aproximadamente 1 xícara (250 ml)

GUACAMOLE

Descasque e corte 2 abacates maduros
grandes em cubos

Um pedaço de cebola de 2,5 cm

Corte 1 tomate médio em cubos

1–2 pimenta-jalapenho

1 colher (sobremesa) (15 ml) de suco
de limão

Monte o Acessório do Processador de Alimentos segundo as instruções. Coloque todos os ingredientes (exceto 2–3 peças do abacate) no Recipiente do processador e tampe a unidade. Com a mão sobre a tampa, acione até que a mistura esteja homogênea.

Remova a tampa e agregue o resto do abacate. Tampe e acione 2 Pulsações Rápidas para cortar o abacate em pedacinhos. Tampe e refrigere até o momento de servir.

Rendimento: Aproximadamente 1½ xícara (375 ml)

TORTA DE LIMÃO COM MERENGUE

1 recipiente de 23 cm para assar

Recheio

½ xícara (125 ml) de açúcar	farinha de trigo
⅓ xícara (85 ml) de suco de limão	3 gemas de ovo
⅓ xícara (85 ml) de maizena	6 pedaços de casca de limão de 2,5 cm
2 colheres (sobremesa) (30 ml) manteiga, derretida	2 copos (500 ml) de água gelada
2 colheres (sobremesa) (30 ml) de	½ xícara (125 ml) de açúcar

MERENGUE

3 claras de ovo	½ colher (chá) (2 ml) extrato de baunilha
¼ colher (chá) (1 ml) de creme de tártaro	⅓ xícara (85 ml) de açúcar

Preaqueça o forno a 350°F (180°C).

Monte o Acessório do Processador de Alimentos segundo as instruções. Coloque os primeiros quatro ingredientes do recheio no Recipiente do processador e tampe a unidade. Com a mão sobre a tampa, processe até que o limão esteja finamente ralado. Derrame a mistura em uma panela de 2 litros. Coloque os quatro ingredientes seguintes no Recipiente do processador, tampe e processe até que a mistura esteja suave. Combine esta mistura à anterior, do limão ralado. Agregue 2 copos (500 ml) de água e aqueça mexendo constantemente até que a nova mistura alcance o ponto de fervura. Cozinhe mexendo por um minuto. A mistura deve tornar-se espessa e brilhante. Remova do calor e transfira imediatamente para uma assadeira de 23 cm. Bata 3 claras de ovo em neve utilizando uma batedeira em alta velocidade até que esteja espumoso. Agregue a vanilha e o creme de tártaro. Continue batendo, agregando gradualmente o açúcar, até que a mistura ganhe forma. Coloque o merengue sobre o recheio quente. Asse por 12–14 minutos ou até que esteja ligeiramente dourado.

Rendimento: 1 torta de 23 cm

Variação: Torta de Merengue de Lima

Proceda como a receita acima, substituindo apenas o suco de limão por suco de lima, e a casca de limão por casca de lima. Se desejar, adicione 1 ou 2 gotas de corante verde de alimentos.

CUIDADO E LIMPEZA

DESLIGUE O APARELHO DA TOMADA ANTES DE LIMPAR.

NÃO SE DEVE SUBMERGIR O ADAPTADOR OU O MOTOR DA BASE EM ÁGUA. REMOVA SEMPRE O ADAPTADOR DO RECIPIENTE DO PROCESSADO ANTES DE LIMPAR.

Mantenha a Lâmina em S fora do alcance de crianças. Guarde a Lâmina em S dentro do Recipiente ou em um local conveniente e seguro quando não estiver em uso. Esta Lâmina deve ser tratada com o mesmo cuidado que uma faca afiada. Remova as manchas causadas no processamento de grandes quantidades de cenouras ou de legumes similares usando bicarbonato de sódio. Enxágue as peças manchadas em água e esfregue-as com bicarbonato de sódio. Esfregue com um tecido suave e úmido. Enxague e seque. Não utilize produtos de limpeza abrasivos em nenhuma peça.

MANUTENÇÃO

Esta unidade foi desenvolvida com uma trava de segurança. A trava requer que a Tampa esteja em seu lugar antes que a lâmina possa girar (a trava não controla a operação do Motor). Para garantir que a trava funcione corretamente, retenha o Adaptador e gire o Eixo Central várias vezes. A Estrela de metal na base do Adaptador não deve girar. Caso ela gire, **NÃO UTILIZE O ACESSÓRIO**. Leve-o a uma Assistência Técnica Credenciada Oster® para ser reparado. **NÃO UTILIZE O RECURSO DE TRAVAMENTO DE SEGURANÇA COMO SUBSTITUTO** para desligar o aparelho e desconecte o fio da tomada antes de desmontar e e limpar. Nunca instale a Lâmina em S no Adaptador sem o Recipiente do Processador em seu devido lugar. Não use o aparelho se o selo flexível estiver danificado ou ausente; a trava de segurança pode estar bloqueada.



© 2014 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.

© 2014 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.

© 2014 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