

# Oster®



MODELO/  
MODEL

**FPSTJE9000 SERIES**

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**EXTRACTOR DE JUGOS**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL  
**JUICE EXTRACTOR**

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar artefactos eléctricos deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, inclusive las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico y consérvelas para referencia en el futuro.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja la base ni el cable de alimentación de la unidad en agua u otros líquidos.
3. Se requiere estricta supervisión cuando se utilice el artefacto cerca de los niños.
4. Apague la unidad y desenchúfela del tomacorriente para apagar el electrodoméstico antes de limpiarlo y cuando no esté en uso.
5. Evite el contacto con piezas en movimiento. No toque las cuchillas que se encuentran en la base del filtro de acero inoxidable del accesorio extractor de jugo.
6. No opere ningún electrodoméstico eléctrico con un cable o enchufe dañado o después de presentar un fallo en su funcionamiento o si ha sido dañado de manera alguna. No intente reemplazar o cortar un cable dañado. Devuelva el electrodoméstico al fabricante (consulte la garantía) para su examinación, reparación o ajustamiento.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No permita que el cable toque superficies calientes ni que cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
9. No utilice el extractor de jugo si tiene alguna pieza rota.
10. No utilice al aire libre ni para fines comerciales.
11. Compruebe que la tapa del extractor de jugo esté firmemente fijada en su lugar antes de poner en marcha el motor. No destrabe el brazo de bloqueo mientras el extractor de jugo esté en funcionamiento.
12. Para evitar que el motor se sobrecaliente no utilice este artefacto continuamente durante más de 5 minutos.
13. Gire el interruptor a la posición de apagado "OFF" cada vez que termine de usar la unidad. Compruebe que el motor se haya detenido completamente antes de desarmar el electrodoméstico.
14. Cuando use el accesorio extractor de jugo, no coloque los dedos ni otros objetos en la abertura de la unidad mientras esta esté en funcionamiento. Si los alimentos quedan atorados en la abertura, use el empujador de alimentos u otra fruta o verdura para empujarlos hacia abajo. Cuando no sea posible utilizar este método, apague el motor, desenchufe del tomacorriente y desarme el extractor de jugo para sacar los restos de alimentos.
15. No use el artefacto si el tamiz o filtro giratorio está dañado.
16. No empuje los alimentos dentro del conducto para alimentos con los dedos.
17. No utilice el electrodoméstico para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado. El uso incorrecto puede ocasionar lesiones.

18. No intente alterar el mecanismo de seguridad de las abrazaderas.
19. Cerciórese de que el extractor de jugo esté bien ensamblado antes de ponerlo en marcha.
20. Utilice siempre sobre una superficie seca y nivelada.
21. Apague primero la unidad antes de desenchufarla del tomacorriente.
22. Para disminuir el riesgo de incendios o descargas eléctricas, no intente retirar la cubierta inferior de la unidad. No contiene piezas que se puedan reparar. Las reparaciones solo deben ser efectuadas por personal de servicio autorizado.
23. No coloque este artefacto cerca o sobre un quemador caliente, ya sea de gas o eléctrico, ni donde pueda entrar en contacto con un horno caliente.
24. No opere sin que el recipiente de pulpa esté colocado en su lugar.
25. Este aparato tiene marcas importantes en una de las hojas metálicas del enchufe. El cordón y el enchufe no pueden ser reemplazados. Si se dañan, el aparato debe ser reemplazado completamente.
26. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.
27. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o se encuentren cerca de él.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### (Para modelos de 120 y 127 voltios únicamente)

Para disminuir el riesgo de descargas eléctricas este electrodoméstico cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). El enchufe entra de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Esta es una característica de seguridad destinada a contribuir a disminuir el riesgo de descargas eléctricas. Si el enchufe no encaja por completo en el tomacorriente, inviértalo. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente alterar esta característica 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.

### Gracias por la compra de su Extractor de Jugo Oster®.

Antes de utilizar este producto por primera vez, dedique unos momentos para leer estas instrucciones y consérvelas para futura referencia. Preste atención especialmente a las instrucciones de seguridad que se suministran. Revise las declaraciones sobre la garantía y el servicio del producto. Para conocer más sobre los productos Oster®, visite nuestra página [www.oster.com](http://www.oster.com) o llámenos al 1-800-334-0759.

### SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

# FELICITACIONES!

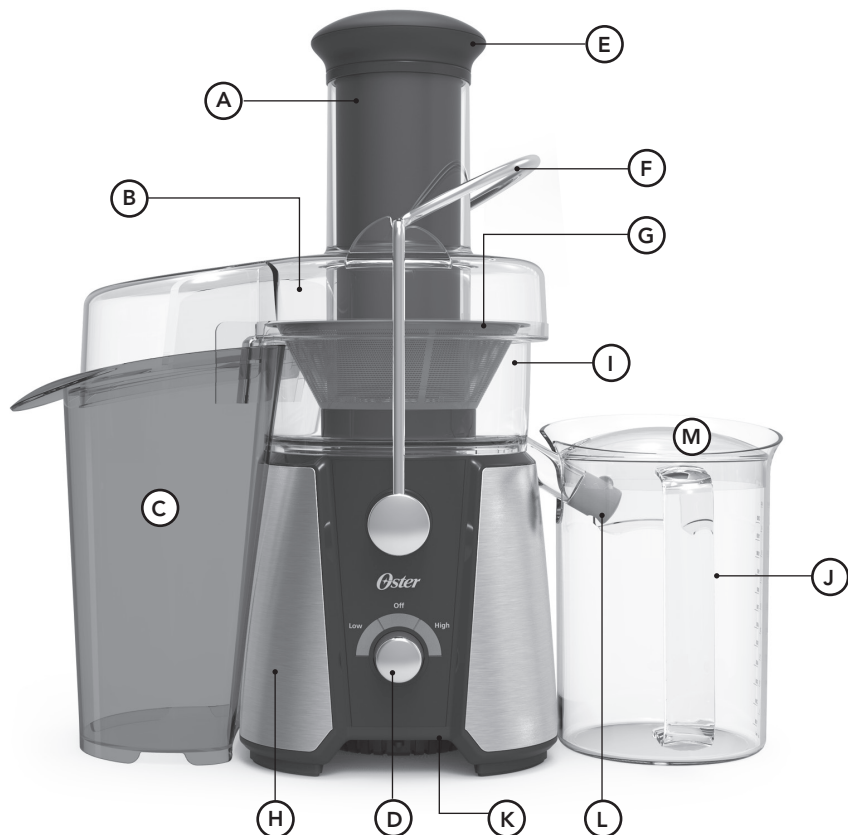
Usted es el afortunado propietario de un Extractor de Jugo centrífugo Oster®. Su camino hacia un estilo de vida más saludable se ha vuelto aún más placentero. En Oster®, comprendemos que el ajetreo de la vida limita el tiempo disponible para preparar las comidas ideales para su salud. Por eso, hemos creado este producto con funciones especiales para sacarle el jugo a cada momento. Este producto multifuncional le permite extraer nutrientes de verduras y frutas duras y blandas para preparar rápida y fácilmente jugos deliciosos y repletos de nutrientes que disfrutará y lo llenarán de energía.

## **Beneficios de la extracción de jugo:**

Preparar jugos es una forma más rápida para extraer los nutrientes clave de las frutas y verduras, incluso antioxidantes y vitaminas, que su cuerpo necesita para mantenerse en condiciones óptimas. La extracción de jugo elimina el proceso de digestión y proporciona una absorción más rápida. Recuerde que las “frutas y verduras enteras” también son ricas en fibra saludable que su organismo necesita.

Hemos incluido consejos prácticos y recetas creados por el equipo especializado en jugos de Oster®, diseñados para satisfacer hasta los paladares más exigentes (¡incluso los de sus hijos!) y guiarlo en la aventura de crear sus propios jugos. Ya sea que prefiera las recetas conocidas y comprobadas o que le guste experimentar, hoy mismo puede dar el primer paso hacia una vida más sana.

# FAMILIARÍCESE CON SU EXTRACTOR DE JUGO



- A. **Conducto de alimentación**  
Con capacidad para frutas y verduras enteras. ¡Inclusive una manzana entera!
- B. **Cubierta del extractor de jugo**  
Apta para el lavaplatos automático.
- C. **Envase grande para pulpa**  
Apto para el lavaplatos automático.
- D. **Control de velocidades**
- E. **Empujador de alimentos**  
Para empujar frutas y verduras por el conducto de alimentación.
- F. **Brazo de bloqueo de seguridad**  
Garantiza que la cubierta esté fija en su lugar durante el proceso de extracción de jugo.
- G. **Filtro Rinse n' Ready™**  
Separa la pulpa del jugo.
- H. **Cubierta de la base del motor**
- I. **Canasta del filtro**  
Apta para el lavaplatos automático.
- J. **Jarra para jugo**  
Apta para el lavaplatos automático.
- K. **Motor altamente resistente**  
Con un año de garantía.
- L. **Boquilla dispensadora y tapón**  
Ideales para extraer jugo sin que se produzcan salpicaduras ni goteos.
- M. **Tapa de la jarra para jugo con separador de espuma**  
Tapa la jarra mientras se está extrayendo el jugo para evitar salpicaduras y recoge la espuma que se forma durante el vertido.

# CÓMO ARMAR EL EXTRACTOR DE JUGO

## Antes De Usar Por Primera Vez

Antes de comenzar, retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas o calcomanías del extractor de jugo. Verifique que la unidad esté apagada y desenchufada.

Lave todos los componentes con agua tibia jabonosa antes de armarlos: la canasta del filtro, el disco de corte, el empujador de alimentos, el envase para pulpa, la jarra para jugo y su tapa. Enjuáguelos y séquelos completamente. Puede limpiar el motor con un paño húmedo. Su extractor de jugo ya está listo para usar.



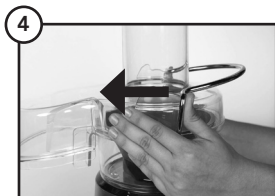
- Coloque la canasta del filtro sobre la cubierta del motor.



- Coloque el filtro Rinse n' Ready™ sobre la canasta del filtro; empujelo para que calce en su lugar.



- Coloque la cubierta sobre la canasta del filtro.



- Levante el brazo de bloqueo de seguridad y a continuación, bájelo para que encaje firmemente en las ranuras (de derecha a izquierda) de la tapa. El brazo debe descansar verticalmente sobre la cubierta del extractor de jugo para mantenerla en su lugar.



- Deslice el empujador de alimentos dentro del conducto de alimentación. Cerciórese de alinear las ranuras del empujador con la pequeña protuberancia de la parte superior e interna del conducto de alimentación. Empújelo hasta el fondo para que quede completamente dentro del conducto.



- Coloque el envase para la pulpa en su lugar. Para ello, inclínelo levemente para deslizarlo debajo de la cubierta del extractor de jugo. **IMPORTANTE:** Compruebe que el borde del envase para la pulpa quede por debajo del reborde de la canasta.



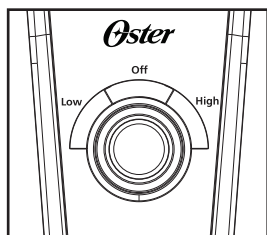
- Coloque la jarra para jugo con su tapa debajo del dispensador que se encuentra a la derecha del extractor de jugo. Utilice la tapa de la jarra para jugo para evitar salpicaduras. Si lo desea, puede colocar la boquilla sobre el dispensador de jugo y colocar un vaso debajo. Esto encajará el jugo directamente hacia el vaso para garantizar una extracción de jugo sin salpicaduras. Puede girar la boquilla y el tapón hacia arriba para evitar goteos sobre el mostrador.

**IMPORTANTE:** Recuerde colocar la boquilla dispensadora y el tapón abierto apuntando hacia abajo antes de comenzar la extracción de jugo.

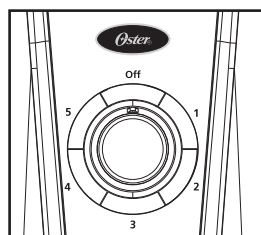
## PARA COMENZAR A EXTRAER JUGO

1. Lave bien las frutas y verduras antes de extraerles el jugo. Debe revisar a conciencia los tubérculos para cerciorarse de haber eliminado cualquier vestigio de tierra y evitar que esta caiga en su delicioso jugo.
2. Su extractor de jugo debe estar debidamente ensamblado y listo para usar. En caso contrario, consulte las instrucciones para ensamblarlo. Siempre se debe colocar la jarra para jugo (o el vaso) debajo del dispensador y comprobar que el envase para pulpa esté en su lugar, antes de comenzar. Si se olvida, ¡lo más seguro es que el jugo termine regado sobre el mostrador!
3. Enchufe la unidad. Cerciórese de que la perilla esté en la posición de apagado. Levante el brazo de bloqueo de seguridad para que quede sobre la cubierta.  
NOTA: las luces solamente se encienden al seleccionar una velocidad.
4. Gire la perilla de control hacia la derecha hasta la velocidad deseada (del 1 al 5 para el modelo 9020; Baja o Alta para el modelo 9010). El extractor de jugo comenzará a funcionar inmediatamente a la velocidad que indique el control de velocidad. Puede cambiar la velocidad en cualquier momento durante el proceso de extracción de jugo con solo ajustar la perilla de control.

Modelos con 2 velocidades



Modelos con 5 velocidades



5. Con el motor en marcha, comience a colocar los ingredientes dentro del conducto de alimentación y utilice el empujador de alimentos para guiarlos hacia el interior del extractor. Para lograr la máxima extracción de jugo, se recomienda introducir los alimentos lenta y controladamente con el empujador.
6. A medida que se procesan las frutas y las verduras, comenzará a ver que el jugo fluye hacia la jarra. Al mismo tiempo, la pulpa separada se acumulará en el envase correspondiente. Puede vaciar el envase para pulpa durante el proceso de extracción de jugo. Para ello, gire la perilla de control a la posición de apagado y retire cuidadosamente el envase para pulpa para vaciarlo. Vuelva a colocar el envase en su lugar y reanude el proceso de extracción de jugo.

**ADVERTENCIA** Jamás use los dedos, las manos ni ningún otro utensilio para empujar los alimentos por el conducto. Para evitar lesiones, es importante utilizar ÚNICAMENTE el empujador de alimentos.

# CÓMO ELEGIR LA VELOCIDAD ADECUADA PARA SUS FRUTAS Y VERDURAS

## Modelos con 5 velocidades

Fruta o verdura	Velocidad recomendada
Manzana, remolacha (betabel; sin hojas), coles de Bruselas (sin hojas), zanahoria (limpia), hinojo, peras duras, piña	5
Brócoli, repollo (col), coliflor, apio, pepino	4
Naranja (pelada), cítricos pelados	3
Melocotón (albaricoque; sin carozo), pepino (pelado), kiwi (pelado), mango (pelado, sin hueso), nectarina (sin carozo), durazno (sin carozo), peras blandas, ciruela (sin carozo)	2
Arándano azul, frambuesa, tomate, sandía, uvas sin semillas, melones (pelados)	1

## Modelos con 2 velocidades

Fruta o verdura	Velocidad recomendada
Manzana, remolacha (betabel), zanahoria, hinojo, jengibre, piña	ALTA para frutas y verduras duras
Tomate, uva, espinaca, col rizada (berzas), naranja, limón	BAJA para frutas y verduras blandas, cítricos y verduras de hoja verde



## DESPUÉS DE UTILIZAR EL EXTRACTOR

1. Apague el extractor de jugo girando la perilla de control hacia la posición de apagado. Desenchufe el extractor de jugo.
2. Saque el envase para la pulpa de la misma forma que lo colocó. **CONSEJO PRÁCTICO:** tiene que inclinarlo en dirección opuesta al extractor. (Figura 8)
3. Destrabe el brazo de bloqueo de seguridad; para ello, bájelo hasta que quede en posición horizontal (Figura 9)
4. Con el disco de corte todavía en su lugar, saque la canasta del filtro.
5. Para sacar el disco de corte, use los dedos para levantarlo por debajo de las ranuras laterales y sáquelo. (Figura 10)

### ADVERTENCIA

**El disco de corte tiene cuchillas afiladas. Para evitar lesiones, no toque las cuchillas.**



Figure 8



Figure 9



Figure 10

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Todas las piezas son removibles y aptas para el lavaplatos, excepto la base del motor.
- Después de desensamblar todas las partes removibles del extractor de jugo, lávelas a mano con agua tibia jabonosa o en el lavaplatos automático (únicamente en la rejilla superior). Si la pulpa se seca en el envase para pulpa, el filtro o la cesta del filtro, remójelos en agua durante aproximadamente 10 minutos antes de lavarlos.
- Limpie la base del motor con un paño húmedo.
- Para lavar el filtro Rinse 'n Ready: Tan pronto termine de usar el extractor, enjuague el filtro bajo el chorro para evitar que la pulpa se seque y se adhiera al filtro. Si fuera necesario, puede usar una esponja suave para eliminar los residuos restantes.

**ADVERTENCIA: NO SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

## MANTENIMIENTO

- Algunas piezas plásticas podrían mancharse por el contacto prolongado con algunas frutas y verduras. Para evitar esto, todas las partes deben lavarse de inmediato después de cada uso.
- Este electrodoméstico no tiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Todo servicio que se extienda más allá de las instrucciones descritas en la sección de limpieza, solo debe ser realizado por un representante de servicio autorizado. Consulte la sección de garantía.

# Pautas Generales Para La Extracción De Jugo:

- Extraiga el jugo de los alimentos más blandos y luego prosiga con los más duros; por ej.: extraiga primero el jugo de los tomates y luego de los apios.
- Sirva los jugos inmediatamente. Tras unos pocos segundos, el jugo comienza a perder nutrientes.
- Use manzanas y zanahorias para endulzar las mezclas de verduras.
- Para extraer el jugo de hojas verdes (espinaca, repollo o col, hierbas, etc.) enrollelas y forme una bola antes de introducirías por el conducto para alimentos.
- Piel: extraer el jugo de los alimentos sin pelar es cuestión de preferencia personal.
- Tallos: córtelos ya que no agregan ningún valor nutricional. Solamente los tallos de las uvas aportan beneficios.
- Semillas: quitarlas es cuestión de gusto personal
- Cítricos: recomendamos quitar la cáscara y las semillas de las frutas cítricas debido a su sabor amargo, pero esto depende de la preferencia personal
- No extraiga el jugo de bananos, aguacates (paltas) ni cocos ya que no producen Jugo Mézclelos con su jugo para crear una bebida o un licuado más espeso.
- Aproveche la pulpa! Reserve la pulpa que se acumule en la tapa y el recipiente para pulpa y úsela de muchísimas y saludables maneras...
  - Licuados: añada a la licuadora jugo, hielo, leche o yogur bajos en grasa para preparar licuados más saludables y deliciosos.
  - Panecillos dulces, panes y pasteles: las frutas y las verduras aportan fibra y endulzan la mezcla o la masa.
  - Platillos favoritos: Arrollado de carne, quiches, caceras, lasaña, sopas, guisos y más: La pulpa de verduras espesa y añade sabor a sus recetas preferidas.

# Contenido Nutritivo

¡Incorpore a su dieta los valiosísimos nutrientes que contienen las frutas y las verduras! A continuación encontrará una lista de los beneficios de algunas de las frutas y las verduras utilizadas más comúnmente, y cuatro ingredientes clave que puede emplear para reforzar sus bebidas.

<b>Manzana:</b>	boro, celulosa y pectina	<b>Tomate:</b>	betacaroteno y vitamina C
<b>Arándano Rojo:</b>	compuestos antibióticos y antivirales	<b>Espinaca:</b>	antioxidantes, potasio, hierro, calcio, vitamina C
<b>Naranja:</b>	aspirina natural y boro	<b>Bayas:</b>	antioxidantes, sustancias fitoquímicas que ayudan a proteger las células contra daños, refuerzan la salud mental y cardíaca y ayudan a combatir infecciones urinarias
<b>Papaya:</b>	vitamina A y potasio	<b>Semillas de Chía:</b>	ricas en fibra, omega 3, calcio, manganeso, fósforo, proteína
<b>Piña:</b>	bromelaina, manganeso, vitamina C	<b>Linaza:</b>	ácidos grasos omega 3, vitamina B, magnesio, manganeso, fibra, antioxidantes
<b>Remolacha (betabel):</b>	ácido fólico, hierro, calcio, potasio	<b>Yogur Griego:</b>	alto contenido proteínico, calcio, vitamina D, ayuda a desarrollar músculos y a quemar grasa
<b>Brócoli:</b>	betacaroteno, vitamina C, calcio, hierro, ácido fólico, cromo	<b>Mantequilla de Mani:</b>	fibra, proteína, vitaminas E y B3, cobre, hierro, calcio, potasio, propiedades antimicrobianas, ayuda a disminuir el colesterol LDL (el colesterol "malo"), proporciona sensación de saciedad
<b>Zanahoria:</b>	betacaroteno, vitaminas A y C, pecina, flúor, potasio		
<b>Col Rizada (Berza):</b>	antioxidantes, calcio, hierro, vitaminas A y C		
<b>Perejil:</b>	antioxidantes, ácido fólico, hierro, vitaminas A y C		

# RECETAS

## CORNUCOPIA DE 10 SÚPER VEGETALES

Extraiga el jugo de...	½ taza de perejil
1 remolacha (betabel) mediana	2 manzanas rojas pequeñas
2 zanahorias medianas	Si lo desea, añada...
1 tomate mediano	½ taza de cubos de hielo
1 taza de hojas de espinaca compactadas	1 cucharada de jugo de limón

Corte la remolacha (betabel), el tomate y las manzanas en trozos que quepan en el conducto para alimentos del extractor de jugo, si fuera necesario.

Procese en el extractor de jugo junto con las espinacas y el perejil.

*Rinde aproximadamente 20 onzas.*

## AGRIDULCE DE VERDURAS

Extraiga el jugo de...	Si lo desea, añada...
1 manzana verde (Granny Smith) mediana, cortada en trozos	½ taza de cubos de hielo
1 taza de cogollos de brócoli	REFUERCE el jugo...
1 toronja mediana, pelada y sin hollejo	Vierta el jugo en una licuadora Oster® y añada
1 taza de hojas de col rizada (berzas)	½ taza de yogur griego natural, 2 cucharadas
1 taza de berro bien compactado	de miel y 1-2 cucharaditas de semillas de
	chía o de linaza. Licue la mezcla hasta
	homogeneizarla.

Corte la manzana en trozos que quepan en el conducto para alimentos del extractor de jugo, si fuera necesario. Procese en el extractor de jugo junto con el brócoli, la toronja, la col rizada y el berro.

*Rinde aproximadamente 20 onzas.*

## EXPLOSIÓN DE ENERGÍA

Extraiga el jugo de...  
2 tallos de apio medianos  
1 manzana verde (Granny Smith) mediana  
1 ½ tazas de piña cortada en cubos

*Si lo desea, añada...*

El jugo de 1 limón (aproximadamente  
2 cucharadas)

REFUERCE el jugo...

Vierta el jugo en una licuadora Oster® y añada 1 banano mediano, 1 cucharada de mantequilla de maní y 1-2 cucharaditas de semillas de chía o de linaza. Licue la mezcla hasta homogeneizarla.

Corte el apio, la manzana y la piña en trozos que quepan en el conducto para alimentos del extractor de jugo, si fuera necesario. Procese en el extractor de jugo.

Si lo desea, adorne con un gajo de piña.

Rinde aproximadamente 16 onzas.

## REFUERZO PARA LA SALUD - REFRESCO DE MANZANA VERDE

Extraiga el jugo de...  
1 manzana verde (Granny Smith),  
cortada en trozos  
1 zanahoria mediana  
1 kiwi  
1 pera  
1 taza de hojas de espinaca  
bien compactadas

*Si lo desea, añada...*

½ taza de cubos de hielo

REFUERCE el jugo...

Vierta el jugo en una licuadora Oster® y añada 1 taza de yogur griego natural, el jugo de 1 lima (aproximadamente 2 cucharadas) y semillas de chía o de linaza. Licue la mezcla hasta homogeneizarla.

Corte las frutas en trozos que quepan en el conducto para alimentos del extractor de jugo, si fuera necesario. Procese en el extractor de jugo.

Rinde aproximadamente 20 onzas.

## REFUERZO PARA LA SALUD - SORPRESA DE MELÓN

Extraiga el jugo de...  
1 taza de cogollos de brócoli  
1 taza de melón cortado en cubos  
1 taza de melón verde cortado en cubos  
1 limón, pelado y sin hollejo

*Si lo desea, añada...*

½ taza de cubos de hielo

REFUERCE el jugo...

Vierta el jugo en una licuadora Oster® y añada ½ taza de yogur griego natural, 1 cucharada de jarabe de agave\*.

Nota: \*Puede sustituir por 1 cucharada de azúcar moreno o el endulzante de su preferencia.

Corte las frutas en trozos que quepan en el conducto para alimentos del extractor de jugo, si fuera necesario.

Procese en el extractor de jugo. Si lo desea, adorne con un gajo de limón.

Rinde aproximadamente 20 onzas.

## REFUERZO DE ENERGÍA - DESAYUNO OPULENTO

Extraiga el jugo de...

- 2 zanahorias medianas
- 1 taza de arándanos azules
- 2 tazas de piña cortada en cubos
- 1 taza de hojas de col rizada (berzas)
- 2 naranjas medianas (para elaborar ½ taza de jugo de naranja recién exprimido)

*Si lo desea, añada...*

- ½ taza de cubos de hielo

REFUERCE el jugo...

- Vierta el jugo en una licuadora Oster® y añada 1 banano mediano, 1 cucharada de proteína en polvo y 1-2 cucharaditas de semillas de chía o de linaza.

Licue la mezcla hasta homogeneizarla.

Corte las zanahorias y la piña en trozos que quepan en el conducto para alimentos del extractor de jugo, si fuera necesario. Procese en el extractor de jugo junto con los arándanos azules, la piña y la col rizada.

Si lo desea, adorne con un gajo de piña o de limón.

*Rinde aproximadamente 20 onzas.*

## REFUERZO DE ENERGÍA - DE LA COSECHA DEL HUERTO

Extraiga el jugo de...

- 2 zanahorias medianas
- 1 tallo de apio mediano
- 1 trozo de pepino de 4 pulgadas (10 cm)
- 1 manzana mediana
- 1 tomate mediano
- 1 limón, pelado y sin hollejo
- 1 trozo de jengibre de 1 pulgada (2,5 cm)

- 1 taza de hojas de espinaca bien compactadas

*Si lo desea, añada...*

- ½ taza de té verde frío
- ½ taza de cubos de hielo

REFUERCE el jugo...

- Añada 2 cucharaditas de semillas de chía o de linaza.

Corte las zanahorias, el apio, el pepino, la manzana, el tomate, el limón y el jengibre en trozos que quepan en el conducto para alimentos del extractor de jugo, si fuera necesario. Procese en el extractor de jugo junto con las espinacas.

Si lo desea, adorne con un gajo de limón.

*Rinde aproximadamente 18 onzas.*

## RECETA DESINTOXICANTE - SÚPER VERDURAS AL JENGIBRE

Extraiga el jugo de...

2 tazas de hojas de espinaca bien compactadas

1 taza de hojas de arúgula bien compactadas

1 manzana roja mediana

cortada en cuñas

½ taza de hojas de berro bien compactadas

1 limón, sin piel ni hollejo y

cortado a la mitad

1 trozo de jengibre de

1 pulgada (2,5 cm)

*Si lo desea, añada...*

½ taza de cubos de hielo

*Si lo desea, REFUÉRCELO...*

Vierta el jugo en una licuadora Oster® y añada

1 taza de jugo de arándanos rojos y 1-2

cucharaditas de semillas de chía o de linaza.

Licue la mezcla hasta homogeneizarla.

Procese en el extractor de jugo junto las espinacas, la arúgula, la manzana, el berro, el limón y el jengibre. Si lo desea, adorne con un gajo de limón.

*Rinde aproximadamente 18 onzas.*

## RECETA DESINTOXICANTE - BEBA BAYAS

Extraiga el jugo de...

1 taza de arándanos azules naturales

1 taza de fresas naturales, cortadas a la mitad\*

1 taza de frambuesas naturales

½ taza de piña cortada en cubos

2 tallos de apio

Nota: \*Si lo desea, sustituya por 1 taza de arándanos rojos, si están en temporada.

*Si lo desea, añada...*

½ taza de té verde orgánico frío con granada y açai

*Si lo desea, REFUÉRCELO...*

Vierta el jugo en una licuadora Oster® y añada

½ taza de yogur griego natural, 2 cucharadas

de miel y 1-2 cucharaditas de semillas de

chía o de linaza. Licue la mezcla hasta

homogeneizarla.


Procese en el extractor de jugo junto con los arándanos azules, los arándanos rojos y las frambuesas. Si lo desea, adorne con arándanos azules y rojos.

*Rinde aproximadamente 18 onzas.*

# IMPORTANT SAFEGUARDS


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

1. Read all instructions before use, and keep for future reference.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put unit base or electrical cord in water or any other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
3. Close supervision is necessary when using this appliance near children.
4. Turn unit off and unplug from outlet to disconnect appliance, before putting on or taking off parts, before cleaning and when not in use.
5. Avoid contact with moving parts. Do not touch the small cutting blades located at the base of the stainless steel filter of the juicer accessory.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not let cord touch hot surfaces or hang over table edges or counters.
9. Do not use your juice extractor if any part is broken.
10. Do not use outdoors or for commercial purposes.
11. Always make sure juicer lid is clamped securely in place before motor is turned on. Do not unfasten the locking arm while juicer is in operation.
12. Do not operate this appliance continuously for more than 5 minutes to avoid overheating the motor.
13. Be sure to turn switch to off position "OFF" after each use of your unit. Make sure the motor stops completely before disassembling.
14. While using the juice extractor accessory, do not put your fingers or other objects into the unit opening while it is in operation. If food becomes lodged in the opening, use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible turn the motor off, unplug from outlet and disassemble juicer to remove the remaining food.
15. Do not use the appliance if the rotating sieve/filter is damaged.
16. Do not push produce into the feed chute with your finger. Always use the food pusher provided.
17. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.
18. Do not attempt to defeat the clamps interlock mechanism.
19. Always make sure the juice extractor is properly and completely assembled before operating. The unit will not turn on unless properly assembled.
20. Always use unit on a dry, level surface.
21. Always turn unit off first before unplugging it from outlet.


- 
22. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the bottom cover of the unit. There are no serviceable parts inside. Repair should only be done by authorized service personnel.
  23. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated oven.
  24. Do not operate without the pulp container in place.
  25. For appliances with markings on plug blade: This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cordset (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.
  26. This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been instructed how to use the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
  27. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.

## 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.



### 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.

Thank you for purchasing the Oster® Juice Extractor. Before you use this product for the first time, please take a few moments to read these instructions and keep it for reference. Pay particular attention to the Safety Instructions provided. Please review the product service and warranty statements. To learn more about Oster® products, please visit us at [www.oster.com](http://www.oster.com) or call us at 1-800-334-0759.

### HOUSEHOLD USE ONLY



# CONGRATULATIONS!

You are the proud owner of an Oster® centrifugal Juice Extractor. Your juicing journey to a more fit YOU has just gotten even simpler. At Oster®, we understand that life is busy and time to prepare the foods best for your body is limited, so that's why we've purpose-built this product with special features to get you juicing.

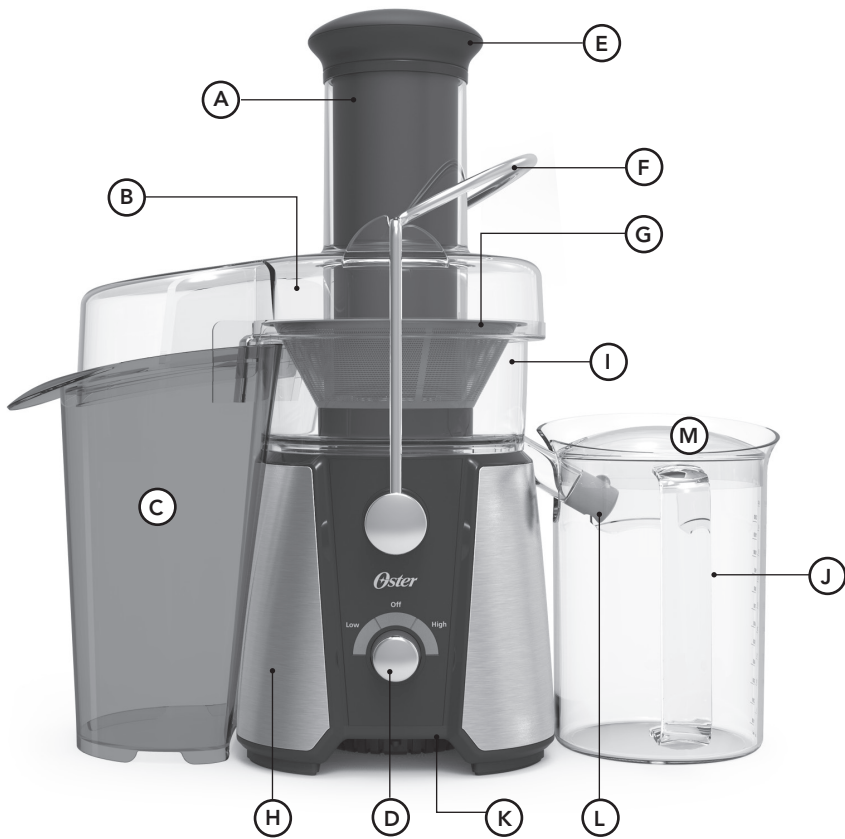
This multi-functional product allows you to extract nutrients from soft and hard fruits and veggies, to quickly and easily prepare nutrition-packed and tasty juices to enjoy and keep your body feeling its best.

## **The Benefits of Juicing:**

Juicing is a quicker way to extract many of the key nutrients you need from fresh fruits and veggies, including antioxidants and vitamins that help your body keep energized. Juicing eliminates the digestion process for a faster absorption. Please note that "whole fruits and vegetables" also have healthy fiber that is needed for your body.

We have included Helpful Tips and Recipes created by the Oster® Juicing team, to please the most demanding palates (including your kids') and guide you through the juicing journey. Whether you like proven and tested recipes or feel like experimenting, you can take your first delicious step to a healthier you TODAY!

# LEARNING ABOUT YOUR JUICE EXTRACTOR



**A. Food Chute**

Fits whole fruits & veggies. Even a whole apple!

**B. Juicer Cover**

Dishwasher safe.

**C. Large Pulp Collector Container**

Dishwasher safe.

**D. Speed Control Dial**

**E. Food Pusher**

To push whole fruit & veggies down the feed chute.

**F. Safety Locking Arm**

Ensures cover is locked in place during juicing.

**G. Rinse n' Ready™ Filter**

Separates the pulp from the juice.

**H. Motor Base Housing**

**I. Filter Basket**

Dishwasher safe.

**J. Juice Jug**

Dishwasher safe.

**K. Heavy Duty Motor**

With one year motor warranty.

**L. Juice Nozzle/Drip Stopper**

Perfect for mess free/splash free juicing

**M. Juice Jug Lid/with Froth Separator**

Covers jug while juicing to avoid any splatter and collects froth when pouring.

# ASSEMBLING YOUR JUICER

## Before First Use

Before you begin, remove any packaging material and extra stickers/ labels from your juicer. Check that the unit is turned off and unplugged.

Wash all of the components with warm/soapy water before assembling: the filter basket, cutting disc, food pusher, pulp collector and juice jug and lid. Rinse and dry thoroughly. Motor can be wiped down with a damp cloth. Your juicer is now ready for use.



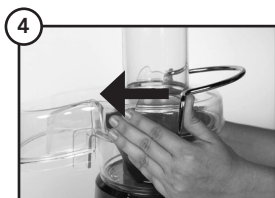
- Place filter basket on top of the motor housing.



- Place the Rinse n' Ready™ filter on top of the filter basket, push down and click into place.



- Place juicer cover/lid on top of the filter basket.



- Raise the safety locking arm up and then lower it down to securely fit into the grooves (from right to left) on the lid. The arm should rest vertically on top of the juicer lid – keeping in place.



- Slide the food pusher down the food chute. Be sure to align the grooves in the pusher with the small protrusion on the inside top of the feed chute. Push all the way down until it's entirely within the chute.



- Place the Pulp Collector into position by tilting it slightly at an angle to fit underneath the juicer cover. **Important:** Check that the Pulp Collector edge is underneath the lip of the basket.



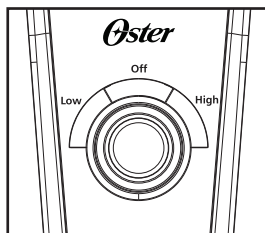
- Place the juice jug with lid under the spout located on the right hand side of the juicer. Use the juice jug lid to avoid any splatter. Alternatively, you can fit the juice nozzle over the juice spout and place a glass underneath. This will direct the flow of juice directly into the glass to ensure mess-free juicing! You can flip the juice nozzle/drip stopper up to avoid dripping on the countertop.

**IMPORTANT:** Remember to place the juice nozzle/drip stopper open and facing down before juicing.

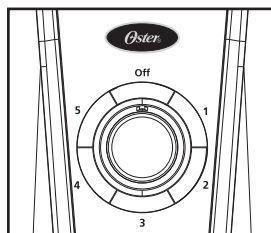
# TO BEGIN JUICING

1. Wash your fruits and vegetables thoroughly before juicing.  
Root veggies should be double-checked to ensure all of the soil is removed to avoid getting grit in your yummy juice.
2. At this point, your juicer should be assembled properly and ready for use. Refer back to the assembly instructions if this is not the case. Always place the juice jug (or a glass) underneath the spout and check that the pulp collector is in position before you begin. If you forget, there's a good chance your juice will end up on your countertop!
3. Plug unit in. Make sure the knob is on the OFF position. Raise the safety locking arm up to the lid.  
Note: the lights only turn on when you select a speed.
4. Turn the control knob to the RIGHT to your desired speed (from 1 to 5 for model 9020 or Low or High for model 9010). The juicer will immediately start to operate at the selected speed indicated on the speed dial. Speed can be changed at any time during the juicing process by adjusting the control knob.

Models  
with  
2 speeds



Models  
with 5  
speeds



5. As the motor is running, begin placing food into the feed chute and use the food pusher to guide food down into the machine. For maximum extraction, slow controlled pushing of the food pusher down the chute is ideal.
6. As fruit and veggies are processed, you'll start to see juice will flowing into the juice jug. Simultaneously, the separated pulp will accumulate in the pulp collector. The pulp collector can be emptied during the juicing process by turning the juicer control knob to the OFF position and then carefully removing the pulp collector to clean. Replace the empty pulp collector back into position and get right back to juicing.

## WARNING

**Never use fingers, hands or utensils to push food down the chute.  
It is important to ONLY use the food pusher to avoid injury.**

# CHOOSING THE RIGHT SPEED FOR YOUR FRUITS & VEGGIES

## Models with 5 speeds

<b>Fruit / Vegetables</b>	<b>Suggested Speed</b>
Apples, Beetroots (trimmed), Brussel Sprouts (trimmed), Carrots (cleaned), Fennel, Hard Pears, Pineapple	5
Broccoli, Cabbage, Cauliflower, Celery, Cucumber	4
Oranges (Peeled), Peeled Citrus Fruit	3
Apricots (no seed), Cucumber (peeled), Kiwi (peeled), Mangos (peeled, no seed), Nectarines (no seed), Peaches (no seed), Soft Pears, Plums (no seed)	2
Blueberries, Raspberries, Tomatoes, Watermelon, Seedless Grapes, Melons (peeled)	1

## Models with 2 speeds

<b>Fruit / Vegetables</b>	<b>Suggested Speed</b>
Apples, Beets, Carrots, Fennel, Ginger, Pineapple	HIGH for hard fruits and vegetables
Tomatoes, Grapes, Spinach, Kale, Oranges, Lemons	LOW for soft fruits and vegetables, citrus and green leaves

## AFTER USE

1. Turn the juicer off by turning the control knob to the OFF position. Unplug the juicer.
2. Remove the pulp collector the same way you placed it in position.  
HINT: you'll have to tilt it away from the juicer. (Figure 8)
3. Remove the safety locking arm from the juicer cover and lower it downward out of position so it rests on the side of the unit. (Figure 9)
4. Remove the filter basket, while the cutting disc is still in place.
5. To remove the cutting disc, use your fingers to wedge underneath the side grooves and lift up. (Figure 10)

### WARNING

**The cutting disc has sharp blades.  
Avoid touching the blades to avoid injury.**



Figure 8



Figure 9



Figure 10

## CARE AND CLEANING

- All parts are removable and dishwasher safe, with the exception of the motor base.
- After disassembling all removable parts of the juice extractor, wash them by hand with warm soapy water or in the dishwasher (top shelf only). If the pulp dries out in the pulp collector container, the filter or the filter basket, let it soak in water for approximately 10 minutes before washing it.
- Wipe the motor base with a damp cloth.
- Cleaning the Rinse 'n Ready filter: As soon as you finish juicing, rinse the filter with running water to avoid the pulp drying and clinging to the filter. If needed, you might use a soft sponge to remove any remaining residue.

**WARNING: DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

## MAINTENANCE

- Some plastic parts might stain when in contact with some fruits and vegetables for too long. In order to avoid this from happening, all parts should be washed immediately after each use.
- This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See Warranty Section.

## General Guidelines for Juicing

- Juice softer items first and then follow with a harder one i.e. juice tomatoes first and then celery
- Always serve juices immediately. After seconds, it starts to lose nutrients
- Use apples and carrots to sweeten veggie mixes
- When juicing leafy greens (spinach, cabbage, herbs, etc.) always roll into a ball before feeding through the chute.
- Skins: juicing with them is a personal preference
- Stems: remove them as they don't have nutritional value. Just grape stems are beneficial.
- Seeds: removing them is discretionary
- Citrus Fruits-We recommend you to remove the skins and seeds from citrus fruits due their tart flavor, but it is a personal preference
- Do not juice Bananas, Avocados and Coconuts as they don't produce juice. Blend them with your juice for a thicker drink or smoothie.
- Use the Pulp! – Save the pulp from the lid and pulp collector to use it in an innumerable healthy ways...
  - Smoothies: add juice, ice, low-fat milk or yogurt in your blender to prepare healthiest and tastiest smoothies.
  - Muffins, Breads and Pies: fruit and veggies provide fiber and a sweet taste to your dough.
  - Favorite Dishes: Meat Loaf, Quiches, Casseroles, Lasagna, Soups, Stews and more: Veggie pulp adds thickness and flavor to your favorite recipes.

## Healthful Content

Incorporate key nutrients contained in fruits and vegetables in to your diet!

Below you will find a list of the benefits of some of the most commonly used fruits and vegetables, and four key ingredients you could use to boost your drink.

<b>Apple:</b>	boron, cellulose and pectin	<b>Tomato:</b>	beta carotene and vitamin C
<b>Cranberry:</b>	antibiotic and anti-viral elements	<b>Spinach:</b>	antioxidants, potassium, iron, calcium, vitamin C
<b>Orange:</b>	natural aspirin and boron	<b>Berries:</b>	antioxidants, phytochemicals that help protect cell from damage, boost mental and heart health, fight urinary infections
<b>Papaya:</b>	vitamin A and potassium	<b>Chia Seeds:</b>	rich in fiber, Omega 3, Calcium, manganese, phosphorus, protein
<b>Pineapple:</b>	bromelain, manganese, vitamin c	<b>Flax Seeds:</b>	Omega 3-Fatty acids, vitamin B, magnesium, manganese, fiber, antioxidants
<b>Beet:</b>	folic acid, iron, calcium, potassium	<b>Greek Yogurt:</b>	high protein content, calcium, vitamin D, calcium, build muscles, burn fat
<b>Broccoli:</b>	beta carotene, vitamin c, calcium, iron, folic acid, chromium	<b>Peanut Butter:</b>	fiber, protein, Vitamin E, B3, copper, iron, calcium, potassium, antimicrobial, lower LDL- bad cholesterol-, provides feeling of fullness
<b>Carrot:</b>	beta carotene, vitamin A, C, pectin, fluorine, potassium		
<b>Kale:</b>	antioxidants, calcium, iron, vitamin A, C		
<b>Parsley:</b>	antioxidants, folic acid, iron, vitamin A, C		

# RECIPES

## SUPER VEGGIE GALORE

### JUICE...

- 1 medium beet
- 2 medium carrots
- 1 medium tomato
- 1 cup firmly packed spinach leaves
- ½ cup parsley
- 2 small red apples

### ADD if desired...

- ½ cup ice cubes
- 1 tbsp lemon juice

Cut the beet, carrots, tomato and apples into pieces that will fit into the food chute of the juice extractor if needed. Process with spinach and parsley through the juice extractor.

*Makes about 20 ounces.*

## TANGY VEGETABLE

### JUICE...

- 1 medium Granny Smith apple,  
cut into pieces
- 1 cup broccoli florets
- 1 medium grapefruit, skin and white pith  
removed
- 1 cup kale leaves
- 1 cup firmly packed watercress

### ADD if desired...

- ½ cup ice cubes

### BOOST your juice...

Pour the juice into an Oster® blender and add ½ cup plain Greek yogurt, 2 tbsp honey and 1-2 tsp Chia or Flax seeds. Blend the mix until smooth.

Cut the apple into pieces that will fit into the food chute of the juice extractor if needed. Process with broccoli, grapefruit, kale and watercress through the juice extractor.

*Makes about 20 ounces.*



## ENERGY EXPLOSION

### JUICE...

2 medium celery stalks  
1 medium Granny Smith apple  
1 ½ cups cubed pineapple

### ADD if desired...

Juice of 1 lemon (about 2 tbsp)

### BOOST your juice...

Pour the juice into an Oster® blender and add 1 medium banana, 1 tbsp peanut butter, 1-2 tsp Chia or Flax seeds. Blend the mix until smooth.

Cut the celery, apple and pineapple into pieces that will fit into the food chute of the juice extractor if needed. Process through the juice extractor.

If desired, garnish with a wedge of pineapple

*Makes about 16 ounces.*

## HEALTH BOOSTER - GREEN APPLE REFRESHER

### JUICE...

1 Granny Smith apple, cut into pieces  
1 medium carrot  
1 kiwi  
1 pear  
1 cup firmly packed spinach leaves

### ADD if desired...

½ cup ice cubes

### Boost your juice...

Pour the juice into an Oster® blender and add 1 cup plain Greek yogurt, juice of 1 lime (about 2 tbsp), Chia or Flax seeds. Blend the mix until smooth.

Cut the fruit into pieces that will fit into the food chute of the juice extractor if needed. Process through the juice extractor.

*Makes about 20 ounces.*

## HEALTH BOOSTER - MELON SURPRISE

### JUICE...

1 cup broccoli florets  
1 cup cubed cantaloupe  
1 cup cubed honeydew  
1 lemon, peel and white pith removed

### ADD if desired...

½ cup ice cubes

### Boost your juice...

Pour the juice into an Oster® blender and add ½ cup plain Greek yogurt, 1 tbsp agave syrup\*

Note: \*You can replace with 1 tbsp brown sugar or sweetener of your preference

Cut the fruit into pieces that will fit into the food chute of the juice extractor if needed. Process through the juice extractor.

If desired, garnish with a wedge of lemon.

*Makes about 20 ounces.*

## ENERGY BOOSTER - BREAKFAST BONANZA

### JUICE...

- 2 medium carrots
- 1 cup blueberries
- 2 cups cubed pineapple
- 1 cup kale leaves
- 2 medium oranges (to make ½ cup of squeezed orange juice)

### ADD if desired...

- ½ cup ice cubes

### BOOST your juice...

Pour the juice into an Oster® blender and add 1 medium banana, 1 tbsp protein powder and 1-2 tsp Chia or Flax seeds. Blend the mix until smooth.

Cut the carrots and pineapples into pieces that will fit into the food chute of the juice extractor if needed. Process with the blueberries, pineapple and kale through the juice extractor.

If desired, garnish with a pineapple or lemon wedge.

*Makes about 20 ounces.*

## ENERGY BOOSTER - FRESH FROM THE GARDEN

### JUICE...

- 2 medium carrots
- 1 medium celery stalk
- 4-inch piece of cucumber
- 1 medium apple
- 1 medium tomato
- 1 lemon, peel and white pith removed
- 1-inch piece fresh ginger
- 1 cup firmly packed spinach leaves

### ADD if desired...

- ½ cup cold brewed green tea
- ½ cup ice cubes

### BOOST your juice...

Add 2 tsp Chia or Flax seeds.

Cut the carrots, celery, cucumber, apple, tomato, lemon and ginger into pieces that will fit into the food chute of the juice extractor if needed. Process them with the spinach through the juice extractor.

If desired, garnish with a lemon wedge.

*Makes about 18 ounces.*

## DETOX RECIPE - GINGERED SUPER GREENS

### JUICE...

2 cups firmly packed spinach leaves  
1 cup firmly packed arugula leaves  
1 medium red delicious apple, cut into wedges  
½ firmly packed watercress leaves  
1 lemon, peel and pith removed and  
cut in half  
1-inch piece fresh ginger

### ADD if desired...

½ cup ice cubes

Boost if desired...

Pour the juice into an Oster® blender and add 1 cup cranberry juice and 1-2 tsp Chia or Flax seeds. Blend the mix until smooth.

Process the spinach, arugula, apple, watercress, lemon and ginger through the juice extractor.

If desired, garnish with a lemon wedge.

*Makes about 18 ounces.*

## DETOX RECIPE - THE BERRY BEST

### JUICE...

1 cup fresh blueberries  
1 cup fresh strawberries, halved \*  
1 cup fresh raspberries  
½ cubed pineapples  
2 celery stalks  
Note: \* Replace by 1 cup cranberries when  
they are in season, if desired

### ADD if desired...

½ cup cold brewed organic green tea with  
pomegranate and açai

Boost if desired...

Pour the juice into an Oster® blender and add ½ cup plain Greek yogurt, 2 tbsp honey and 1-2 tsp Chia or Flax seeds. Blend the mix until smooth.

Process the blueberries, cranberries and raspberries through the juice extractor.

If desired, garnish with blueberries and raspberries.

*Makes about 18 ounces.*



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models:		FPSTJE9010-XXX
Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
120 V	60 Hz	900 W
220 V	50/60 Hz	900 W
220 V	50 Hz	900 W
220 V	60 Hz	900 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.  
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

La siguiente información es para México solamente.  
The following information is intended for Mexico only.

EXTRACTOR DE JUGOS  
MODELOS: FPSTJE9010-013  
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO  
**LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:**  
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.  
AVE. JUÁREZ N° 40-201, COLONIA EX HACIENDA SANTA MÓNICA,  
TLALNEPANTLA 54050, ESTADO DE MÉXICO  
TEL: 5366-0800  
PAÍS DE ORIGEN: CHINA  
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA  
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 120 V<sub>~</sub> 900 W



© 2019 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.

© 2019 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.

[www.oster.com](http://www.oster.com)

Impreso en China

Printed in China

FPSTJE9000 Series\_19SEM1 (LA)

P.N. 198035  
GCDS-OST548751-JC