

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- To protect against risk of electrical shock, do not put Motor Base in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- 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.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs 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.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To avoid injury, never place Cutting Blade or Discs on Base without first putting Bowl properly in place.
- Be certain Cover is securely locked in place before operating appliance.
- Do not attempt to defeat the Cover Interlock Mechanism.

THIS UNIT IS DESIGNED FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PROCESSING TIPS

- Cut all fruits and vegetables, cooked meats, fish, seafoods and cheeses into pieces 1 inch or smaller.
- Do not exceed the quantities indicated in the Food Processing Charts.
- Always hold hand firmly on the Cover when starting and running Motor.
- Do not process hot liquids.
- Do not process whole spices (*except peppercorns*) such as nutmeg or cinnamon. They may cause damage to the surface of the Processor Bowl.
- Remove Processor Bowl from Adaptor before cleaning unit. For easiest removal, simply turn the Processor Bowl clockwise with the Cover in place.
- Always turn the assembled Processor Bowl counterclockwise to assure proper assembly before processing.
- 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.
- 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.
- The S Blade is not designed to whip cream or egg whites. Use a standard mixer for those tasks.
- If liquid leaks from Cover, there is too much liquid in the recipe. Adjust the liquid level to prevent leakage.
- Large amounts of pastry or pizza dough recipes may not process easily in this unit. Use a standard mixer or stand mixer for larger quantities of bread dough.
- 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 refrigerated cold.
- 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

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

WELCOME

Congratulations on your purchase of an OSTER® Food Processor Accessory! To learn more about OSTER® products, please visit us at www.oster.com.

LEARNING ABOUT YOUR FOOD PROCESSOR

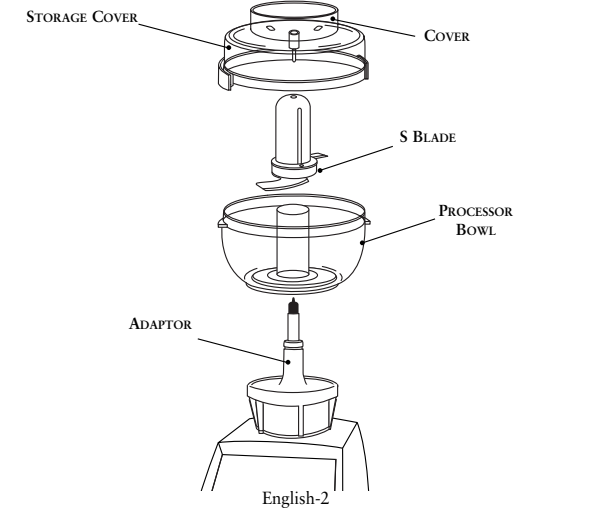
Storage Cover – The pour through feature allows addition of liquid ingredients while processing.

S Blade – S-shaped metal blade is specially designed for chopping and mincing. The slight bend in the blade allows for the curve of the bowl. Grasp the Center Hub when handling the Blade. **CAUTION:** The blade is very sharp, handle carefully.

Processor Bowl – Curved interior allows for fast processing of those hard-to-chop foods.

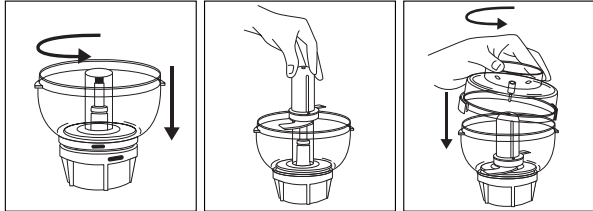
Adaptor – Transfers the Motor's power to the S Blade. Always leave Adaptor on Motor Base when removing the Processor Bowl.

Before Using for the First Time – After unpacking, disassemble unit before using for the first time. (*See Page English-4*) Wash all parts (*except Adaptor*) in warm, soapy water. (*See Page English-4*) Rinse and dry immediately. **DO NOT IMMERSE ADAPTOR IN ANY LIQUID. DO NOT WASH PARTS IN AN AUTOMATIC DISHWASHER.**



ASSEMBLY

- Before assembly, make sure Adaptor is operating correctly. (*See Maintenance on Page English-4*) Unplug Motor Base during assembly.
- Place Adaptor on Motor Base.
- Place Processor Bowl on Adaptor. Turn Processor Bowl counterclockwise until it locks in place and will not turn any further. The tabs on the Processor Bowl should interlock with the notches on the Adaptor Base. (*Figure 1*)
- Place Blade on Driver. Hold S Blade by the Center Hub. Blade is sharp. Handle S Blade carefully. Rotate the S Blade to make certain it is seated on the Driver as far as it will go. Do not place Blade on Driver until the Processor Bowl is locked in place. (*Figure 2*)
- Place Cover on Bowl, press down slightly and turn counterclockwise until locked in place. Make sure both latches are properly locked. (*Figure 3*)
- Always turn power to the unit off before assembling or disassembling Cover.



OPERATING THE FOOD PROCESSOR

- Always assemble Food Processor on Adaptor while Adaptor is seated in the Motor Base. **DO NOT OPERATE UNIT UNLESS COMPLETELY ASSEMBLED.**
- Always place S Blade in Food Processor before adding ingredients. **CAUTION:** Blade is very sharp, handle carefully.
- Place food in Processing Bowl. Food to be processed should always be cut into 1-inch (2.5-cm) pieces.
- Place Cover on Bowl and lock in place.
- ALWAYS HOLD FOOD PROCESSOR FIRMLY WITH ONE HAND WHEN STARTING UNIT AND WHEN PROCESSING.** (*Figure 4*)
- Always select the highest speed setting on the Motor Base.
- Turn unit "ON." 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. (*Page English-6*)

English-3

RECIPES

SHRIMP SPREAD

- 3 ounces (85 g) cream cheese, softened
1 can (4-1/4 ounces or 120 g) broken shrimp pieces, rinsed and drained
2 Tbsp. (30 ml) mayonnaise

Place adaptor on motor base. Assemble Food Processor Accessory on adaptor with metal blade. Place all ingredients in processor bowl and cover. With hand on cover, process until mixture is smooth. Refrigerate. Serve on crackers or snack rye bread. YIELD: 3/4 CUP (185 ml)

SMOKEY BRIE SPREAD

- 4 slices bacon, fried crisp
8 ounces (225 g) cream cheese, room temperature
1 Tbsp. (15 ml) lemon juice

Place adaptor on motor base. Assemble Food Processor Accessory on adaptor with metal blade. 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 1-1/2 CUPS (375 ml)

NACHOS

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

AVOCADO SAUCE

- 1/2 cup (125 ml) sour cream
1 medium avocado, peeled and quartered
1 tsp. (5 ml) lemon juice

BEAN DIP

- 1 can (8-3/4 ounces or 250 g) kidney beans, drained and reserve 2 Tbsp. (30 ml) kidney bean juice
2 Tbsp. (30 ml) taco sauce
1 package (7-1/2 ounces or 210 g) round tortilla chips

Preheat oven to 350°F (180°C). Place adaptor bowl on motor base. Assemble Food Processor Accessory on adaptor with metal blade. Place 1/2 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 processing bowl and cover unit. With hand on cover, process until smooth. Remove to small serving dish. Spread tortilla chips evenly onto a 15-1/2 x 10-1/2 x 1-inch (39 x 27 x 3 cm) pan. Layer 1/2 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

English-7

HOW TO DISASSEMBLE

- Turn unit "OFF" and unplug Motor Base.
- Always wait for the S Blade to stop spinning before removing the Cover from the Processor Bowl. (*Figure 4*)
- Turn Cover and Processor Bowl clockwise to unlock. Lift processor Bowl from Adaptor. (*Figure 5*)
- Remove Cover from Processor Bowl.
- 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.
- Lift Adaptor from Motor Base.

CLEANING

UNPLUG BEFORE CLEANING

DO NOT IMMERSE ADAPTOR IN WATER. ALWAYS REMOVE ADAPTOR FROM PROCESSOR BOWL BEFORE CLEANING.

Wash S Blade by hand. Avoid placing S Blade in soapy water where it can be lost from sight. Rinse the inside shaft of the S Blade with water to remove any food buildup. Keep S Blade out of the reach of children. Store the S Blade in the cleaned Processor 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 insure that the interlock is operating correctly, hold the Adaptor and rotate the Drive Shaft several turns. The metal Star Drive should NOT turn. If it does turn, DO NOT USE. Return the unit to an authorized SUNBEAM® 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.

ANY SERVICE REQUIRED SHOULD BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED SUNBEAM-OSTER HOUSEHOLD PRODUCTS SERVICE FACILITY.

English-4

SALSA

- 1 can (16 ounces or 454 g) whole tomatoes, drained
4 1-inch (2.5 cm) pieces green pepper
2 1-inch (2.5 cm) pieces onion

Place adaptor on motor base. Assemble Food Processor Accessory on adaptor with metal blade. 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 Tbsp. (15 ml) lemon juice

Place adaptor on motor base. Assemble Food Processor Accessory on adaptor with metal blade. 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 1-1/2 CUPS (375 ml)

LEMON MERINGUE PIE

- 1 9-inch (23 cm) baked pastry shell

FILLING

- 1/2 cup (125 ml) sugar
1/3 cup (85 ml) cornstarch
2 Tbsp. (30 ml) all-purpose flour
6 1-inch (2.5 cm) pieces lemon peel
1/2 cup (125 ml) sugar

- 1/3 cup (85 ml) lemon juice
2 Tbsp. (30 ml) butter, melted
3 egg yolks
2 cups (500 ml) cold water

MERINGUE

- 3 egg whites
1/2 tsp. (2 ml) vanilla extract

Preheat oven to 350°F (180°C). Place adaptor on motor base. Assemble Food Processor Accessory on adaptor with metal blade. 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.

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.

English-8

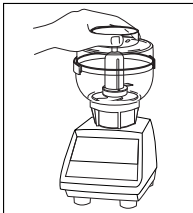


FIGURE 4

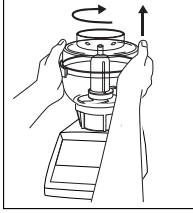
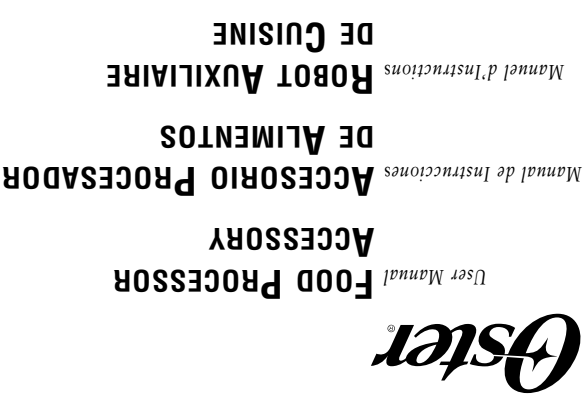
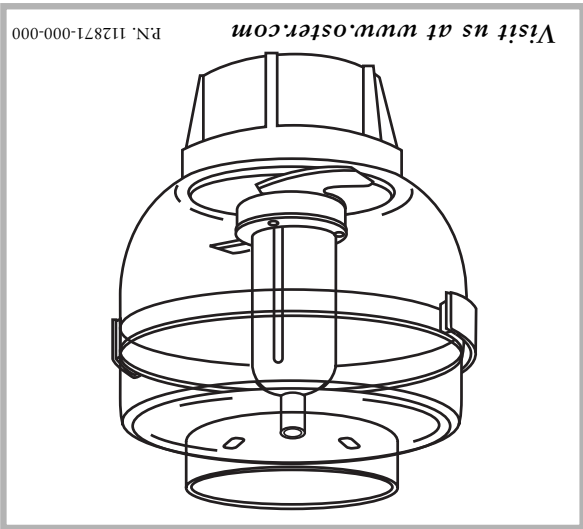


FIGURE 5



English-5



For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

©2003 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
OSTER® is a registered trademark of Sunbeam Products, Inc.
Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431

Pour les questions de produit:
Sunbeam Consumer Service

États-Unis : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

©2003 Sunbeam Products, Inc. Tous droits réservés.
OSTER® est une marque déposée de Sunbeam Products, Inc.
Distribué par Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service

EE.UU. : 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
www.oster.com

©2003 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
OSTER® es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc.
Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431

Printed in U.S.A.

Imprimé en États-Unis

Impreso en EE.UU.

PARA SERVICIO DE GARANTÍA Y VENTA DE PARTES Y REFACCIONES		
SUNBEAM MEXICANA, S.A. de C.V.		
Avenida Juárez No. 40-201, Ex-Hacienda de Santa Mónica, Tlalneapantla, Estado de México.		
TALLERES DE SERVICIO AUTORIZADOS		
ESTADO	Ciudad, Nombre y Dirección	Teléfonos
Aguascalientes	Aguascalientes / Domitila / Guadalupe / Benito Juárez No. 218	01-46-46-12-65-24
Baja California Norte	Tijuana / Casa Elástica Rohenhausen / 51a. Emiliano Zapata No. 1637 Col. Centro	01-66-46-85-11-49
Baja California Sur	La Paz / Centro de Servicio Calamitos / Rosales No. 512 Col. La Paz Centro	01-61-21-22-06-30
Campeche	Campeche / Electrónica Ocas / Calle 12 No. 82	01-98-18-16-25-75
Coahuila	Moscuvo / Tecno del Norte / de la Fuente No. 149 Poniente	01-46-20-19-14-81
Coahuila	Saltillo / Electrónica y Novedades / Morales No. 211-A Sur Col. Centro	01-94-44-12-52-50
Coahuila	Torreón / Comercial García de Torreón / Av. Juárez No. 99 Ph. Col. Centro	01-87-17-16-30-10
Coahuila	Torreón / Regado Santa Lucia, S.A. de C.V. / Av. Presidente Carranza No. 655 Poniente	01-87-17-16-51-89
Colima	Colima / Relaciones Económicas de Occidente / Calz. Padua / Colón Norte No. 120 Local 10	01-32-14-14-74-40
Chihuahua	Ch. Juárez / Distribución Turista / Paseo Triunfo de la República No. 529 Local 2-A	01-56-56-17-80-30
Chihuahua	Ch. Juárez / Relaciónaria del Hogar de Chihuahua / Av. Insurgentes No. 1689 Col. El Barrial	01-65-56-12-23-21
Chihuahua	Chihuahua / Servi - Hogar / Gómez Morín No. 301	01-41-44-01-72-48
Chihuahua	San Cristóbal de Las C. / Relaciónaria Eléctri - Hogar / 20 de Noviembre No. 17-A Col. Centro	01-46-76-78-11-37
Chiapas	Tuxtutla / Cristóbal / Central Poniente No. 45-A	01-96-26-25-93-41
Chiapas	Tuxtutla / Guadalupe / Compras y Partes de Refrigeración / 20a. Poniente Sur No. 590 Col. Centro	01-96-16-13-73-25
Distrito Federal	Itzapalapa / Casa Huerta / Calz. Ignacio Zaragoza No. 3254	01-55-57-38-19-72
Distrito Federal	México / La Provedora del Hogar / Honor 54-A No. 3883 Col. Rio Blanco	01-55-55-37-31-73
Distrito Federal	México / Econohogar / López No. 91 Col. Centro	01-55-55-12-80-46
Distrito Federal	México / Reparatón del Hogar Tlhuac / P.I. C. Rafael Alírico No. 1 Del Tlhuac	01-55-58-42-44-89
Distrito Federal	México / Servicio Domestico del Sur / Av. Cadeños No. 190 Unidad C.T.M. Culhuacán	01-55-56-58-23-13
Distrito Federal	México / Corporación Electromecánica Casa García / Av. Pantitlán No. 875-B Col. Mixcoac	01-55-55-63-87-23
Distrito Federal	México / Corporación Económica de México / Acuña López Mateos No. 125 Oriente Local 6	01-55-55-16-50-35
Durango	Durango / Servicio Espasa / Carlos León de la Peña No. 320-A Sur	01-61-88-25-46-58
Durango	Durango / Relaciónaria Easy / Puro Sudeste No. 423 Poniente Col. Centro	01-61-88-11-62-56
Durango	Durango / Relaciónaria Easy / Sausal Pato / Patron No. 506 Sur Col. Centro	01-61-88-11-62-51
Estado de México	Cd. Neza / Casa Huerta / Av. Andrés López Mateos No. 150 Col. Metepecapilana	01-55-51-51-51-51
Estado de México	Cd. Neza / Casa Huerta / Av. Pantitlán No. 407 Col. Vicente Villalpando	01-55-57-45-33-71
Estado de México	Cd. Neza / Casa Huerta / Plaza Neza Local E-27 Col. Benito Juárez	01-55-57-30-19-22
Estado de México	Ecatepec / Servicio Hogar / Vía Morales No. 26 Matanza 1 Col. Nuevo Laredo	01-55-57-87-75-36
Estado de México	Tlalneapantla / Casa Huerta / Av. Río Lerma No. 111 Col. La Roma	01-55-55-45-89-42
Estado de México	Tlalneapantla / Payita / Av. Gustavo Baz No. 247-C Col. La Loma	01-55-53-61-98-45
Estado de México	Toluca / Servicio Domestico Matamor / Ignacio López Rayón No. 206-D Col. Centro	01-72-22-14-11-11
Guerrero	Acapulco / Relaciones y Línea Blanca de Toluca / Atlixpa No. 1	01-74-86-41-61
Guerrero	Acapulco / Telecentro / Av. Cuauhtémoc No. 155 Col. Centro	01-74-72-95-52
Guerrero	Chilpancingo / Capital / Av. Álvarez Sur No. 26 Col. Centro	01-74-72-95-52
Guerrero	Iguale / Electro Suriana / Av. Bandera Nacional No. 62-A	01-73-32-10-99
Guerrero	Acamburo / Grupo Proveedor Coma, S.A. de C.V. / Vicente Guerrero No. 21 Esq. Morales	01-41-71-72-14-45
Guerrero	Coyula / Electromecánica del Bajío / Morales No. 158-B Col. Centro	01-46-16-16-13-34
Yucatán	Merida / Relaciónaria Hogar Vio / Pto de Ixquiel / Bando Corona No. 137 Col. Centro	01-99-29-23-49-46
Yucatán	León / Servicio Domestico y Comerciales, S.A. de C.V. / Puro Sudeste No. 314 Col. Centro	01-44-77-16-80-06
Yucatán	Mordorán / Relaciónaria del Hogar / Guadalupe Victoria No. 25 Col. Centro	01-44-54-57-04-23
Hidalgo	Pachuca / Relaciones y Servicio de Hidalgo / Fernando Soto No. 102-B Col. Centro	01-77-17-15-16-37
Jalisco	Cd. Guzmán / Radio Servico de México / Mayo No. 154 Col. Centro	01-34-14-12-04-64
Jalisco	Cd. Tapan / Servo Eléctrica / Francisco J. Moreno No. 27-A Col. Centro	01-34-14-17-29-14
Jalisco	Guadalupe / Implementos y Relaciones Domésticas / Manuel A. Camacho No. 1280	01-33-38-23-19-27
Jalisco	Guadalupe / Relaciones Económicas de Occidente / Garibaldi No. 1450 Sector Hidalgo	01-33-38-25-34-80
Jalisco	Guadalupe / Servicio y Refacciones Para Electromecánicos / Medrano No. 1344 Col. Olímpica	01-33-38-17-62-15
Jalisco	Tepic / Tlaco Gas de Los Altos / Colón No. 151	01-37-87-81-85-58
Michoacán	La Piedad / Refrigeración Calderón / Vicente Guerrero No. 109 Zona Centro	01-35-25-22-15-04
Michoacán	Morelia / Central Doméstica de Morelia / Av. Morales No. 618	01-43-33-12-17-96
Michoacán	Morelia / Casa Mary / Av. Obregón No. 22 Zona Centro	01-43-33-12-14-15
Michoacán	Panureño / Mantelera La Man Brava / Pajagua No. 72-A Col. Centro	01-43-83-83-14-05
Michoacán	Sahuayo / de Todo Para Gas / Constitución No. 221 Col. Centro	01-35-35-32-71-71

PARA SERVICIO DE GARANTÍA Y VENTA DE PARTES Y REFACCIONES		
SUNBEAM MEXICANA, S.A. de C.V.		
Avenida Juárez No. 40-201, Ex-Hacienda de Santa Mónica,		
Tlalneapantla, Estado de México		
TALLERES DE SERVICIO AUTORIZADOS		
ESTADO	Ciudad, Nombre y Dirección	Teléfonos
Aguascalientes	Aguascalientes / Domitila Muñoz / Servitru Servitru No. 218	01-46-49-12-65-24
Baja California Norte	Tijuana / Casa Elástica Rohenhausen / 51a. Emiliano Zapata No. 1637 Col. Centro	01-66-46-85-11-49
Baja California Sur	La Paz / Centro de Servicio Calamitos / Rosales No. 512 Col. La Paz Centro	01-61-21-22-06-30
Campeche	Campeche / Electrónica Ocas / Calle 12 No. 82	01-98-18-16-25-75
Coahuila	Moscuvo / Tecno del Norte / de la Fuente No. 149 Poniente	01-46-20-19-14-81
Coahuila	Saltillo / Electrónica y Novedades / Morales No. 211-A Sur Col. Centro	01-94-44-12-52-50
Coahuila	Torreón / Comercial García de Torreón / Av. Juárez No. 99 Ph. Col. Centro	01-87-17-16-30-10
Coahuila	Torreón / Regado Santa Lucia, S.A. de C.V. / Av. Presidente Carranza No. 655 Poniente	01-87-17-16-51-89
Colima	Colima / Relaciones Económicas de Occidente / Calz. Padua / Colón Norte No. 120 Local 10	01-32-14-14-74-40
Chihuahua	Ch. Juárez / Distribución Turista / Paseo Triunfo de la República No. 529 Local 2-A	01-56-56-17-80-30
Chihuahua	Ch. Juárez / Relaciónaria del Hogar de Chihuahua / Av. Insurgentes No. 1689 Col. El Barrial	01-65-56-12-23-21
Chihuahua	Chihuahua / Servi - Hogar / Gómez Morín No. 301	01-41-44-01-72-48
Chihuahua	San Cristóbal de Las C. / Relaciónaria Eléctrica / 20 de Noviembre No. 17-A Col. Centro	01-46-76-78-11-37
Chiapas	Tuxtutla / Cristóbal / Central Poniente No. 45-A	01-96-26-25-93-41
Chiapas	Tuxtutla / Guadalupe / Compras y Partes de Refrigeración / 20a. Poniente Sur No. 590 Col. Centro	01-96-16-13-73-25
Distrito Federal	Itzapalapa / Casa Huerta / Calz. Ignacio Zaragoza No. 3254	01-55-57-38-19-72
Distrito Federal	México / La Provedora del Hogar / Honor 54-A No. 3883 Col. Rio Blanco	01-55-55-37-31-73
Distrito Federal	México / Econohogar / López No. 91 Col. Centro	01-55-55-12-80-46
Distrito Federal	México / Reparatón del Hogar Tlhuac / P.I. C. Rafael Alírico No. 1 Del Tlhuac	01-55-58-42-44-89
Distrito Federal	México / Servicio Domestico del Sur / Av. Cadeños No. 190 Unidad C.T.M. Culhuacán	01-55-56-58-23-13
Distrito Federal	México / Corporación Electromecánica Casa García / Av. Pantitlán No. 875-B Col. Mixcoac	01-55-55-63-87-23
Distrito Federal	México / Corporación Económica de México / Acuña López Mate	
Distrito Federal	Durango / Servicio Especial de Durango / Dur	

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use algún aparato eléctrico siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

- Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no ponga la Base del Motor en el agua o en otros líquidos.
- Es necesario tener una supervisión cercana cuando se utilice cualquier artefacto por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ponerlo o de sacarle piezas, y antes de la limpieza.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No opere ningún artefacto con un cordón o enchufe dañados ni después de un mal funcionamiento del artefacto, o si se deja caer o se daña de alguna manera. Devuelva el artefacto al centro de servicio autorizado de Sunbeam más cercano para ser examinado, reparado o para su ajuste eléctrico o mecánico.
- El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante del artefacto puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No lo utilice al aire libre ni para propósitos comerciales.
- No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de la mesa o de la encimera o que toque superficies calientes.
- Mantenga las manos y los utensilios lejos de las cuchillas o los discos móviles mientras procesa alimentos para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o de daños al Procesador de Alimentos. Se puede utilizar un raspador pero debe ser utilizado solamente cuando el Procesador de Alimentos no esté funcionando.
- Las cuchillas son filudas. Manipule con cuidado.
- Para evitar lesiones, nunca coloque la Cuchilla o los Discos de Corte en la Base sin primero poner el Tazón correctamente en su lugar.
- Esté seguro que la Tapa está trabada con seguridad en su lugar antes de operar el artefacto.
- No intente anular el Mecanismo de Enganche de la Tapa.

ESTA UNIDAD SE DISEÑA SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Español-1

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, prenez toujours les précautions de base, ainsi que celles qui suivent :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

- Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Redoublez de vigilance lorsque cet appareil est employé par des enfants ou à proximité d'eux.
- Débranchez l'appareil quand il ne sert pas, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de le nettoyer.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Ne vous servez pas d'un appareil équipé d'un cordon ou d'une fiche abîmés, qui a mal fonctionné, qui est tombé ou qui est endommagé. Retournez-le au centre de service agréé le plus proche pour lui faire subir les contrôles, réparations ou réglages électriques ou mécaniques nécessaires.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas rigoureusement conseillés ou vendus par le fabricant de l'appareil présente des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
- N'utilisez pas cet appareil en plein air.
- Veillez à ce que le cordon ne pende pas au bord de la table ou du plan de travail et qu'il ne touche pas des surfaces chaudes.
- Gardez mains et ustensiles à l'écart des lames et des disques en mouvement, pour prévenir les blessures ou l'endommagement de l'appareil. L'utilisation d'une spatule n'est permise que lorsque le moteur est au repos.
- N'essayez pas de déjouer le dispositif de sécurité du couvercle.

CET APPAREIL EST RÉSERVÉ UNIQUEMENT À L'USAGE DOMESTIQUE

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Français-1

BIENVENIDOS

¡Felicitaciones por su compra de un Procesador de Alimentos OSTER®. Para aprender más sobre productos OSTER®, por favor visítenos en [www.oster.com!](#)

APRENDIENDO ACERCA DE SU PROCESADOR DE ALIMENTOS

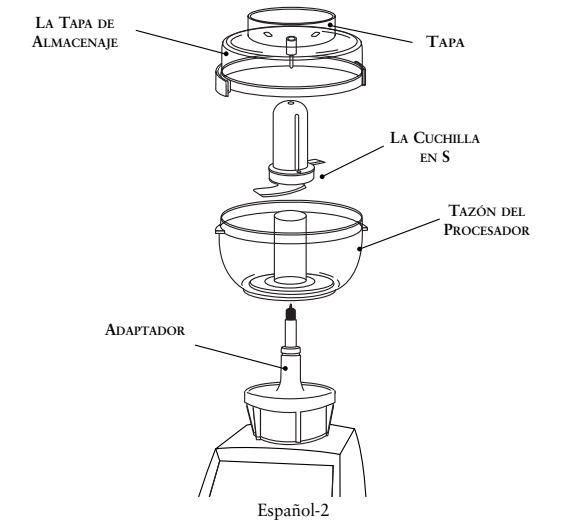
La **Tapa de Almacenaje** – El dispositivo para verter hacia adentro permite la adición de ingredientes líquidos mientras se está procesando.

La **Cuchilla en S** – La cuchilla de metal en forma de S está diseñada especialmente para cortar y picar. La leve curva de la cuchilla se adecua a la curva del tazón. Agarre del Eje Central al manipular la Cuchilla. **PRECAUCIÓN:** La cuchilla es muy filuda, manipúlela con cuidado.

Tazón del Procesador – El interior curvado permite el procesamiento rápido de esos alimentos dificultosos de piciar.

El **Adaptador** – Transfiere la potencia del motor a la Cuchilla en S. Deje siempre el Adaptador en la Base del Motor al quitar el Tazón del Procesador.

Antes de Usar por Primera Vez – Después de desempaquetar, desmonte la unidad antes de usarla por primera vez. (*Véase la Página Español-4*) Lave todas las piezas (*excepto el Adaptador*) en agua tibia, jabonosa. (*Vea la Página Español-4*) Enjuague y seque inmediatamente. **NO SUMERJA EL ADAPTADOR EN NINGÚN LÍQUIDO. NO LAVE LAS PIEZAS EN UN LAVAPLATOS AUTOMÁTICO.**



BIENVENUE

Félicitations pour votre achat d'un Robot Auxiliaire de Cuisine OSTER® ! Pour en savoir plus sur les produits OSTER®, veuillez visiter notre site web à [www.oster.com](#).

CARACTERISTIQUES DE VOTRE ROBOT AUXILIAIRE DE CUISINE

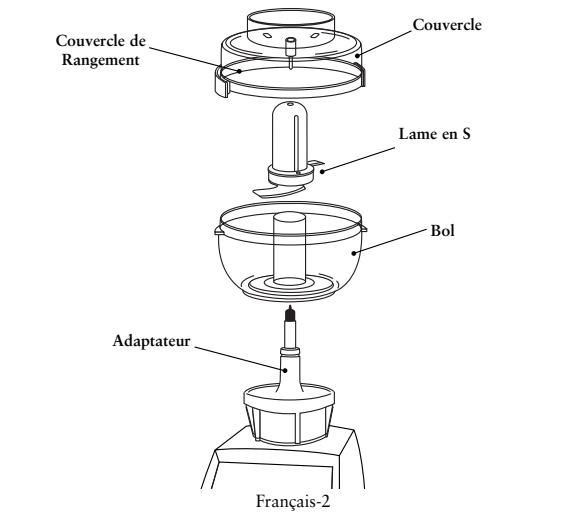
Couvercle de Rangement – Doté d'un orifice central qui permet d'ajouter des ingrédients liquides pendant le travail.

Lame en S – Ce couteau en métal est spécialement conçu pour hacher et émincer. Sa forme s'adapte parfaitement au pourtour du bol. Tenez-le par sa prise centrale pour la manipulation. **ATTENTION:** la lame est extrêmement tranchante, soyez donc très prudent quand vous la manipulez.

Bol – La paroi arrondie permet de travailler rapidement les aliments difficiles à hacher.

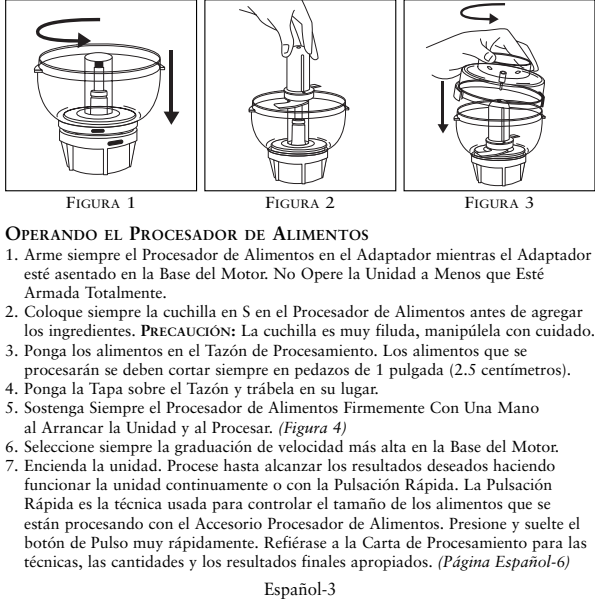
Adaptateur – Transmet la puissance du moteur à la lame en S. Laissez toujours l'adaptateur sur le socle-moteur quand vous retirez le bol.

Avant la Toute Première Utilisation – Après le déballeage, démontez l'appareil afin de le nettoyer avant sa toute première utilisation. (*Voyez la Page Français-4*) Lavez toutes les pièces – sauf l'adaptateur – à l'eau savonneuse chaude. (*Voyez la Page Français-4*) Rincez et séchez-les immédiatement. **N'IMMERGEZ L'ADAPTEUR DANS AUCUN LIQUIDE. NE LAVEZ PAS LES PIÈCES AU LAVE-VAISSELLE.**



ARMADO

- Antes de armar, asegúrese que el Adaptador esté operando correctamente. (*Vea Mantenimiento en la Página Español-4*) Desenchufe la Base del Motor durante el armado.
- Coloque el Adaptador en la Base del Motor.
- Coloque el Tazón del Procesador en el Adaptador. Gire el Tazón del Procesador a la izquierda hasta que se trabre en su lugar y no gire más. Las lengüetas en el Tazón del Procesador deben enganchar con las muescas en la Base del Adaptador. (*Figura 1*)
- Coloque la Cuchilla sobre el Impulsor. Sostenga la Cuchilla en S por medio del Eje Central. La cuchilla es filuda. Maneje la Cuchilla en S 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 el Impulsor hasta que el Tazón del Procesador se trabre en su lugar. (*Figura 2*)
- Ponga la Tapa en el Tazón, presiónela hacia abajo levemente y gírela a la izquierda hasta que quede trabada en su lugar. Asegúrese que ambos cierres se traben correctamente. (*Figura 3*)
- Siempre corte la alimentación a la unidad antes de montar o de desmontar la Tapa.

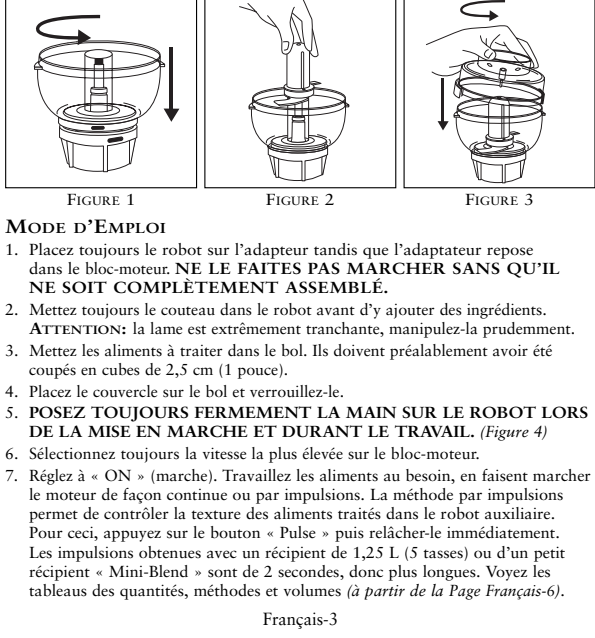


OPERANDO EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

- Arme siempre el Procesador de Alimentos en el Adaptador mientras el Adaptador esté asentado en la Base del Motor. No Opere la Unidad a Menos que Esté Armada Totalmente.
- Coloque siempre la cuchilla en S en el Procesador de Alimentos antes de agregar los ingredientes. **PRECAUCIÓN:** La cuchilla es muy filuda, manipúlela con cuidado.
- Ponga los alimentos en el Tazón de Procesamiento. Los alimentos que se procesarán se deben cortar siempre en pedazos de 1 pulgada (2.5 centímetros).
- Ponga la Tapa sobre el Tazón y trabela en su lugar.
- Sostenga Siempre el Procesador de Alimentos Firmemente Con Una Mano al Arrancar la Unidad y al Procesar. (*Figura 4*)
- Seleccione siempre la graduación de velocidad más alta en la Base del Motor.
- Encienda la unidad. 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. (*Página Español-6*)

ASSEMBLAGE

- Assurez-vous que l'adaptateur fonctionne convenablement avant l'assemblage. (*Voyez l'Entretien Page Français-4*) Débranchez le bloc-moteur pour l'assemblage.
- Placez l'adaptateur sur le bloc-moteur.
- Posez le bol sur l'adaptateur. Tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille et que vous ne puissiez pas le tourner plus loin. Les ongles du bol doivent s'enclencher dans les fentes à base de l'adaptateur. (*Figure 1*)
- Mettez la lame sur l'arbre. Tenez la lame en S par sa prise centrale. La lame étant très coupante, manipulez-la avec prudence. Faites tourner la lame jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement adéquate. Ne posez pas la lame sur l'arbre du robot avant que le bol ne soit verrouillé. (*Figure 2*)
- Placez alors le couvercle sur le bol, appuyez légèrement dessus puis tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Assurez-vous que les loquets soient convenablement verrouillés. (*Figure 3*)
- Mettez toujours le bloc-moteur hors tension avant de placer ou de retirer le couvercle.



MODE D'EMPLOI

- Placez toujours le robot sur l'adapteur tandis que l'adaptateur repose dans le bloc-moteur. **NE LE FAITES PAS MARCHER SANS QU'IL NE SOIT COMPLÈTEMENT ASSEMBLÉ.**
- Mettez toujours le couteau dans le robot avant d'y ajouter des ingrédients. **ATTENTION:** la lame est extrêmement tranchante, manipulez-la prudemment.
- Mettez les aliments à traiter dans le bol. Ils doivent préalablement avoir été coupés en cubes de 2,5 cm (1 pouce).
- Placez le couvercle sur le bol et verrouillez-le.
- POSEZ TOUJOURS FERMEMENT LA MAIN SUR LE ROBOT LORS DE LA MISE EN MARCHÉ ET DURANT LE TRAVAIL.** (*Figure 4*)
- Sélectionnez toujours la vitesse la plus élevée sur le bloc-moteur.
- Réglez à « ON » (marche). Travaillez les aliments au besoin, en faisant marcher le moteur de façon continue ou par impulsions. La méthode par impulsions permet de contrôler la texture des aliments traités dans le robot auxiliaire. Pour ceci, appuyez sur le bouton « Pulse » puis relâchez-le immédiatement. Les impulsions obtenues avec un récipient de 1,25 L (5 tasses) ou d'un petit récipient « Mini-Blend » sont de 2 secondes, donc plus longues. Voyez les tableaux des quantités, méthodes et volumes (*à partir de la Page Français-6*).

CÓMO DESMONTAR

- Apague la unidad y desenchufe la Base del Motor.
- Espera siempre a que para de girar la Cuchilla en S antes de quitar la Tapa del Tazón del Procesador. (*Figura 4*)
- Gire la Tapa y el Tazón del Procesador hacia la derecha para abrir. Levante el Tazón del Procesador del Adaptador. (*Figura 5*)
- Quite la Tapa del Tazón del Procesador.
- Retire la Cuchilla en S con cuidado. Tenga cuidado de no dejar caer la Cuchilla fuera del envase. Los filos cortantes son muy filudos. Raspe cualesquier alimentos restantes de la Cuchilla y del Tazón de Procesamiento.
- Levante el Adaptador de la Base del Motor.

LIMPIEZA

DESENCHUFE ANTES DE LIMPIAR.

NO SUMERJA EL ADAPTADOR EN AGUA. QUITE SIEMPRE EL ADAPTADOR DEL TAZÓN DEL PROCESADOR ANTES DE LIMPIAR.

Lave la Cuchilla en S a mano. Evite colocar la Cuchilla en S en el agua jabonosa donde se puede perder de vista. Enjuague el eje interior de la Cuchilla en S con agua para quitar cualquier acumulación de alimentos. Mantenga la Cuchilla en S fuera del alcance de los niños. Almacene la Cuchilla en S en el Tazón Procesador limpio o en un lugar conveniente, seguro cuando no esté en uso. Esta cuchilla se debe tratar con la misma precaución que un cuchillo filudo.

Quite las manchas causadas por procesar grandes cantidades de zanáhorias o de vegetales similares usando bicarbonato de soda. Enjuague las piezas manchadas en agua y rícelas con bicarbonato de soda. 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 una instalación autorizada de servicio SUNBEAM® 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.

CUALQUIER SERVICIO REQUERIDO SE DEBE REALIZAR POR TALLERES AUTORIZADOS DE SERVICIO PARA PRODUCTOS DOMÉSTICOS DE SUNBEAM-OSTER.

DÉMONTAGE

- Réglez l'appareil sur «OFF» puis débranchez le socle-moteur.
- Attendez toujours que le couteau cesse de tourner avant d'enlever le couvercle du bol.
- Tournez le couvercle et le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour les débloquer. Relevez l'adaptateur. (*Figure 5*)
- Retirez le couvercle du bol.
- Sortez prudemment la lame. Veillez à ce qu'elle ne tombe pas du bol. Ses bords sont extrêmement tranchants. Raclez les particules qui continuent à adhérer à la lame et au bol.
- Relevez l'adaptateur pour le séparer du socle-moteur.

NETTOYAGE

DEBRANCHEZ AVANT DE NETTOYER.

N'IMMERGEZ PAS L'ADAPTEUR.

SÉPAREZ TOUJOURS L'ADAPTEUR DU BOL AVANT LE NETTOYAGE.

Lavez la lame en S à la main. Évitez de la mettre dans l'eau savonneuse où vous risqueriez de la perdre de vue. Rincez l'intérieur de sa tige à l'eau pour enlever les particules qui auraient pu s'y glisser. Gardez la lame hors de la portée des enfants. Quand elle ne sert pas, rangez-la dans le bol propre ou bien dans un endroit où elle ne risque pas de causer de blessures. Elle doit être maniée avec le même soin que vos couteaux de cuisine. Faites disparaître les taches dues à la préparation d'une grande quantité de carottes, ou d'autres légumes de ce genre – à l'aide de bicarbonate de sodium. Rincez les parties tachées à l'eau, sousepoudrez-les de bicarbonate de sodium puis frottez-les avec un linge humide. Rincez et séchez. N'employez pas de produits à récurer.

ENTRETIEN

Ce robot comprend un verrouillage de sécurité qui empêche le couteau de tourner si le couvercle n'est pas convenablement en place. (*Ce verrouillage de sécurité ne contrôle pas le fonctionnement du moteur.*) Pour vous assurer que le verrouillage de sécurité fonctionne irréprochablement, tenez l'adaptateur et faites décrire plusieurs tours à l'arbre. L'entraînement en métal ne devrait pas tourner. (*Figure 5*) S'il tourne, **NE VOUS SERVEZ PAS DU ROBOT.** Retournez-le à un centre de service agréé pour le faire réparer. **N'UTILISEZ PAS LE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ AU LIEU de mettre l'appareil à l'arrêt (« OFF »)** et de débrancher le bloc-moteur avant le démontage et le nettoyage. Ne posez jamais la lame en S sur l'adaptateur sans que le bol ne soit en place. N'employez pas le robot si le joint d'étanchéité flexible est endommagé ou manquant. Le verrouillage de sécurité pourrait se coincer.

QUAND DES RÉPARATIONS SE RÉVÈLENT NÉCESSAIRES, ELLES DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN CENTRE AGRÉÉ SPÉCIALISÉ DANS LA RÉPARATION DES ÉLECTROMÉNAGERS SUNBEAM ET OSTER.

RECOMENDACIONES DE PROCESAMIENTO

- Corte todas las frutas y vegetales, las carnes cocinadas, el pescado, los mariscos y los quesos en trozos de 1 pulgada o más pequeños.
- No exceda las cantidades indicadas en las Cartas de Procesamiento de Alimentos.
- Sostenga la Tapa siempre firmemente con la mano al arrancar y al hacer funcionar el motor.
- No procese líquidos calientes.
- 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.
- Quite el Tazón del Procesador del Adaptador antes de limpiar la unidad. Para un retiro más fácil, gire simplemente el Tazón Procesador hacia la derecha con la Tapa en su lugar.
- Gire siempre el Tazón armado del Procesador hacia la izquierda para asegurarse de un armado apropiado antes de procesar.
- 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.
- 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.
- La Cuchilla en S no está diseñada para batir crema o las claras de huevo. Utilice un mezclador estándar para esas tareas.
- Si escapa líquido de la Tapa, es que hay demasiado líquido en la receta. Ajuste el nivel de líquido para evitar las fugas.
- Las recetas de pasteles o de masa de pizza en cantidades grandes no pueden procesarse fácilmente en esta unidad. Utilice un mezclador estándar o un mezclador vertical para las cantidades más grandes de masa de pan.
- 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.
- 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

- 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 tandas. No intente procesar recetas grandes.
- Si el total está debajo de 1 taza (250 ml), procese primero los ingredientes secos o los alimentos tajados más menudos.
- Después agregue los ingredientes restantes y combine con varios Pulsos Rápidos para mezclarlos juntos.

CONSEILS PRATIQUES

- Coupez fruits, légumes, viandes cuites, poissons, fruits de mer et fromage en cubes d'au plus 2,5 cm.
- Ne dépassez pas les quantités indiqués aux tableaux de préparation des aliments.
- Posez toujours fermement la main sur le couvercle à la mise en marche et durant le travail.
- Ne traitez pas les liquides chauds.
- Ne travaillez pas les épices entières (*à l'exception des grains de poivre*) – noix de muscade ou cannelle, par exemple – vous risqueriez d'endommager la surface du bol.
- Séparez le bol de l'adaptateur avant le nettoyage. Une méthode rapide et simple: tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, sans préalablement enlever le couvercle.
- Après l'assemblage et avant de débiter la préparation des aliments, tournez toujours le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour vous assurer que l'assemblage est impeccable.
- Traitez les aliments les plus durs en premier, en utilisant plusieurs impulsions pour débiter le hachage. Ajoutez des denrées plus délicates en continuant le travail par impulsions. Les aliments durs bénéficient ainsi d'une durée de hachage plus longue que les aliments mous.
- Il n'est pas conseillé de traiter le parmesan, les dattes sèches et les autres aliments durs de ce genre. Si un aliment n'est pas facile à piquer au couteau, cet aliment ne doit pas être travaillé dans le robot auxiliaire.
- La lame en S n'est pas conçue pour fouetter la crème ou monter les blancs d'oeufs en neige. Le batteur du centre culinaire « Kitchen Center » ou un batteur ordinaire conviennent mieux à ces fins.
- Si du liquide fuit sous le couvercle, il y a trop de liquide dans la recette. Réduisez la quantité de liquide pour arrêter les fuites.
- N'utilisez que les recettes de pâte à tarte et à pizza imprimées dans ce manuel. De plus grosses quantités risqueraient de ne pas être convenablement travaillées. Servez-vous du centre culinaire « Kitchen Center » pour préparer de plus grandes quantités de pâte à pain.
- La température du fromage affecte le travail. Les fromages pour tartinaade doivent être à la température ambiante pour que leur texture soit crémeuse. Le fromage à râper doit être juste sorti du réfrigérateur.
- Soumis à plusieurs impulsions, les gros morceaux d'aliments durs seront hachés fins. Continuez le travail si vous désirez une texture plus fine.

CONVERSION DES RECETTES

- Additionnez les aliments secs et les liquides. Quand le total dépasse 250 ml (1 tasse), décidez si la recette peut être préparée en plusieurs fois. N'essayez pas de travailler un plus gros volume.
- S'il est inférieur à 250 ml (1 tasse), traitez d'abord les aliments secs ou ceux qui doivent être le plus menu.
- Ajoutez le reste des ingrédients et amalgamez le tout en donnant plusieurs impulsions.

CARTILLA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS				
ALIMENTOS	MÁXIMO CANTIDAD	PROCESAMIENTO TIEMPO	APROXIMADO RINDE	
Migas de Pan	1 rebanada, partida en ocho	Continuo	1/2 taza (125 ml)	
Apio	1 taza (250 ml) Dos trozos de 1 pulgada (2.5 cm)	4 Pulsos Rápidos Continuo	2/3 taza (165 ml) 1 Cu. (15 ml)	
Queso Natural Cheddar Suizo Mozzarella Parmesano	(Al frío del refrigerador) No recomendado Use el envase de licuadora de 5-tazas (1.25 L)	12 Pulsos Rápidos	1/2 taza (125 ml)	
Galletas				
Zweiback Graham Salinas Chocolate Vainilla	12 galletas 12 galletas 24 cuadrados de 1 pul. (2.5 cm) 20 redondos 16 redondos	Continuo Continuo Continuo Continuo Continuo	1 taza (250 ml) 1 taza (250 ml) 1 taza (250 ml) 3/4 taza (185 ml)	
Arándanos	1 taza (250 ml)	6 Pulsos Rápidos	1/2 taza (125 ml)	
Fruta seca	No recomendado Use el envase de licuadora de 5-tazas (1.25 L)			
Huevos duros	4 mitades	4 Pulsos Rápidos	1-1/2 tazas (375 ml)	
Ajos	1 entero	Continuo	1 cuta. (5 ml)	
Raíz de Jengibre	1- trozo de 1 pulgada (2.5 cm)	Continuo	1 Cu. (15 ml)	
Cáscara de Limón	1 medio Dos trozos de 1 pulgada (2.5 cm)	Continuo Continuo	1/4 taza (60 ml) 1 cuta. (5 ml)	
Carnes, crudas o cocinadas	1/2 taza (125 ml)	6 Pulsos Rápidos	1/2 taza (125 ml)	
Nueces Cacahuates Pacanas Almendras Nueces	1 taza (250 ml)	Coarse (Grueso) 2 Pulsos Rápidos Medio 4 Pulsos Rápidos Continuo	1 taza (250 ml) 1 taza (250 ml) 1-1/4 tazas (315 ml)	
Aceitunas, negras sin pepa o verdes sin pepa	1 taza (250 ml)	4-6 Pulsos Rápidos Continuo	2/3 taza (165 ml) 2 Cu. (30 ml)	
Cebollas	1 grande, en cuatro Un trozo de 1 pulgada (2.5 cm)	4-6 Pulsos Rápidos Continuo	2/3 taza (165 ml) 1 Cu. (15 ml)	
Perejil, quitando las ramitas	1 taza (250 ml) juntada sin apretar 1 ramita (1 taza)	4 Pulsos Rápidos Continuo	1/3 taza (85 ml) 1/4 cuta. (1 ml)	
Pimientos, verdes o rojos	1 medio Dos trozos de 1 pulgada (2.5 cm)	4 Pulsos Rápidos Continuo	1 taza (250 ml) 1 Cu. (15 ml)	
Pickles	1 medio	Continuo	1 Cu. (15 ml)	

TABLEAU DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

ALIMENTS	QUANTITÉ MAXIMALE	MÉTHODE DE TRAVAIL	VOLUME APPROXIMATIF
Ail	1 gousse	Fonctionnement continu	5 ml (1 cu. à thé)
Amandes variées	250 ml (1 tasse)	Hachage grossier	250 ml (1 tasse)
Amandes Cacahuètes Noix Pacanes		2 impulsions Hachage moyen 4 impulsions fin moyen Fonctionnement continu	250 ml (1 tasse) 300 ml (1-1/4 tasse)
Biscuits à la vanille au chocolat	16 20, ronds	Fonctionnement continu	185 ml (3/4 tasse)
Canneberges	250 ml	Fonctionnement continu	315 ml (1-1/4 tasse)
Céleri	250 ml (1 tasse) 2 tronçons de 2,5 cm (1 po)	6 impulsions 4 impulsions Fonctionnement continu	125 ml (1/2 tasse) 165 ml (2/3 tasse) 15 ml (1 Cu. à table)
Chapelure	1 tranche de pain brisée en huit	Fonctionnement continu	125 ml (1/2 tasse)
Craquelins			
Graham Saline Zwieback	12 24 de 2,5 cm (1 po) 12	Fonctionnement continu Fonctionnement continu Fonctionnement continu	125 ml (1/2 tasse) 250 ml (1 tasse) 125 ml (1/2 tasse)
Fromage Naturel Cheddar Suisse Mozzarella Parmesan	125 ml (1/2 tasse)	12 impulsions	125 ml (1/2 tasse)
Fruits secs	Traitement déconseillé – utilisez un récipient de mélangeur de 1,25 L (5 tasses)		
Gingembre	Morceau de 2,5 cm (1 po) coupé en deux	Fonctionnement continu	15 ml (1 Cu. à table)
Marinades	1 Cornichon moyen	Fonctionnement continu	15 ml (1 Cu. à table)
Œufs durs	4 moitiés	4 impulsions	375 ml (1-1/2 tasse)
Oignons	1 gros coupé en quatre 1 morceau de 2,5 cm (1 po)	4 à 6 impulsions Fonctionnement continu	165 ml (2/3 tasse) 15 ml (1 Cu. à table)
Olives dénoyautées noires ou vertes	250 ml (1 tasse) 4 olives	4 à 6 impulsions Fonctionnement continu	165 ml (2/3 tasse) 30 ml (2 Cu. à table)
Parmesan	Traitement déconseillé	Utilisez un récipient de mélangeur de 1,25 L (5 tasses)	
Persil sans tiges	250 ml (1 tasse) 1 ml (1 branche)	4 impulsions Fonctionnement continu	85 ml (1/3 tasse) 15 ml (1 Cu. à table)
Poivron vert ou rouge	1 moyen 2 morceaux de 2,5 cm (1 po)	4 impulsions Fonctionnement continu	250 ml (1 tasse) 15 ml (1 Cu. à table)
Vianes crues cuites	125 ml (1/2 tasse)	6 impulsions	125 ml (1/2 tasse)
Zeste de citron	1 citron moyen 2 morceaux de 2,5 cm (1 po)	Fonctionnement continu Fonctionnement continu	65 ml (1/4 tasse) 5 ml (1 cu. à thé)

Français-6

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc., o si en Canadá, Sunbeam Corporation (Canadá) Limited (colectivamente "Sunbeam") garantiza que este producto estará libre de defectos en material o mano de obra por un período de un año a partir de la fecha de la compra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo será efectuado por un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo podrá efectuarlo por un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original al detalle desde la fecha de compra original al detalle y no es transferible. Guarde el recibo de venta original. Se requiere prueba de compra para obtener la garantía. Los concesionarios Sunbeam, centros de servicio, o almacenes de ventas al detalle de productos Sunbeam no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar, de manera alguna, los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto, uso en voltaje o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desarme, reparación o alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o de un centro de servicio autorizado Sunbeam. Además, esta garantía no cubre: Actos de la naturaleza, tales como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

¿Cuáles Son los Límites de Responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable por ningún daño incidental o consecuente causados por el incumplimiento de la garantía o condición expresa, implícita o reglamentaria. Excepto hasta donde lo prohiben las leyes aplicables, cualquier garantía implícita o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular, está limitada en duración a la duración de la garantía descrita arriba.

Sunbeam niega cualquier otra garantía, condición o representación, expresa, implícita, reglamentaria o de otra manera.