

Oster®

For product questions contact:

Sunbeam Consumer Service
USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

©2012 Sunbeam Products, Inc. doing business as
Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.
Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:

Sunbeam Consumer Service
EE.UU.: 1.800.334.0759
Canada: 1.800.667.8623
www.oster.com

©2012 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden
Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido
por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden
Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

GCDS-OST25588-PH

P.N. 158398

Printed in China

Impreso en China

Oster®

TOP CHOP™ 4-CUP CHOPPER
PICADORA TOP CHOP™ DE 4 TAZAS

User Guide/ Guía del Usuario:
FPSTMC1250



Safety
Seguridad



How to use
Cómo usar



Cleaning
Cuidado y Limpieza



Recipes
Recetas



Warranty
Garantía

www.oster.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions before using.**
2. To protect against electrical shock, DO NOT immerse base, cord or plug in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an Authorized Oster® Service Center for repair, examination or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
8. DO NOT use outdoors.
9. DO NOT let cord hang over the edge of table or counter, or touch heated surfaces.
10. The blade is sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
11. This appliance is intended for processing small quantities of food for immediate consumption. This appliance is not intended to prepare large quantities of food at one time.
12. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven.
13. To disconnect, remove plug from wall outlet.
14. DO NOT use this appliance for anything other than intended use.
15. To avoid injury, make sure motor and chopping blade have stopped completely before removing the cover.
16. Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of injury to persons or damage to the 4-Cup Chopper.
17. DO NOT operate the appliance when empty.
18. Check bowl for presence of foreign objects before operating.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



1

www.oster.com

(For 120 & 127 Volts Only)

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

SHORT POWER SUPPLY CORD INSTRUCTIONS

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

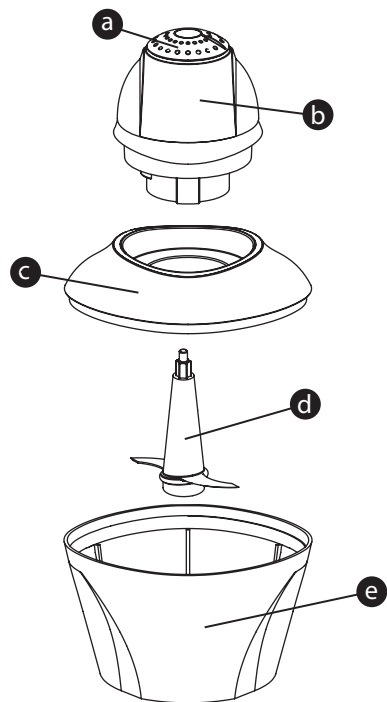
Thank you for purchasing the Oster® TOP CHOP™ 4-Cup Chopper. Before you use this product for the first time, please take a few moments to read these instructions and keep it for reference. Pay particular attention to the Safety Instructions provided. Please review the product service and warranty statements. To learn more about Oster® products, please visit us at www.oster.com or call us at 1-800-334-0759.

www.oster.com

2



LEARNING ABOUT YOUR TOP CHOP™ 4-CUP CHOPPER



- a** Pulse Button
- b** Motor
- c** Cover
- d** Chopping Blade
- e** Bowl

HOW TO:

Assembling the Unit

- 1 Remove all packaging materials before using.
- 2 Before using, wash cover, bowl and blade in warm soapy water; rinse and dry thoroughly, see CARE AND CLEANING.
- 3 Place bowl on a flat surface and slide the chopping blade over the metal shaft at the bottom of the bowl.
- 4 Place the cover on top of the bowl, so that the upper stem of the chopping blade comes through the hole in the cover.
- 5 Place the red motor on top of the cover, rotating if necessary to drop into place. The motor will “float” in the opening of the cover, so that it can be pressed down further to activate the chopping blade.

Chopping

- 1 Cut food into approximately 1.5 cm (1/2 inch) pieces and place up to 4 cups of dry food in the bowl at a time.
- 2 Place the cover and motor on top of the bowl.
- 3 Plug the cord into an outlet. Press and hold the black Pulse button on top of the motor to activate the chopping blade. Press and hold for continuous chopping; press and release for quick pulse chopping. Repeat for finer consistency. The motor and chopping blade will stop running when you stop pressing the button.



NOTE: To avoid liquefying the ingredients, do not over chop them. Use short presses to pulse until desired consistency is achieved.

- 4 When finished chopping, allow chopping blade to stop rotating before removing contents.



3

www.oster.com



www.oster.com

4



- Remove the motor and cover and grasp the stem of the chopping blade. Carefully remove it from the bowl. Empty processed food from the bowl only after the chopping blade has been removed.

NOTE: Do not use bowl for storing food.

FOOD	QTY	TIME
Almonds & Nuts	1 1/3 Cup	Pulse for 15 seconds for coarse chop. Pulse for 20 seconds for fine chop.
Fresh Herbs	1 loosely packed Cup	Chop for 50 seconds
Hard Cheese	140 grams (5 oz)	Chop for 50 seconds
Garlic Cloves	1 Cup, peeled	Pulse for 20 seconds
Chocolate	1 Cup, cut into 1/2" pieces	Chop for 30 seconds
Onion	1 Cup, cut into quarters	Pulse for 15 seconds
Tomatoes	1 Cup, cut into quarters	Pulse for 15 seconds



CARE & CLEANING

This appliance should be cleaned after every use.

- Unplug the 4-cup chopper when not in use and before cleaning. Never immerse the motor, plug or cord in water or other liquids. Allow the chopping blade to stop rotating before disassembling.
- Wash the bowl, cover and chopping blade in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

NOTE: Cover, bowl, chopping blade can be placed in the dishwasher.

CAUTION: Blades are sharp! Handle with care.

- To clean the motor, wipe the exterior with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly with a soft cloth.



RECIPES

Chipotle Mayonnaise

This flavored mayonnaise adds zing to hamburgers, veggie burgers and grilled fish. It's also great as a dipping sauce with crab cakes or as a sandwich spread for turkey wraps.

1 tablespoon fresh lime juice	1 Chipotle pepper from
1 cup mayonnaise	can of Chipotle peppers
Salt to taste	in Adobo sauce

Process pepper and lime juice in 4-Cup Chopper until well chopped. Add mayonnaise and process until combined. Add salt to taste and process again to mix. Keep covered in refrigerator for up to one week.

Makes about 1 cup

Grilled Herb Crusted Salmon

1/3 cup fresh cilantro	1 tablespoon
1/3 cup fresh oregano	fresh lemon juice
1 garlic clove, peeled	1/4 teaspoon salt
1/4 cup green onion, sliced	1/8 teaspoon pepper
2 (170-gram/6-ounce) salmon fillets	2 teaspoons olive oil

Combine the first 8 ingredients (excluding olive oil) in 4-Cup Chopper bowl and process until well mixed and finely chopped. Brush salmon fillets on both sides with the herb mixture. Grill salmon over medium-hot coals for 10 minutes or until fish flakes easily when tested with a fork.

Serves 2



5

www.oster.com



6

www.oster.com

Tapenade

Serve this pungent and salty spread on crusty baguette slices or with vegetable crudité. Make extra to use on sandwiches.

1 cup Kalamata olives, pitted	1 tablespoon
3 garlic cloves, peeled	fresh lemon juice
30 grams (1 ounce) anchovies	1 teaspoon fresh thyme
2 tablespoons capers	1 teaspoon fresh oregano
1 teaspoon lemon rind, grated	2 tablespoons extra virgin olive oil

Place all the ingredients in the 4-Cup Chopper bowl and process until the mixture forms a coarse paste. Refrigerate for up to one week.

Avocado-Edamame Dip

Frozen shelled green soybeans, edamame, can be found in most supermarkets, usually in the natural food section.

1 medium ripe avocado, peeled	2 tablespoons lemon juice
1 cup cooked, shelled green soybeans	Hot sauce, to taste
1/4 cup sliced scallions	Salt and pepper to taste
1/4 cup mayonnaise	

Process the avocado and soybeans in the 4-Cup Chopper for about 7 seconds or until finely chopped. Add remaining ingredients and process until smooth.

Makes about 2 cups.

Chicken with Herb Crust

1/2–1 cup Dijon mustard	1 large chicken, cut up in parts (skin may be removed if desired)
2 tablespoons fresh parsley, stemmed	2 tablespoons fresh sage, stemmed
1 tablespoon fresh rosemary, stemmed	3 tablespoons fresh thyme, stemmed
3 shallots	2 teaspoons kosher salt
2 teaspoons freshly cracked black pepper	2 tablespoons extra virgin olive oil
1/2 cup balsamic vinegar, may substitute red wine or red wine vinegar	

Cover chicken generously with mustard. Place parsley, sage, rosemary, thyme, shallots, salt and pepper in the 4-Cup Chopper. Process until herbs are chopped and fragrant and shallots are minced. Press herb mixture into the mustard slathered chicken. Preheat large heavy skillet on medium heat. Heat 2 tablespoons oil and sauté chicken, skin side down and cook meat on both sides, turning once, until chicken is cooked through. Adjust heat if necessary to avoid burning.

Remove chicken and deglaze pan with vinegar. Scrape up bits on bottom of pan and cook until liquid is reduced by half. Pour over chicken.

Serves 4.

Persillade

This is a great topping for chicken, lamb, pork or fish.

1 bunch flat leaf parsley, stemmed
1 lemon, peel removed with vegetable peeler and reserved
4 garlic cloves or shallots, peeled

Place all ingredients in 4-Cup Chopper. Pulse until ingredients are finely minced and incorporated.





1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.



PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1. **Lea todas las instrucciones antes de usar.**
2. Para protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, **No** sumerja la base, el cable o el tomacorriente en agua u otros líquidos.
3. Se requiere supervisión cercana cuando este artefacto esté siendo utilizado cerca de niños.
4. Desenchufe su Mini-Picadora cuando no la esté utilizando, antes de retirarle o colocarle piezas y antes de limpiarla.
5. Evite el contacto con piezas en movimiento.
6. **No** opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto haya fallado o si se cae al suelo o se daña de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Oster® Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto puede causar daños.
8. **No** lo utilice al aire libre.
9. **No** permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador o toque superficies calientes.
10. La cuchilla es filosa. Manipúela con cuidado. Guárdela lejos del alcance de los niños.
11. Este artefacto ha sido diseñado para procesar pequeñas cantidades de alimentos para el consumo inmediato. **No** lo utilice para cortar grandes cantidades de alimentos a la vez.
12. **No** lo coloque sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, tampoco dentro de un horno caliente.
13. Antes de desconectar, remueva el enchufe del tomacorriente.
14. **No** use este electrodoméstico para un propósito distinto de aquel para el cual fue diseñado.
15. Para evitar accidentes, asegúrese que el motor y la cuchilla de picar se hayan detenido completamente antes de retirar la tapa.

16. Mantenga las manos y los utensilios alejados de la cuchilla de cortar mientras esté picando los alimentos para reducir accidentes a personas o daños a la Picadora de 4 Tazas.
17. No opere el artefacto mientras se encuentre vacío.
18. Asegúrese de que no se encuentra ningún objeto extraño dentro del recipiente antes de colocar la Mini Picadora en funcionamiento.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

(Para 120 y 127 Voltios solamente)

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

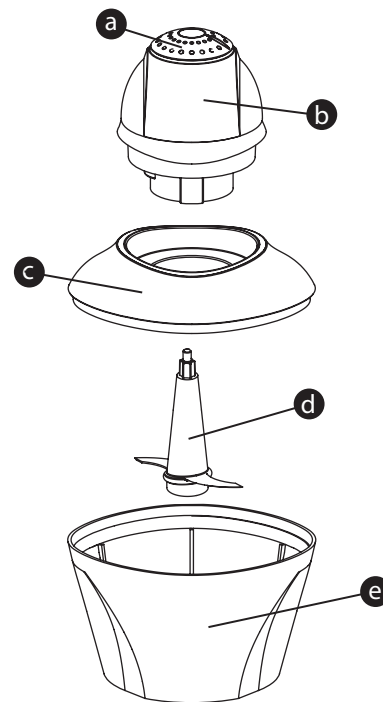
USO DE UN CABLE ELECTRICO CORTO

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



Gracias por comprar la Picadora de 4 tazas Oster® TOP CHOP™. Antes de usar este producto por primera vez, tómese un momento para leer estas instrucciones y consérvelas para referencia. Preste particular atención a las instrucciones de seguridad que se ofrecen. Revise la declaración de servicio y garantía del producto. Para conocer más acerca de los productos de Oster®, visítenos en www.oster.com o llámenos al 1-800-334-0759.

APRENDIENDO ACERCA DE SU PICADORA TOP CHOP™ DE 4 TAZAS.



- a** Botón para Pulsar
- b** Motor
- c** Tapa
- d** Cuchilla para picar
- e** Recipiente

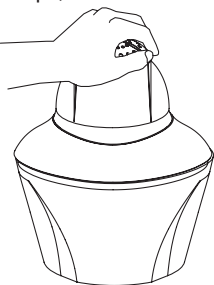




INSTRUCCIONES:

Como utilizar su Mini Picadora

- 1 Retire todos los materiales del empaque antes de utilizar el artefacto.
- 2 Antes de usarla, lave la tapa, el recipiente y la cuchilla en agua tibia jabonosa; enjuague y seque completamente, vea CUIDADO Y LIMPIEZA.
- 3 Coloque el recipiente sobre una superficie plana y deslice la cuchilla de picar sobre el eje de metal en la parte inferior del recipiente.
- 4 Coloque la tapa sobre el tope del recipiente, de forma que el extremo superior de la hojilla pase por dentro de la abertura de la tapa.
- 5 Coloque el motor rojo sobre el tope de la tapa, rotándolo si es necesario hasta que encaje en su lugar. El motor "flotará" dentro de la abertura de la tapa, de forma que pueda ser presionado hacia abajo para activar la cuchilla de picar.



Picando sus alimentos

- 1 Corte los alimentos en pedazos de 1,5 cm (1/2 pulgada) aproximadamente y coloque a la vez hasta 4 tazas de alimento seco en el recipiente.
- 2 Coloque la tapa y el motor sobre el tope del recipiente.
- 3 Enchufe el cable en un tomacorriente eléctrico. Presione y mantenga el botón para pulsar negro que está en el tope del motor para activar la cuchilla de picar. Presione y mantenga para picar en forma continua; presione y suelte para picados con pulsados rápidos. Repita para consistencia más fina. El motor y la cuchilla de picar se detendrán cuando deje de presionar el botón.

NOTA: Para evitar que los ingredientes se vuelvan líquidos, no los pique en exceso. Utilice pulsados cortos cuando presione hasta lograr la consistencia deseada.

- 4 Cuando termine de picar, permita que la cuchilla deje de girar antes de retirar el contenido del recipiente.
- 5 Retire el motor y la tapa y agarre el extremo de la cuchilla. Retírela cuidadosamente del recipiente. Vacíe los alimentos procesados del recipiente solamente cuando la cuchilla haya sido retirada.

NOTA: No utilice el recipiente para almacenar alimentos.

ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO
Almendras y Nueces	1 1/3 de taza	Pulse por 15 segundos para picado grueso Pulse 20 segundos para picado fino
Hierbas Frescas	1 taza holgada	Pique por 50 segundos
Queso Duro	140 grams (5 oz)	Pique por 50 segundos
Dientes de Ajo	1 taza, pelados	Pulse por 20 segundos
Chocolate	1 taza, cortado en pedazos de 1/2 pulg.	Pique por 30 segundos
Cebolla	1 taza, cortado en cuartos	Pulse por 15 segundos
Tomates	1 taza, cortado en cuartos	Pulse por 15 segundos





CUIDADO Y LIMPIEZA

Este artefacto debe ser limpiado después de cada uso.

- 1 Desenchufe la picadora de 4 tazas cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Nunca sumerja el motor, el enchufe o el cable en agua ni otros líquidos. Permita que la cuchilla pare de girar antes de desmontarla.
- 2 Lave el recipiente, la tapa y la cuchilla en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque completamente.

NOTA: La tapa, el recipiente, la cuchilla pueden colocarse en el lavaplatos.

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

- 3 Para limpiar el motor, limpie el exterior con un paño o esponja húmedos. Seque generosamente con un paño suave.



RECETAS

Mayonesa de Chipotle

Esta mayonesa, deliciosamente condimentada, les da un exquisito toque a sus hamburguesas, hamburguesas vegetarianas y pescado a la parrilla. También es excelente como salsa para acompañar con galletas de cangrejo o para untar el pan de los emparedados de pavo.

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1 cucharada de jugo de limón fresco | 1 pimentón Chipotle de una lata de pimentones |
| 1 taza de mayonesa | Chipotle en salsa adobada |
| Sal al gusto | |

Procese el pimentón y el jugo de limón en la Picadora de 4 Tazas hasta que esté bien picado. Agregue la mayonesa y procese hasta que todo esté mezclado. Añada sal al gusto y procese de nuevo la mezcla. Manténgala cubierta en el refrigerador hasta por una semana.

Rinde hasta 1 taza.

Salmon a la Parrilla Con Capa de Hierbas

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1/3 de taza de cilantro fresco | 1 cucharada de jugo de limón fresco |
| 1/3 de taza de orégano fresco | 1/4 de cucharadita de sal |
| 1 diente de ajo, pelado | 1/8 de cucharadita de pimienta |
| 1/4 de taza de cebollín, rebanado | 2 cucharadas de aceite de oliva |
| 2 (170 gramos/6-onzas) filetes de salmón | |

Mezcle los primeros 8 ingredientes (excluyendo el aceite de oliva) en el recipiente de la Picadora de 4 Tazas y procese hasta que esté bien mezclado y picado finamente. Cubra los filetes de salmón por ambos lados con la mezcla de las hierbas. Ase a la parrilla el salmón sobre carbones medio-calientes durante 10 minutos o hasta que la carne del pescado se abra fácilmente con un tenedor. 2 Porciones.



Tapenade

Sirva esta salsa picante y condimentada para untar en rebanadas de pan crujiente o con verduras crudas. Haga un poco más para utilizarla en sándwiches.

1 taza de aceitunas Kalamata sin semilla	1 cucharada de jugo de limón fresco
3 dientes de ajo, pelados 30 gramas (1 onza) de anchoas	1 cucharadita de tomillo fresco
2 cucharadas de alcaparras	1 cucharadita de romero fresco
1 cucharadita de corteza de limón, rallada	1 cucharadita de orégano fresco
	2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

Coloque todos los ingredientes en el recipiente de la Picadora de 4 Tazas y procese hasta que la mezcla se vuelva una pasta gruesa. Refrigeréla por un máximo de una semana.

Salsa de Aguacate-Edamame

Las semillas de soya verdes, congeladas y sin cáscara (edamame), se pueden encontrar en la mayoría de los supermercados, por lo general en la sección de alimentos naturales.

1 aguacate maduro mediano, pelado	2 cucharadas de jugo de limón
1 taza de semillas de soya verdes cocinadas y peladas	Salsa picante al gusto
1/4 de taza de cebollín cortado	Sal y pimienta al gusto
1/4 de taza de mayonesa	

Procese el aguacate y las semillas de soya en la Picadora de 4 Tazas alrededor de 7 segundos o hasta que esté finamente picada. Añada el resto de los ingredientes y procéselos hasta que se suavicen.

Rinde aproximadamente 2 tazas.

Pollo Cubierto Con Hierbas

1/2–1 taza de mostaza Dijón	1 pollo grande, cortado en pedazos en partes (retire la piel si así lo desea)
2 cucharadas de perejil fresco, sin tallo	2 cucharadas de salvia fresca, sin tallo
1 cucharada de romero fresco, sin tallo	3 cucharadas de tomillo fresco, sin tallo
3 cebollines	2 cucharaditas de sal kosher
2 cucharaditas de pimienta negra con vino tinto o vinagre rojo	4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
1/2 taza de vinagre balsámico, puede sustituir frescamente molida	

Cubra el pollo con bastante mostaza. Coloque perejil, salvia, romero, tomillo, cebollines, sal y pimienta en la Picadora de 4 Tazas. Procese hasta que las hierbas estén cortadas y fragantes y los cebollines picados. Coloque la mezcla de hierbas apretándola sobre la mostaza con que untó en el pollo. Precaliente un sartén pesado y grande a fuego medio. Caliente 2 cucharadas de aceite y salteé el pollo, con la piel hacia abajo y cocine la carne ambos lados, dándole vuelta una vez, hasta que el pollo esté suficientemente cocinado. Ajuste el calor si es necesario para evitar que se queme. Retire el pollo y prepare un “desglase” con lo que queda en el fondo de la cacerola, utilizando el vinagre. Raspe lo que queda pegado del fondo de la cacerola y cocínelo hasta que el líquido se reduzca a la mitad. Vierta sobre el pollo. Rinde para 4 Porciones.

Persillade

Esta exquisita receta es una excelente cobertura para el pollo, el cordero, el puerco o el pescado.

1 ramo de perejil de hoja plana, sin tallo	4 dientes de ajo o cebollines, pelados
1 limón, (remuévale la piel con un pelador de papas y guárdela)	

Place all ingredients in 4-Cup Chopper. Pulse until ingredients are finely minced and incorporated.





Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.334.0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.667.8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>