

MODO LICUADOR

El aditamento licuador ha sido diseñada para licuar y mezclar una gran variedad de alimentos, incluso aderezos, batidos, bebidas en polvo, sopas y salsas.

Su cuchilla está diseñada para incorporar un mínimo de aire a la mezcla. Un movimiento suave hacia arriba y abajo es todo lo que necesita para preparar las más sabrosas recetas. Para evitar las salpicaduras, procure no sacar la cuchilla del líquido durante el uso.

Cómo conectar el aditamento licuador

NOTA: El puerto de conexión del aditamento licuador no se abrirá si los batidores están insertados.

Abra la tapa del puerto de conexión.

Introduzca el aditamento licuador y gire en sentido horario para sujetar.

Para quitarlo, gire el aditamento en sentido antihorario y jálalo fuera del puerto de conexión. La tapa del puerto de conexión se cerrará automáticamente.



Operación

1. Con la batidora apagada y desenchufada, conecte el aditamento licuador al puerto de conexión.
2. Enchufe el cable en una toma de corriente.
3. Sumerja la varilla en la mezcla que desea licuar. Nota: Puede licuar en un vaso alto, un recipiente, una olla o una jarra.
4. Para encender, oprima el botón ON/OFF; la pantalla LED mostrará "1".
5. Para activar la licuadora de mano, oprima el botón con el candado abierto; la pantalla LED mostrará "U".
6. Alce y mantenga alzado el botón de expulsión de los batidores para licuar. Para cambiar la velocidad, oprima los botones +/-; la pantalla LED mostrará la velocidad, "1", "2" o "3" y el motor ajustará la velocidad en consecuencia.
7. Para pulsar, suelte el botón de expulsión de los batidores; esto detendrá el licuado. Jale el botón de expulsión otra vez para reactivar el modo de licuado.
8. Oprima el botón ON/OFF para apagar la unidad. Desenchufe el aparato inmediatamente después del uso.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS PARA LICUAR

1. No sumerja la varilla hasta menos de 1 pulgada (2.5 cm) del bloque-motor.
2. Siempre empiece a batir en la velocidad 1. Incremente progresivamente la velocidad al nivel 2 o 3, y licuar hasta obtener una mezcla completamente suave.
3. No sumerja el bloque-motor en agua ni en ningún otro líquido.
4. Corte los alimentos en cubos de ½ pulgada (1.5 cm) para facilitar el licuado.
5. Para evitar las salpicaduras, cerciórese de que el protector de cuchilla está completamente sumergido antes de empezar a licuar, y que permanece en la mezcla durante el licuado. Nunca lo saque del líquido durante el funcionamiento.
6. No deje el aparato dentro de una cacerola/ olla caliente.
7. No licue/pique/muela alimentos que contengan huesos, pepas, etc.; esto puede dañar las cuchillas.
8. No sobrellene los recipientes de mezcla; la mezcla se expande durante el licuado y puede desbordarse.
9. Un movimiento suave hacia arriba y abajo es la mejor manera de conseguir resultados uniformes y homogéneos.
10. Para incorporar aire a una mezcla, mantenga la cuchilla del aditamento licuador justo debajo de la superficie.

¡IMPORTANTE!

No tire este folleto a la basura. Lea esta información antes de usar su nueva Batidora de mano de lujo de 8 velocidades Power Advantage®. Guarde esta información para futura referencia. Estos útiles consejos complementan el manual de Instrucciones. Para lograr un rendimiento óptimo y una operación segura, lea el manual de instrucciones.

QUICK REFERENCE GUIDE

Cuisinart®

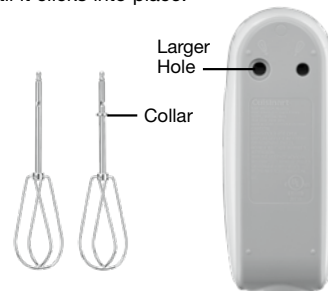
Power Advantage® Deluxe 8-Speed Hand Mixer



USING THE MIXER

Inserting Beaters and Dough Hooks

With the mixer off and unplugged, insert beater with collar into the larger hole. Push beater or dough hook in until it clicks into place. Insert the beater or dough hook without collar into the smaller hole. Push beater or dough hook in until it clicks into place.



Inserting Balloon Whisk

With the mixer off and unplugged, hold balloon whisk at stem end, and insert into either hole. Push whisk in until it clicks into place. DO NOT PUSH WHISK IN FROM WIRE END, AS YOU MAY DAMAGE WIRES.

Turning Mixer ON/OFF

Plug mixer into outlet. Press ON/OFF button to turn mixer on. Mixer will immediately begin to mix on Speed 1. To turn mixer off, press ON/OFF button again.

Changing Speeds

Press the + button on the digital touchpad to increase the speed. Press the - button to decrease the speed.

Removing All Accessories

Press the OFF button and unplug from wall outlet. Lift the beater release lever and remove the accessories from the mixer.

MIXING TECHNIQUES

For mixing attachments only.

NOTE: The balloon whisk attachment is used only for light whipping. For all other mixing tasks, use the beaters or dough hooks.

Speed 1

- Start mixing most ingredients together
- Start whipping cream
- Start whipping egg whites
- Fold delicate creams and egg whites into batters
- Mix muffin and pancake batters

Speed 2

- Add nuts, chips, and dried fruit to doughs and batters
- Sift and aerate dry ingredients
- Add dry ingredients to batters/doughs
- Mix heavy cookie doughs
- Start kneading yeast doughs

Speed 3

- Cut cold butter into dry ingredients (for pie doughs, biscuits, and pastries)
- Mix cake batters
- Whip potatoes/squash
- Finish kneading yeast doughs

Speed 4

- Mix cookie dough
- Cream butter and sugar until light and fluffy
- Add eggs to batters/doughs

Speed 5

- Finish mixing frostings
- Beat whole eggs/yolks

Speed 6

- Whip egg whites

Speed 7

- Finish whipping cream

Speed 8

- Finish whipping meringues and egg whites

HAND BLENDING MODE

The specially designed blade blends, mixes, and purées all kinds of foods, including salad dressings, smoothies, and protein shakes, soups and sauces.

This blade is designed to add only minimal air to your mixture. A gentle up-and-down motion lets you achieve the most flavorful, full-bodied results. Be careful never to remove the blending shaft from the liquid while in operation.

Attaching Blending Shaft

NOTE: The blending shaft port will not open if beaters are inserted.

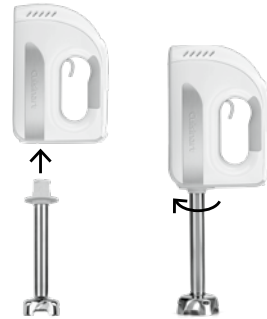
Slide open the door cover of blending shaft port.

Insert blending shaft attachment and turn clockwise to secure into locked position.

To remove, turn attachment counterclockwise and remove from port. Door cover will automatically spring back into closed position.

Operation

1. With the unit off and unplugged, connect the blending shaft to the blending shaft port.
2. Plug electric cord into a wall outlet.
3. Immerse the blade end of the blending shaft into mixture to be blended. You can blend in a tall cup, bowl, pot, saucepan or pitcher.
4. To turn on the blending shaft, press ON/OFF button. LED will show Speed 1.
5. To activate the hand blender, press the Unlock button. LED will show "U."
6. Lift and hold the beater release lever for blending action to begin. To change the speed setting, press the "+/-" button. LED will show Speed 1, 2 or 3. The motor will adjust speeds accordingly.
7. To pulse, release the blender release lever, which will stop the blender action. Pull on the blender release lever to reactivate blender function.
8. Press the ON/OFF button to turn off the unit. Unplug immediately after use.



BLENDING TIPS & HINTS

1. Liquid should not come closer than 1 inch from where the shaft attaches to the blending shaft port.
2. Always start blending on Speed 1. Gradually increase to Speeds 2 and 3 as mixture gets smoother.
3. Do not immerse motor body housing in water or any other liquids.
4. Cut solid foods into 1/2-inch pieces for easier blending.
5. To avoid splatter, be sure the protective blade guard on the blending shaft remains submerged in the liquid while blending. Never remove it from the liquid while the motor is running.
6. Do not let hand blender stand in a hot pot on stove while not in use.
7. Do not put fruit pits, bones, or other hard material into the blending mixture, as these are liable to damage the blades.
8. Do not fill mixing containers too full. The level of mixture will rise when blending, and can overflow.
9. With the hand blender, using a gentle up-and-down motion is the best way to blend and incorporate ingredients uniformly.
10. To whip air into a mixture, always hold the blending blade just under the surface.

IMPORTANT!

Do not throw away these instructions. Read before operating your new Power Advantage® Deluxe 8-Speed Hand Mixer. Keep for future reference.

These helpful hints are intended to be a supplement to the Instruction Booklet. In order to ensure safe operation and optimum performance, please read the entire Instruction Booklet.

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

Cuisinart®

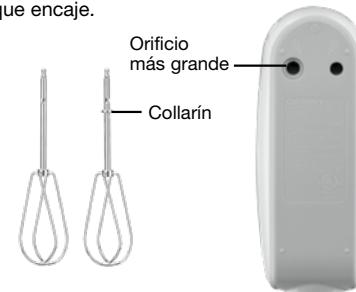
Batidora de mano de lujo de 8 velocidades Power Advantage®



INSTRUCCIONES DE USO

Cómo insertar los batidores/ganchos

Con la batidora apagada y desenchufada, introduzca el eje del batidor con collarín en el orificio más grande. Empuje el batidor o el gancho amasador hasta que encaje. Introduzca el eje del batidor sin collarín o del gancho amasador en el orificio más pequeño. Empuje el batidor o el gancho amasador hasta que encaje.



Cómo insertar el batidor de alambre

Con la batidora apagada y desenchufada, introduzca el eje del batidor en cualquier de los orificios. Empuje el batidor hasta que encaje. **NO APRIETE LOS ALAMBRES; ESTO PODRÍA DAÑARLOS.**

Cómo encender/apagar la unidad

Enchufe el cable en una toma de corriente. Oprima el botón ON/OFF para encender el aparato; la batidora se pondrá en marcha automáticamente a la velocidad 1. Para apagarla, vuelva a oprimir el botón ON/OFF.

Cómo cambiar la velocidad

Oprima el botón + para incrementar la velocidad. Oprima el botón - para reducir la velocidad.

Cómo quitar los accesorios

Oprima el botón ON/OFF y desenchufe el aparato. Alce la palanca de expulsión y jale los accesorios.

SELECCIÓN DE LA VELOCIDAD

Solo para los accesorios de mezcla.

NOTA: use el batidor de alambre para batir mezclas ligeras solamente. Para todas las otras mezclas, use los batidores regulares o los ganchos amasadores.

Velocidad 1

- Para empezar a mezclar la mayoría de los ingredientes
- Para terminar de batir crema/nata
- Para empezar a montar claras
- Para incorporar cremas delicadas o claras montadas a mezclas
- Para mezclar mezcla de "muffins" o de panqueque.

Velocidad 2

- Para incorporar nueces, chispas de chocolate o frutas secas a masas y mezclas
- Para tamizar e incorporar aire a mezclas de ingredientes secos
- Para incorporar ingredientes secos en masas/mezclas
- Para mezclar masas de galleta densas
- Para empezar a amasar masa de levadura

Velocidad 3

- Para agregar mantequilla fría a ingredientes secos (para hacer masa de tarta, galleta y hojaldres)
- Para mezclar ingredientes de pastel
- Para terminar de hacer puré de papas/calabaza
- Para terminar de amasar masa de levadura

Velocidad 4

- Para mezclar masas de galleta
- Para acremar mantequilla con azúcar
- Para incorporar huevos a mezclas/masas

Velocidad 5

- Para terminar de mezclar coberturas/glaseados
- Para batir huevos enteros o yemas

Velocidad 6

- Para montar claras

Velocidad 7

- Para terminar de batir crema/nata

Velocidad 8

- Para terminar de batir merengue y claras