

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Ubique la batidora de pie

La placa que cubre el puerto de conexión para aditamentos debería hacerle frente.

Para encender la batidora

Gire la perilla de control de velocidad al nivel deseado, desde 1 hasta 12 (véase la guía de velocidad en la página 11 del manual de instrucciones).

Para apagar la batidora

Ponga la perilla en la posición de apagado "0"; la unidad se apagará.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

- 1. Incline el cabezal hacia atrás** – Presione la palanca de liberación del cabezal y alce el cabezal hasta que se bloquee.
- 2. Instale el accesorio deseado** – Conecte el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho amasador al puerto de conexión para accesorio. Empuje y gire en sentido anti horario hasta que se bloquee. Gire en sentido horario para sacarlo.
- 3. Coloque el bol sobre la base** – Gire en sentido horario para sujetarlo.
- 4. Baje el cabezal** – Sosteniendo el cabezal con una mano, presione la palanca de liberación otra vez y baje completamente el cabezal.
- 5. Instale la tapa antisalpicaduras** – Después de haber conectado el accesorio y bajado el cabezal, deslice la tapa sobre el bol. Nota: la tapa antisalpicaduras gira en ambas direcciones, lo que permite agregar ingredientes fácilmente.

CAPACIDADES MÁXIMAS

- Masas de levadura (la mayoría de los panes, pizza) – 4½ tazas (560 g) de harina blanca; rinde un pan de 2 libras/910 g
- Masa de galletas – 5 docenas de galletas
- Claras – 8 claras de huevo grande
- Crema líquida para batir – 2 tazas (475 ml); rinde aproximadamente 4 tazas (945 ml) de crema batida

Véase las instrucciones de limpieza y mantenimiento en la página 5 del manual de instrucciones.

Véase la guía de velocidad en la página 11 del manual de instrucciones.

¡IMPORTANTE!

No lo tire. Lea esta información antes de usar su nueva batidora de pie Precision Master™ por primera vez. 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®

Precision Master™ 3.5 Quart Stand Mixer



FEATURES AND COMPONENTS

- 1. 350 Watt Motor**
Plenty of power for double recipes and heavy mixing tasks.
- 2. Tilt-Back Head**
Makes it easy to attach accessories and scrape sides and bottom of bowl.
- 3. Attachment Port**
Large Meat Grinder, Spiralizer and two pasta maker attachments (sold separately) connect to the port located behind the port cover on the front of the stand mixer head. A locking screw makes attachments easy to put on, secure and take off.
- 4. Accessory Port**
Chef's whisk, flat mixing paddle and dough hook connect to this port.
- 5. 3.5 Quart (3.3L) Stainless Steel Bowl with Handle**
Handle makes the bowl easy to lift, hold, scrape and remove. Large capacity bowl lets you mix larger quantities.
- 6. Head-Lift Release Lever**
Securely locks stand mixer head into raised, tilt-back position. Used to return mixer head to mixing position.
- 7. On/Off and Speed Control Dial**
12 speeds for precision mixing.
- 8. Blue Light Ring**
Illuminates when mixer is operating. Turns off in OFF position.
- 9. Chef's Whisk**
Incorporates air into ingredients/mixtures. Ideal for whipping eggs, egg whites or heavy cream. Used in recipes for angel food cake, chiffon cake, meringue, some types of candy, such as marshmallows, and quickly whips potatoes.
- 10. Flat Mixing Paddle**
Used for stirring, mixing and beating ingredients/mixtures. Best accessory for mixing cookies, cakes and batters, and for frostings. Also use for making pie crusts, biscuits and shortcakes, and combining ingredients for meatloaf or meatballs.
- 11. Dough Hook**
Used for the mixing and kneading of yeast dough for breads, rolls, pizza/focaccia, pasta dough and yeast-raised coffee cakes.
- 12. Splash Guard with Pour Spout**
Prevents splattering when mixing and adding ingredients. Guides ingredients into the bowl.



11.



12.



9.



10.

OPERATION

Position the Stand Mixer

The logo plate that covers the attachment port should face you.

To Turn Stand Mixer On

Turn control dial to desired speed – 1 through 12 (see Speed Control Guide on page 11).

To Turn Stand Mixer Off

Turn the dial to "0" OFF position. Mixing process stops and unit shuts off.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

- 1. Raise Mixer Head** – Push down the head-lift release lever and raise the stand mixer head until it locks into place.
- 2. Attach Accessory** – Place flat mixing paddle, chef's whisk or dough hook into the accessory port. Push up and turn counterclockwise until it locks. Turn clockwise to remove.
- 3. Place Bowl on Base** – Turn clockwise to secure.
- 4. Lower Mixer Head** – Holding the stand mixer head, push down the head-lift lever again and fully lower the mixer head.
- 5. To Attach Splash Guard with Pour Spout** – After attaching the accessory and lowering the stand mixer head, slide the splash guard onto the bowl. The splash guard ring can rotate in any direction to more easily add ingredients.

MAXIMUM CAPACITIES

- Yeast doughs (most breads, pizza) – 4 ½ cups white flour (for 2 pounds baked bread)
- Cookie dough – 5 dozen
- Egg whites – 8 large egg whites
- Heavy cream- 2 cups heavy cream (yield about 4 cups whipped cream)

Refer to Page 5 of Instructional Manual for Cleaning and Maintenance.

Refer to Page 11 of Instructional Manual for Suggested Speed Control Guide.

IMPORTANT!

Do not discard. Read before operating your new Precision Master™ Stand Mixer. Keep for further reference.

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

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

Cuisinart®

Batidora de pie de 3.5 cuartos de galón (3.3 L)

Precision Master™



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1. Motor de 350 vatios**
Suficiente potencia para las recetas grandes y los trabajos difíciles.
- 2. Cabezal inclinable**
Permite instalar/sacar los accesorios y raspar el bol con facilidad.
- 3. Puerto de conexión para aditamentos**
Permite conectar el aditamento molidor de carne y los aditamentos para hacer pasta (vendidos por separado) a la batidora. Nota: el puerto de conexión se encuentra atrás del panel delantero. Un tornillo hace que sea fácil instalar y sacar los aditamentos.
- 4. Puerto de conexión para accesorios**
Permite conectar el batidor de alambre, el batidor plano, el gancho amasador y una tapa antisalpicaduras.
- 5. Bol de acero inoxidable de 3.5 cuartos de galón (3.3 L) con asa**
El asa hace que sea fácil alzar, sostener, raspar y sacar el bol. El bol de alta capacidad permite mezclar cantidades más grandes.
- 6. Palanca de liberación del cabezal**
Permite inclinar el cabezal y mantenerlo en posición inclinada de manera segura. También se usa para regresar el cabezal a su posición original.
- 7. Perilla de encendido/apagado/control de velocidad**
12 velocidades, para resultados precisos.
- 8. Aro luminoso azul**
Se enciende durante el funcionamiento. Se apaga cuando el aparato está apagado.
- 9. Batidor de alambre**
Incorpora aire a las mezclas. Ideal para batir huevos, claras o crema líquida y preparar recetas tales como pastel de ángel, torta "chiffon", merengue y malvaiscos. También es perfecto para preparar puré de papas rápidamente.
- 10. Batidor plano**
Revuelve, mezcla y bate. Ideal para preparar galletas, pastel, mezclas y glaseados/coberturas. También es perfecto para hacer fondos de tarta, bollos y "shortcakes", así como para mezclar los ingredientes del pan de carne o de las albóndigas.
- 11. Gancho amasador**
Especialmente diseñado para mezclar y amasar masa de levadura para hacer pan, panecillos, pizza/focaccia, pasta y "coffee cakes" de masa fermentada.
- 12. Tapa antisalpicaduras con pico vertedor**
Evita las salpicaduras durante la mezcla y al agregar ingredientes. Guía los ingredientes hacia el tazón.

