

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

Para poner el aparato bajo tensión	Conectar el cable a la toma de corriente y mover la perilla de control
Para empezar a licuar	Poner la perilla de control sobre la posición deseada
Para cambiar la velocidad	Poner la perilla de control sobre la posición deseada
Para pulsar	Poner la perilla de control sobre "PULSE"
Para picar hielo	Licuar a velocidad alta
Para apagar el aparato	Poner la perilla de control sobre "OFF" y desconectar el cable

GUÍA DE SELECCIÓN DE LA VELOCIDAD

Esta tabla le ayudará a elegir la mejor velocidad, según el resultado deseado.

Ingrediente	Velocidad	Resultado
Jugo, preparado con jugo concentrado congelado	LOW	Suave
Mayonesa	LOW	Espeso y cremoso
Aderezos para ensalada	LOW o HIGH	Homogéneo y emulsionado
Nueces picadas (sin cáscara y no más de ½ taza/60 g)	PULSE, luego HIGH	Grueso a fino
Crema batida	PULSE, luego LOW	Espeso y cremoso
Pan rallado/galletas molidas (no más de 1 taza/150 g, en pedacitos de ½ pulgada/1.5 cm)	PULSE/HIGH	Grueso a fino
Ralladura (agregar 1-2 cucharadas de azúcar o sal de la receta)	PULSE, luego LOW	Fino
Batidos/licuados/"smoothies" y jugos naturales	LOW o HIGH	Suave, cremoso y espeso
Papilla de vegetales/frutas	HIGH	Suave y cremoso
Cócteles helados	HIGH	Espeso y medio derretido
Queso duro rallado	PULSE, luego HIGH	Grueso a fino
Espicias	PULSE, luego LOW o HIGH	Grueso a fino

¡IMPORTANTE!

No tire este folleto a la basura. Lea esta información antes de usar su nueva cafetera 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®

VELOCITY 600-Watt Blender



Features and Benefits

- Cover**
Just press on. Tightfitting seal resists leakage.
- Measured Pour Lid**
Allows you to measure and add ingredients without removing the cover.
- 48-oz. BPA Free Tritan® Co-polyester Jar**
Has a unique, sturdy, wide-mouth design.
- High-quality Blade Assembly with Patented Stainless Steel Blades**
Is strong enough for all blending tasks, including tough jobs like crushing ice.
- Rotary Dial**
Settings for OFF, LOW and HIGH speeds, and PULSE control.
- Powerful Motor Base**
Power to handle a wide variety of blending tasks.
- Slip-proof Feet (not shown)**
Prevent movement during use and prevent damaging marks on countertops or tables.
- Cord Storage (not shown)**
Keeps countertop safe and neat by conveniently storing excess cord.



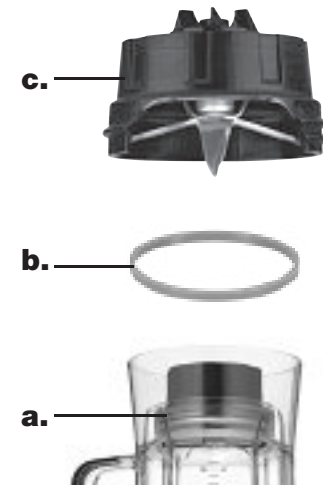
Assembly

To use your Cuisinart® VELOCITY 600-Watt Blender, begin by assembling the blender jar.

- Turn the blender jar (a) upside down, and place it flat on a sturdy surface.
- Position the rubber gasket (b) into the groove of the blade assembly, if not already in place.
- Turn the blade assembly (c) upside down, and place the blade end in the blender jar opening.

Note: Blades are sharp... handle carefully.

- Twist blade assembly (c) clockwise until secure.



PG-35073-ESP

QUICK REFERENCE GUIDE

To activate blender	Plug in, turn knob to desired speed
To begin blending	Turn knob
To change speeds	Turn knob
To pulse	Turn knob to pulse
To crush ice	Blend on High
To stop blending (and deactivate blender)	Turn knob to off and unplug

SPEED SELECTION GUIDE

Refer to this guide to choose the best blender speed for your desired result.

Ingredient/Recipe	Speed	Result
Reconstituting frozen juice concentrate	Low	Smooth and full-bodied
Mayonnaise	Low	Thick and creamy
Salad dressings	Low or High	Completely blended and emulsified
Nuts (shelled, ½ cup or less at a time)	High – Pulse to chop	Coarse to fine
Heavy or whipping cream	Low – Pulse	Thick, creamy topping
Bread, cookies or crackers (add ½-inch pieces, 1 cup or less at a time)	High – Pulse first, then blend	Coarse to fine as desired
Grating/chopping citrus zest (add 1 to 2 teaspoons sugar or salt from recipe)	Low – Pulse first, then blend	Uniformly fine
Smoothies, shakes, health drinks	Low or High	Smooth, creamy and thick
Baby food/fruit and vegetable purée	High	Smooth and creamy
Frozen cocktails	High	Thick and slushy
Hard cheeses	High – Pulse first, then blend	Coarse to fine
Spices	Low or High – Pulse first, then blend	Coarse to fine

IMPORTANT!

Do not discard. Read before operating your new VELOCITY 600-Watt Blender. 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®

Licuada de 600 vatios VELOCITY



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- Tapa**
Oprima para cerrar. El sello hermético mantiene la tapa bien ajustada durante el funcionamiento.
- Tapón medidor**
Permite medir y agregar ingredientes sin abrir la tapa.
- Jarra de copoliéster Tritan® de 48 onzas (1.4 L)**
Diseño robusto exclusivo con boca ancha.
- Cuchilla de acero inoxidable de alta calidad**
Optimizada para ejecutar las tareas más difíciles como picar hielo.
- Perilla de control**
Cuatro posiciones: OFF (apagado), LOW (bajo), HIGH (alto) y PULSE (pulso).
- Potente motor**
Ofrece la potencia que necesita para una variedad de tareas de preparación.
- Pies antideslizantes (no ilustrados)**
Mantienen el aparato estable y no dejan marcas en las encimeras.
- Espacio para guardar el cable (no ilustrado)**
Mantiene la encimera segura y ordenada.



Ensamblaje

Siga las instrucciones siguientes cuidadosamente para ensamblar la jarra de su licuadora:

- Ponga la jarra (a) al revés sobre una superficie plana y segura.
- coloque el sello de caucho (b) en la hendidura del juego de cuchillas.
- Introduzca el juego de cuchillas (c), al revés, por el pie de la jarra.

Nota: las cuchillas son muy filosas; manipúelas con sumo cuidado.

- Enrosque las cuchillas (c) en sentido horario para sujetar.

