

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Power Advantage® 6-Speed Hand Mixer

HM-6 Series

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

CONTENTS

Important Safeguards	2
Features and Benefits	3
Use, Care and Maintenance.	4
Quick Reference Guide	4
Recipes	5
Warranty	23

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **Read all instructions.**
2. To protect against risk of electric shock, do not put the hand mixer or cord in water or other liquids. If hand mixer or cord falls into liquid, unplug the cord from outlet immediately. Do not reach into the liquid.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the

plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.

5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
6. Remove beaters from the mixer before washing.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock, or risk of injury.
9. Do not use outdoors or anywhere the cord or mixer might come into contact with water while in use.
10. To avoid possibility of mixer being accidentally pulled off work area, which could result in damage to the mixer or in personal injury, do not let cord hang over edge of table or counter.
11. To avoid damage to cord and possible fire or electrocution hazard, do not let cord contact hot surface, including the stove.
12. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance**

garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit into a polarized outlet only one way. 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 modify the plug in any way. The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load (power or current); other recommended attachments may draw significantly less power or current.

FEATURES AND BENEFITS

250 Watt DC Motor

Powerful enough to easily cut through cookie dough or butter right out of the refrigerator.

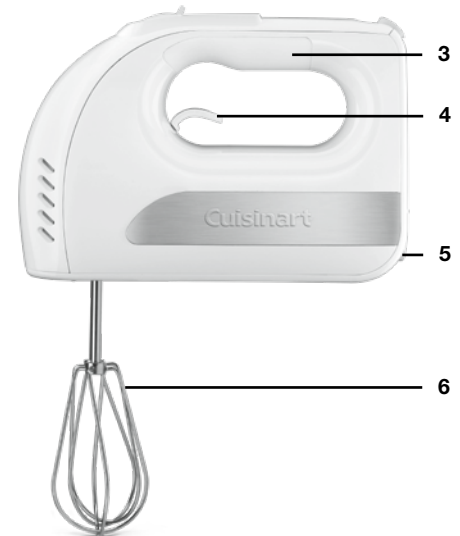
Maximum Comfort

Balanced to do more work for you. The shape of the mixer allows maximum possible power and balance. Stress-free grip provides unparalleled comfort and control, even during extended mixing.

Easy To Clean

With a smooth, sealed base, the mixer wipes clean instantly.

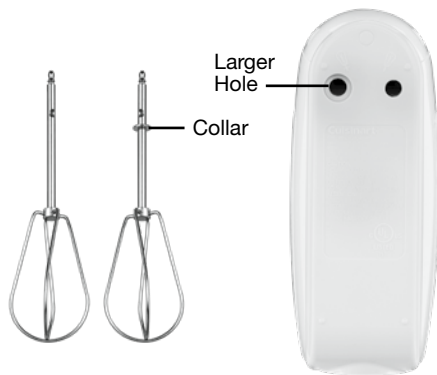
- 1. Speed Control**
Provides fingertip control for all speeds.
- 2. Rotating Cord**
Unique center cord will freely rotate with comfort for right- or left-handed use.
- 3. Soft-Grip Handle**
For maximum comfort.
- 4. Beater Release Lever**
Conveniently located for easy ejection of beaters.
- 5. Heel Rest**
Allows mixer to rest upright on countertop.
- 6. Easy-Clean Beaters**
Two extra-wide beaters for easy aerating, mixing, and whipping. Designed with no center post to prevent ingredients from clogging up beaters. Beaters are easy to clean and dishwasher safe.
- 7. BPA Free**
All materials that come in contact with food are BPA free.



USE, CARE AND MAINTENANCE

Inserting Beaters

1. With the mixer turned OFF and unplugged, insert beater with collar into the larger hole. Push beater in until it clicks into place. Insert the beater without collar into the smaller hole. Push beater in until it clicks into place.



Turning Mixer On and Changing Speeds

1. To turn mixer on, simply push the switch forward to Speed 1.
2. Push the switch forward to increase the speed. To turn off your mixer, position the switch to OFF.

Removing and Cleaning Beaters

1. Before cleaning the Power Advantage® Hand Mixer, set the speed control to OFF and unplug it from the wall outlet. Lift the beater release lever and remove beaters from the mixer. Wash the beaters after each use in hot, soapy water or in a dishwasher.
2. **NEVER PUT THE MOTOR HOUSING IN WATER OR OTHER LIQUIDS TO CLEAN.** Wipe with a damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleansers, which could scratch the surface.

NOTE: DO NOT USE THE CUISINART® HAND MIXER ON NONSTICK COOKWARE.

Maintenance

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

QUICK REFERENCE GUIDE

MIXING TECHNIQUES

The Power Advantage® Hand Mixer should always be set on the lowest speed when you start mixing.

Speed 1

- Start mixing most ingredients together
- Combine dry ingredients
- Start creaming butter and sugar
- Start whipping cream
- Start whipping egg whites

- Add flour to batters, or liquids to dry ingredients

Speed 2

- Sift and aerate dry ingredients
- Mash potatoes/squash
- Mix heavy cookie doughs
- Add nuts, chips, and dried fruit to doughs and batters
- Add eggs to batters/doughs
- Mix pudding ingredients

Speed 3

- Complete beating cake mixes and batters
- Cut cold butter into dry ingredients (for pie doughs, biscuits, and pastries)
- Complete mixing frostings
- Whip potatoes/squash
- Beat whole eggs/yolks

Speed 4

- Cream butter and sugar until light and fluffy

Speed 5

- Whip egg whites
- Whip butter or cream cheese to light and fluffy consistency for dips and spreads

Speed 6

- Complete whipping cream
- Complete whipping egg whites/meringues

Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Batidora de mano de 6 velocidades Power Advantage®

Serie HM-6

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes del uso.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes . . .	2
Piezas y características	3
Uso, limpieza y mantenimiento	4
Guía de referencia rápida.	4
Recetas	5
Garantía	24

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no ponga la carcasa del aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Si el aparato o el cable se caen al agua, desconecte el cable de la toma de corriente inmediatamente. No toque el agua.
3. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar este aparato. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado cerca de niños. No permita que los niños jueguen con este aparato.

4. Apague (“OFF”) y desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo para sacarlo de la toma de corriente. Nunca jale el cable.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Para evitar el riesgo de heridas o daños al aparato, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de los batidores durante el funcionamiento.
6. Expulse los batidores antes de lavarlos.
7. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de que se haya caído, incluso en el agua; llame al servicio de atención al cliente del fabricante para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar o ajustar el aparato.
8. El uso de accesorios no recomendados o provistos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.
9. No lo use en exteriores ni en lugares donde el aparato o el cable podrían mojarse.
10. Para evitar la posibilidad de que el aparato sea jalado accidentalmente del área de trabajo, lo que podría resultar en daños al aparato o lesiones personales, no permita que el cable cuelgue en el borde de la mesa o de la encimera.
11. No permita que el cable tenga contacto con superficies calientes, incluso hornillas;

esto puede resultar en un incendio o provocar una descarga eléctrica.

12. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO

el cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, invíértelo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla. La potencia nominal máxima está basada en el accesorio que consume más electricidad; otros accesorios pueden usar menos electricidad.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Motor DC 250 vatios

Suficientemente potente como para mezclar masas densas o batir mantequilla fría.

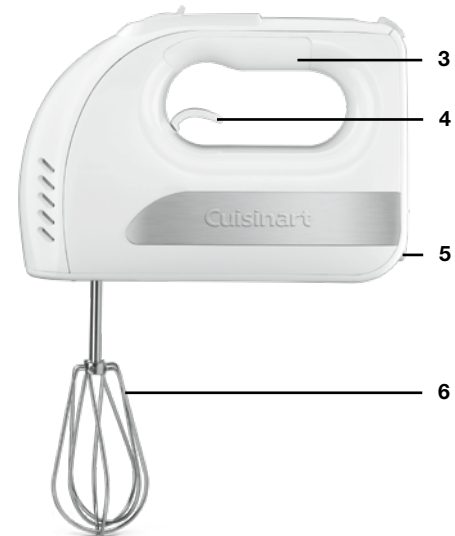
Máxima comodidad

Diseño ergonómico, para eficacia máxima y comodidad. La forma de la batidora ha sido estudiada para combinar máxima potencia y perfecto equilibrio. Su diseño ergonómico proporciona mayor comodidad y control, incluso durante los trabajos largos.

Fácil de limpiar

El bloque-motor sellado se limpia en segundos con un simple paño

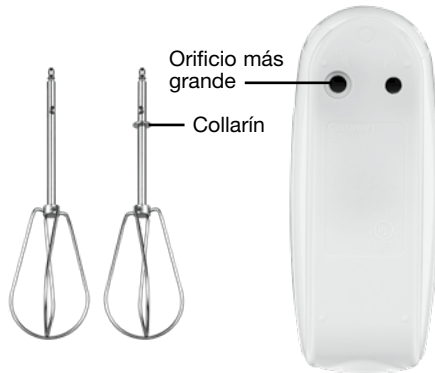
- 1. Control de velocidad**
Velocidad variable al toque de un botón.
- 2. Cable giratorio**
Cable único que puede posicionarse donde desea para que nunca le moleste durante el batido, que sea diestro o zurdo.
- 3. Mango de agarra suave**
para máxima comodidad.
- 4. Botón de expulsión de los batidores**
Permite expulsar los batidores fácilmente.
- 5. Soporte trasero**
Permite colocar la batidora en la encimera de manera segura.
- 6. Batidores de fácil limpieza**
Dos batidores extra-anchos, para incorporar aire, mezclar y batir fácilmente. Diseñados sin eje central, para evitar las obstrucciones. Fáciles de limpiar y aptos para lavavajillas.
- 7. Sin BPA**
Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).



USO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cómo instalar los batidores

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



Cómo encender la batidora y cambiar la velocidad

1. Para encender el aparato, simplemente deslice el botón de velocidad hacia delante (velocidad 1).
2. Deslice el botón hacia delante para aumentar la velocidad. Para apagar el aparato, deslice el botón de velocidad hacia atrás.

Cómo retirar y limpiar los batidores

1. Antes de la limpieza, apague y desenchufe el aparato. Alce la palanca de expulsión y jale los batidores. Lave los batidores en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas después de cada uso.
2. **NUNCA SUMERJA EL BLOQUE-MOTOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.** Límpielo con un paño o una esponja ligeramente humedecida. No use limpiadores abrasivos; esto puede rayar la superficie.

NOTA: NO USE LA BATIDORA DE MANO CUISINART® EN CACEROLAS/OLLAS/SARTENES ANTIADHERENTES.

Mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

SELECCIÓN DE LA VELOCIDAD

Siempre empiece a batir usando la velocidad más baja, y luego aumente progresivamente la velocidad al nivel deseado.

Velocidad 1

- Para empezar a mezclar la mayoría de los ingredientes
- Para mezclar ingredientes secos

- Para empezar a acremar mantequilla con azúcar
- Para terminar de batir crema/nata
- Para empezar a montar claras
- Para incorporar harina a mezclas, o líquidos a ingredientes secos

Velocidad 2

- Para tamizar e incorporar aire a mezclas de ingredientes secos
- Para hacer puré de papas/calabaza
- Para mezclar masas de galleta densas
- Para incorporar nueces, chispas de chocolate o frutas secas a masas y mezclas
- Para incorporar huevos a mezclas/masas
- Para mezclar ingredientes de budín

Velocidad 3

- Para terminar de mezclar mezclas y mezclas preparadas
- Para agregar mantequilla fría a ingredientes secos (para hacer masa de tarta, galleta y hojaldres)
- Para terminar de mezclar las coberturas/los glaseados
- Para terminar de hacer puré de papas/calabaza
- Para batir huevos enteros o yemas

Velocidad 4

- Para acremar mantequilla con azúcar

Velocidad 5

- Para montar claras
- Para batir mantequilla o queso crema para preparar salsas para mojar o cremas para untar

Velocidad 6

- Para terminar de batir crema/hata
- Para terminar de montar claras/merengues

RECETAS

Consejos

- Siempre lea toda la receta y prepare los ingredientes antes de empezar.
 - Para conseguir resultados óptimos, no mida la harina en el paquete. Póngala en un tazón y mézclela antes de medirla. Si guarda la harina en un recipiente hermético, támbiéndela antes de medirla.
 - Huevos, mantequilla o queso crema producirán resultados más homogéneos si están a temperatura ambiente.
 - Si una receta incluye mantequilla, sáquela del refrigerador antes de empezar y córtela en pedazos de ½ in. (1.5 cm); esto le dará tiempo de llegar a temperatura ambiente. No caliente/derrita la mantequilla en el microondas, a menos que la receta lo especifique; esto cambiaría el resultado final.
 - Las mejores tortas de queso se preparan con huevos y queso crema a temperatura ambiente. Aunque su batidora es capaz de batir queso crema frío, hacerlo puede incorporar demasiado aire y hacer que la torta se agriete.
 - Para preparar deliciosas natas montadas/cremas batidas, use crema líquida para batir (“heavy cream”) fría.
- Monte las claras en un tazón de acero inoxidable o de cristal muy limpio. No se recomienda montar claras en un recipiente de plástico. Si es posible, use un recipiente de cobre • Use la velocidad 1 o 2 para agregar pequeños ingredientes secos, tales como chispas de chocolate, nueces o pasas a una mezcla.
 - Separe las claras en otro recipiente que el recipiente donde piensa batirlas. Si cae yema en la clara, guarde el huevo para otro uso. El mínimo rastro de yema puede impedir que se monten las claras.
 - Lave el recipiente y los batidores cuidadosamente antes de montar claras. El mínimo rastro de grasa/aceite puede impedir que se monten las claras. Lave el recipiente y los accesorios con cuidado antes de empezar.

Desayunos:

“Scones” de limón y jengibre.....	6
“Muffins” de arándanos azules	6
“Muffins” de banana sin gluten	7
Rosquillas (“donuts”) de sidra de manzana	7
“Coffee cake” de canela	8
Biscocho de limón.....	9
Mantequilla de jarabe de arce.....	9

Recetas saladas:

“Quiche” de tocino y queso suizo	10
“Pâte brisée” (masa quebrada)	10
Salsa para mojar de espinaca y alcachofa	11
Puré de papas cremoso.....	11
Puré de camote con jarabe de arce	12
Panecillos de camote.....	12

Recetas dulces:

Galletas de mantequilla con limón y tomillo.....	13
Galletas rellenas de fresa.....	13
Galletas de chocolate de trigo sarraceno.....	14
Galletas de mantequilla de maní con chispas de chocolate	15
Masa de galleta cruda comestible (con variaciones)	15
“Brownies” expreso semiamargos.....	16