

QUICK REFERENCE GUIDE

Cuisinart®

Hurricane® 1 Peak HP Hand Blender



INTRODUCTION

Get ready to experience a whole new level of blender versatility. Your Hurricane® 1 Peak HP Hand Blender is a Potato Masher, too. A unique new attachment slips onto the power handle so you don't have to pull out your hand or stand mixer to make perfect mashed potatoes – it only takes seconds! This very powerful hand blender is also supremely multifunctional, with a blending attachment and chef's whisk that attach to the 1 Peak HP motor body housing. Take a look at our recipes to find out even more you can do with this Hurricane® Hand Blender!

FEATURES AND COMPONENTS

1. Variable Speed Control Dial:

Allows you to select speed and gradually adjust during blending if desired.

2. Lock/Unlock Button:

Must be pressed to unlock before power handle will operate.

3. On/Off Power Button:

Allows you to activate the hand blender at the touch of a button after unlocking. Simply unlock, then press and hold down to blend or pulse. Once the button is released, blending will stop.

4. Comfort-Grip Handle:

The handle allows you to control the hand blender with ease.

5. Motor Body Housing:

Houses the powerful 1 Peak HP motor.

6. Blending Attachment:

This attachment easily snaps into the motor body housing. The fixed stainless blade is partially covered by a stainless housing steel blade guard that keeps splashing to a minimum. Press the release button on the back of the unit to detach for easy cleaning.

7. Potato Masher:

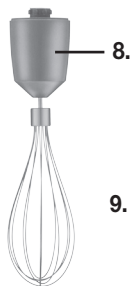
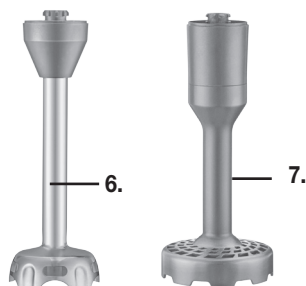
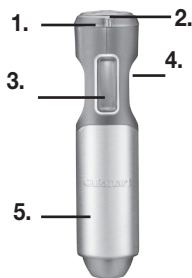
Attaches to motor housing to mash potatoes in bowl or pot.

8. Whisk Attachment:

Whisk attachment snaps into the motor body housing; this attachment is great for whipping cream, egg whites and other delectable treats.

9. Mixing/Measuring Beaker:

Use this 4-cup blending beaker container to blend drinks, shakes, salad dressings and more. Designed for easy gripping and drip-free pouring.



OPERATING INSTRUCTIONS

BLENDING

The specially designed blade is for mixing and puréeing all kinds of foods, including salad dressings, powdered drink products, soups and sauces, and blended drinks like milkshakes or smoothies.

This blade mixes and stirs while adding only alminimum of air to your mixture. A gentle up-and-down motion is all you need to make the most flavorful, full-bodied recipes. be careful never to remove the blending shaft from the liquid while in operation, for it will splatter. Tilt the pan or bowl away from you if needed to ensure the protective blade guard on the blending shaft is fully submerged.

1. Plug in motor housing.
2. Put blending shaft into mixture to be blended.
3. Select Speed. Press and hold the Lock/Unlock button on top of the motor housing and press the Power button to turn motor on. Once motor is on, you can release the Lock/Unlock button, but continue to hold the Power button. You can also press the Power button first, holding it down as you press the Lock/Unlock button to turn motor on. Speed can be gradually adjusted at any time during blending. Do not hold Power button down for more than 60 seconds at a time.
4. To turn the blender motor off, release the Power button.
5. Unplug immediately after use.

CAUTION: DO NOT PUT FINGERS NEAR BLADE. TO DISLODGE FOOD, UNPLUG HAND BLENDER FROM THE OUTLET FIRST.

PULSE

To Pulse, press and hold the Lock/Unlock button while pressing and releasing the Power Button as desired.

WHISKING

1. Insert the whisk attachment into the motor body. (See Assembly for Whisk Attachment, page 6.)
2. Plug electrical cord into a wall socket.
3. Put the whisk into mixture to be blended.
4. Select Speed, Unlock and press Power button. The hand blender will continue to run as long as the Power button is pressed in. To turn off, release the Power button and motor will start.

MASHING

1. Be sure potato masher is securely assembled.
2. Put potatoes or other food to be mashed in large bowl or pot.
3. Plug in unit and place head of potato masher into food.
4. Unlock and push power switch to turn masher on.
5. Slightly raise and lower masher as you move it through food until it reaches texture you want.

ASSEMBLY

POTATO MASHER ATTACHMENT

Your potato masher attachment comes fully assembled.

1. Align the gear box at the end of the potato masher with the motor body housing and push gearbox and housing together until you hear and feel them click.

2. Plug the motor housing into an electrical outlet.
NOTE: Gearbox detaches from potato masher shaft for cleaning and storage.

To reassemble potato masher after cleaning (see Cleaning Potato Masher Attachment, pg. 8)

1. Align the triangle mark on the gear box with the unlock symbol on the potato masher shaft.
2. Rotate the gear box clockwise until you hear it click and lock into place on the shaft.
3. Place blade onto hub at the wide end of shaft, push down, and twist counterclockwise to secure.

NOTE: Blade cannot be put on or taken off unless gear box is firmly attached to the shaft.



IMPORTANT!

Do not discard. Read before operating your new Hurrricane® 1 Peak HP Hand 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.

QUICK REFERENCE GUIDE

Cuisinart®

Licuada de mano de 1 HP Hurricane®



INTRODUCCIÓN

Prepárese para un nuevo nivel de versatilidad gracias a esta licuadora de mano. La licuadora de mano de 1 HP Hurricane® también permite hacer puré de papas en segundos gracias a un nuevo accesorio machacador único que le evitará tener que sacar su batidora de mano/pie. Con la adición de un accesorio picador/moedor y de un batidor de alambre que se conectan directamente al bloque-motor de 1 HP, es una herramienta sumamente multifuncional. ¡Eche un vistazo a nuestras recetas para ver todo lo que puede hacer con su licuadora de mano Hurricane®!

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Control de velocidad variable:

Permite seleccionar la velocidad y ajustarla gradualmente durante el uso.

2. Botón de bloqueo:

Debe presionarse para que el motor se encienda, lo que evita encender la unidad por accidente.

3. Botón de encendido/apagado:

Permite encender el aparato (después de haber presionado el botón de desbloqueo). Simplemente oprima y mantenga oprimido el botón para licuar o pulsar. El aparato se apagará al soltar el botón.

4. Mango de agarre cómodo:

Permite controlar fácilmente la licuadora de mano.

5. Bloque-motor:

Contiene el poderoso motor de 1 HP.

6. Accesorio licuador:

Fácil de conectar al bloque-motor. El protector de cuchillas de acero inoxidable evita las salpicaduras. Simplemente oprima el botón de liberación ubicado en la parte trasera de la unidad para quitar la varilla para una fácil limpieza.

7. Accesorio machacador:

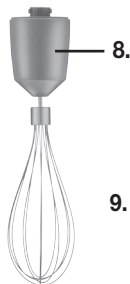
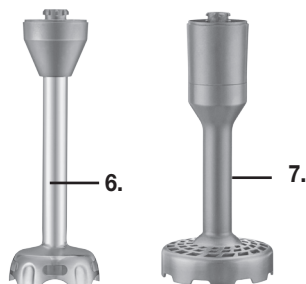
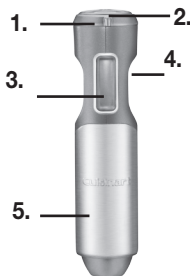
Se conecta al bloque-motor para hacer puré de papas directamente en la olla o el tazón.

8. Accesorio batidor:

Se conecta al bloque-motor y es ideal para montar claras y preparar crema batida y otras delicias.

9. Vaso medidor:

Vaso de 4 tazas (945 ml), ideal para licuar bebidas, batidos, aderezos y mucho más. Cuenta con una boca antigoteo y es fácil de agarrar.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CÓMO LICUAR:

La cuchilla ha sido diseñada para mezclar y licuar una gran variedad de alimentos, incluso aderezos, bebidas en polvo, salsas, sopas, batidos/licuados y mucho más.

La cuchilla licua los alimentos incorporando solamente 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 funcionamiento. Si es necesario, incline ligeramente la cacerola o el recipiente para que el protector de cuchillas quede sumergido.

1. Enchufe el bloque-motor/la empuñadura.
2. Sumerja la varilla en la mezcla.
3. Elija la velocidad deseada. Mantenga oprimido el botón de desbloqueo arriba de la empuñadura y presione el botón de encendido para encender el motor. Una vez encendido el motor, puede soltar el botón de desbloqueo. Nota: también puede hacer el contrario, oprimiendo primero el botón de encendido y luego el botón de desbloqueo. Ajuste la velocidad durante el funcionamiento si desea. No presione el botón de encendido durante más de 60 segundos seguidos.
4. Para apagar, suelte el botón de encendido.
5. Desenchufe el aparato inmediatamente después del uso.

PRECAUCIÓN: NO ACERQUE LOS DEDOS A LA CUCHILLA. DESENCHUFE EL APARATO ANTES DE DESALOJAR ALIMENTOS TRABADOS EN LA CUCHILLA.

CÓMO PULSAR

Para pulsar, mantenga oprimido el botón de desbloqueo arriba de la empuñadura mientras presiona repetidamente el botón de encendido.

CÓMO BATIR

1. Conecte el accesorio batidor al bloque-motor (véase las instrucciones de ensamblaje en la página 7 del manual de instrucciones).
2. Enchufe el cable en una toma de corriente
3. Sumerja el batidor en la mezcla.
4. Elija la velocidad deseada y encienda el aparato, manteniendo oprimido el botón de desbloqueo, y luego presionando el botón de encendido. El aparato se apagará al soltar el botón.

CÓMO HACER PURÉ DE PAPAS

1. Cerciórese de que el accesorio machacador está debidamente ensamblado.
2. Coloque los alimentos en una olla o un recipiente grande.
3. Enchufe el aparato y coloque la cabeza del machacador en los alimentos.
4. Encienda el aparato, manteniendo oprimido el botón de desbloqueo, y luego presionando el botón de encendido.
5. Mueva el accesorio machacador alrededor del recipiente, alzando y bajándolo ligeramente, hasta obtener la textura deseada.

ENSAMBLAJE

ACCESORIO MACHACADOR

Este accesorio viene completamente ensamblado.

1. Haga coincidir la caja de engranajes con el bloque-motor y conecte ambas piezas, presionando hasta que encajen.
2. Enchufe el aparato en una toma de corriente.
NOTA: para facilitar su limpieza y almacenaje, el machacador se separa de la caja de engranaje.

Para volver a ensamblar el accesorio machacador después de la limpieza, véase las instrucciones de limpieza del mismo en la página 8 del manual de instrucciones.

1. Alinee el triángulo en la caja de engranajes con el candado abierto en la varilla del accesorio machacador.
2. Gire la caja de engranajes en sentido horario hasta que encaje.
3. Coloque la cuchilla sobre el eje del majador presionándola y girándola en sentido antihorario para asegurarla.

NOTA: no podrá instalar/sacar la cuchilla a menos que la caja de engranajes esté debidamente conectada a la varilla.



¡IMPORTANTE!

No lo tire. Lea esta información antes de usar su nueva licuadora de mano de 1 HP Hurricane® 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.

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>