



PLANETARY
STAND MIXER

Operation Manual
Page 2

BATIDORA
DE PEDESTAL
PLANETARIA

Manual de Uso
Página 11



LEA ANTES DE USAR.

Le invitamos a leer cuidadosamente este
instructivo antes de usar su aparato.



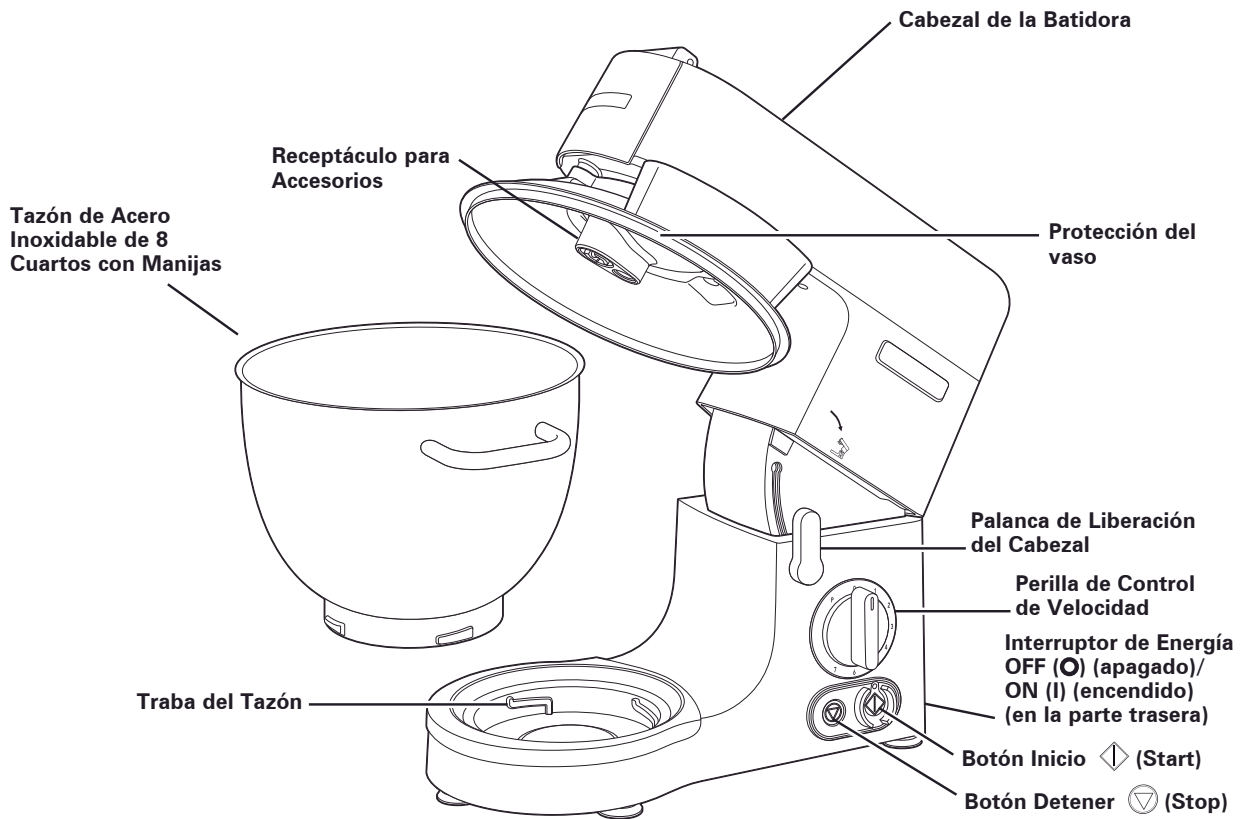
Model CPM800



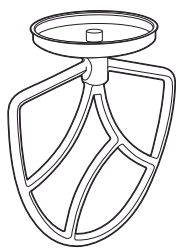
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991



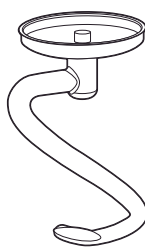
Partes y Características



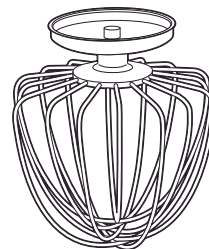
ACCESORIOS



Batidor



Gancho para Masa



Batidor de Alambre

Servicios Técnicos

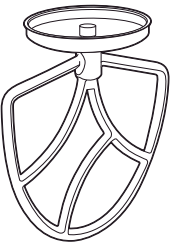
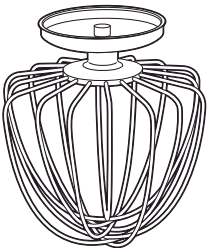
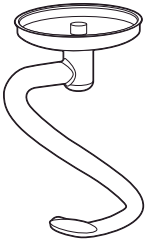
Para asistencia o piezas de repuesto, llame o envíe un correo electrónico a Servicio Técnico:

866-285-1087 (EE.UU., Canadá) o +1-910-693-4277,
commercial.support@hamiltonbeach.com

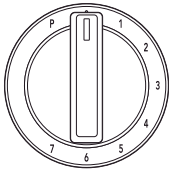
Región de Asia Pacífico: +86-400-930-2722,
hbcapac.support@hamiltonbeach.com

www.hamiltonbeachcommercial.com

Accesorios

ACCESORIOS	Cuándo Usar	Acción	Velocidad Recomendada
	Usar para mezclar y batir mezclas medias a pesadas tales como pasteles, galletas, pastelitos, glaseado, rellenos, eclairs, pasteles de queso y puré de papas	Formar crema con grasa y azúcar	Empiece con velocidad 1 y gradualmente aumente hasta 5
		Batir grasa, azúcar y huevos	Velocidad 4-7
		Incorporar harina, fruta, etc.	Velocidad 1-2, no mezcle de más
	Usar para mezclas que deben incorporar aire tales como huevos, crema, merengues, mousses y soufflés	Batir y batir con aire	Gradualmente aumente la velocidad de 5 a 7
	Usar para mezclar y amasar masas de pan que contienen levadura	Mezclar y amasar masas	Empiece con velocidad 1 y gradualmente aumente hasta 2

Velocidades

	0	En espera
	1	Unir
	2	Incorporar
	3	Amasar
	4	Mezclar
	5	Batir punto Crema
	6	Batir
	7	Batir con Aire
P	Pulse	

Receta

Pan blanco clásico para sándwiches

8 tazas (1,06 kg) de harina para todo propósito
2 cucharaditas más 1 cucharadita (18 g) de levadura seca activa
2.5 oz. (67 g) de mantequilla (derretida)
2 cucharaditas más 1 cucharadita (18 g) de sal
1/4 taza (53 g) de azúcar granulada
22 oz. (651 ml) de agua tibia (110°F/43°C)

1. Si usa levadura seca, vierta el agua tibia en el tazón y agregue la levadura y el azúcar. Deje reposar por 10 minutos hasta que haga espuma. Para otros tipos de levadura, siga las instrucciones del fabricante.
2. Agregue la harina, la sal y la mantequilla derretida.
3. Amase en velocidad 1 por 30 segundos.
4. Siga amasando por 3 minutos y 30 segundos a velocidad 2 o hasta que la masa quede suave.
5. Coloque en un tazón enmantecado cubierto con un paño limpio, y deje en un lugar tibio para que leve hasta alcanzar el doble de tamaño.
6. Presione la masa y divida a la mitad.
7. Llene moldes para pan enmantecados de 1 lb (454 g) o dé forma de pancitos. Cubra con un paño limpio y deje en un lugar tibio para que leve hasta alcanzar el doble de tamaño.
8. Hornee a 450°F (232°C) por 30–35 minutos para panes enteros o 10–15 minutos para pancitos. Cuando esté listo, el pan debe sonar hueco cuando se lo golpea en la base.

Rendimiento: 4 panes (16 rebanadas cada uno)

Guía de Solución de Problemas

La batidora planetaria no se enciende.

- Asegúrese de que la batidora esté enchufada.
- Asegúrese de que el cabezal de la batidora esté trabado en la posición baja.
- Asegúrese de que el interruptor de energía esté en la posición ON (I) (encendido).
- Asegúrese de haber seleccionado una velocidad y de haber presionado el botón de inicio (o de haberlo sostenido para pulso).
- Esta máquina está equipada con una protección de sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante el funcionamiento debido al sobrecalentamiento, desenchufe la unidad y déjela enfriar durante 15 minutos. Vuelva a enchufar la máquina para reanudar el funcionamiento normal.
- Presione RESET (reconfiguración) (interruptor de energía).

El batidor, el gancho para masa o el batidor de alambre golpean la base del tazón.

- Verifique que el tazón esté colocado correctamente y enganchado en la traba del tazón.
- Asegúrese de que el accesorio esté bien colocado y trabado en el receptáculo para accesorios.
- Ajuste la longitud del eje del accesorio. Ver “Cómo ajustar los accesorios” en la página 16.

El motor se esfuerza o se detiene.

- Reduzca los ingredientes o trabaje con tandas más pequeñas.

Los resultados de las mezclas no son satisfactorios.

- Los accesorios no llegan a la base del tazón. Ajuste la longitud del eje del accesorio. Ver “Cómo ajustar los accesorios” en la página 16.
- Reduzca los ingredientes.
- Ajuste el tiempo de mezclado.

Seguridad de la Licuadora

IMPORTANTE: Este manual de operaciones debe analizarse con todos los operadores del equipamiento como parte del programa de capacitación de los operadores.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA – Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

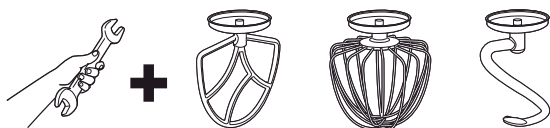
1. Lea el manual de operaciones antes de usar la batidora. Mantenga el manual a la mano.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
4. Enchufe en un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
5. No quite la clavija de conexión a tierra.
6. No utilice un adaptador.
7. No utilice un cable de extensión.
8. Para reducir el riesgo de lesiones personales, desenchufe el cable del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de colocar y quitar piezas.
9. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como las espátulas y otros utensilios lejos de los accesorios durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a personas y/o averías en la batidora.
10. No guarde utensilios de cocina en el tazón porque la batidora puede dañarse si alguien la enciende sin darse cuenta.
11. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no coloque la batidora de pedestal, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
12. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
13. Inspeccione el tazón y los accesorios en forma diaria. Verifique que los accesorios no estén desgastados, quebrados o rotos. Reemplace el tazón y los accesorios si se encuentran gastados o dañados.
14. No fuerce el mecanismo de traba del cabezal.
15. No lo utilice al aire libre.
16. Sólo utilice el artefacto sólo con el objetivo para el que fue diseñado.
17. No coloque el artefacto dentro o cerca de agua o líquidos.
18. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato para usar con este modelo puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
19. Para reducir los riesgos de lesiones personales y para prevenir daños a la batidora, tazón, y accesorios, NO introduzca utensilios dentro del tazón de batidora durante su funcionamiento.
20. Para evitar daños a la batidora, tazón o accesorios, NO mueva o desplace la batidora mientras está en funcionamiento. Si la batidora se detiene durante el funcionamiento, apague (●) el artefacto, levante el cabezal, y use una espátula de goma fina para acercar la mezcla hacia el centro del tazón.
21. Nunca supere las cantidades máximas indicadas en las instrucciones de operación.
22. No sumerja la base de la batidora en líquidos ni la lave en el lavavajillas.
23. No rocíe la base con un pistola aspersora de alta presión.
24. No transporte la unidad tomándola del cable de energía.
25. Desconecte la energía antes de limpiar.

26. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
27. Quite los accesorios de la batidora antes de lavar.

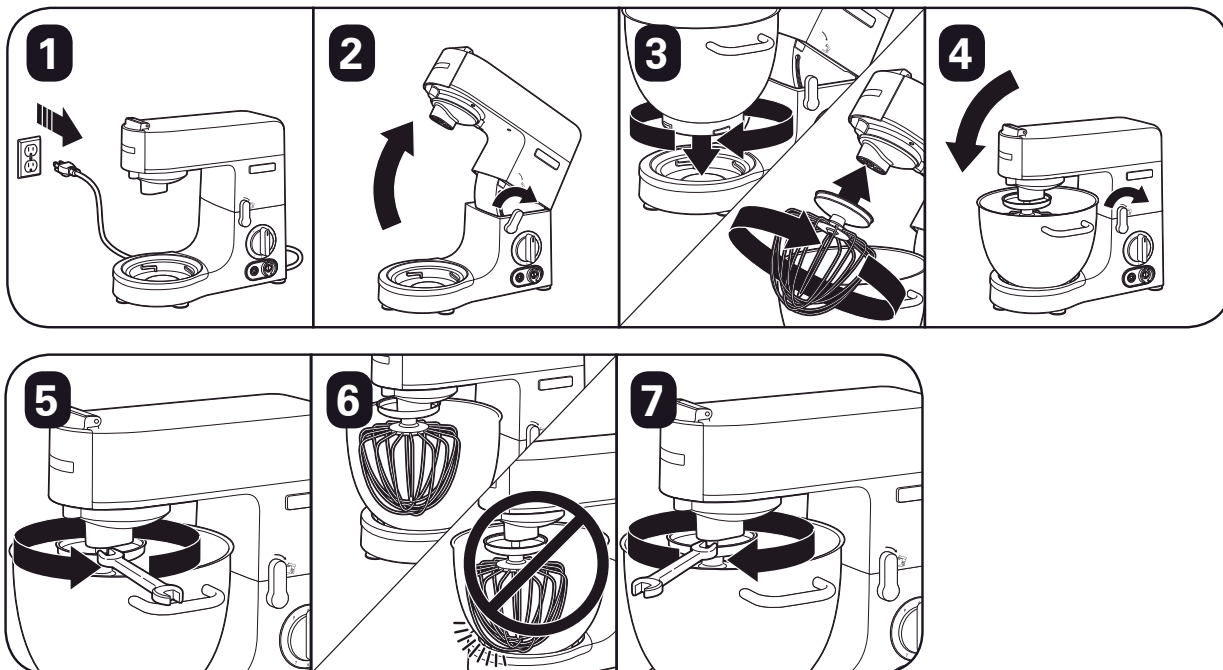
28. **¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riego debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio active y desactive regularmente.

29. **¡ADVERTENCIA!** – La luz destellante indica que el artefacto está listo para el funcionamiento. Evite cualquier clase de contacto con los accesorios de mezclado que puedan accionarse de manera inesperada.

– GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES –



⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de Cortes y Aplastamientos.** Desenchufe la batidora antes de insertar o quitar los accesorios. El no seguir estas instrucciones puede resultar en fractura de huesos o cortaduras.

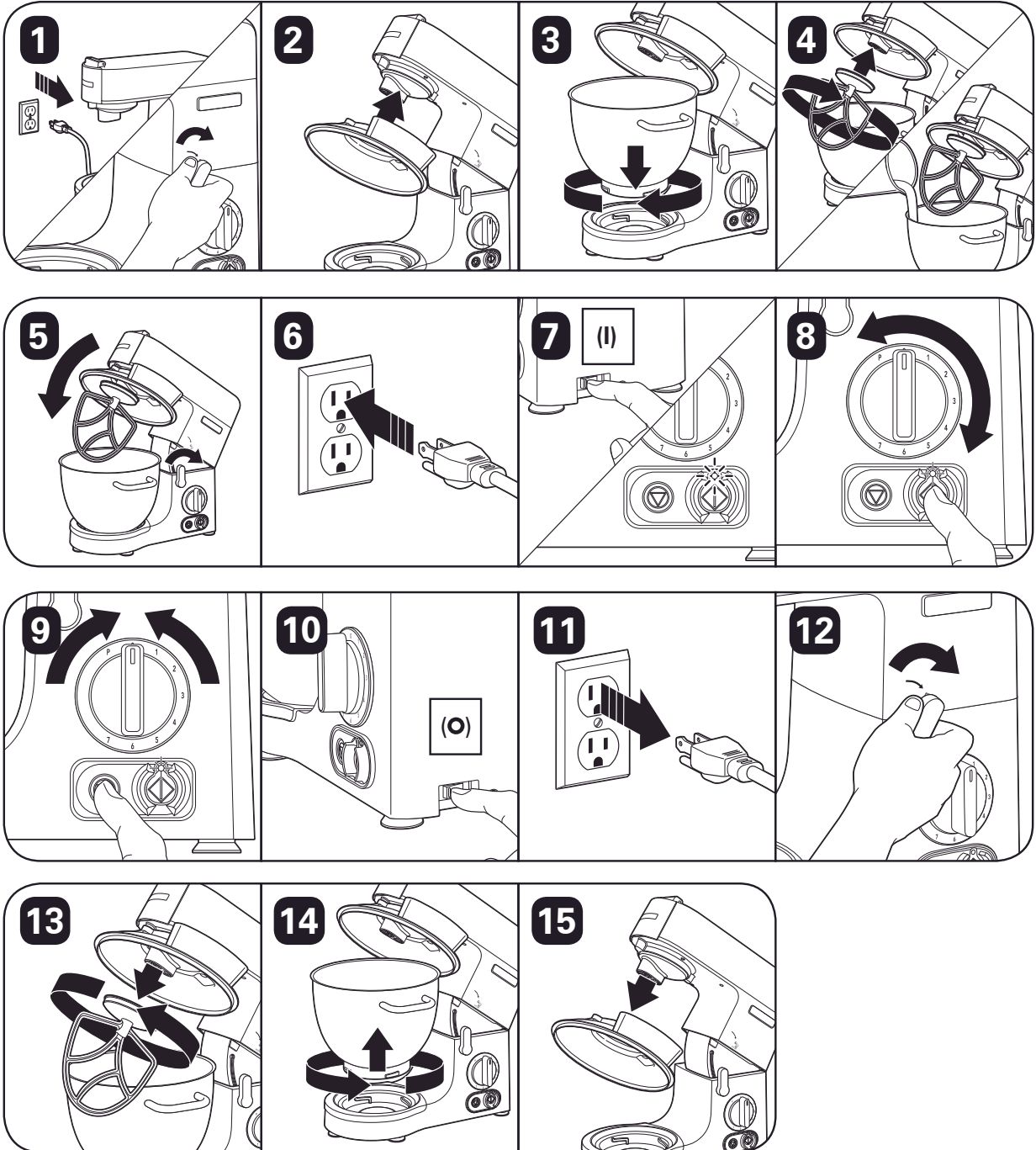




⚠ CAUTION Pinch Hazard. Do not place fingers in hinge area.

⚠ ATTENTION Risque de pincement. Ne pas placer les doigts près de la charnière.

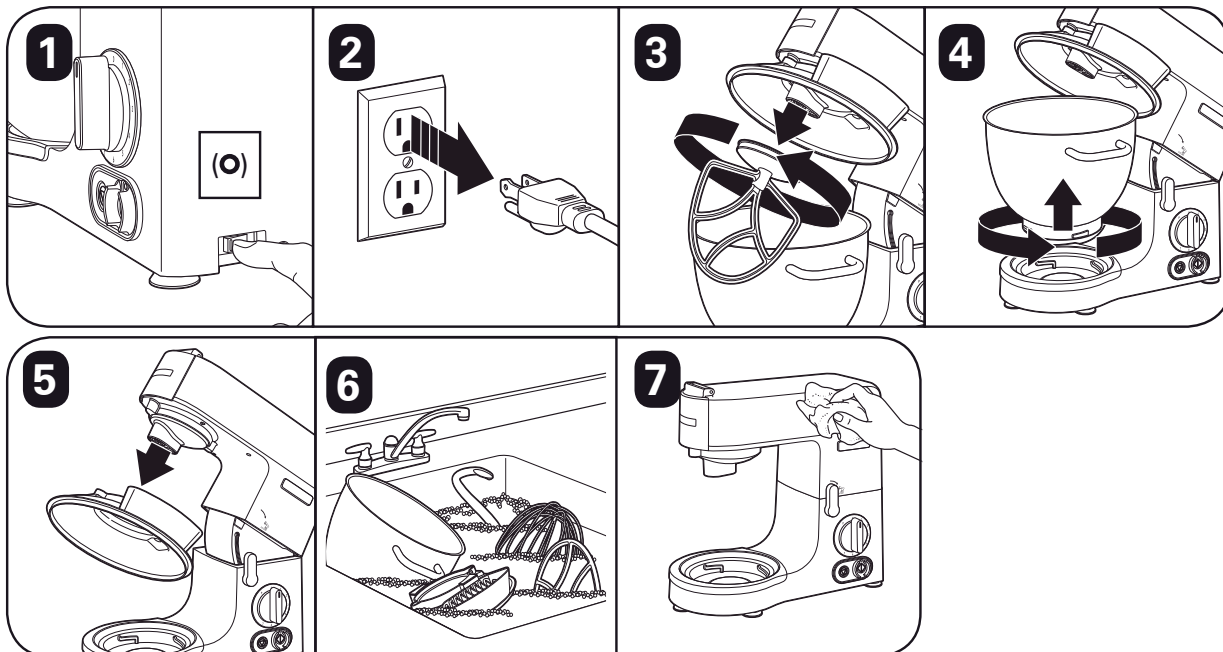
⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Pellizco. No coloque sus dedos en el área de la bisagra.



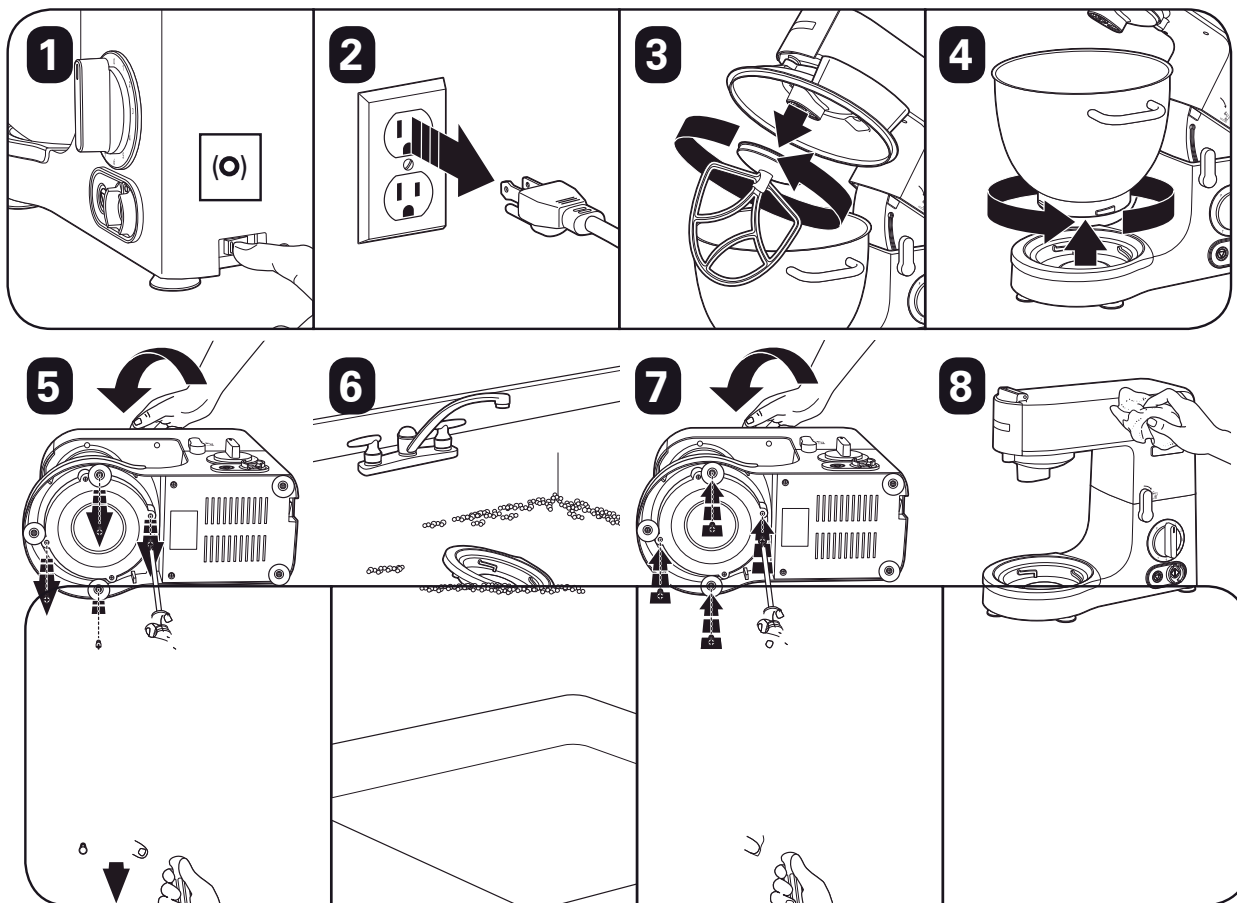


⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** Antes de limpiar, montar o desmontar la unidad, asegúrese de que el artefacto se encuentre desenchufado.

Solución desinfectante recomendada: La solución desinfectante debe estar compuesta de 1 cucharada de lejía doméstica por 1 galón de agua limpia y fría (60°F/16°C), mezclada de acuerdo con las instrucciones de la lejía. Cuando utilice una solución desinfectante diferente a la recomendada, la concentración debe probarse utilizando tiras reactivas disponibles en forma comercial y éstas deben indicar una concentración entre 100 y 200 partes por millón de lejía respecto del agua.

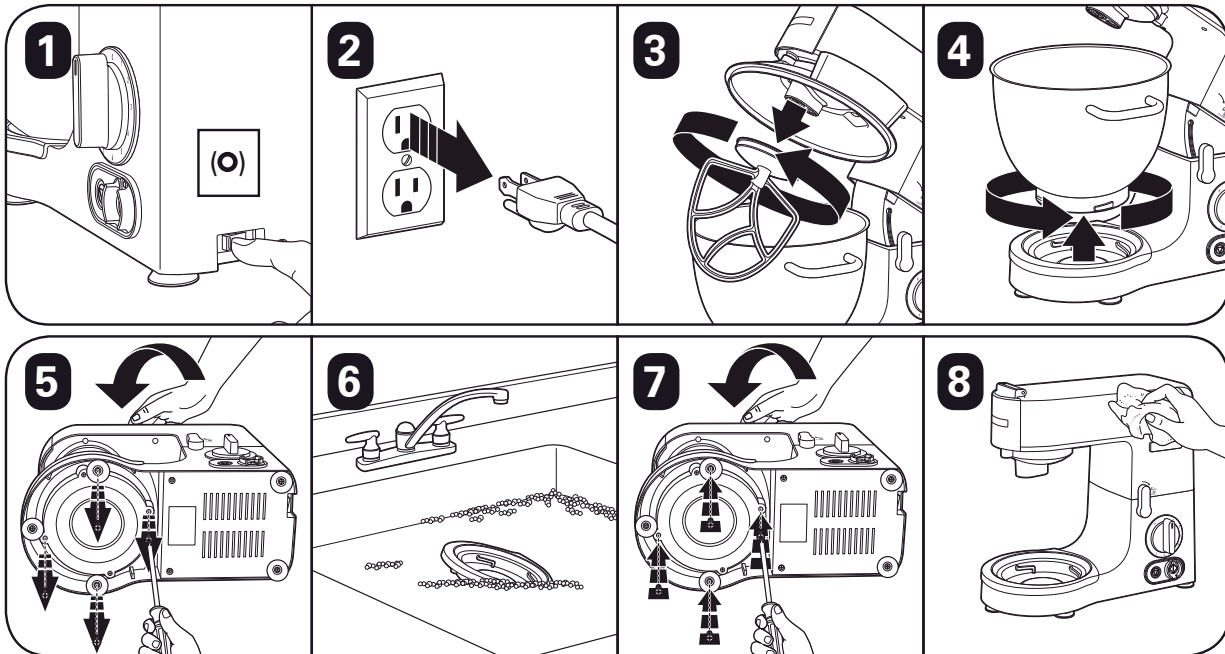


⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** Antes de limpiar, montar o desmontar la unidad, asegúrese de que el artefacto se encuentre desenchufado.





⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica.
Antes de limpiar, montar o desmontar la unidad,
asegúrese de que el artefacto se encuentre
desenchufado.



Modelo:
CPM800

Tipo:
GS05

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 7 AMPS

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".



www.hosdecora.com Tel: 976 255 991