

**Hamilton Beach**

COMMERICAL

**PLANETARY  
STAND MIXER**

Operation Manual  
Page 2

**BATTEUR  
SUR SOCLE  
PLANÉTAIRE**

Manuel d'utilisation  
Page 6

**BATIDORA  
DE PEDESTAL  
PLANETARIA**

Manual de Uso  
Página 11



Model CPM800

**READ BEFORE USE.**

**LIRE AVANT UTILISATION.**

**LEA ANTES DE USAR.**

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

**840121202**  
7/18

For more **Good Thinking**® visit [www.hamiltonbeachcommercial.com](http://www.hamiltonbeachcommercial.com)

# Stand Mixer Safety

**IMPORTANT:** This operation manual should be reviewed with all equipment operators as part of your operator training program.

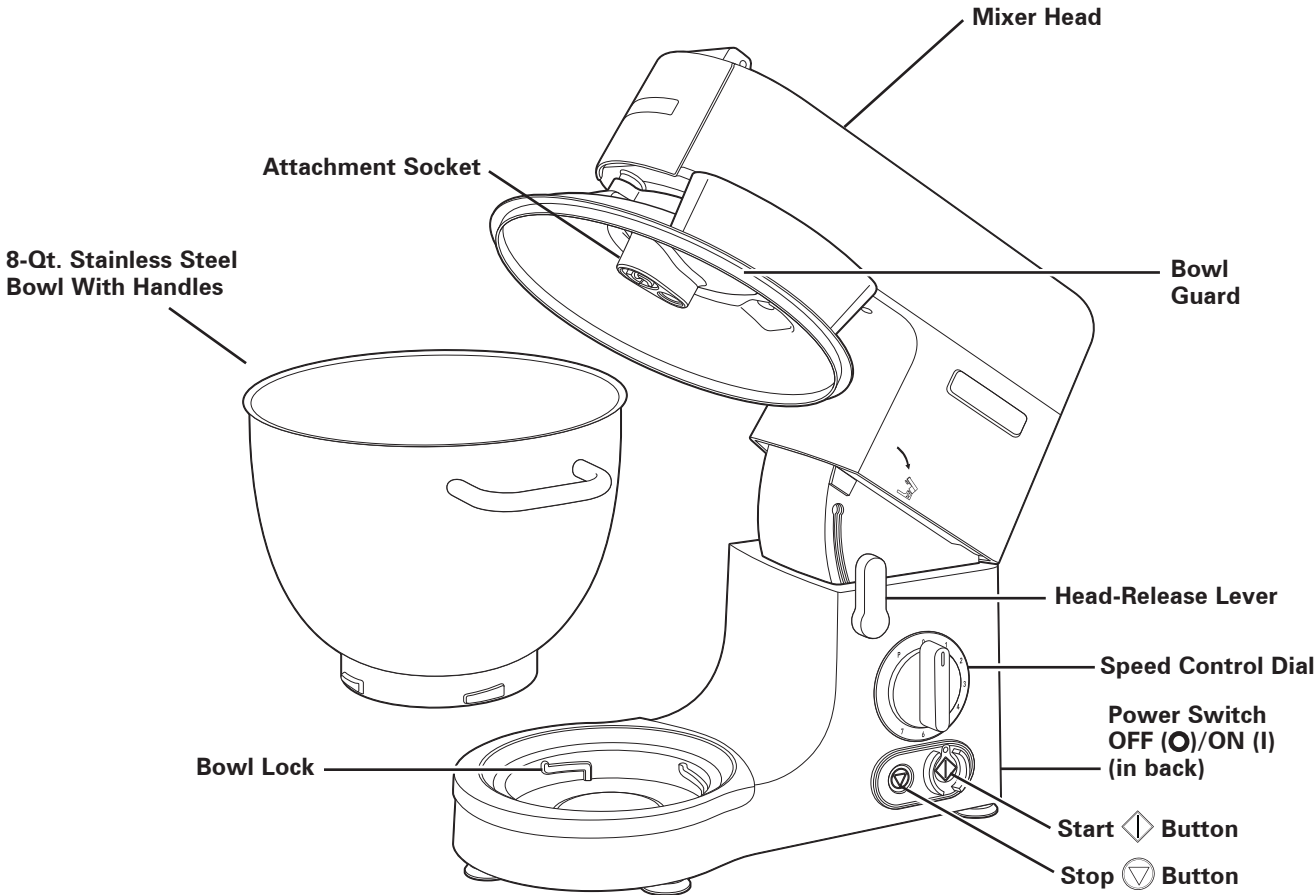
## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING** – When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

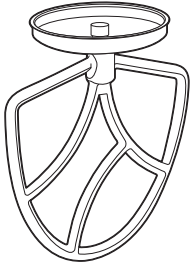
1. Read the operation manual before using mixer. Keep the manual handy.
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Plug into a grounded 3-prong outlet.
4. Do not remove ground prong.
5. Do not use an adapter.
6. Do not use an extension cord.
7. To reduce risk of personal injury, unplug cord from outlet when not in use and before putting on or taking off parts.
8. Do not store any kitchen utensils in the bowl since the mixer would be damaged if inadvertently turned on.
9. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons and/or damage to mixer.
10. To protect against risk of electrical shock do not put stand mixer, cord or plug in water or other liquid.
11. Avoid contacting moving parts.
12. Inspect bowl and attachments daily. Check attachments for wear, nicks, or damage. Replace bowl and attachments if worn or damaged.
13. Do not defeat the head lock mechanism.
14. Do not use outdoors.
15. Do not use appliance for other than intended purpose.
16. Do not place in or near water or liquids.
17. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause fire, electric shock, or injury.
18. To reduce risk of personal injury and to prevent damage to mixer, bowl, and attachments, **DO NOT** insert utensils into mixer bowl while operating mixer.
19. To prevent damage to mixer, bowl, or attachments, **DO NOT** move or shake mixer while in operation. If mixing action stops during operation, turn mixer OFF (●), raise the head, and use a thin rubber spatula to push mixture towards center of bowl.
20. Never exceed the maximum capacities indicated in the operating instructions.
21. Do not submerge in liquids or wash the mixer base in a dishwasher.
22. Do not spray the base with a high-pressure spray gun.
23. Do not carry the unit by the power cord.
24. Disconnect power before cleaning.
25. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
26. Remove attachments from mixer before washing.
27. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
28. **WARNING!** Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with mixing attachments which may start unexpectedly.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

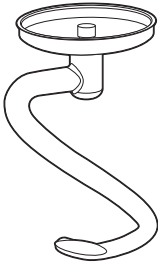
# Parts and Features



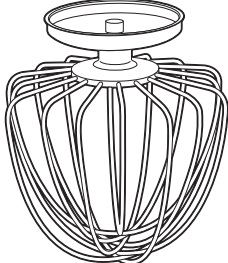
## ATTACHMENTS



Beater



Dough Hook



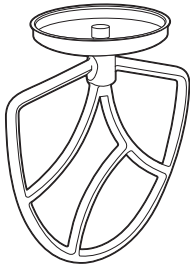
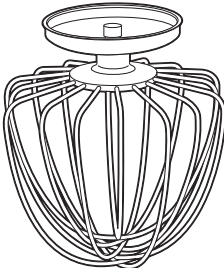
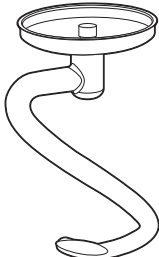
Wire Whisk

**Technical Services**

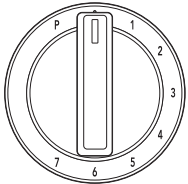
For assistance or replacement parts, call or email  
**Technical Services:**  
 866-285-1087 (USA, Canada) or +1-910-693-4277,  
[commercial.support@hamiltonbeach.com](mailto:commercial.support@hamiltonbeach.com)

APAC Region: +86-400-930-2722,  
[hbcapac.support@hamiltonbeach.com](mailto:hbcapac.support@hamiltonbeach.com)  
[www.hamiltonbeachcommercial.com](http://www.hamiltonbeachcommercial.com)

# Attachments

Attachment	When to Use	Action	Recommended Speed
	Use for stirring, mixing, and beating medium to heavy mixtures such as cakes, biscuits, pastries, icing, fillings, eclairs, cheesecakes, and mashed potatoes	Creaming fat and sugar	Start on speed 1; gradually increase to 5
		Beating fat, sugar, and eggs	Speed 4–7
		Folding in flour, fruit, etc.	Speed 1–2, do not overmix
	Use for mixtures that need to incorporate air such as eggs, cream, meringues, mousses, and souffles	Beating and whipping mixtures	Gradually increase speed from 5 to 7
	Use for mixing and kneading bread doughs containing yeast	Mixing and kneading doughs	Start on speed 1; gradually increase to 2

# Speeds

	0	Standby
	1	Stirring
	2	Kneading
	3	Folding
	4	Mixing
	5	Beating
	6	Creaming
	7	Whipping
	P	Pulse

# Recipe

## Classic White Sandwich Bread

8 cups (1.06 kg) unbleached all-purpose flour  
2 tbsp. plus 1 tsp. (18 g) active dried yeast  
2.5 oz. (67 g) butter (melted)  
2 tbsp. plus 1 tsp. (18 g) salt  
1/4 cup (53 g) granulated sugar  
22 oz. (651 ml) warm water (110°F/43°C)

1. If using dried yeast, pour the warm water into the bowl and add the yeast and sugar. Let stand for 10 minutes until frothy. For other types of yeast, follow the manufacturer's instructions.
2. Add the flour, salt, and melted butter.
3. Knead on speed 1 for 30 seconds.
4. Continue kneading for 3 minutes and 30 seconds at speed 2 or until the dough is smooth.
5. Place in a greased bowl covered with a clean cloth, and leave in a warm location to rise until it has doubled in size.
6. Punch dough down and divide in half.
7. Fill 1-lb. (454-g) greased bread pans or shape into rolls. Cover with a clean cloth and leave in a warm location to rise until it has doubled in size.
8. Bake at 450°F (232°C) for 30–35 minutes for loaves or 10–15 minutes for rolls. When ready, the bread should sound hollow when tapped on the bottom.

**Yield:** 4 loaves (16 slices each)

# Troubleshooting Guide

## Planetary mixer will not turn on.

- Make sure mixer is plugged in.
- Make sure mixer head is locked in down position.
- Make sure power switch is ON (I).
- Make sure speed is selected and start button has been pressed (or held for pulse).
- This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for approximately 15 minutes. Plug machine back in to resume normal operation.
- Press RESET (power switch).

## Beater, dough hook, or wire whisk hits against bottom of bowl.

- Make sure bowl is seated properly and engaged in bowl lock.
- Make sure attachment is properly seated and locked in attachment socket.
- Adjust the shaft length on the attachment. See "Adjusting Attachments" on page 16.

## Motor strains or stops.

- Reduce ingredients or work with smaller batches.

## Poor mixing results.

- Attachment does not reach bottom of bowl. Adjust shaft length on attachment. See "Adjusting Attachments" on page 16.
- Reduce ingredients.
- Adjust mixing time.

# Sécurité du mélangeur

**IMPORTANT** : Ce manuel d'utilisation devrait être examiné en présence de tous les opérateurs de l'équipement, dans le cadre de votre programme de formation des opérateurs.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**AVERTISSEMENT** – Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lisez le Manuel d'utilisation avant d'utiliser votre mélangeur. Conservez le manuel à votre portée.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des infants ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Brancher dans une prise mise à trois broches.
4. Ne pas enlever la broche de mise à la terre.
5. N'utiliser jamais un adaptateur.
6. N'utiliser jamais une rallonge.
7. Pour réduire le danger de blessure personnelle, débrancher le cordon de la prise électrique quand votre appareil n'est pas en fonctionnement, et avant d'y mettre ou d'en retirer des pièces.
8. Ne pas ranger aucun ustensile de cuisine dans le bol pour éviter d'endommager le batteur pourrait être endommagé s'il est mis en marche par accident.
9. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, de même que les spatules et autres ustensiles, loin des accessoires durant l'opération pour réduire le risque de blessure aux personnes et/ou des dommages au batteur.
10. Ne pas immerger le batteur sur socle, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter le risque de décharge électrique.
11. Éviter de toucher des pièces en mouvement.
12. Inspecter quotidiennement le bol et les accessoires. S'assurer que les accessoires ne sont pas usés, encochés, ni endommagés. Remplacer le bol et les accessoires s'ils sont usés ou endommagés.
13. Ne pas modifier le mécanisme de verrouillage de la tête.
14. N'utiliser jamais votre appareil à l'extérieur.
15. N'utiliser jamais cet appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.
16. Ne pas placer dans ou près de l'eau ou de liquides.
17. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil pour utilisation avec ce modèle peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
18. Pour réduire le risque de blessure et éviter d'endommager le batteur, le bol et les accessoires, NE PAS insérer d'ustensiles dans le bol de batteur pendant que le batteur fonctionne.
19. Pour éviter d'endommager le batteur, le bol ou les accessoires, NE PAS déplacer ou secouer le batteur pendant qu'il fonctionne. Si l'action de mélange s'arrête pendant l'opération, éteindre (●) le batteur, soulever la tête et utiliser une spatule en caoutchouc pour pousser les ingrédients au centre du bol.
20. Ne jamais dépasser les quantités maximum indiquées dans les instructions d'utilisation.
21. Ne pas immerger dans aucun liquide ni laver la base du batteur au lave-vaisselle.
22. Ne pulvériser jamais la base à l'aide d'un pistolet à pulvérisation à haute pression.
23. Ne pas transporter l'appareil par son cordon d'alimentation.
24. Débrancher de la source de courant avant de nettoyer.
25. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une

manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.

**26.** Retirer les accessoires du batteur avant de le nettoyer.

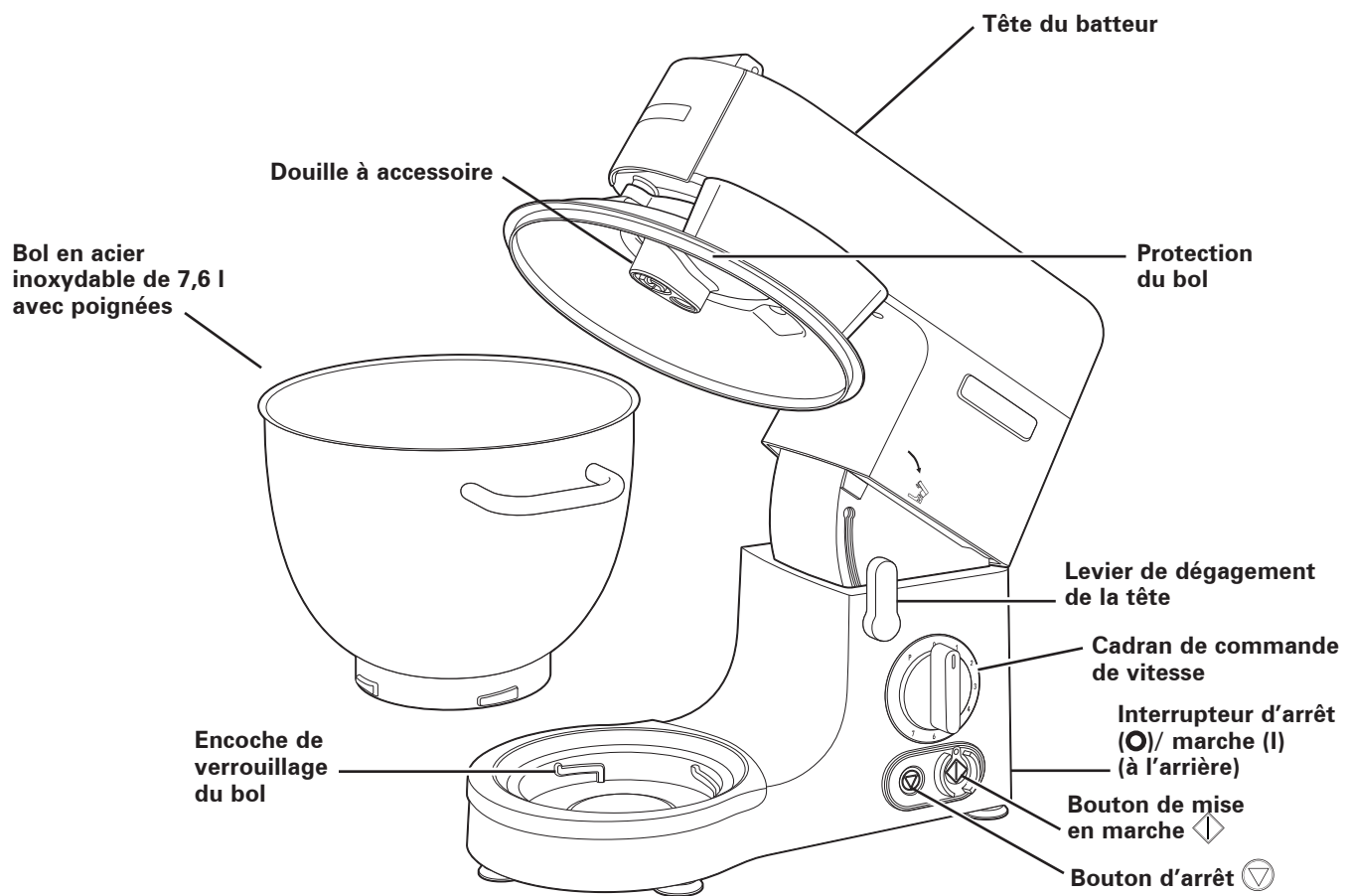
**27. ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation

accidentelle du rupteur thermique, se dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.

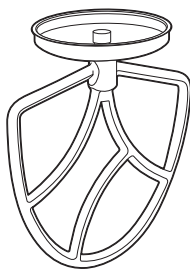
**28. AVERTISSEMENT !** L'appareil est prêt à fonctionner lorsque les témoins clignotent. Éviter tout contact avec les accessoires du batteur qui peuvent causer une mise en marche accidentelle.

**– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –**

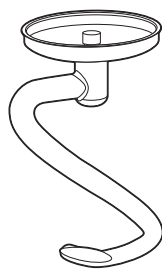
# Pièces et caractéristiques



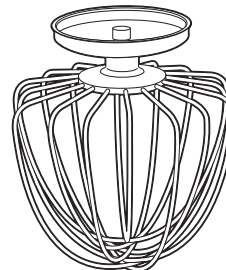
## ACCESSOIRES



Fouet plat



Crochet à pâte



Fouet métallique

## Services techniques

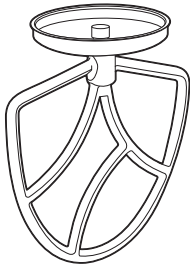
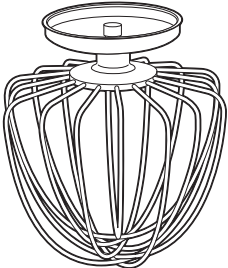
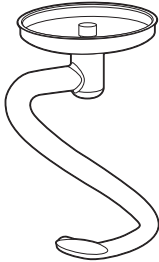
Pour obtenir de l'aide ou des pièces de rechange, appeler ou envoyer un courriel au Services techniques :  
1-866-285-1087 (É.-U. et Canada) ou au +1-910-693-4227,  
[commercial.support@hamiltonbeach.com](mailto:commercial.support@hamiltonbeach.com)

Asie et Pacifique : +86 400 930 2722  
[hbcapac.support@hamiltonbeach.com](mailto:hbcapac.support@hamiltonbeach.com)

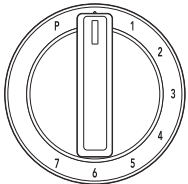
[www.hamiltonbeachcommercial.com](http://www.hamiltonbeachcommercial.com)



# Accessoires

Accessoire	Utilités	Action	Vitesse recommandée
	Pour mélanger, remuer et battre des mélanges moyens à lourds comme pour les gâteaux, biscuits, pâtisseries, glaçage, remplissages, éclairs, gâteaux au fromage et pommes de terre pilées.	Crémage de gras et de sucre	Commencer à la vitesse 1 et augmenter graduellement jusqu'à 5.
		Battre le gras, le sucre et les œufs	Vitesse 4 à 7
		Plier pour incorporer de la farine, des fruits, etc.	Vitesse 1 à 2, éviter de mélanger excessivement
	Pour les mélanges demandant l'incorporation d'air comme les œufs, la crème, les meringues, les mousses et soufflés.	Battre et fouetter des mélanges	Augmenter graduellement la vitesse de 5 à 7.
	Pour mélanger et pétrir les pâtes à pain contenant de la levure.	Mélanger et pétrir les pâtes	Commencer à la vitesse 1 et augmenter graduellement jusqu'à 2.

# Vitesses

	0	Attente
	1	Brasser
	2	Plier
	3	Pétrir
	4	Mélanger
	5	Crémer
	6	Battre
	7	Fouetter
P	Pulse	

# Recette

## **Pain blanc à sandwich classique**

8 tasses (1,06 kg) de farine tout usage non blanchie  
2 c. à table plus 1 c. à thé (18 g) de levure sèche active  
2,5 oz (67 g) de beurre (fondu)  
2 c. à table plus 1 c. à thé (18 g) de sel  
1/4 tasse (53 g) de sucre granule  
22 oz (651 ml) d'eau tiède (110 °F/43 °C)

1. Si l'on utilise de la levure sèche, verser l'eau tiède dans le bol et ajouter la levure et le sucre. Laisser reposer jusqu'à ce que la texture soit mousseuse, environ 10 minutes. Suivre le mode d'emploi du fabricant si l'on utilise une autre sorte de levure.
2. Ajouter la farine, le sel et le beurre fondu.
3. Pétrir à la vitesse 1 pendant 30 secondes.
4. Continuer le pétrissage pendant 3 minutes et 30 secondes à la vitesse 2 ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
5. Déposer dans un bol graissé recouvert d'un linge propre et mettre dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
6. Abaisser la pâte avec le poing et diviser en deux.
7. Mettre dans des moules à pain graissés de 1 lb (454 g) ou façonner en pain mollet. Couvrir d'un linge propre et mettre dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
8. Cuire à 450 °F (232 °C) pendant les miches de 30 à 35 minutes ou 10 à 15 minutes pour les pains mollets. Le pain est prêt lorsqu'on frappe le fond du moule et que le son est creux.

**Quantité :** 4 miches (16 tranches par miche)

# Guide de dépannage

## **Le batteur planétaire ne se met pas en marche.**

- S'assurer que le batteur est branché.
- S'assurer que la tête du batteur est abaissée et verrouillée en place.
- S'assurer que l'interrupteur d'alimentation est à la position (I).
- S'assurer que la vitesse est sélectionnée et que le bouton de mise en marche a été enfoncé (ou maintenu enfoncé pour l'impulsion).
- Cet appareil est équipé d'un dispositif contre les surcharges. Si le moteur s'arrête pendant qu'il est en marche à cause d'une surchauffe, débrancher et laisser refroidir l'appareil pendant 15 minutes. Rebrancher l'appareil et continuer l'opération.
- Appuyer sur « RESET » (réinitialisation) (interrupteur d'alimentation).

## **Le fouet plat, le crochet à pâte ou le fouet métallique frappe le fond du bol.**

- S'assurer que le bol repose correctement et qu'il est inséré dans le mécanisme de verrouillage du bol.
- S'assurer que l'accessoire est inséré et verrouillé correctement dans la douille à accessoire.
- Ajuster la longueur de l'arbre de l'accessoire. Consulter le chapitre « Ajustement des accessoires » à la page 16.

## **Le moteur force ou s'arrête.**

- Réduire la quantité d'ingrédients ou prendre des quantités plus petites.

## **Résultats de mélange insatisfaisants.**

- L'accessoire n'atteint pas le fond du bol. Ajuster la longueur de l'arbre de l'accessoire. Consulter le chapitre « Ajustement des accessoires » à la page 16.
- Réduire la quantité d'ingrédients.
- Modifier la durée du mélange.

# 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:

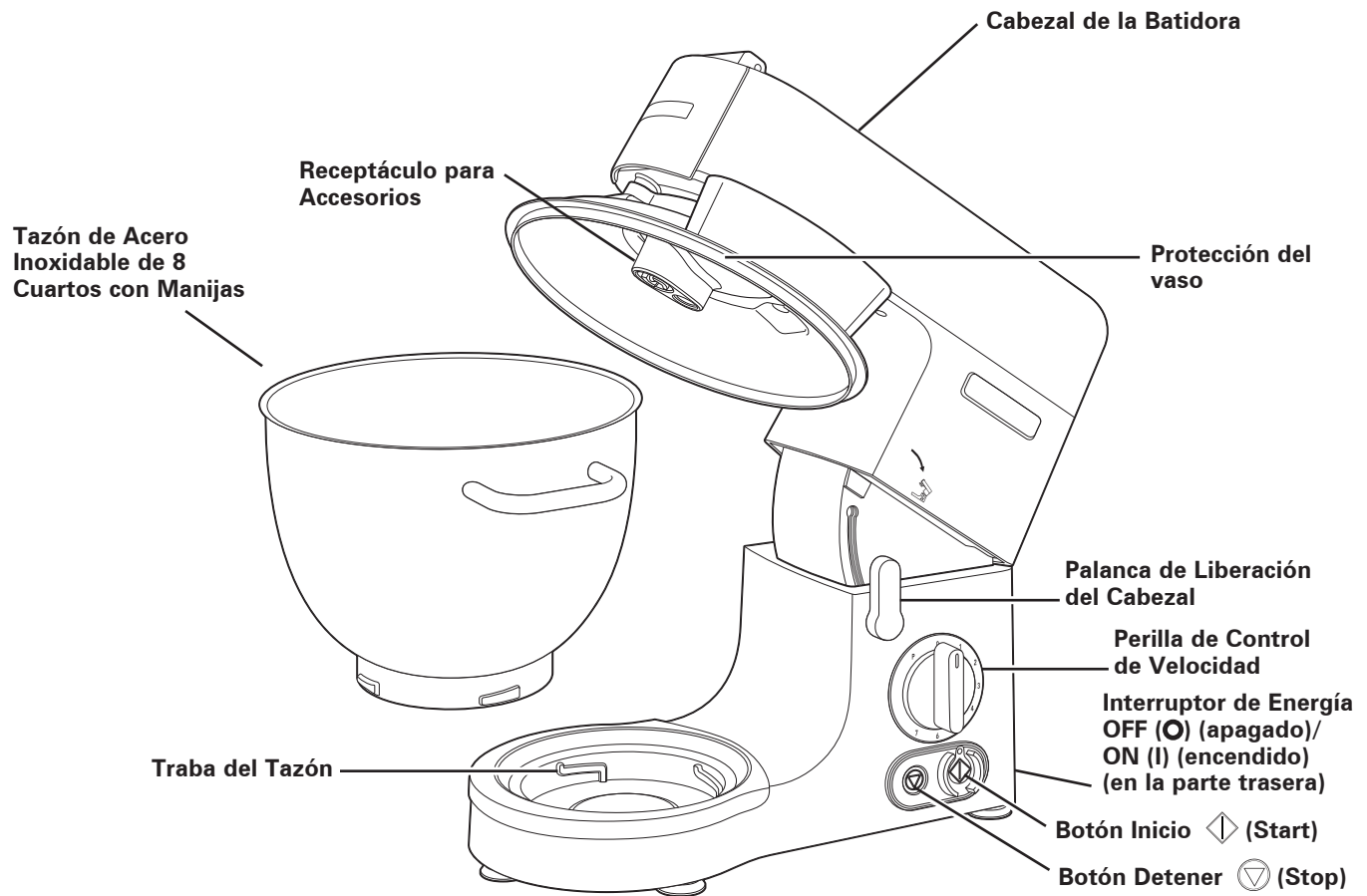
1. Lea el manual de operaciones antes de usar la batidora. Mantenga el manual a la mano.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas 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.

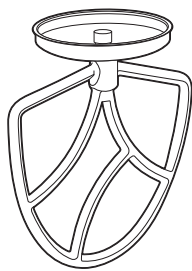
28. **¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio active y desactive regularmente.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

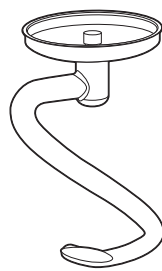
# Partes y Características



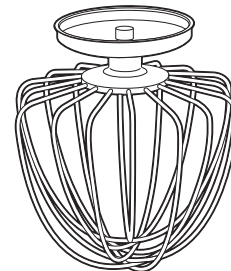
## ACCESORIOS



**Batidor**



**Gancho para Masa**



**Batidor de Alambre**

## Servicios Técnicos

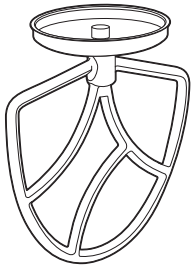
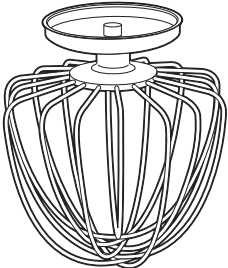
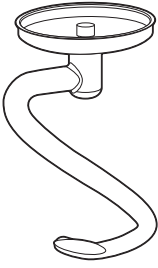
Para asistencia o piezas de repuesto, llame o envíe un correo electrónico a Servicio Técnico:

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

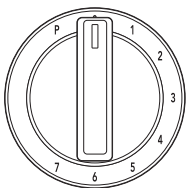
Región de Asia Pacífico: +86-400-930-2722,  
hbcapac.support@hamiltonbeach.com

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.**

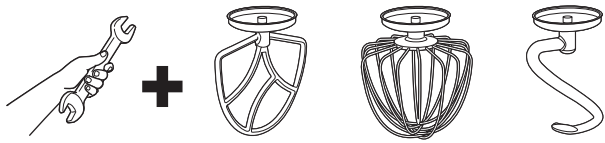
- Verifique que el tazón esté colocado correctamente y enganchado en la traba del tazón.
- Asegúrese de que el accesorio esté bien colocado y trabado en el receptáculo para accesorios.
- Ajuste la longitud del eje del accesorio. Ver “Cómo ajustar los accesorios” en la página 16.

## **El motor se esfuerza o se detiene.**

- Reduzca los ingredientes o trabaje con tandas más pequeñas.

## **Los resultados de las mezclas no son satisfactorios.**

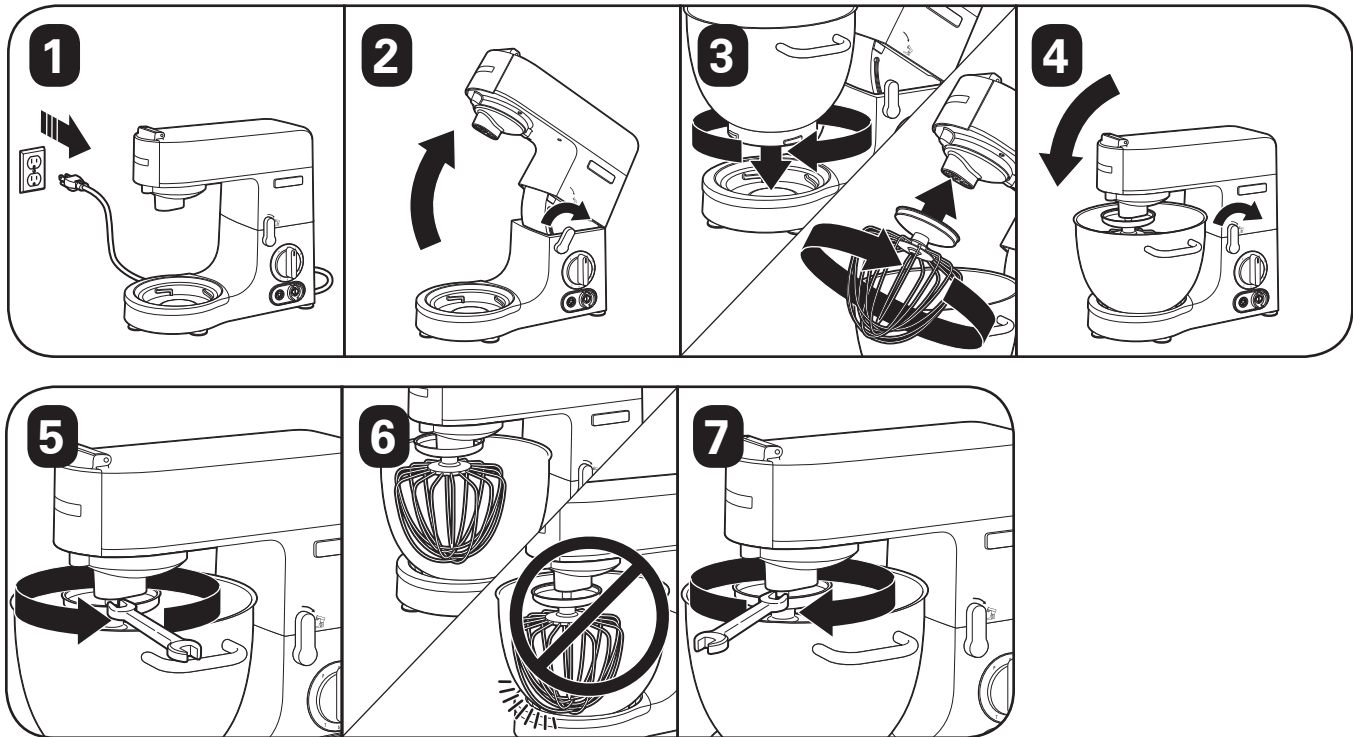
- Los accesorios no llegan a la base del tazón. Ajuste la longitud del eje del accesorio. Ver “Cómo ajustar los accesorios” en la página 16.
- Reduzca los ingredientes.
- Ajuste el tiempo de mezclado.



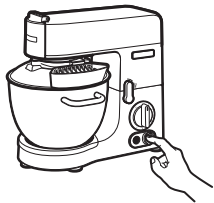
**⚠ WARNING** **Cut and Crush Hazard.** Unplug mixer before inserting or removing attachments. Failure to do so can result in broken bones or cuts.

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de coupure et d'écrasement.** Débrancher le batteur avant d'insérer ou d'enlever des accessoires. Le non-respect de cette instruction peut provoquer des fractures ou des coupures.

**⚠ 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.



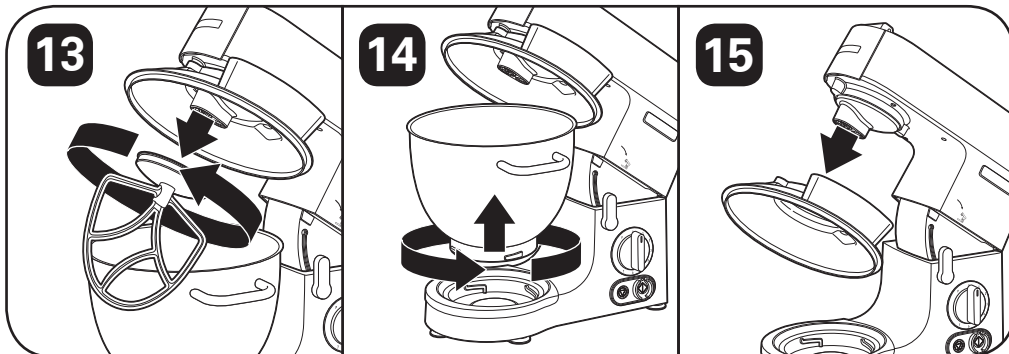
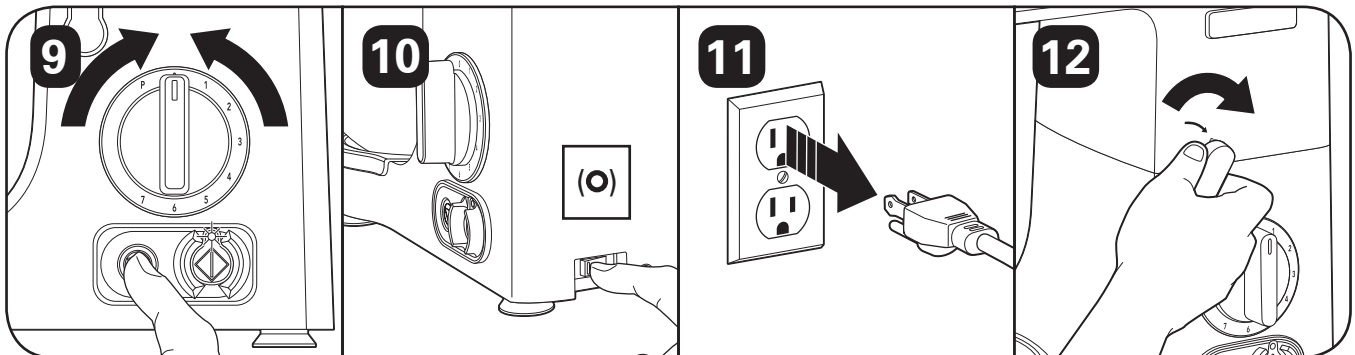
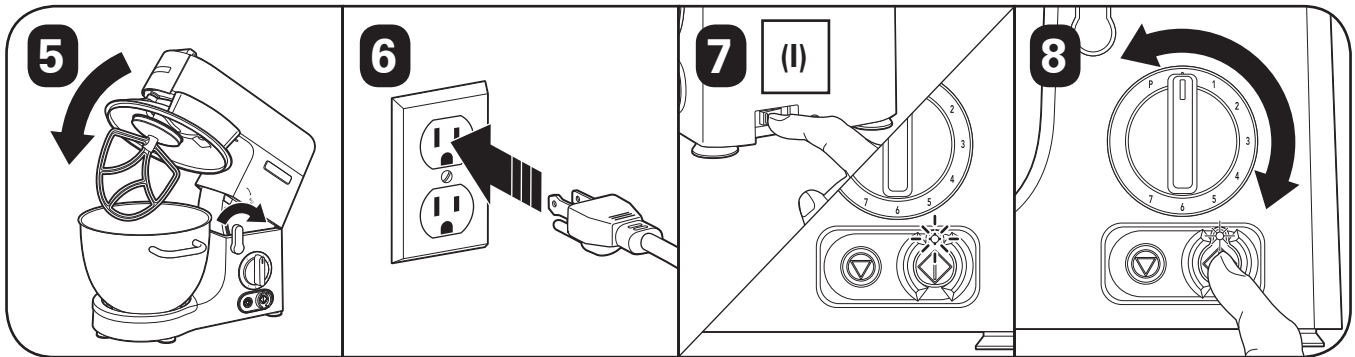
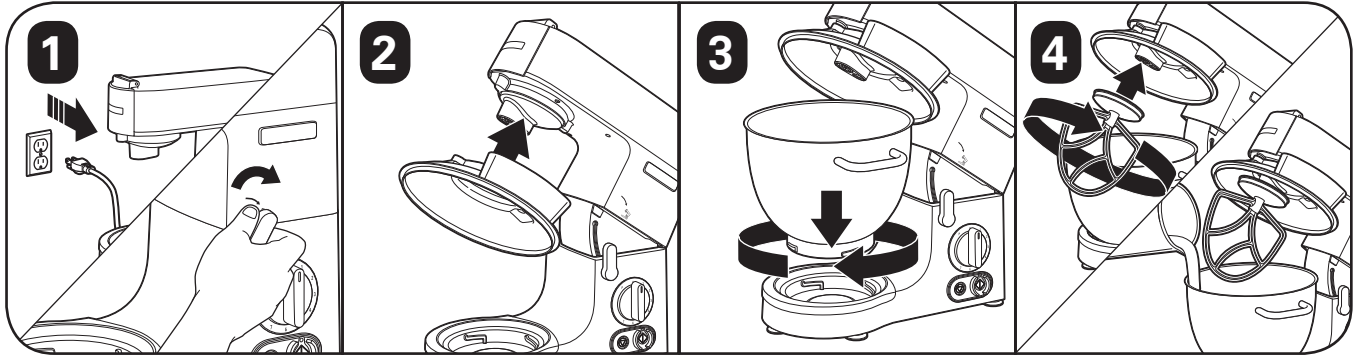




**⚠ CAUTION** Pinch Hazard. Do not place fingers in hinge area.

**⚠ 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.





**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.** Before cleaning, assembling, or disassembling the unit, make sure the unit is unplugged.

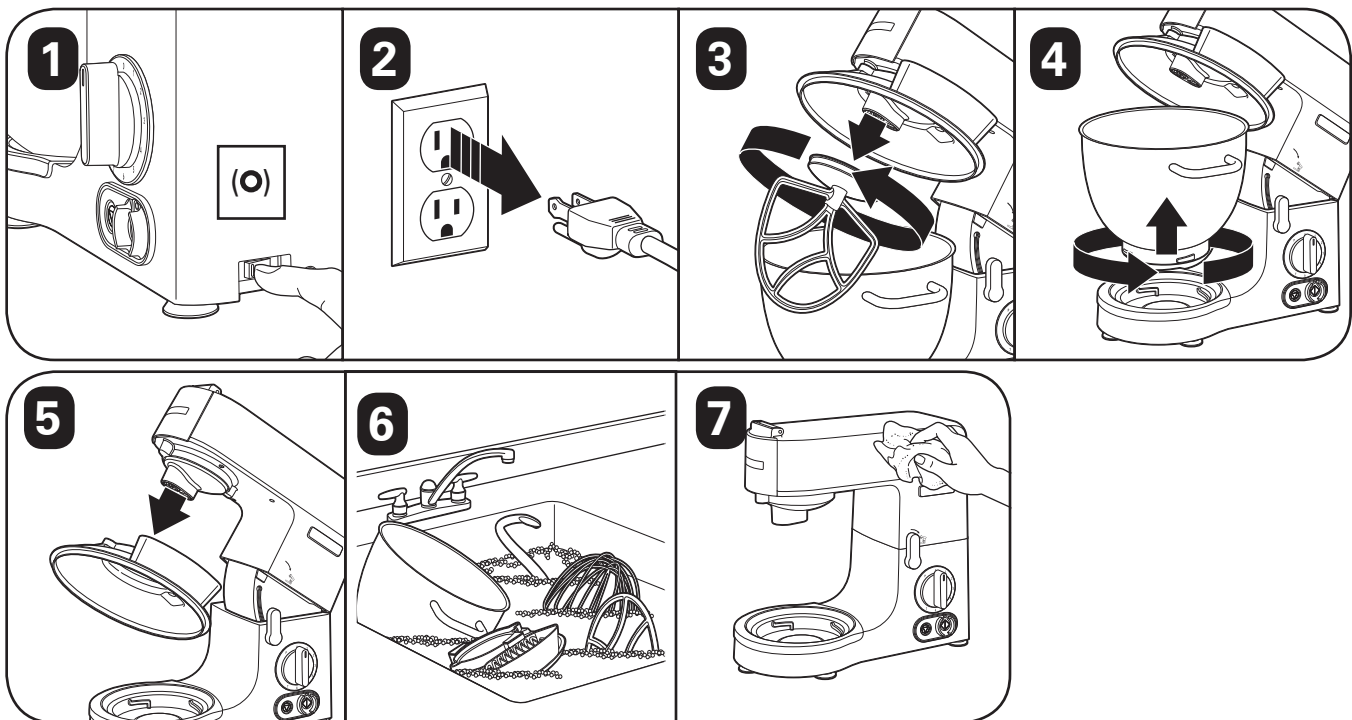
**Recommended Sanitizing Solution:** The sanitizing solution should consist of 1 tablespoon of household bleach per 1 gallon of clean, cool water (60°F/16°C) mixed according to the instructions on the bleach. When using a sanitizing solution other than that recommended, the sanitizing solution concentration should be tested using commercially available test strips and should indicate a concentration between 100 and 200 parts per million of bleach to water.

**⚠ AVERTISSEMENT Risque de décharge électrique.** S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer, l'assembler ou le démonter.

**Solution de désinfection recommandée :** La solution de désinfection consiste en 15 ml (1 c. à table) de javellisant domestique par 3,78 litres (1 gal) d'eau propre et froide (60 °F/16 °C) mélangés selon le mode d'emploi du javellisant. Lors de l'utilisation d'autre solution de désinfection que celle recommandée, la concentration de la solution de désinfection doit être soumise à un essai avec des bandes d'analyse commerciales disponibles et la concentration doit se situer entre 100 et 200 parties par million de javellisant dans l'eau.

**⚠ 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.

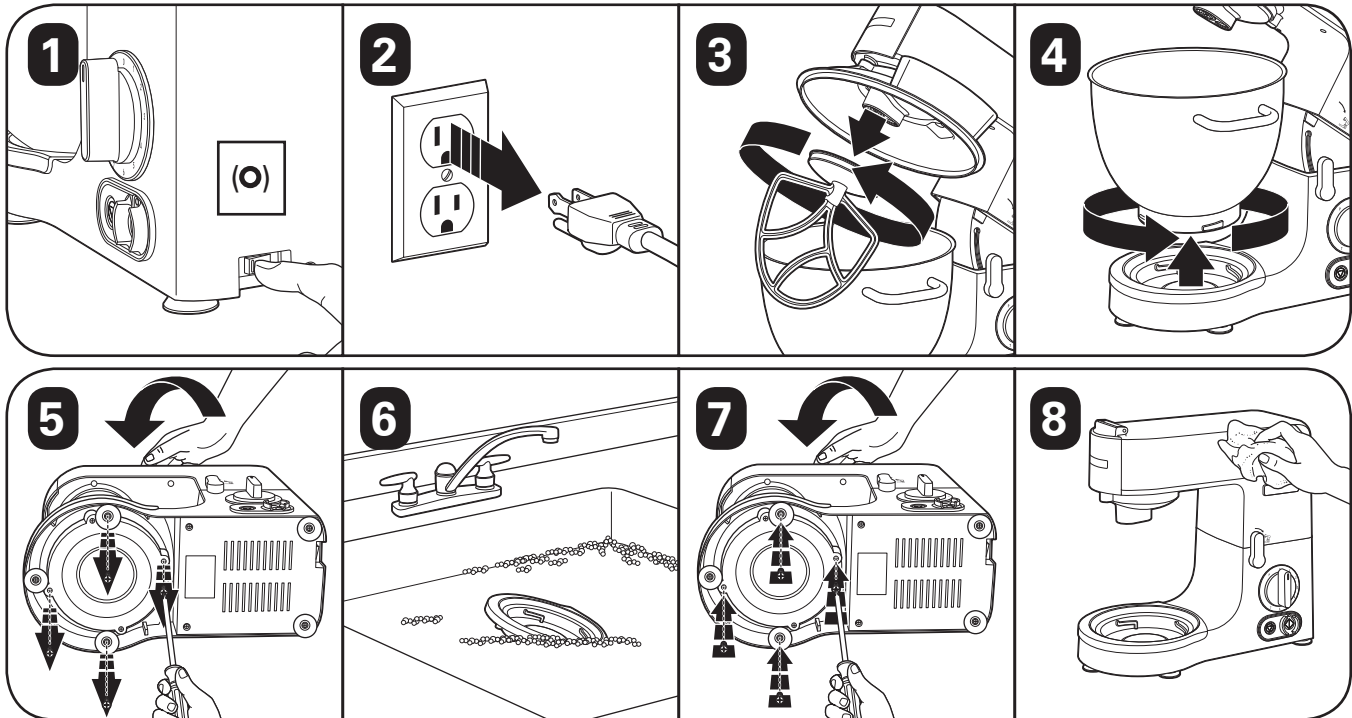




**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.** Before cleaning, assembling, or disassembling the unit, make sure the unit is unplugged.

**⚠ AVERTISSEMENT Risque de décharge électrique.** S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer, l'assembler ou le démonter.

**⚠ 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".**

