

# Cuisinart®

## MANUAL DE INSTRUCCIONES



COMERCIALIZADO POR:  
Faconnable Casa S.A de C.V  
Cicerón #504, Col. Los Morales,  
Sección Alameda,  
Delegación Miguel Hidalgo,  
México D.F., C.P. 11530  
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:  
Importadora y Exportadora  
Total Velocity S. de R.L de C.V.  
Cicerón 504 Col. Los Morales  
Secc. Alameda  
Del. Miguel Hidalgo  
México D.F. C.P 11530  
R.F.C. IET0802086WA  
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36

Batidora

HM-500MX

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales están las siguientes:

### 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el cable, la clavija o el cuerpo del aparato en el agua u otro líquido, si el aparato o el cable caen dentro del líquido, desconecte el cable del tomacorriente inmediatamente. No toque el líquido
3. La supervisión cercana es necesaria cuando cualquier aparato es usado cerca o por niños.
4. Siempre desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con partes móviles. Mantenga manos, cabello y ropa, así como espátulas y otros utensilios lejos de las aspas mientras están en movimiento para reducir el riesgo de heridas a personas o daños a la batidora.
6. Retire las aspas de la batidora antes de lavarlas.
7. Nunca utilice el aparato si el cable o la clavija están dañados, si el aparato ha caído o si está dañado. Llévelo a un centro de servicio autorizado para que lo revisen, lo ajusten o lo reparen.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede resultar en incendios, choques eléctricos o heridas.
9. No lo use en exteriores ni en lugares donde el cable o el aparato puedan entrar en contacto con el agua.
10. Para evitar que la batidora caiga lo que podría resultar en daños a la batidora o heridas a las personas, no permita que el cable cuelgue del borde de la alacena o de la mesa.
11. Para evitar daños al cable o posibles incendios o peligro de choque eléctrico no permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

### AVISO

Este equipo cuenta con una clavija polarizada (una espiga más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, debe colocarse correctamente en un tomacorriente, si no, voltee las espigas. Si no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique la clavija en ningún caso.

## INTRODUCCIÓN

Cuisinart pone la batidora perfecta en la palma de su mano. La batidora de mano con 5 velocidades superará cualquiera de sus recetas, desde un aderezo hasta la espesa mezcla para galletas.

Le facilitará el botón único y el cordón giratorio que no pasará por su camino. Lo mejor de todo, se limpia fácil. ¡Disfrutelo!

## CONSEJOS PARA MEZCLAR

- Siempre lea las recetas completas y mida todos los ingredientes antes de comenzar el proceso de batido.
- Para mejores resultados. No mida la harina directamente de la bolsa. Vacíe en un contenedor o tazón con una cuchara y empareje con la parte trasera de la espátula. Para harina guardada en un contenedor, revuelva antes de medir.
- Huevos, mantequilla y crema de queso se combinan mejor a temperatura ambiente.
- Saque del refrigerador la mantequilla y corte en trozos de 1.5 cm aproximadamente, después mida los demás ingredientes para su receta. Esto acelerará el proceso de calentamiento. No caliente la mantequilla para cocinar en el microondas si las instrucciones no lo mencionan. El microondas puede derretir la mantequilla y la mantequilla derretida puede cambiar el resultado del producto final.
- Los mejores pasteles de queso se logran cuando los huevos y la crema de queso están a temperatura ambiente similar. Mientras que esta batidora puede batir fácilmente crema de queso fría, el truco está en no agregar mucho aire, esto puede causar agrietamientos.
- Para mejores resultados use crema pesada, fría del refrigerador para la crema batida.
- Chispas de chocolate, nueces, pasas, etc. Pueden ser agregadas usando las velocidades 1 o 2, de su batidora.
- Para separar los huevos, en cualquier receta. Rómpalos uno a uno en un tazón pequeño. Suavemente retire la yema. Después transfiera las claras a un tazón limpio para mezclar. Si la yema se rompe dentro de la clara, reserve ese huevo para algún otro uso. Solo una yema, evitará que las claras se batan correctamente.
- Para lograr el volumen más alto en las claras de huevo. Tanto el tazón como las aspas deben estar perfectamente limpias y libres de toda grasa, aceite. Etc. Para mejores resultados o sea un tazón de acero inoxidable o vidrio perfectamente limpio, si es posible use un tazón de cobre. (los tazones de plástico no son recomendados para batir claras de huevo). La presencia de cualquier resto de aceite o grasa evitará que el volumen de las claras crezca. Lave el tazón y los accesorios antes de comenzar de nuevo.
- Ocasionalmente los ingredientes quedan adheridos a las paredes del tazón, si esto ocurre apague la batidora y separe los ingredientes de las paredes con una cuchara o espátula.

## CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

120 V  
60 Hz  
220 W

## GUÍA RÁPIDA DE USO

### Técnicas de batido

La batidora siempre comenzara a funcionar en la velocidad más baja de batido.

### Velocidad 1

- Empiece a mezclar todos sus ingredientes juntos.
- Combine con ingredientes secos.
- Incorpore mantequilla y azúcar para mezclar.
- Mezcla espesa para galletas .
- Puré de papas.
- Incorpore cacahuates, papas, fruta seca a las mezclas.
- Incorpore harinas o líquidos a los ingredientes secos.
- Empiece a mezclar masas para postre.
- Empiece a mezclar glaseados.

### Velocidad 2

- Agregue huevos a las mezclas o masas.
- Empiece a batir papas.
- Mezcle pudins o budins.

### Velocidad 3

- Complete de mezclar las masas para pasteles.
- Mantequilla y azúcar hasta quedar suave y esponjada.
- Complete sus batidos.
- Complete el batido de las papas.
- Mezcle los huevos enteros/claras.
- Empiece a batir cremas.

### Velocidad 4

- Complete el batido de las cremas.

### Velocidad 5

- Bata las claras de huevo.
- Bata la mantequilla o quesos crema para llegar a una espesa consistencia de dip.

## CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

### 220 Watts de poder

Suficientemente poderosa para batir una ración doble de masa para galletas o mantequilla refrigerada.

### Comodidad máxima

Balanceada para trabajar mas para usted. La forma de la batidora permite el máximo de poder y balance. Proporciona un agarre inigualable con comodidad y control, incluso durante tiempo prolongado de batido.

### Retroalimentación automática

Un sistema electrónico alimenta el mecanismo automáticamente para un extra de poder cuando es necesario. Esto asegura que la batidora no se atascará, incluso cuando se baten cargas pesadas.

### Fácil de limpiar

La batidora y el estuche están hechos con un acabado liso y sellado, las aspas se limpian instantáneamente.

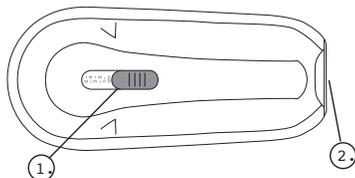
## PARTES

### 1. Interruptor un-paso de encendido/apagado

Permite encender y apagar la batidora con un solo movimiento.

### 2. Exclusivo cable giratorio

Único cable giratorio que se posiciona cómodamente para uso con la mano derecha o izquierda.



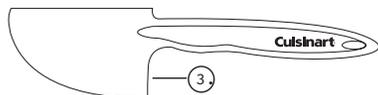
### 3. Espátula

### 4. Palanca de liberación de las aspas

Para una fácil expulsión de las aspas, globos o ganchos para amasar.

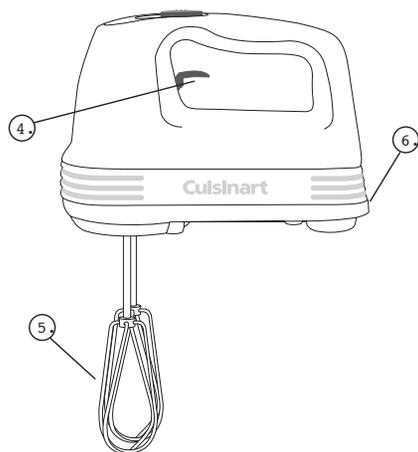
### 5. Aspas de batido

Aspas extra anchas que permiten una batido superior que introducen aire de manera más rápida. Diseñadas sin poste central que previene que los alimentos se atasquen en las aspas. Así, son más fáciles de limpiar y seguras para la lavavajillas.



### 6. Talón de descanso

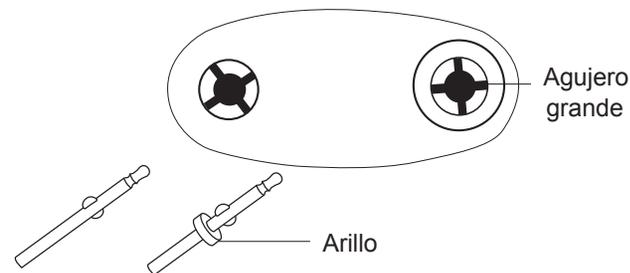
Permite descansar la batidora firmemente sobre la mesa.



## USO Y CUIDADO

### Insertando aspas y ganchos de batido

1. Desconecte la batidora y coloque el interruptor de poder en posición OFF.
2. Inserte el asa con arillo dentro del agujero más grande.
3. Presione el asa hasta que encaje perfectamente en el lugar.
4. Inserte el asa sin arillo dentro del agujero más pequeño. Presione el asa hasta que encaje perfectamente.



### Prendiendo la batidora

Conecte la batidora en el tomacorriente. Presione el interruptor On/Off para encender la batidora. La batidora inmediatamente comenzará a batir en la velocidad 1. Para apagar la batidora presione el interruptor On/Off de nuevo.

### Limpiando y removiendo las aspas

1-Antes de limpiar su batidora, coloque el control de velocidades en posición OFF (apagado) y desconecte el cable de la corriente eléctrica.

Apriete la palanca de liberación para la expulsión de las aspas. Lave las aspas de batido después de cada uso, con agua caliente y jabón.

2- Nunca sumerga el motor o el aparato completo en el agua u otros líquidos.

3- No utilice limpiadores abrasivos.