

# Cuisinart®

INSTRUCTION AND  
RECIPE BOOKLET



**Precision Master™ 3.5 Qt. Stand Mixer**

**SM-35 Series**

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

---

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. 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.
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. Avoid contact with moving parts and fitted attachments. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the mixer.
5. The use of accessories or attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock or injury.
6. Do not use more than one accessory or attachment at a time.
7. Do not exceed the maximum capacities listed in this Instruction Book.
8. Do not use the stand mixer if it is damaged or if the cord is damaged. After having been damaged, have the stand mixer checked and serviced before resuming use.
9. When using an attachment, make sure that you have read the safety instructions that come with the particular attachment.
10. Do not use outdoors.
11. Keep stainless steel bowl away from heat sources such as stovetops, ovens or microwaves.
12. To protect against the risk of electric shock, do not put the base power unit in water or other liquids.
13. Remove all accessories and attachments from stand mixer before washing.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
16. 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

**NOTE:** The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest power. Other recommended attachments may draw significantly less power.

---

# WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK



The lightning flash with arrowhead symbol within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of uninsulated, dangerous voltage within the product's enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.



The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying the appliance.

## SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, the Cuisinart® Stand Mixer is equipped with a 3-conductor cord set that has a molded 3-prong grounding-type plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet. If a grounding-type outlet is not available, an adapter may be obtained so that a 2-slot wall outlet can be used with a 3-prong plug.

The adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.

**CAUTION:** Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

**NOTE:** Use of an adapter is not permitted in Canada and Europe.

This appliance is for 120 volts only and should not be used with a converter.

**IMPORTANT:** Always unplug the Cuisinart® Precision Master™ 3.5-Quart Stand Mixer from the outlet when assembling and disassembling.

## CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Features and Components.....	4
Assembly Instructions .....	5
Operation.....	5
Cleaning and Maintenance.....	5
Maximum Capacities.....	5
Troubleshooting.....	5
Tips and Hints .....	6
Cookie Baking .....	6
Bread Baking .....	7
Cake Baking .....	7
Egg Whites.....	7
Whipping Cream .....	8
Warranty Information.....	9
Suggested Speed Control Guide .....	11
Recipes.....	12

# FEATURES AND COMPONENTS

## INTRODUCTION

The Cuisinart® Precision Master™ 3.5-Quart Stand Mixer has the capacity, power, and precision engineering to handle almost any job a recipe calls for. Three accessories allow you to mix, whip, knead dough and more – and with 12 speeds, the results are always just right. Cuisinart offers optional attachments: Meat Grinder (MG-50), Spiralizer/Slicer/Shredder (SPI-50), Pasta Roller & Cutter Set (PRS-50) and Pasta Extruder (PE-50) for purchase. These connect to the port on the front of the mixer to let you make a variety of homemade pastas, grind your own meats or spiralize your favorite vegetables.

### 1. 350 Watt Motor

Plenty of power for heavy mixing tasks.

### 2. Tilt-Back Head

Makes it easy to attach accessories and scrape sides and bottom of bowl.

### 3. Attachment Port

Meat Grinder, Spiralizer, and 2 pasta maker attachments (sold separately) connect to the port located behind the port cover on the front of the stand mixer head. A locking screw makes attachments easy to put on, secure and take off.

### 4. Accessory Port

Chef's whisk, flat mixing paddle and dough hook connect to this port.

### 5. 3.5-Quart (3.3L) Stainless Steel Bowl with Handle

Handle makes the bowl easy to lift, hold, scrape and remove.

### 6. Head-Lift Release Lever

Securely locks stand mixer head into raised, tilt-back position.

Used to return mixer head to mixing position.

### 7. ON/OFF and Speed Control Dial

12 speeds for precision mixing.

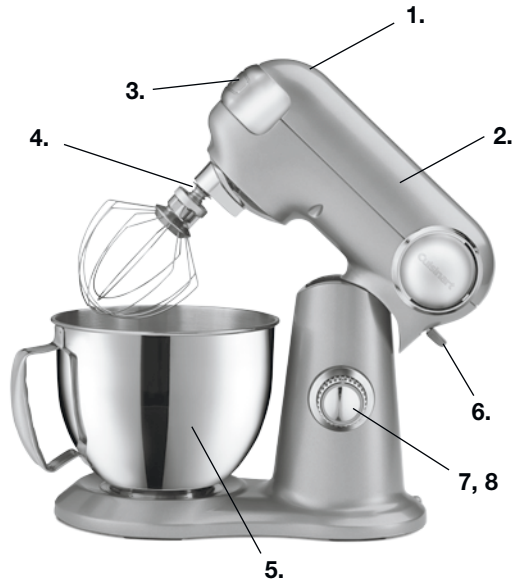
### 8. Blue Light Ring

Illuminates when mixer is operating. Turns off in OFF position.

### 9. Chef's Whisk

Incorporates air into ingredients/mixtures. Ideal for whipping eggs, egg whites or heavy cream. Used in recipes for angel food cake, chiffon cake, meringue, some

types of candy, such as marshmallows, and quickly whips potatoes.



9.



10.



11.



12.

## 10. Flat Mixing Paddle

Used for stirring, mixing and beating ingredients/mixtures. Best accessory for mixing cookies, cakes and batters, and for frostings. Also use for making pie crusts, biscuits and shortcakes, combining ingredients for meatloaf or meatballs and shredding cooked chicken.

## 11. Dough Hook

Used for the mixing and kneading of yeast dough for breads, rolls, pizza/focaccia, pasta dough and yeast-raised coffee cakes.

## 12. Splash Guard with Pour Spout

Prevents splattering when mixing and adding ingredients. Guides ingredients into the bowl.

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

**1. Raise Mixer Head** – Push down the head-lift release lever and raise the stand mixer head until it locks into place.

**2. Attach Accessory** – Place flat mixing paddle, chef's whisk or dough hook into the accessory port. Push up and turn counterclockwise until it locks. Turn clockwise to remove.

**3. Place Bowl on Base** – Turn clockwise to secure.

**4. Lower Mixer Head** – Holding the stand mixer head, push down the head-lift lever again and fully lower the mixer head.

**5. To Attach Splash Guard with Pour Spout** – After attaching the accessory and lowering the stand mixer head, slide the splash guard onto the bowl. The splash guard ring can rotate in any direction to make it easier to add ingredients.

# OPERATION

## Position the Stand Mixer

The logo plate that covers the attachment port should face you.

## To Turn Stand Mixer On

Turn control dial to desired speed – 1 through 12 (see Speed Control Guide on page 11).

## To Turn Stand Mixer Off

Turn the dial to 0, the OFF position. Mixing process stops and unit shuts off.

# CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug your Cuisinart® Stand Mixer before cleaning.

## Power Unit

Wipe with a damp cloth and dry. Never use abrasives or immerse in water.

## Bowl

Wash by hand and dry thoroughly, or put in dishwasher. Never use a wire brush, steel wool or bleach.

## Accessories

Mixing paddle and dough hook are top rack dishwasher safe; can also wash by hand and dry thoroughly. Chef's whisk must be washed by hand.

## Attachments

Clean as directed in instructions included with each attachment you purchase.

## Splash Guard with Pour Spout

Top rack dishwasher safe; can also wash by hand and dry thoroughly.

## Maintenance

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

# MAXIMUM CAPACITIES

- Yeast doughs (most breads, pizza) – 4½ cups white flour (for 2 pounds baked bread)
- Cookie dough – 5 dozen
- Egg whites – 8 large egg whites
- Heavy cream – 2 cups heavy cream (yield about 4 cups whipped cream)

# TROUBLESHOOTING

If the stand mixer shuts off and the light is flashing, the unit may have overheated. Your stand mixer has an overload protection device; it will shut down to protect the motor.

Solution: In the unlikely event that this happens:

- 
- Turn off and unplug the unit.
  - Reduce the load by removing some of the ingredients, and allow the mixer to stand for a few minutes.
  - Plug in and reset the speed. If the stand mixer does not start when you turn the speed dial on, allow the unit to stand for additional time.

## TIPS AND HINTS

- Before preheating your oven, adjust racks to accommodate your baking task. Most recipes use the middle rack; pies often bake best in the lower third of the oven.
- Carefully follow each mixing step in a recipe. Take care not to over- or under-mix.
- Do not crowd the oven, and avoid opening the oven door during baking – use the oven light to help you watch. With certain recipes, particularly when baking more than one tray of cookies at a time, rotate halfway through baking.
- Proper measurements are very important when baking. To measure flour correctly, stir the flour first, then spoon into the measuring cup. Level off the top with the blunt side of a knife blade or the handle of a spoon. Do not press or compact flour. It is also very important not to measure directly from the bag – while the flour is pre-sifted, it has been pressed/compacted to fit into the bag. Baked goods made from unstirred flour are likely to be heavy and dry because too much flour is used.
- For most baking recipes, refrigerated items like butter, milk and eggs incorporate better when they are at room temperature.
- Remove butter from the refrigerator and cut into ½-inch pieces to help it come to room temperature faster while you measure out the remaining ingredients.
- To separate eggs for use in any recipe, break them one at a time into a small bowl. Gently remove the yolks, then transfer the whites to a spotlessly clean glass or stainless bowl. If a yolk breaks into a white, use that egg for another recipe. Just a drop of egg yolk in

the white prevents the white from whipping properly.

- Scraping the entire bowl – sides, bottom and paddle over the course of mixing and adding new ingredients – ensures even incorporation of ingredients and overall best results. The more you scrape the bowl, the better.
- For whipping egg whites, both the mixing bowl and chef's whisk must be spotlessly clean and dry. Any trace of fat/oil will prevent the egg whites from whipping properly.
- To check the freshness of eggs, place them in a bowl of warm water – if they float, they are not fresh. This is most important when using for whipping egg whites. The fresher the eggs, the more stable the foam.
- To melt chocolate for a recipe, put chopped chocolate in a double boiler insert or larger bowl over a pan of barely simmering water. The water should not boil, nor should it touch the bottom of the double boiler insert or bowl. If it does, this could cause the chocolate to “seize” and you will not be able to use it in your recipe.
- Always test yeast for freshness before using it in a recipe. Sprinkle a little over warm (105°F–110°F) water and add a pinch of sugar from the recipe. If it does not become foamy/bubbly in 5 to 10 minutes, the yeast may be “dead.” Start over with fresh yeast from a new package.

## COOKIE BAKING

- Use an ice cream scoop to measure out cookie dough – this keeps the cookies evenly shaped and uniform in size. We recommend ice cream scoops in several sizes – #40, #50 and #60, as well as a larger one (about ⅓ to ½ cup) for jumbo cookies. Ice cream scoops are also good for filling muffin tins. Use a #16 ice cream scoop to make muffins.
- To better maintain cookie shapes, put scoops of cookie dough onto sheets of waxed paper or plastic wrap on a tray and chill before baking. Most cookie dough can be refrigerated for 2 to 3 days prior to baking – be sure to wrap well.

- Cookie dough may also be frozen. Shape into individual cookies, double wrap and freeze for up to 3 months. Thaw before baking.
- Line baking sheets with parchment paper for easy release and easy cleanup.
- Let cookies rest on sheets for 2 to 3 minutes before removing them to a wire rack to cool. This keeps cookies from wrinkling, crumbling or breaking.
- Cookies must cool completely before being put into storage containers to ensure they don't get soggy or misshapen.

## **BREAD BAKING**

- One ¼-ounce packet of yeast equals 2¼ teaspoons yeast.
- Using milk in place of water will produce a softer crust.
- After baking, you can soften the crust, if desired, by rubbing it with unsalted butter soon after removing it from the oven. This prevents it from drying out quickly.
- If a recipe calls for a specific type of flour, use the flour recommended. If you do not have bread flour, you can substitute unbleached, all-purpose flour, but your bread may not rise quite as much.
- Do not use “lite” or tub margarines for bread baking – they have different structures and they do not work as well in baking.
- Vital wheat gluten is the dried protein taken from the flour by eliminating the starch. It is a good dough conditioner or enhancement for yeast breads, especially for whole-grain breads or when using all-purpose flour. If a recipe specifically calls for vital wheat gluten, we recommend that it be used for best results.
- For 100% whole-wheat bread, use 1½ teaspoons vital wheat gluten per cup of flour.
- Many bread recipes have a “range” amount of flour – start by using the lower end of the range, then add more flour as needed to produce a smooth, not sticky dough.
- Using too much liquid, or baking on a humid day, can cause your bread to fall or wrinkle

on top.

- An instant-read thermometer is helpful to have on hand when making bread. It can be used to measure the temperature of the liquid for proofing yeast, and for taking the internal temperature of the baked bread.
- Liquid for proofing yeast should be between 105°F and 110°F.
- Finished bread should have an internal temperature of 190°F (enriched breads, those that normally include eggs, are done at a higher temperature, closer to 207°F).

## **CAKE BAKING**

- Have all ingredients and mixing bowls at room temperature. Room temperature ingredients incorporate and blend more easily.
- Fill pans immediately after mixing.
- Bake immediately after filling pans.
- Check for doneness at the beginning of the time range given.
- Cool cakes in pans until cool to the touch, and remove from pans to completely cool on a wire rack after baking.
- An offset spatula will make spreading frosting easier than a knife or regular spatula.

## **EGG WHITES**

- Egg whites at room temperature are best for whipping. Bring to room temperature safely by placing uncracked eggs in a bowl of warm water for 10 to 15 minutes.
- Add a small amount of acid such as cream of tartar, lemon juice or vinegar when whipping egg whites to stabilize them and allow them to reach their optimum volume and stiffness. Use ¼ teaspoon cream of tartar per large egg white – or 1 teaspoon cream of tartar for 8 egg whites.
- The time required to whip egg whites will vary with the temperature of the egg whites, age of egg whites, and temperature/humidity of the kitchen. Keep a close watch while whipping egg whites.
- In humid or damp weather, you may not get the volume of whipped egg whites that you

---

do in drier, cooler weather.

- Place the room temperature egg whites in the clean, dry mixing bowl. Attach the clean, dry chef's whisk. Start whipping the egg whites on Speed 1 and gradually increase to Speed 6 until foamy, and then gradually increase to Speed 12. If egg whites are beaten too rapidly in the beginning, their structure will not be as stable and strong, and they will not reach the volume that they should when completely beaten. Over-beaten egg whites will also separate or deflate in a meringue topping.
- Timing when adding sugar to egg whites is important. Add sugar slowly and gradually to the whipped egg whites once they start to achieve soft peaks. Always add sugar in a slow, steady stream along the side of bowl while egg whites are being whipped – do not add sugar directly to the center of the bowl on top of beaten egg whites; doing this may cause them to deflate.
- When whipping egg whites, they will at first appear foamy or frothy. Then they will become stiffer and start to hold their shape. Next, soft peaks will form – this is when the tips of the peaks fall when the whisk is lifted up – soft peaks are often required for mousses or soufflés. The next stage is medium to stiff peaks. This is used for recipes such as meringues – the peaks will hold their shape, mostly drooping a bit at the tips. These perfectly hold their shape and are used for decorating. The final stage is stiff and dry. The whites will not be uniformly white, but will appear speckled and they will no longer be shiny in appearance.
- Beaten egg whites should be used immediately after beating them. If they wait for longer than 5 minutes, they will begin to deflate and lose volume and structure. Egg whites beaten with sugar or cream of tartar are more stable and will last a little longer.

## **SANITIZING EGG WHITES**

Take care when adding raw egg whites to recipes that are not cooked or baked as there

is a chance they may carry harmful bacteria. If you have a recipe that calls for raw egg whites, you may wish to use powdered egg whites or “sanitize” the egg whites by doing the following:

- Put the egg whites, 2 tablespoons of the granulated sugar from your recipe, 2 tablespoons water, and a pinch of cream of tartar into the Cuisinart® mixing bowl and stir until smooth.
- Put over a pan of simmering water and stir constantly with a spotlessly clean rubber spatula until the mixture registers 160°F on an instant-read thermometer – start checking the temperature after about a minute of stirring.
- When the egg white mixture registers 160°F, dry off the bottom of the bowl and place it on the Cuisinart® stand mixer. Insert the chef's whisk. Continue as directed in your recipe.

## **WHIPPING CREAM**

The difference between heavy cream and whipping cream is the butterfat content. The higher the butterfat content, the more stable the whipped cream. Heavy cream has a higher butterfat content than whipping cream does. Creams that are not ultra-pasteurized are best for whipping.

### **To make whipped cream:**

- Start with well-chilled cream, mixing bowl and chef's whisk (place bowl and whisk in freezer for at least 15 minutes before making whipped cream). The room should not be too hot.
- Whip cream on low speeds until small bubbles form – this will take about 30 seconds. Gradually increase to Speed 12 and continue beating until desired doneness, being careful not to over-whip. It takes just seconds for cream to go from smooth and creamy whipped cream to whipped cream with grainy bits of butter forming.
- If you are making a sweetened, flavored whipped cream, begin to slowly add the sugar and flavorings as the cream becomes



soft and billowy in appearance.

- Confectioners' sugar should be sifted before adding to whipping cream.
- Stop whipping cream when it has doubled in volume – it should be smooth, creamy and thick, forming either soft (for garnishing desserts, folding into desserts) or stiff (for topping cakes, desserts, piping decoratively) peaks.
- Unless stabilized, whipped cream should be served immediately.

### **STABILIZED WHIPPED CREAM**

Stabilized whipped cream will hold longer in the refrigerator before using, and it can also be used for decorating, using a pastry bag and tip. Using gelatin or a purchased stabilizer will prevent whipped cream from weeping.

To make stabilized whipped cream, soften powdered gelatin by sprinkling it over water in a measuring cup. Let stand 5 minutes to soften. Then place the measuring cup in a pan of simmering water and stir over low heat until gelatin is dissolved. Let cool slightly before adding to cream – but do not allow to get cold and harden.

- For 1 cup of cream, use ½ teaspoon gelatin soaked in 1 tablespoon water.
- For 2 cups of cream, use 1 teaspoon gelatin soaked in 2 tablespoons water.
- For 8 cups of cream, use 1 tablespoon + 1 teaspoon gelatin soaked in 8 tablespoons water.

Follow basic whipping instructions, adding cooled gelatin mixture to cream all at once after it has whipped to a slightly thickened stage.

## **LIMITED THREE-YEAR WARRANTY**

(U.S. and Canada ONLY)

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Precision Master™ 3.5-Quart Stand Mixer that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® Precision Master™ 3.5-Quart Stand Mixer will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com) for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

### **CALIFORNIA RESIDENTS ONLY**

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund of nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling of such nonconforming products under warranty.

### **BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT**

If your Cuisinart® Precision Master™ 3.5-Quart Stand Mixer should prove to be defective within the warranty period, we will repair or, if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, please call our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190 or write to: Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ

---

85307. To facilitate the speed and accuracy of your return, enclose \$10.00 for shipping and handling. (California residents need only supply a proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions.) Be sure to include your return address, description of the product's defect, product serial number, and any other information pertinent to the return. Please pay by check or money order made payable to Cuisinart. NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

Your Cuisinart® Precision Master™ 3.5-Quart Stand Mixer has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

## SUGGESTED SPEED CONTROL GUIDE

<p><b>1</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sifting dry ingredients</li> <li>• Folding in ingredients, such as mix-ins</li> <li>• Whipping cream &amp; egg whites (gradually increasing speed)</li> </ul>	<p><b>7</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• “Cutting in” butter to flour (for pastry/ pie dough)</li> <li>• Mashing potatoes/vegetables</li> <li>• Whipping cream &amp; egg whites (gradually increasing speed)</li> </ul>
<p><b>2</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sifting dry ingredients</li> <li>• Folding in ingredients, such as mix-ins</li> <li>• Mixing quick breads &amp; some bread doughs (muffins, etc.)</li> <li>• Creaming butter &amp; sugar</li> <li>• Whipping cream &amp; egg whites (gradually increasing speed)</li> </ul>	<p><b>8</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• “Cutting in” butter to flour (for pastry/ pie dough)</li> <li>• Mashing potatoes/vegetables</li> <li>• Whipping cream &amp; egg whites (gradually increasing speed)</li> </ul>
<p><b>3</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Creaming butter &amp; sugar</li> <li>• Incorporating eggs</li> <li>• Kneading bread dough</li> <li>• Whipping cream &amp; egg whites (gradually increasing speed)</li> </ul>	<p><b>9</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mashing potatoes/vegetables</li> <li>• Whipping cream &amp; egg whites (gradually increasing speed)</li> </ul>
<p><b>4</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Creaming butter &amp; sugar</li> <li>• Kneading bread dough</li> <li>• Kneading pasta dough</li> <li>• “Cutting in” butter to flour (for pastry/ pie dough)</li> <li>• Whipping cream &amp; egg whites (gradually increasing speed)</li> </ul>	<p><b>10</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Whip potatoes/vegetables</li> <li>• Whipping cream &amp; egg whites (gradually increasing speed)</li> </ul>
<p><b>5</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Creaming butter &amp; sugar</li> <li>• “Cutting in” butter to flour (for pastry/ pie dough)</li> <li>• Mashing potatoes/vegetables</li> <li>• Whipping cream &amp; egg whites (gradually increasing speed)</li> </ul>	<p><b>11</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Whip potatoes/vegetables</li> <li>• Whipping cream &amp; egg whites (gradually increasing speed)</li> </ul>
<p><b>6</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• “Cutting in” butter to flour (for pastry/ pie dough)</li> <li>• Mashing potatoes/vegetables</li> <li>• Whipping cream &amp; egg whites (gradually increasing speed)</li> </ul>	<p><b>12</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Whip potatoes/vegetables</li> <li>• Whipping cream &amp; egg whites</li> </ul>

# Cuisinart®

MANUAL DE  
INSTRUCCIONES Y  
LIBRO DE RECETAS



**Batidora de pie de 3.3 L Precision Master™**

**Serie SM-35**

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

---

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Apague (“OFF”) y desenchufe el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jale de la toma de corriente. Nunca jale el cable.
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 utilizar 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. Evite el contacto con las piezas móviles y los accesorios/aditamentos. 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.
5. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados o vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.
6. No use más de un accesorio o aditamento a la vez.
7. No exceda las capacidades máximas indicadas en este manual de instrucciones.
8. No utilice el aparato si el cable está dañado. En caso de daño, regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para que lo revisen y lo reparen.
9. Lea todas las instrucciones de seguridad de cada accesorio antes de usarlo.
10. No lo utilice en exteriores.
11. Mantenga el bol de acero inoxidable alejado de las fuentes de calor tales como las estufas, los hornos o los hornos de microondas.
12. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
13. Saque todos los accesorios y aditamentos de la batidora antes de lavarla.
14. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera.
15. No utilice 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; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste. Llame al servicio de atención al cliente del fabricante para más información.
16. 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

**NOTE:** la potencia nominal máxima está basada en el accesorio/aditamento que consume más electricidad. Otros accesorios/aditamentos pueden utilizar menos electricidad.

# ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA



El símbolo de relámpago con punta de flecha dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de voltajes peligrosos no aislados en el interior del aparato, los cuales pueden ser de suficiente magnitud para constituir un riesgo de incendio o descarga eléctrica.



El signo de exclamación dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de instrucciones importantes de operación y mantenimiento (servicio) en la documentación que acompaña al equipo.

## USO DE EXTENSIONES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se podrá usar una extensión eléctrica, pero con cuidado. La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo o la extensión deben ser acomodados de tal manera que no cuelguen de la encimera/mesa, donde pueden ser jalados por niños o causar tropiezos.

## INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, este aparato está equipado con un cable de puesta a tierra, con clavija de tierra, la cual debe ser conectada a una toma de corriente debidamente puesta a tierra. Si una toma de corriente con toma de tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente sin toma de tierra.

El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del adaptador a la placa de la toma de corriente.

**PRECAUCIÓN:** antes de conectar el adaptador, cerciórese de que la toma de corriente está puesta a tierra. Si no está seguro/a, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro/a de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

**NOTA:** está prohibido usar un adaptador en Canadá y en Europa.

enchufe el cable solamente en una toma de corriente de 120 V; no utilice el aparato con un convertidor de voltaje.

**IMPORTANTE:** siempre desconecte el cable de la toma de corriente antes de ensamblar o desensamblar el aparato.

## ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes .....	2
Piezas y características .....	4
Instrucciones de ensamblaje.....	5
Funcionamiento .....	5
Limpieza y mantenimiento .....	5
Capacidades máximas.....	6
Resolución de problemas.....	6
Consejos y sugerencias .....	6
Para hacer galletas .....	7
Para hacer pan .....	7
Para hacer pastel .....	8
Para montar claras .....	8
Para batir crema.....	9
Garantía.....	10
Guía de selección de la velocidad.....	11
Recetas .....	12

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

## INTRODUCCIÓN

La batidora de pie de 3.5 cuartos de galón (3.3 L) Cuisinart® Precision Master™ tiene la capacidad, la potencia y la ingeniería para llevar a cabo prácticamente cualquier trabajo. Tres accesorios y 12 velocidades permiten mezclar, batir y amasar de manera precisa y perfecta. Cuisinart también ofrece aditamentos opcionales (vendidos por separado): aditamento molidor de carne (MG-50), aditamento espiralizador/rebanador/triturador (SPI-50), aditamento rodillo/cortador de pasta (PRS-50) y aditamento extrusor de pasta (PE-50). Estos se conectan al puerto de conexión en la parte delantera de la batidora para permitirle hacer una variedad de pastas caseras, moler carne para hacer carne molida fresca o espiralizar sus vegetales favoritos.

### 1. Motor de 350 vatios

Suficiente potencia para los trabajos difíciles.

### 2. Cabezal inclinable

Permite instalar/sacar los accesorios y raspar el bol con facilidad.

### 3. Puerto de conexión para aditamentos

Permite conectar el aditamento molidor de carne y los aditamentos para hacer pasta (vendidos por separado) a la batidora. Nota: el puerto de conexión se encuentra atrás del panel delantero. Un tornillo hace que sea fácil instalar y sacar los aditamentos.

### 4. Puerto de conexión para accesorios

Permite conectar el batidor de alambre, el batidor plano, el gancho amasador y una tapa antisalpicaduras.

### 5. Bol de acero inoxidable de 3.5 cuartos de galón (3.3 L) con asa

El asa hace que sea fácil alzar, sostener, raspar y sacar el bol.

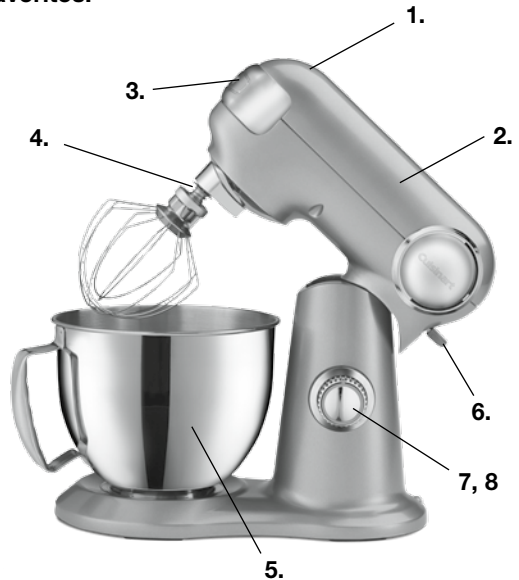
### 6. Palanca de liberación del cabezal

Permite inclinar el cabezal y mantenerlo en posición inclinada de manera segura.

También se usa para regresar el cabezal a su posición original.

### 7. Perilla de encendido/apagado/control de velocidad

12 velocidades, para resultados precisos.



9.



10.



11.



12.

## 8. Aro luminoso azul

Se enciende durante el funcionamiento. Se apaga cuando el aparato está apagado.

## 9. Batidor de alambre

Incorpora aire a las mezclas. Ideal para batir huevos, claras o crema líquida y preparar recetas tales como pastel de ángel, torta “chiffon”, merengue y malvaiscos. También es perfecto para preparar puré de papas rápidamente.

## 10. Batidor plano

Revuelve, mezcla y bate. Ideal para preparar galletas, pastel, mezclas y glaseados/coberturas. También es perfecto para hacer fondos de tarta, bollos y “shortcakes”, así como para mezclar los ingredientes del pan de carne o de las albóndigas, y desmenuzar pollo cocinado.

## 11. Gancho amasador

Especialmente diseñado para mezclar y amasar masa de levadura para hacer pan, panecillos, pizza/focaccia, pasta y “coffee cakes” de masa fermentada.

## 12. Tapa antisalpicaduras con pico vertedor

Evita las salpicaduras durante la mezcla y al agregar ingredientes. Guía los ingredientes hacia el tazón.

# INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

- 1. Incline el cabezal hacia atrás** – Presione la palanca de liberación del cabezal y alce el cabezal hasta que se bloquee.
- 2. Instale el accesorio deseado** – Conecte el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho amasador al puerto de conexión para accesorio. Empuje y gire en sentido anti horario hasta que se bloquee. Gire en sentido horario para sacarlo.
- 3. Coloque el bol sobre la base** – Gire en sentido horario para sujetarlo.
- 4. Baje el cabezal** – Sosteniendo el cabezal con una mano, presione la palanca de liberación otra vez y baje completamente

el cabezal.

## 5. Instale la tapa antisalpicaduras –

Después de haber conectado el accesorio y bajado el cabezal, deslice la tapa sobre el bol. Nota: la tapa antisalpicaduras gira en ambas direcciones, lo que permite agregar ingredientes fácilmente.

# FUNCIONAMIENTO

## Ubique la batidora

La placa que cubre el puerto de conexión para aditamentos debería hacerle frente.

## Para encender la batidora

Gire la perilla de control de velocidad al nivel deseado, desde 1 hasta 12 (véase la guía de velocidad en la página 11).

## Para apagar la batidora

Ponga la perilla en la posición de apagado “0”; la unidad se apagará.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre apague y desconecte el aparato antes de limpiarlo.

## Unidad principal

Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido, y luego séquela bien. Nunca utilice limpiadores/materiales abrasivos ni sumerja el aparato en agua.

## Bol

Lave el bol a mano y séquelo bien, o métalo en el lavavajillas. Nunca use cepillos de metal, lana de acero o cloro para limpiar el bol.

## Accesorios

El batidor plano y el gancho amasador son aptos para lavavajillas (bandeja superior solamente); también pueden lavarse a mano. El batidor de alambre NO es apto para lavavajillas y debe lavarse a mano.

## Aditamentos

Siga las instrucciones de limpieza provistas con cada aditamento.

## Tapa antisalpicaduras con pico vertedor

Apta para lavavajillas (bandeja superior solamente); también puede lavarse a mano.

## Mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.



---

## CAPACIDADES MÁXIMAS

- Masas de levadura (la mayoría de los panes, pizza) – 4½ tazas (560 g) de harina blanca; rinde un pan de 2 libras/910 g
- Masa de galletas – 5 docenas de galletas
- Claras – 8 claras de huevo grande
- Crema líquida para batir – 2 tazas (475 ml); rinde aproximadamente 4 tazas (945 ml) de crema batida

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la unidad se apaga de repente y la luz se pone a parpadear, esto puede significar que el motor ha sobrecalentado. Su batidora de pie está equipada con un dispositivo de protección contra sobrecarga que apaga automáticamente el motor en caso de sobrecalentamiento.

Solución: si esto ocurriera:

- Apague y desenchufe el aparato.
- Vacíe parcialmente el bol y permita que el aparato descanse por unos minutos.
- Vuelva a enchufar y encender el aparato a la velocidad deseada. Si no se pone en marcha, permita que descanse por más tiempo.

## CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Ponga la rejilla del horno en la posición deseada antes de precalentar el horno. La mayoría de las recetas requieren que la rejilla esté en el centro del horno; las tartas se cocinan mejor en el tercio inferior del horno.
- Siga las instrucciones al pie de la letra, teniendo cuidado de no mezclar la mezcla de menos ni de más.
- No ponga muchas fuentes en el horno a la vez y evite abrir la puerta del horno durante el horneado; use la luz del horno para vigilar el horneado. Con algunas recetas tales como las galletas, cambie las placas de nivel a la mitad del tiempo.
- Es imprescindible medir los ingredientes,

- especialmente la harina, con precisión. Revuelva la harina antes de medirla o pesarla y use una cuchara para sacarla de la bolsa. Si usa un vaso medidor, enrrese la harina con un cuchillo o el mango de una cuchara. No apisone ni compacte la harina. Recuerde no medir la harina directamente de la bolsa. A pesar de que esté tamizada, ha sido comprimida/compactada para caber en la bolsa. Si prepara productos de panadería con harina que no ha sido revuelta, estos resultarán densos y secos.
- Para la mayoría de las recetas, los alimentos refrigerados tales como la mantequilla, la leche y los huevos se incorporan mejor a la mezcla si están a temperatura ambiente.
- Saque la mantequilla del refrigerador antes de empezar a preparar la receta y córtelo en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm) para darle tiempo de entibiarse mientras preparar el resto de los ingredientes.
- Separe los huevos uno a la vez, en un recipiente poco profundo. Coloque las claras en un bol de vidrio o de acero inoxidable muy limpio. Si cae yema en la clara, reserve el huevo para otro uso; el mínimo rastro de yema puede impedir que las claras monten.
- Raspe el bol (las paredes, el fondo y el batidor) varias veces durante la mezcla, especialmente cuando agrega ingredientes, garantiza que los ingredientes se incorporen mejor y produce mejores resultados. Cuanto más frecuentemente raspa el bol, mejor.
- Antes de batir claras de huevo, asegúrese de que el bol y el batidor de alambre están impecablemente limpios y totalmente secos. Rastros de grasa/aceite pueden impedir que monten las claras.
- Para averiguar si los huevos están frescos, póngalos en un bol de agua tibia. Si flotan, esto significa que no están frescos. Es imprescindible usar huevos frescos para montar claras; cuanto más frescos los huevos, más estables las claras batidas.
- Derrita el chocolate a baño María, encima de una cacerola de agua hirviendo a fuego lento. El agua no debe hervir, ni debe tocar el fondo del bol o de la olla para baño María;

---

esto podría cocer/endurecer el chocolate y no lo podrá usar en la receta.

- Siempre cerciórese de que la levadura está fresca antes de usarla. Rocíe un poco de levadura en agua tibia y agregue una pizca del azúcar de la receta. Si la levadura no se pone espumosa dentro de 5 a 10 minutos, esto significa que está “muerta”. Empiece de nuevo con otro paquete de levadura.

### **PARA HACER GALLETAS**

- Utilice una cuchara para helado para medir la mezcla de galletas; esto formará galletas de tamaño y forma uniformes. Existen cucharas de helado de varios tamaños. Cualquiera (p. ej., la n.º 40, n.º 50 o n.º 60) puede usarse para formar galletas. Las más grandes, que miden entre  $\frac{1}{3}$  de taza (80 ml) y  $\frac{1}{2}$  taza (120 ml) de mezcla, son perfectas para las galletas gigantes. Las cucharas de helado también son perfectas para llenar los moldes para “muffins”. Utilice la cuchara para helado n.º 16 para hacer “muffins”.
- Para que las galletas conserven su forma durante el horneado, coloque la masa sobre placas forradas con papel encerado o papel film/plástico y refrigérela antes de hornear. La mayoría de las masas de galletas puede refrigerarse por 2 a 3 días (cerciórese de envolver bien la mezcla).
- La masa de galleta también puede congelarse. Después de formar las galletas, envuélvalas en doble capa de papel film/plástico y congélelas por hasta 3 meses. Descongélelas antes de hornearlas.
- Para facilitar el desmoldado y la limpieza, forre las placas con papel sulfurizado.
- Permita que las galletas se enfríen sobre la placa por 2 a 3 minutos, y luego termine de enfriarlas sobre una rejilla; esto evitará que las galletas se encojan, se desmigajen o se rompan.
- Permita que las galletas se enfríen por completo antes de guardarlas, o se pondrán pastosas y perderán su forma.

### **PARA HACER PAN**

- Un paquete de  $\frac{1}{4}$  de onza (8 g) de levadura equivale a  $2\frac{1}{4}$  cucharaditas de levadura.
- Usar leche en vez de agua producirá una corteza más suave.
- Para suavizar la corteza después del horneado, restriéguela con mantequilla sin sal inmediatamente tras sacar el pan del horno; esto evitará que se seque.
- Si una receta incluye un tipo especial de harina, utilice esta harina. Si no tiene harina para hacer pan, puede usar harina común, pero el pan no leudará tanto.
- No use margarina ligera para hacer pan; su estructura hace que no producirá los mismos resultados.
- El gluten de trigo es la proteína seca que sobra de la harina de trigo después de haber eliminado el almidón. El gluten de trigo es un buen acondicionador/potenciador de masa, especialmente para los panes integrales o los panes hechos con harina común. Si una receta incluye gluten de trigo, recomendamos que lo use para resultados óptimos.
- Para hacer pan de trigo integral, use  $1\frac{1}{2}$  cucharaditas de gluten de trigo por taza (120 g) de harina de trigo integral.
- Si una receta no incluye una cantidad determinada de harina, use la cantidad mínima recomendada, y luego añada harina poco a poco hasta conseguir una masa suave pero no pegajosa.
- Usar demasiado líquido o hacer pan cuando el día es húmedo puede causar que el pan no leude o que la parte superior se encoja.
- Un termómetro de cocina es una herramienta muy útil para hacer pan. Puede usarlo para medir la temperatura del agua que usa para disolver/fermentar la levadura y para tomar la temperatura interna del pan cocido.
- El agua usada para fermentar la levadura debe estar entre 105 °F (40 °C) y 110 °F (43 °C).
- La temperatura interna del pan cocido debe

estar en 190 °F (88 °C). Nota: los panes enriquecidos con huevo deben estar en 207 °F (97 °C).

## PARA HACER PASTEL

- Todos los ingredientes y el bol deben estar a temperatura ambiente. Los ingredientes a temperatura ambiente se incorporan mejor y son más fáciles de mezclar.
- Llene los moldes con la mezcla inmediatamente después de terminar de mezclar los ingredientes.
- Meta los moldes al horno inmediatamente después de llenarlos.
- Averigüe si los pasteles están listos al final del tiempo de cocción mínimo.
- Deje que los pasteles se enfríen en los moldes hasta que estén fríos al tacto, y luego desmóldelos y permita que se enfríen por completo sobre una rejilla.
- Es más fácil esparcir el glaseado con una espátula angulada que con un cuchillo o una espátula regular.

## TORTILLA DE CLARAS

- Las claras se montan mejor cuando están a temperatura ambiente. Para llevar las claras a temperatura ambiente de manera segura, coloque los huevos enteros en un bol de agua tibia por 10 a 15 minutos.
- Agregue una pequeña cantidad de crémor tártaro, jugo de limón o vinagre a las claras; esto las estabilizará y ayudará a conseguir claras batidas más voluminosas y firmes. Utilice  $\frac{1}{8}$  de cucharadita de crémor tártaro por clara de huevo grande o 1 cucharadita de crémor tártaro por taza (235 ml) de claras de huevo (8 a 10 huevos grandes).
- El tiempo necesario para montar claras depende de la temperatura/frescura de los huevos y de la temperatura/humedad de la cocina. Esté pendiente de estos factores.
- Cuando el tiempo está húmedo o está lloviendo, puede que no consiga claras batidas tan voluminosas como cuando el tiempo está seco o más fresco.
- Ponga los huevos (a temperatura ambiente)

en el bol limpio y seco. Instale el batidor de alambre sobre la batidora. Bata las claras, empezando a velocidad 1 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 12, hasta que estén ligeras y espumosas.

Si bate las claras demasiado rápido al principio, su estructura no será tan estable/resistente y no alcanzarán su máximo volumen una vez batidas. Tampoco bata las claras de más; esto las separará y hará que los merengues se desinflen.

- Cuando añada azúcar a las claras, haga esto despacio y gradualmente, justo cuando empiecen a formarse picos suaves. Siempre rocíe el azúcar lentamente por un lado del bol mientras bate las claras – no añada azúcar en el centro del bol o directamente sobre las claras; esto puede desinflarlas.
- Al principio, las claras se pondrán espumosas. Después de poco tiempo, se pondrán más firmes y empezarán a tomar cuerpo. Luego, se formarán picos suaves que se caen al levantar el batidor; esta es la textura requerida para hacer “mousses” y “soufflés”. La etapa siguiente son picos medio-firmes; esta es la textura requerida para hacer merengues. Los picos mantendrán su forma, cayéndose un poco en las puntas. Mantiene su forma perfectamente y son perfectos para decorar. La etapa final son picos firmes y secos. Las claras no parecerán completamente blancas y estarán opacas.
- Utilice las claras batidas inmediatamente después de batirlas. Si espera más de 5 minutos, empezarán a desinflarse y perder volumen y estructura. Las claras batidas con azúcar o crémor tártaro son más estables y durarán por más tiempo.

## CÓMO “PASTEURIZAR” LAS CLARAS

Las claras crudas pueden contener bacterias dañinas. Si una receta incluye claras crudas, le recomendamos que use claras en polvo o que “pasteurice” las claras de la manera siguiente:

- Coloque las claras, 2 cucharadas del

---

azúcar de la receta, 2 cucharadas (30 ml) de agua y una pizca de crémor tártaro en el bol de la batidora y revuelva hasta conseguir una mezcla suave.

- Caliente la mezcla a baño María, revolviendo constantemente con una espátula de caucho impecablemente limpia, hasta que la temperatura de la mezcla alcance 160 °F (71 °C). Nota: empiece a averiguar la temperatura después de aproximadamente un minuto.
- Cuando la mezcla alcance 160 °F (71 °C), seque la parte inferior del bol y coloque este sobre la batidora. Instale el batidor de alambre. Siga con la receta.

### **PARA BATIR CREMA**

La diferencia entre la crema líquida para batir (“heavy cream”) y la crema para batir (“whipping cream”) es su contenido de grasa butírica. Cuanta más grasa butírica, más estable la crema batida. La crema líquida para batir (“heavy cream”) tiene más grasa butírica que la crema para batir (“whipping cream”), por lo tanto, es mejor para hacer crema batida. Las mejores cremas para batir son cremas que no sean ultrapasteurizadas.

#### **Para preparar crema batida:**

- Congele el bol y el batidor de alambre por 15 minutos o más antes de empezar. Cerciórese de que el cuarto no está muy caliente.
- Bata la crema a velocidad baja por aproximadamente 30 segundos, hasta que aparezcan burbujas pequeñas. Aumente progresivamente la velocidad al nivel 12 y siga batiendo hasta conseguir la textura deseada, pero teniendo cuidado de no batir de más ya que la crema batida puede empezar a convertirse en mantequilla en solo segundos.
- Si desea endulzar la crema batida, agregue lentamente el azúcar y los saborizantes cuando la crema empieza a tomar cuerpo.
- Cerciórese de tamizar el azúcar glasé antes de añadirlo a la crema.
- Deje de batir cuando la crema haya

alcanzado el doble de su volumen. La crema debe estar suave, cremosa y espesa, con picos suaves (p. ej., para servir con postre o incorporar en postres) o picos firmes (p. ej., para decorar pasteles).

- A menos que haya sido estabilizada, sirva la crema batida inmediatamente.

### **CREMA BATIDA ESTABILIZADA**

La crema batida estabilizada se conservará por más tiempo en el refrigerador y puede usarse para decorar postres con una manga pastelera. Para estabilizar la crema batida, se necesita gelatina o un estabilizador comprado.

Para estabilizar la crema batida: coloque un poco de agua en una taza medidora y rocíe un poco de gelatina en polvo. Deje reposar por 5 minutos para suavizar. Luego, coloque la taza medidora en una cacerola de agua hirviendo a fuego lento y revuelva hasta que la gelatina esté disuelta. Deje enfriar ligeramente la gelatina antes de agregarla a la crema, pero no permita que se enfríe por completo ni que endurezca.

- Para 1 taza (235 ml) de crema, utilice ½ cucharadita de gelatina + 1 cucharada (10 ml) de agua.
- Para 2 tazas (475 ml) de crema, utilice 1 cucharadita de gelatina + 2 cucharadas (25 ml) de agua.
- Para 8 tazas (1.9 L) de crema, utilice 1 cucharada + 1 cucharadita de gelatina + 8 cucharadas (100 ml) de agua.

Bata la crema como de costumbre, añadiendo la gelatina después de que la crema empiece a tomar cuerpo y empiece a espesarse.

# GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS

(válida en los EE.UU. y en Canadá solamente)

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si posee un aparato Cuisinart® que fue comprado en una tienda para uso personal, familiar o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas, los demás comerciantes ni los dueños. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com) a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

## RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá al consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que este se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

## ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si este aparato resulta ser defectuoso en materiales o mano de obra durante el período de garantía, lo repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd. Glendale, AZ 85307. Regrese el producto defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 para cubrir los gastos de manejo y envío.

Los residentes de California solo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente. Por favor incluya un cheque o giro postal a nombre de Cuisinart. NOTE: para mayor seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes enviados a una dirección equivocada. Los productos perdidos o dañados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120 V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto aún está bajo garantía.

# GUÍA DE SELECCIÓN DE LA VELOCIDAD

<p><b>1</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para tamizar ingredientes secos</li> <li>• Para incorporar delicadamente ingredientes (p. ej., ingredientes secos)</li> <li>• Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)</li> </ul>	<p><b>7</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre)</li> <li>• Para hacer puré de papas/vegetales</li> <li>• Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)</li> </ul>
<p><b>2</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para tamizar ingredientes secos</li> <li>• Para incorporar delicadamente ingredientes (p. ej., ingredientes secos)</li> <li>• Para preparar panes/bizcochos sin levadura y algunas masas (“muffins”, etc.).</li> <li>• Para acremar mantequilla con azúcar</li> <li>• Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)</li> </ul>	<p><b>8</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre)</li> <li>• Para hacer puré de papas/vegetales</li> <li>• Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)</li> </ul>
<p><b>3</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para acremar mantequilla con azúcar</li> <li>• Para incorporar huevos</li> <li>• Para amasar masa de pan</li> <li>• Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)</li> </ul>	<p><b>9</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para hacer puré de papas/vegetales</li> <li>• Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)</li> </ul>
<p><b>4</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para acremar mantequilla con azúcar</li> <li>• Para amasar masa de pan</li> <li>• Para amasar masa de pasta</li> <li>• Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre)</li> <li>• Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)</li> </ul>	<p><b>10</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para batir puré de papas/vegetales</li> <li>• Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)</li> </ul>
<p><b>5</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para acremar mantequilla con azúcar</li> <li>• Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre)</li> <li>• Para hacer puré de papas/vegetales</li> <li>• Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)</li> </ul>	<p><b>11</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para batir puré de papas/vegetales</li> <li>• Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)</li> </ul>
<p><b>6</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre)</li> <li>• Para hacer puré de papas/vegetales</li> <li>• Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)</li> </ul>	<p><b>12</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para batir puré de papas/vegetales</li> <li>• Para batir crema y montar claras</li> </ul>