

Cuisinart®

INSTRUCTION AND
RECIPE BOOKLET



Precision Master™ Stand Mixer

SM-50 Series

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Turn dial to the OFF position and unplug from outlet when not in use, before fitting or removing accessories or attachments, after use and before cleaning.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Cuisinart does not recommend the use of this appliance by children.
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.
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™ Stand Mixer from outlet when assembling and disassembling.

CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Features and Components.....	4
Assembly Instructions	5
Operation.....	5
Cleaning and Maintenance.....	5
Suggested Speed Control Guide	6
Maximum Capacities.....	7
Troubleshooting.....	7
Tips and Hints	7
Cookie Baking	8
Bread Baking	8
Cake Baking	8
Egg Whites	9
Whipping Cream	10
Warranty Information.....	11
Recipes.....	12

INTRODUCTION

Cuisinart just raised the bar on mixing! This Cuisinart® Precision Master™ Stand Mixer has the capacity, power, and precision engineering to handle any job a recipe calls for. The three accessories

allow you to mix, whip and knead dough, and with 12 speeds, you'll always do it just right.

Cuisinart offers optional attachments that can be purchased separately. The selected attachment connects to the port on the front of the mixer, so you can make homemade pastas or grind your own meats. You can even turn your mixer into an ice cream maker! The Cuisinart® Fruit Scoop™ Ice Cream and Fresh Fruit Frozen Dessert Maker attachment lets you make all-fruit frozen desserts, ice cream or frozen yogurt.

FEATURES AND COMPONENTS

1. 500 Watt Motor

Plenty of power for double recipes and heavy mixing tasks.

2. Tilt-Back Head

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

3. Attachment Port

Large Meat Grinder and 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.

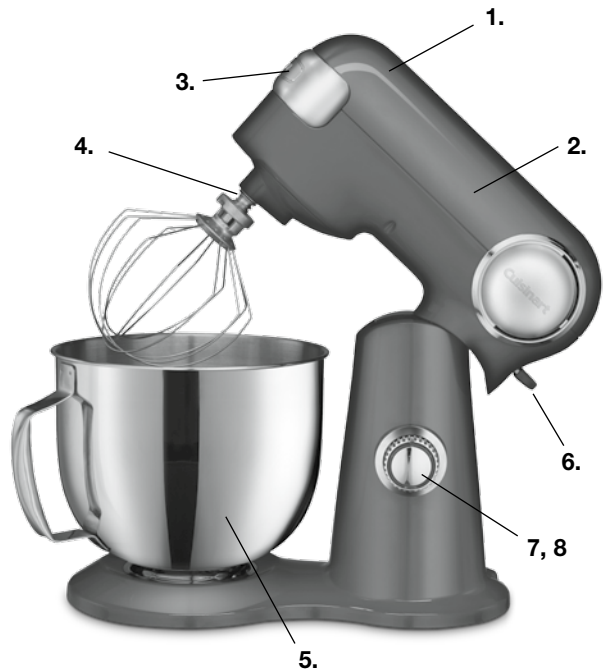
5. 5.5 Quart (5.2L) Stainless Steel Bowl with Handle

Handle makes the bowl easy to lift, hold, scrape and remove. Large capacity bowl lets you mix larger quantities.

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



11.



12.



9.



10.

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.

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, and combining ingredients for meatloaf or meatballs.

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. Attach the pour spout by placing it into the tabs

on the splash guard ring and slide it into place. The splash guard ring can rotate in any direction to more easily add ingredients.

To remove: Remove the pour spout from the splash guard and slide splash guard off the bowl.

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 6).

To Turn Stand Mixer Off

Turn the dial to "0" 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

SUGGESTED SPEED CONTROL GUIDE

1	• Sifting dry ingredients • Folding in ingredients, such as mix-ins • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)	7	• “Cutting in” butter to flour (for pastry/ pie dough) • Mashing potatoes/vegetables • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)
2	• Sifting dry ingredients • Folding in ingredients, such as mix-ins • Mixing quick breads (muffins, etc.) • Creaming butter and sugar • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)	8	• “Cutting in” butter to flour (for pastry/ pie dough) • Mashing potatoes/vegetables • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)
3	• Creaming butter and sugar • Incorporating eggs • Kneading bread dough • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)	9	• Mashing potatoes/vegetables • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)
4	• Creaming butter and sugar • Kneading bread dough • Kneading pasta dough • “Cutting in” butter to flour (for pastry/ pie dough) • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)	10	• Whip potatoes/vegetables • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)
5	• Creaming butter and sugar • “Cutting in” butter to flour (for pastry/ pie dough) • Mashing potatoes/vegetables • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)	11	• Whip potatoes/vegetables • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)
6	• “Cutting in” butter to flour (for pastry/ pie dough) • Mashing potatoes/vegetables • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)	12	• Whip potatoes/vegetables • Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)

an authorized service representative.

MAXIMUM CAPACITIES

- Yeast doughs (most breads, pizza) – 6 cups white flour
- Cookie dough – 5 dozen cookies
- Whipping cream – 6 cups liquid (12 cups whipped)
- Egg whites – 12 large

TROUBLESHOOTING

If the stand mixer shuts off, 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 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.
- Don't 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. Do not warm butter in the microwave; this can change the structure of the butter if it melts and give the finished product a different texture.
- 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 or flour 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 or meatballs.
- 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.
- Lite salt can be used if it has both potassium chloride and sodium.
- 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 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 $\frac{1}{8}$ teaspoon cream of tartar per large egg white – or 1 teaspoon cream of tartar per cup of egg whites (8 to 10 large).
- 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, warmer 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 foam. Always add sugar in a slow, steady stream along 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 whites will appear dry, the peaks will hold their shape and the whites will be shiny. 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.

Light cream may also be whipped, but will not last as long. Creams that are not ultra-pasteurized are best for whipping.

The yield of cream generally doubles in volume. To make 2 cups of softly whipped cream, put 1 cup of heavy/whipping cream into the well-chilled mixing bowl. Starting on Speed 2 and increasing to Speed 10 or 12, whip until it just begins to hold its shape. Add about ½ teaspoon pure vanilla or other pure flavored extract and 1 to 4 tablespoons granulated, superfine or confectioners' sugar. Whip until the cream holds soft, floppy peaks.

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.
- Sugars 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™ 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™ 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 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™ 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. 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™ 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.

Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y
LIBRO DE RECETAS



Batidora de pie Precision Master™

Serie SM-50

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, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Ponga la perilla en la posición de apagado “OFF” y desconecte el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas, después del uso y antes de limpiarlo.
3. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños. Cuisinart no recomienda que los niños usen este aparato.
4. Evite el contacto con las piezas móviles y los accesorios. Para evitar el riesgo de heridas y/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, electrocución 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 estuviera 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 electrocución, no coloque la base del aparato en agua u 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 la clavija estuviesen dañados, si no funcionase debidamente, si estuviese dañado, o después de que se hubiese caído al piso o al agua; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
16. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato conectado presenta 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

NOTA: 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 ELECTROCUCIÓN



El símbolo representado por un 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 electrocución.

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. Es importante acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue de la encimera/mesa donde puede ser jalado por niños o puede 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, asegúrese de que la toma de corriente esté puesta a tierra. Si no está seguro/a, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro de que la toma de corriente está puesta a tierra.

Nota: está prohibido usar un adaptador en el Canadá y en Europa.

Conecte el cable a una toma de corriente de 120 V solamente; 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.

ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN

El símbolo representado por un 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 electrocución.

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.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas y características	4
Instrucciones de ensamblaje.....	5
Funcionamiento.....	5
Limpieza y mantenimiento	5
Guía de selección de la velocidad.....	6
Capacidades máximas.....	7

Resolución de problemas.....

7

Consejos y sugerencias

7

Para hacer galletas

8

Para hacer pan

8

Para hacer pastel

9

Para montar claras

9

Para batir crema.....

10

Garantía.....

11

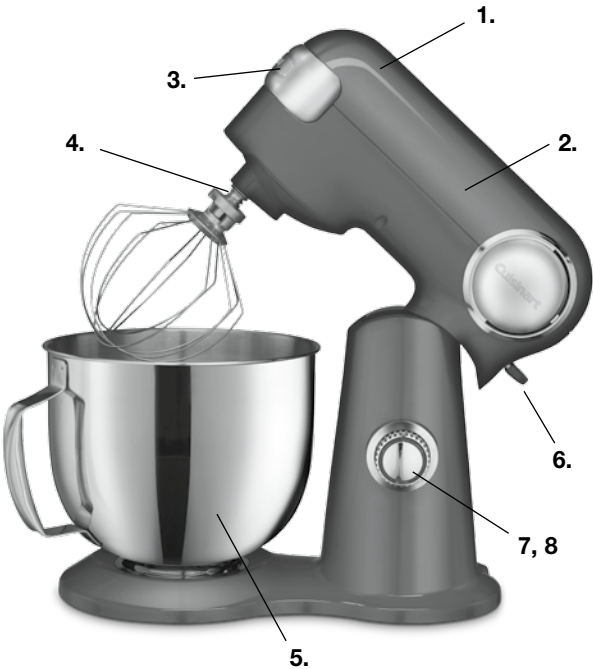
Recetas

12

INTRODUCCIÓN

¡Cuisinart lleva el batido a un nuevo nivel! La batidora de pie Cuisinart® Precision Master™ tiene la capacidad, la potencia y la ingeniería para llevar a cabo cualquier trabajo. Tres accesorios y 12 velocidades permiten mezclar, batir y amasar de manera precisa y perfecta.

Cuisinart también ofrece una variedad de aditamentos opcionales (vendidos por separado) que se conectan a la batidora para poder hacer pasta casera, moler su propia carne y más. ¡Inclusive puede convertir su batidora en una máquina para hacer helado! El aditamento Cuisinart® Fruit Scoop™ le permitirá preparar helados, helados de yogur, sorbetes y postres helados de frutas frescas sin esfuerzo.



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Motor de 500 vatios

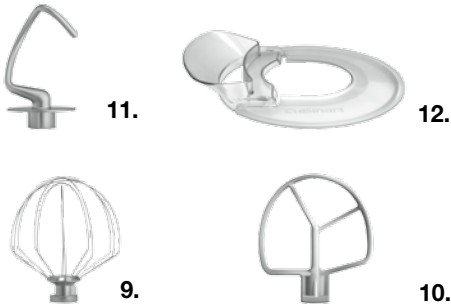
Suficiente potente para las recetas grandes y las tareas difíciles.

2. Cabezal inclinable

Permite instalar/retirar 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 retirar los aditamentos.

ingredientes hacia el bol.

4. Puerto de conexión para accesorios

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

5. Bol de 5.5 cuartos de galón (5.2 L) con asa

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

El bol de alta capacidad permite mezclar cantidades más grandes.

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.

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 malvaviscos. 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.

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. Cubierta antisalpicaduras con pico vertedor

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

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 retirarlo.

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 cubierta antisalpicaduras

Después de haber conectado el accesorio y bajado el cabezal, deslice la cubierta sobre el bol e instale el pico vertedor, introduciéndolo entre las patas de la cubierta. Nota: la cubierta antisalpicaduras gira en ambas direcciones, lo que permite agregar ingredientes fácilmente.

Para retirarla: primero retire el pico vertedor, y luego deslice la cubierta antisalpicaduras fuera del bol.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

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 6).

Para apagar la batidora

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

GUÍA DE SELECCIÓN DE LA VELOCIDAD

1	• Para tamizar ingredientes secos • Para incorporar delicadamente ingredientes (por ej. ingredientes secos) • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)	7	• Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre) • Para hacer puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)
2	• Para tamizar ingredientes secos • Para incorporar delicadamente ingredientes (por ej. ingredientes secos) • Para preparar panes/bizcochos sin levadura (“muffins”, etc.) • Para batir mantequilla y azúcar en forma de crema • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)	8	• Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre) • Para hacer puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)
3	• Para batir mantequilla y azúcar en forma de crema • Para incorporar huevos • Para amasar masa de pan • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)	9	• Para hacer puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)
4	• Para batir mantequilla y azúcar en forma de crema • Para amasar masa de pan • Para amasar masa de pasta • Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre) • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)	10	• Para batir puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)
5	• Para batir mantequilla y azúcar en forma de crema • Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre) • Para hacer puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)	11	• Para batir puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)
6	• Para mezclar mantequilla con harina (para preparar masa de hojaldre) • Para hacer puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)	12	• Para batir puré de papas/vegetales • Para batir crema y montar claras (aumentando progresivamente la velocidad)

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 al 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 (nivel 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 proveídas con cada aditamento.

Cubierta antisalpicaduras con pico vertedor

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

Mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

CAPACIDADES MÁXIMAS

- Masa de levadura (pan, pizza) – 6 tazas (750 g) de harina blanca
- Masa de galletas – 5 docenas de galletas
- Crema batida – 6 tazas (1.4 L) de crema líquida (rinde el doble de crema batida)
- Claras de huevo – 12 claras de huevo grande

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la unidad se apaga de repente, 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.

Si esto ocurriera:

- Apague y desconecte el aparato.
- Vacíe parcialmente el bol y permita que el aparato descanse por unos minutos.
- Conecte de nuevo el cable y encienda el aparato. 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 cuecen 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 demasiadas 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 de horneado.
- 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, enrase la harina con un cuchillo o el mango de una cuchara. No apisone ni compacte la harina. Recuerda 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 prepara

el resto de los ingredientes. No caliente la mantequilla en el microondas; esto puede cambiar su estructura y dar una textura diferente al producto final.

- 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 estén 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 averigüe que la levadura está fresca antes de usarla. Rocíe un poco de levadura en agua tibia y agregue una pizca de azúcar o de harina de la receta. Si la levadura no se pone espumosa dentro de 5–10 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 (por ej. la n.º 40, n.º 50 o n.º 60) puede usarse para formar galletas. Las más grandes, que miden entre $\frac{1}{3}$ 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” o albóndigas.

- 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 2–3 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 2–3 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 $\frac{1}{4}$ 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 1½ cucharada de gluten de trigo por taza (120 g) de harina de trigo integral.
- Puede usar sustituto de sal, siempre que contenga sodio y cloruro de potasio.
- 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 los pasteles enfriar en los moldes

hasta que estén frescos 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.

PARA BATIR HUEVOS

- 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 10–15 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 ¼ cucharadita de crémor tártaro por clara de huevo grande o 1 cucharadita de crémor tártaro por taza (235 ml) de claras de huevo (8–10 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 caliente.
- 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 las claras empiecen a espumarse. 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 volverán 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. Las claras parecerán secas y brillantes y los picos tendrán cuerpo. 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 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. También puede usar crema líquida regular (“light cream”), pero esto tomará más tiempo. Las mejores cremas para batir son cremas que no sean ultrapasteurizadas.

Por lo general, la crema rinde el doble de su volumen de crema batida. Para preparar 2 tazas (475 ml) de crema batida, coloque 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir o de crema para batir en el bol enfriado. Empiece a batir a velocidad 2 y siga batiendo, incrementando progresivamente la velocidad al nivel 10 o 12, hasta que la crema empiece a tomar cuerpo. Agregue aproximadamente ½ cucharadita de extracto de vainilla u otro extracto puro y 1–4 cucharadas (10–50 g) de azúcar granulada, súper fina o glasé. Siga batiendo hasta que se formen picos suaves.

Para preparar crema batida:

- Congele el bol y el batidor de alambre por 15 minutos o más antes de empezar. Cerciérese de que el cuarto no esté 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 empiece a tomar cuerpo.
- Cerciérese de tamizar el azúcar 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 (por ej. para servir con postre o incorporar en postres) o picos firmes (por 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 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 ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes. Cuisinart garantiza este aparato 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 a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, registrar el producto no es necesario 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 (A) regresar el producto defectuoso 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 el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que éste 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 aparato 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 presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la 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 aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 por gastos de manejo y envío. Los residentes de California sólo 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. Sentimos no poder aceptar otras formas de pago. NOTA: 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 mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados 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 120V, 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 aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían 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 esté bajo garantía.