

Cuisinart® INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Classic Drink Mixer

CDM-100G

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

CONTENTS

Important Safeguards.....	2
How to Use Your Drink Mixer	3
Cleaning	3
Maintenance	3
Helpful Hints	3
Parts and Features	4
Recipes	5
Warranty.....	8

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. To protect against risk of electrical hazards, do not immerse the Cuisinart® Classic Drink Mixer in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individuals with certain disabilities.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning the outside of the unit.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate the Cuisinart® Classic Drink Mixer or any other electrical equipment with a damaged cord or plug, or after the unit malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return it to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of container to reduce the risk of injury to persons or damage to the mixer.
11. Never add ingredients to container while motor is running.

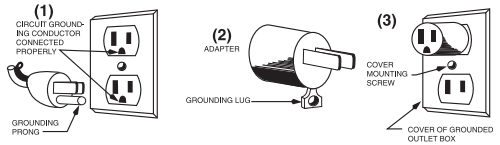
12. Container must be properly in place before starting the motor.
13. Put this list in a safe place; do not discard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, Cuisinart® Classic Drink Mixers are equipped with a 3-conductor cord that has a molded 3-prong grounding-type



plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in Figure 1. If a grounding-type outlet is not available, an adapter, shown in Figure 2, may be obtained so that a 2-slot wall outlet can be used with a 3-prong plug.

Referring to Figure 3, 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.

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

IMPORTANT: Always unplug the Cuisinart® Classic Drink Mixer from outlet when assembling and disassembling.

HOW TO USE YOUR DRINK MIXER

1. Clean the drink mixer thoroughly before initial use.
2. Use the control switch to turn the unit off (O) or to select either low (I) or high (II) speed. Always set the control switch to off (O) before plugging in the mixer.
3. Plug the drink mixer into a properly grounded outlet.
4. Put recipe ingredients into the mixing cup. (Do not fill beyond the top fill mark on the side of the mixing cup, which represents 1¾ cups [420 ml]). This will help to prevent the mixture from splashing out during mixing.
5. Attach the mixing cup to the drink mixer by sliding the lip of the mixing cup up under the cup holder and setting the bottom edge of the mixing cup on the cup rest.
6. Operate the drink mixer only when the mixing cup is attached.
7. Set the control switch to low speed and mix for 3 seconds. If your recipe requires high speed, switch to high speed after mixing 3 seconds on low speed; otherwise, continue on low speed until finished.
8. When mixing is complete, always set the control switch to off (O) before removing the mixing cup.

Operating Cycle: 3 min. ON / 1 min. OFF

CLEANING

1. Not for water jet cleaning.
2. Clean the drink mixer before initial use, and immediately after each use.
3. Clean the spindle, agitator, and mixing cup by filling the mixing cup to the top fill mark with warm, soapy water. Attach the mixing cup to the drink mixer and run it on low speed for about 30 seconds. Turn the unit off (O), empty the mixing cup, and repeat with rinse water. Turn the unit off (O) again, empty the mixing cup, and allow it to dry.
4. Unplug the drink mixer before cleaning the outside of the unit.
5. Clean the outside of the unit by using a cloth moistened with a mild soap and water solution.

Rinse the cloth and wipe the unit again. Prevent liquid from running into the housing by wringing all excess moisture from the cloth before using it. Wipe the housing dry after rinsing. **Do not immerse the unit in water or any other liquids.**

MAINTENANCE

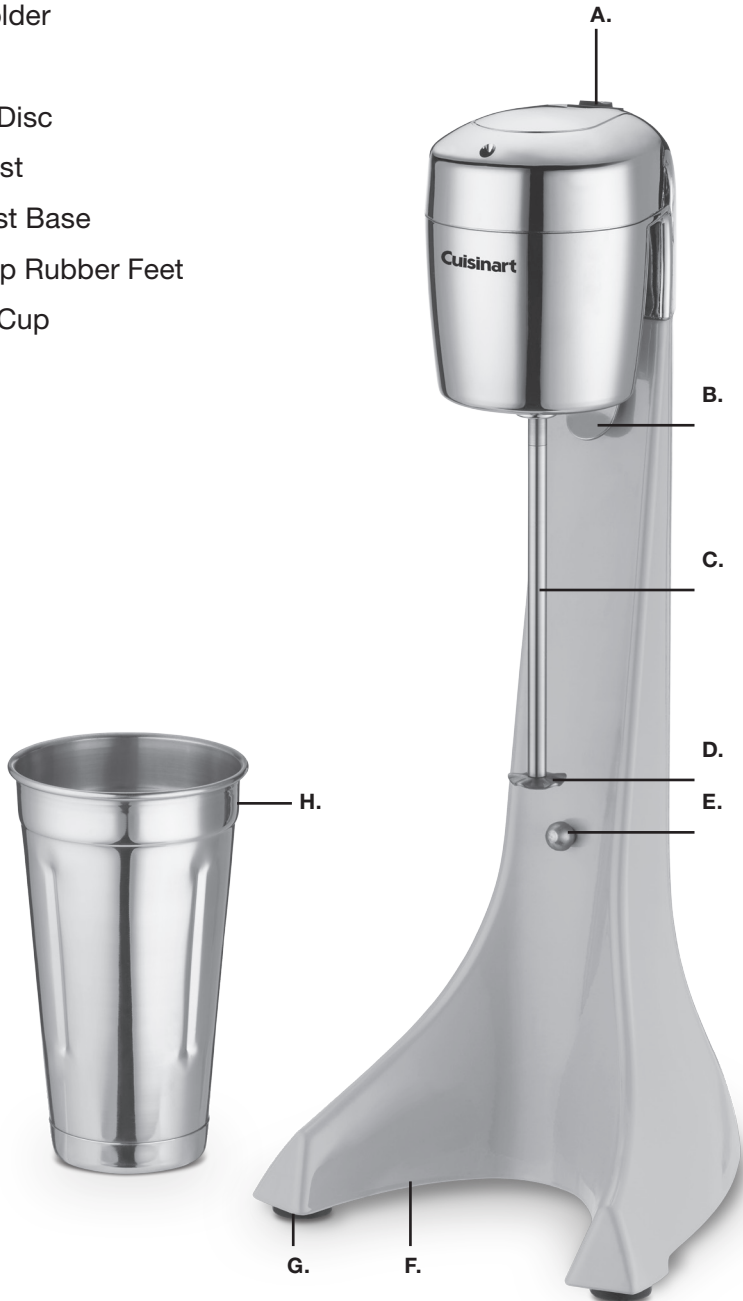
MOTOR: The motor requires no greasing or oiling. Sealed-in lubrication gives the unit lifetime, smooth operation.

HELPFUL HINTS

1. Always be sure the control switch is in the off (O) position before plugging in the drink mixer and before removing the mixing cup when mixing has been completed.
2. For best mixing results, add wet recipe ingredients to the mixing cup before dry recipe ingredients.
3. The mixing times of beverages containing ice cream-type ingredients will vary according to the hardness of the ingredients. Softer ingredients work better.
4. If your recipe calls for ice, use only crushed ice in the drink mixer.
5. Do not mix hot ingredients with your drink mixer.
6. Operate the drink mixer only when the cup is attached.
7. In general, start mixing on low speed for about 3 seconds. Finish mixing on low speed if all your ingredients are liquid, to avoid splashing. If your recipe includes solid ingredients (ice cream, powdered milk, etc.) or if you need to whip cream or aerate eggs, switch to high speed after the first 3 seconds of mixing on low speed, and continue on high speed until mixing is completed.

PARTS AND FEATURES

- A. Control Switch
- B. Cup Holder
- C. Spindle
- D. Mixing Disc
- E. Cup Rest
- F. Die-Cast Base
- G. Non-Slip Rubber Feet
- H. Mixing Cup



CONTENTS

Sweet Iron	5
Breakfast Shake.	5
Pancakes	5
Plain Omelette	5
Banana Shake	6
Orange Frosty	6
Basic Shake	6
Coffee Frosty	6
Eskimo Pie	6
Mocha Madness	7
Softly Whipped Cream	7
Whipped Fruit Cream.	7
Grasshopper	7
Brandy Alexander	7
Sunny Sunshine	7

RECIPES

Health Cocktail

SWEET IRON

Makes 1 serving

- 6 ounces reduced-fat cold milk**
- ½ cup soft vanilla ice cream**
- 2 tablespoons unsulphured molasses**

Combine in mixing cup. Mix on low speed for 3 seconds and high speed for 45 seconds.

Nutritional information per serving:

*Calories 314 (29% from fat) • carb. 49g • pro. 8g • fat 10g
chol. 42mg • sod. 1580mg • calc. 414mg • fiber 0g*

Breakfast Drinks and Entrées

BREAKFAST SHAKE

Makes 1 serving

- ½ cup orange juice**
- 1 cup fat-free vanilla yogurt**

Combine in mixing cup. Mix on low speed for 3 seconds and high speed for 1 minute. Makes a generous-size breakfast.

Nutritional information per serving:

*Calories 250 (11% from fat) • carb. 44g • pro. 12g • fat 3g
chol. 11mg sod. 150mg • calc. 402mg • fiber 0g*

PANCAKES

Makes 6 servings

- 1 egg**
- 1 tablespoon vegetable oil**
- ¾ cup reduced-fat milk**
- ¾ cup pancake mix**

Put ingredients in mixing cup. Mix on low speed for 3 seconds and high speed for 30 seconds. Turn off and scrape sides of cup with a spatula, if necessary. Mix again until well blended. Cook on preheated greased or nonstick griddle or fry pan. Makes six 6-inch (or twelve 3-inch) pancakes. Serve with syrup, jam, jelly or stewed fruit.

Nutritional information per serving (1 pancake):

*Calories 152 (11% from fat) • carb. 44g • pro. 12g • fat 3g
• chol. 11mg • sod. 151mg • calc. 402mg • fiber 0g*

PLAIN OMELETTE

Makes 2 servings

- 4 eggs**
- 2 tablespoons milk**
- 1 tablespoon butter**
- Salt and pepper to taste**
(see note below)

Place all ingredients except butter in mixing cup. Mix on low speed for 3 seconds and high speed for 30 seconds or until well mixed. Melt butter in a 6-inch omelette pan on medium-high heat until butter bubbles. Then add egg mixture and cook, pushing edges back with a spatula as they set to let the uncooked portion run down to pan's

surface. When mixture is set, but still moist, spoon on one of the fillings shown below, fold over, and serve, or serve plain.

For flavoring and fillings to give variety, try one of these, or combine them to your taste:

- Jellies, jams or cooked fruits, fresh or canned
- Cheeses: shredded, sliced, cottage or cream
- Cooked sausage, bacon, ham or fish
- Sautéed onions, peppers, mushrooms, tomatoes or celery

NOTE: Add a quarter teaspoon of basil, oregano, tarragon or marjoram to your eggs, and give a new, exciting taste to your omelette.

Nutritional information per serving:

*Calories 240 (75% from fat) • carb. 2g • pro. 13g • fat 20g
chol. 431mg • sod. 473mg • calc. 70mg • fiber 0g*

Shakes

BANANA SHAKE

Makes 1 serving

- 1 ripe banana, mashed**
- ½ cup vanilla ice cream**
- 1 cup reduced-fat milk**

Combine in mixing cup. Mix on low speed for 3 seconds and high speed for 1 minute.

Nutritional information per serving:

*Calories 361 (30% from fat) • carb. 54g • pro. 12g • fat 12g
chol. 48mg • sod. 181mg • calc. 391mg • fiber 2g*

ORANGE FROSTY

Makes 1 serving

- 1 cup orange juice**
- ½ cup vanilla ice cream**

Combine in mixing cup. Mix on low speed for 3 seconds and high speed for 1 minute.

Nutritional information per serving:

*Calories 246 (27% from fat) • carb. 42g • pro. 4g • fat 8g
chol. 30mg • sod. 61mg • calc. 115mg • fiber 1g*

BASIC SHAKE

Makes 1 serving

- ¾ cup ice cream**
- 1 cup reduced-fat milk**
- 1 tablespoon syrup (flavor of choice)**

Combine in mixing cup. Mix on low speed for 3 seconds and high speed for 1 minute.

Variation: Use sherbet instead of ice cream.

Nutritional information per serving:

*Calories 349 (36% from fat) • carb. 45g • pro. 12g • fat 14g
chol. 58mg • sod. 211mg • calc. 413mg • fiber 0g*

COFFEE FROSTY

Makes 1 serving

- ½ cup strong, cold coffee**
- 2 tablespoons coffee syrup**
- ¾ cup coffee or chocolate ice cream**

Combine in mixing cup. Mix on low speed for 3 seconds and high speed for 1 minute.

Nutritional information per serving:

*Calories 259 (32% from fat) • carb. 42g • pro. 4g • fat 10g
chol. 30mg • sod. 69mg • calc. 97mg • fiber 0g*

ESKIMO PIE

Makes 1 serving

- 1 cup chocolate chip ice cream**
- ½ ounce coffee-flavored liqueur**
- ¼ cup chocolate milk**

Combine in mixing cup. Mix on low speed for 3 seconds and high speed for 30 seconds to 1 minute, or until you have a chunky, but drinkable mixture.

Nutritional information per serving:

*Calories 383 (36% from fat) • carb. 49g • pro. 7g • fat 16g
chol. 49mg • sod. 139mg • calc. 215mg • fiber 1g*

MOCHA MADNESS

Makes 1 serving

- 1 cup frozen chocolate yogurt**
- ½ cup hot coffee, sweetened to taste**

Combine in mixing cup. Mix on low speed for 3 seconds and high speed for 30 seconds to 1 minute, until smooth.

Nutritional information per serving:

*Calories 286 (26% from fat) • carb. 42g • pro. 6g • fat 9g
chol. 7mg • sod. 145mg • calc. 214mg • fiber 0g*

Dessert Topping

NOTE: Creams mixed in the drink mixer will not become quite as stiff as those whipped by other methods.

SOFTLY WHIPPED CREAM

Makes 8 servings

- 1 cup heavy cream**
- 1 teaspoon vanilla**
- 2 tablespoons confectioners' sugar**

Place all ingredients in mixing cup. Mix on low speed for 5 seconds and high speed for about 30 seconds, or until cream holds its shape.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

*Calories 48 (88% from fat) • carb. 1g • pro. 0g • fat 5g
chol. 18mg • sod. 5mg • calc. 9mg • fiber 0g*

WHIPPED FRUIT CREAM

Makes 8 servings

- 1 cup heavy cream**
- 2 tablespoons fruit preserves**

Place all ingredients in mixing cup. Mix on low speed for 5 seconds and high speed for about 30 seconds, or until cream holds its shape.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

*Calories 48 (88% from fat) • carb. 1g • pro. 0g • fat 5g
chol. 18mg • sod. 5mg • calc. 9mg • fiber 0g*

Bar Drinks

GRASSHOPPER

Makes 2 servings

- 3 ounces crème de menthe**
- 3 ounces white crème de cacao**
- 3 ounces heavy cream**

Combine in mixing cup and mix on low speed for 30 seconds. Serve over cracked ice.

Nutritional information per serving:

*Calories 435 (32% from fat) • carb. 33g • pro. 1g • fat 16g
chol. 58mg • sod. 22mg • calc. 28mg • fiber 0g*

BRANDY ALEXANDER

Makes 2 servings

- 3 ounces brandy**
- 3 ounces heavy cream**
- 3 ounces crème de cacao**

Combine in mixing cup and mix on low speed for 30 seconds. Serve over cracked ice.

Nutritional information per serving:

*Calories 432 (33% from fat) • carb. 22g • pro. 1g • fat 16g
chol. 58mg • sod. 19mg • calc. 27mg • fiber 0g*

SUNNY SUNSHINE

Makes 2 servings

- 1 cup orange juice**
- 2 ounces vodka**
- 1 ounce any orange-flavored liqueur**

Combine in mixing cup and mix on low speed for 30 seconds. Serve over cracked ice.

Nutritional information per serving:

*Calories 186 (1% from fat) • carb. 19g • pro. 1g • fat 0g
chol. 0mg • sod. 2mg • calc. 14mg • fiber 0g*

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® Classic Drink 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® Classic Drink 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.

If your Cuisinart® Classic Drink Mixer should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, simply call our toll-free number 1-800-726-0190 for additional information from our Consumer Service Representatives, or send the defective product to Consumer Service at Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose \$10.00 for shipping and handling of the product.

Please pay by check or money order made payable to Cuisinart (California residents need only supply proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions).

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. Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model number (located on bottom of

product), original date of purchase, and any other information pertinent to the product's return.

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, at its discretion, 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 the above two options do not result 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 for 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 for such products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

If you are experiencing problems with your Cuisinart product, we suggest that you call our Cuisinart Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product for service. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

Your Cuisinart® Classic Drink 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 attempted use of this unit with a converter, as well as by use with 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 the product is still under warranty.

©2016 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in USA

16CE018338

Trademarks or service marks of third parties used herein
are the trademarks or service marks of their respective owners.

IB-14116-ESP

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUCCIONES Y
LIBRO DE RECETAS



Malteadora clásica

CDM-100G

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

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Instrucciones de operación.....	3
Limpieza.....	3
Mantenimiento	3
Consejos útiles	3
Piezas y características.....	4
Recetas.....	5
Garantía.....	8

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

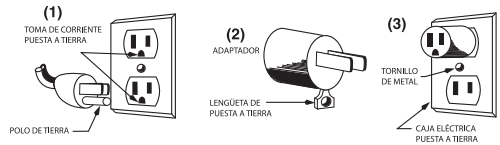
Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el aparato en agua u otro líquido.
3. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
4. Desconecte el aparato cuando no está en uso y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios/aditamentos no recomendados o vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o heridas.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. Para reducir el riesgo de herida seria o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente durante el funcionamiento.

11. Nunca agregue ingredientes al recipiente durante el funcionamiento.
12. Asegúrese de que el recipiente esté debidamente posicionado antes de encender el aparato.
13. Guarde estas importantes medidas de seguridad para futura referencia.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE



INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, su 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 (Fig. 1). 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 (Fig. 2).

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 (Fig. 3). **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.

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 instalar/retirar accesorios/aditamentos.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Limpie el aparato cuidadosamente antes del primer uso.
2. Para encender el aparato, ponga el interruptor en la posición "I" (bajo) o "II" (alto). Para apagarlo, ponga el interruptor en la posición "O". Asegúrese de que el aparato esté apagado (O) antes de enchufarlo.
3. Conecte el cable a una toma de corriente puesta a tierra.
4. Ponga los ingredientes en el vaso, sin pasar la marca de llenado máximo de 1¾ taza (420 ml); esto evitará las salpicaduras.
5. Asegure el vaso, deslizando la orilla del mismo debajo del soporte y colocando el borde del fondo sobre la "repisa".
6. No haga funcionar el aparato a menos que el vaso esté debidamente asegurado.
7. Mezcle los ingredientes a velocidad baja (I) por 3 segundos. Después de este tiempo, siga mezclando a la velocidad deseada, alta (II) o baja (I).
8. Después de terminar, apague (O) el aparato y retire el vaso.

Ciclo de operación: 3 minutos encendido/1 minuto apagado

LIMPIEZA

1. No lave el aparato a chorro.
2. Limpie el aparato antes del primer uso e inmediatamente después de cada uso.
3. Para limpiar el eje, el agitador y el vaso, llene el vaso hasta el nivel de llenado máximo con agua jabonosa tibia. Asegure el vaso y haga funcionar el aparato a velocidad baja (I) durante 30 segundos. Apague (O) el aparato, vacíe el agua sucia y repita con agua limpia. Apague (O) el aparato, vacíe el vaso y permita que se seque.

4. Desconecte el aparato antes de limpiar la carcasa.
5. Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido con agua y detergente. Enjuague el paño y páselo otra vez sobre la carcasa para enjuagar. Importante: estruje bien la esponja o el paño para evitar que el líquido penetre en el aparato. Seque la carcasa con un paño seco. **No sumerja el aparato en agua u otro líquido.**

MANTENIMIENTO

MOTOR: el motor no requiere lubricación de ningún tipo. Está lubricado de por vida y sellado para asegurar un funcionamiento fluido todo a lo largo de la vida del aparato.

CONSEJOS ÚTILES

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado (O) antes de enchufar el cable en la toma de corriente y antes de retirar el vaso.
2. Para obtener resultados óptimos, agregue los ingredientes líquidos primero, y luego los ingredientes secos.
3. El tiempo de mezcla de las bebidas a base de helado variará según la firmeza de los ingredientes. Le aconsejamos que utilice helado suave.
4. Si la receta incluye hielo, utilice hielo picado.
5. No utilice el aparato para mezclar ingredientes calientes.
6. No haga funcionar el aparato a menos que el vaso esté debidamente asegurado.
7. En regla general, siempre empiece a mezclar a velocidad baja (I) por 3 segundos. Si todos los ingredientes son líquidos, siga mezclando a velocidad baja para evitar las salpicaduras. Si la receta incluye ingredientes sólidos (tal como helado, leche en polvo, etc.) o si necesita montar nata o batir huevos, empiece a mezclar a velocidad baja (I) por 3 segundos y luego termine de batir a velocidad alta (II).

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- A. Botón de control
- B. Soporte del vaso
- C. Eje
- D. Disco mezclador/Agitador
- E. "Repisa" para sostener el vaso
- F. Base de metal fundido
- G. Pies antideslizantes
- H. Vaso



ÍNDICE

Batido de hierro dulce	5
Batido de desayuno	5
Panqueques	5
Tortilla de huevo simple	5
Batido de banana	6
Bebida helada de naranja	6
Batido básico	6
Bebida helada de café	6
“Tarta” esquimal	6
Locura moca	7
Crema batida suave	7
Crema batida de futa	7
“Grasshoppers”	7
“Brandy Alexander”	7
“Sunny Sunshine”	7

RECETAS

Cócteles saludables

BATIDO DE HIERRO DULCE

Rinde 1 porción

- 6 onzas (175 ml) de leche baja en grasa/ semidescremada fría**
- ½ taza (120 ml) de helado de vainilla suave**
- 2 cucharadas de melaza sin azufre**

Colocar todos los ingredientes en el vaso. Mezclar a velocidad baja por 3 segundos, y luego a velocidad alta por 45 segundos.

Información nutricional por porción:
Calorías 314 (29 % de grasa) • Carbohidratos 49 g
Proteínas 8 g • Grasa 10 g • Colesterol 42 mg
Sodio 1580 mg • Calcio 414 mg • Fibra 0 g

Bebidas y platos de desayuno

BATIDO DE DESAYUNO

Rinde 1 porción

- ½ taza (120 ml) de jugo de naranja**
- 1 taza (235 ml) de yogur de vainilla sin grasa**

Colocar todos los ingredientes en el vaso. Mezclar a velocidad baja por 3 segundos, y luego a velocidad alta por 60 segundos. Rinde una porción generosa para el desayuno.

Información nutricional por porción:
Calorías 250 (11 % de grasa) • Carbohidratos 44 g
Proteínas 12 g • Grasa 3 g • Colesterol 11 mg
Sodio 150 mg • Calcio 402 mg • Fibra 0 g

PANQUEQUES

Rinde 6 porciones

- 1 huevo**
- 1 cucharada de aceite vegetal**
- ¾ taza (175 ml) de leche baja en grasa/ semi-descremada**
- ¾ taza (95 g) de melaza preparada para panqueques**

Colocar los ingredientes en el vaso. Mezclar a velocidad baja por 3 segundos, y luego a velocidad alta por 30 segundos. Apagar y raspar las paredes del vaso con una espátula si es necesario. Seguir batiendo hasta que esté bien mezclado. Cocinar en un sartén o sobre una plancha (antiadherente o engrasado, precalentado). Rinde 6 panqueques de 6 pulgadas (15 cm) o 12 panqueques de 3 pulgadas (7.5 cm). Servir con jarabe, mermelada o frutas cocinadas.

Información nutricional por porción (1 panqueque):
Calorías 152 (11 % de grasa) • Carbohidratos 44 g
Proteínas 12 g • Grasa 3 g • Colesterol 11 mg
Sodio 151 mg • Calcio 402 mg • Fibra 0 g

TORTILLA DE HUEVO SIMPLE

Rinde 2 porciones

- 4 huevos**
- 2 cucharadas (30 ml) de leche**
- 1 cucharada (15 g) de mantequilla**
- Sal y pimienta, a gusto**
(ver la nota a continuación)

Colocar todos los ingredientes excepto la mantequilla en el vaso. Mezclar a velocidad baja por 3 segundos, y luego a velocidad alta por 30 segundos, o hasta conseguir una mezcla homogénea. Derretir la mantequilla a fuego medio-alto, en un sartén pequeño. Cuando la mantequilla empiece a burbujear, agregar la mezcla de huevo, empujando con una espátula a medida que se cuaje de manera que la mezcla no cocinada siempre esté en el fondo del sartén. Cuando la tortilla esté cuajada, pero aún húmeda, agregar cucharadas del relleno deseado (opcional), doblarla y servir.

Ejemplos de rellenos:

- Mermeladas o frutas frescas, cocinadas o enlatadas
- Quesos triturados/rallados o rebanados, requesón o queso crema
- Salchicha cocinada, tocino, jamón o pescado
- Cebollas, pimientos dulces, champiñones, tomates o apio salteados

NOTA: para un sabor diferente e interesante, agregar $\frac{1}{4}$ de cucharadita de albahaca, orégano, estragón o mejorana a los huevos batidos.

Información nutricional por porción:
Calorías 240 (75 % de grasa) • Carbohidratos 2 g
Proteínas 13 g • Grasa 20 g • Colesterol 431 mg
Sodio 473 mg • Calcio 70 mg • Fibra 0 g

Batidos

BATIDO DE BANANA

Rinde 1 porciones

- 1 banana madura, aplastada**
- $\frac{1}{2}$ taza (120 ml) de helado de vainilla**
- 1 taza (235 ml) de leche baja en grasa/semidescremada**

Colocar todos los ingredientes en el vaso. Mezclar a velocidad baja por 3 segundos, y luego a velocidad alta por 1 minuto.

Información nutricional por porción:
Calorías 361 (30 % de grasa) • Carbohidratos 54 g
Proteínas 12 g • Grasa 12 g • Colesterol 48 mg
Sodio 181 mg • Calcio 391 mg • Fibra 2 g

BEBIDA HELADA DE NARANJA

Rinde 1 porciones

- 1 taza (235 ml) de jugo de naranja**
- $\frac{1}{2}$ taza (120 ml) de helado de vainilla**

Colocar todos los ingredientes en el vaso. Mezclar a velocidad baja por 3 segundos, y luego a velocidad alta por 1 minuto.

Información nutricional por porción:
Calorías 246 (27 % de grasa) • Carbohidratos 42 g
Proteínas 4 g • Grasa 8 g • Colesterol 30 mg
Sodio 61 mg • Calcio 115 mg • Fibra 1 g

BATIDO BÁSICO

Rinde 1 porciones

- $\frac{2}{3}$ taza (160 ml) de helado**
- 1 taza (235 ml) de leche baja en grasa/semidescremada**
- 1 cucharada (15 ml) del jarabe de su elección**

Colocar todos los ingredientes en el vaso. Mezclar a velocidad baja por 3 segundos, y luego a velocidad alta por 1 minuto. Variación: usar sorbete en vez de helado.

Información nutricional por porción:
Calorías 349 (36 % de grasa) • Carbohidratos 45 g
Proteínas 12 g • Grasa 14 g • Colesterol 58 mg
Sodio 211 mg • Calcio 413 mg • Fibra 0 g

BEBIDA HELADA DE CAFÉ

Rinde 1 porciones

- ½ **taza (120 ml) de café fuerte**
- 2 cucharadas (30 ml) de jarabe de café**
- ⅔ **taza (160 ml) de helado de café**

Colocar todos los ingredientes en el vaso. Mezclar a velocidad baja por 3 segundos, y luego a velocidad alta por 1 minuto.

Información nutricional por porción:

*Calorías 259 (32 % de grasa) • Carbohidratos 42 g
Proteínas 4 g • Grasa 10 g • Colesterol 30 mg
Sodio 69 mg • Calcio 97 mg • Fibra 0 g*

“TARTA” ESQUIMAL

Rinde 1 porciones

- 1 taza (235 ml) de helado con chispas de chocolate**
- ½ **onza (15 ml) de licor de café**
- ¼ **taza (60 ml) de leche con chocolate**

Colocar todos los ingredientes en el vaso. Mezclar a velocidad baja por 3 segundos, y luego a velocidad alta por 30–60 segundos, o hasta conseguir una mezcla homogénea.

Información nutricional por porción:

*Calorías 383 (36 % de grasa) • Carbohidratos 49 g
Proteínas 7 g • Grasa 16 g • Colesterol 49 mg
Sodio 139 mg • Calcio 215 mg • Fibra 1 g*

LOCURA MOCA

Rinde 1 porciones

- 1 taza (235 ml) de helado de yogur de chocolate**
- ½ **taza (120 ml) de café caliente endulzado a gusto**

Colocar todos los ingredientes en el vaso. Mezclar a velocidad baja por 3 segundos, y luego a velocidad alta por 30–60 segundos, o hasta que esté suave.

Información nutricional por porción:

*Calorías 286 (26 % de grasa) • Carbohidratos 42 g
Proteínas 6 g • Grasa 9 g • Colesterol 7 mg
Sodio 145 mg • Calcio 214 mg • Fibra 0 g*

Coberturas de postre

NOTA: las natas/cremas batidas con malteadoras no serán tan firmes como las natas/cremas batidas tradicionales.

CREMA BATIDA SUAVE

Rinde 8 porciones

- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 2 cucharadas de azúcar glasé**

Colocar los ingredientes en el vaso. Mezclar a velocidad baja por 5 segundos, y luego a velocidad alta por 30 segundos, o hasta que la crema batida mantenga su forma.

Información nutricional por porción:

*Calorías 48 (88 % de grasa) • Carbohidratos 1 g
Proteínas 0 g • Grasa 5 g • Colesterol 18 mg
Sodio 5 mg • Calcio 9 mg • Fibra 0 g*

CREMA BATIDA DE FUTA

Rinde 8 porciones

- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 2 cucharadas (30 ml) de mermelada de fruta**

Colocar los ingredientes en el vaso. Mezclar a velocidad baja por 5 segundos, y luego a velocidad alta por 30 segundos, o hasta que la crema batida mantenga su forma.

Información nutricional por porción:

*Calorías 48 (88 % de grasa) • Carbohidratos 1 g
Proteínas 0 g • Grasa 5 g • Colesterol 18 mg
Sodio 5 mg • Calcio 9 mg • Fibra 0 g*

Bebidas de bar

“SUNNY SUNSHINE”

"GRASSHOPPER"

Rinde 2 porciones

- 3 onzas (90 ml) de “crème de menthe” (crema de menta)**
- 3 onzas (90 ml) de “crème de cacao” (crema de chocolate) blanca**
- 3 onzas (90 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**

Colocar los ingredientes en el vaso y mezclar a velocidad baja por 30 segundos. Servir con hielo.

Información nutricional por porción:

*Calorías 435 (32 % de grasa) • Carbohidratos 33 g
Proteínas 1 g • Grasa 16 g • Colesterol 58 mg
Sodio 22 mg • Calcio 28 mg • Fibra 0 g*

Rinde 2 porciones

- 1 taza (235 ml) de jugo de naranja**
- 2 onzas (60 ml) de Vodka**
- 1 onza (30 ml) de licor de naranja**

Colocar los ingredientes en el vaso y mezclar a velocidad baja por 30 segundos. Servir con hielo.

Información nutricional por porción:

*Calorías 186 (1 % de grasa) • Carbohidratos 19 g
Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Colesterol 0 mg
Sodio 2 mg • Calcio 14 mg • Fibra 0 g*

“BRANDY ALEXANDER”

Rinde 2 porciones

- 3 onzas (90 ml) de Brandy**
- 3 onzas (90 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 3 onzas (90 ml) de “crème de cacao” (crema de chocolate)**

Colocar los ingredientes en el vaso y mezclar a velocidad baja por 30 segundos. Servir con hielo.

Información nutricional por porción:

*Calorías 432 (33 % de grasa) • Carbohidratos 22 g
Proteínas 1 g • Grasa 16 g • Colesterol 58 mg
Sodio 19 mg • Calcio 27 mg • Fibra 0 g*

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, 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.

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, Service Department, 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 solo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío.

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 dañados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

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 al 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 este se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el producto a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el producto 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 1-800-800-726-0190. 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 su aparato tiene algún problema, le recomendamos que llame a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190 antes de regresar el aparato a Cuisinart. Un representante le confirmará si su aparato sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

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, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. 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.

NOTAS:

©2016 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en los EE.UU.

16CE018338

Todas las marcas registradas, comerciales o de servicio mencionadas
en este documento pertenecen a sus titulares respectivos.

IB-14116-ESP