

# Cuisinart®

INSTRUCTION AND  
RECIPE BOOKLET



**Hurricane™**

**CBT-1500**

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. **Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning or removing contents from blender container. Never put hands into the blender container, or handle the blades with appliance plugged in.**

3. To protect against electrical hazards, and permanent damage to unit, do not put motor base of blender in water or other liquids.

4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

7. **Do not use carbonated liquids in the blender container, or in any blending container. Using carbonated liquids in a blender container may result in injury.**

8. Do not pour boiling water into the blender container.

9. Avoid coming into contact with moving parts.

10. Do not operate this blender or any other 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.

11. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.

12. Do not use outdoors.

13. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

14. **Keep hands and utensils out of container while blending to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the blender. A plastic scraper may be used, but must be used only when the blender is not running.**

15. **Blades are sharp. Handle carefully.**

16. Always operate blender with lid in place.

17. See Cleaning and Maintenance instructions. Not for water-jet cleaning.

18. Always operate blender with jar pad properly in place.

19. Do not fill above MAX FILL LINE for blending.

20. If the container overflows during blending, there is too much liquid/ ingredients in the container. Stop blending, remove enough liquid/ ingredients to below MAX FILL LINE, and continue blending. Do not operate if overflowing.

21. Do not operate your appliance in an appliance garage. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from 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.

22. Do not leave the Cuisinart® Hurricane™ blender unattended while operating.

23. The use of ear protection is recommended during extended operating periods.

24. Ensure the jar coupler and motor coupler are aligned and engaged before operating. If unable to engage, remove container and shake contents, then try again.

25. The jar pad may be hot after running — do not touch.

26. Replace jar pad if worn.

27. When the power is on and the On/Off button is flashing, do not touch jar pad, interfere with blade movement, or remove jar pad. Accidentally touching a speed button may activate the blender.

28. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.

29. Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moveable parts.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

---

## TO RESET THE UNIT

Your blender is equipped with a Resettable Thermal Protector to protect the motor. If the motor shuts down, unplug the blender. Let the blender rest for approximately 15 minutes. Once the resting period has elapsed, plug the power cord back into the outlet and continue blending. If your blender does not function properly following this procedure, discontinue use and contact a certified Cuisinart Consumer Service Center.

## UNPACKING INSTRUCTIONS

1. Place the box containing your Cuisinart® Hurricane™ on a flat, sturdy surface before unpacking.
2. Remove instruction booklet and other printed materials from top of corrugated insert. Next, remove the top corrugated insert.
3. Remove the lower corrugated insert containing the blender jar assembly. Be careful not to tip the jar when removing.
4. Carefully lift blender base from box and set aside.

## NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

## CONTENTS

Important Safeguards . . . . .	2
Unpacking Instructions . . . . .	3
Features and Components . . . . .	4
Helpful Reminders . . . . .	4
Operation . . . . .	4
Quick Reference Guide . . . . .	5
Cleaning and Maintenance . . . . .	6
Dos and Don'ts . . . . .	6
Recipe Tips . . . . .	7
Recipes. . . . .	8
Warranty Information . . . . .	22

## INTRODUCTION

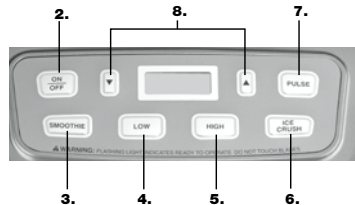
Unleash the power of our Hurricane™ Blender! The 2.25 HP peak input motor delivers the power of a professional-quality blender to pulverize, purée and liquefy. BlendLogic Smart Technology automatically adjusts blending speeds for even, continuous blending, while the touchpad and LCD make perfect results foolproof. And it's so easy to operate! Just choose High, Low, Pulse, preset Smoothie and Ice Crush functions—the Countdown timer stops the blending operation when the time has elapsed. Whip up something delicious for yourself, or a crowd—the BPA-free Tritan™ jar holds up to 60 ounces. More power to you!

## FEATURES AND COMPONENTS

- A. **2.0-Ounce Removable Measuring Cup**
- B. **Tight-Seal 2-Piece Blender Cover**
- C. **Blender Jar with Soft-Grip Handle**  
60 oz., BPA-free Eastman Tritan™ copolyester jar, includes English and metric graduations.
- D. **4-Prong Blade/Ball-Bearing Assembly**  
Commercial-quality stainless steel construction.
- E. **Removable Jar Pad**
- F. **Control Panel** (see below for detailed description)

## CONTROL PANEL

- 1. **LCD Screen with Timer**  
Brightly lit window displays functions and blending time.
- 2. **POWER ON/OFF**  
Flashing red LED indicates when the power is on.
- 3. **SMOOTHIE**  
Lets you select preset Smoothie setting.
- 4. **LOW**  
Choose Low speed to blend ingredients to desired consistency. Blue LED light indicates Low speed is active.
- 5. **HIGH**  
Choose High speed to blend ingredients to desired consistency. Blue LED lights indicate which speed you are using once selected.
- 6. **ICE CRUSH**  
Preset to crush ice in seconds.
- 7. **PULSE**  
Allows you to pulse at High or Low speeds. LED will flash blue when selected.
- 8. **COUNT UP/DOWN TIMER**  
Controls and displays operating times.



## HELPFUL REMINDERS

- Cover should always be in place while the unit is on. Make sure the cover is properly aligned.
- **Warning:** Do not place blender jar onto jar pad while motor is running.
- Add liquid ingredients first, then follow with solid ingredients, then frozen ingredients. This will provide more consistent blending and prevent unnecessary stress on the motor.
- Boiling liquids should cool for 5 minutes before being placed in blender jar.
- Follow Cleaning and Maintenance instructions on page 6 prior to your first use.

## OPERATION

- 1. Place the motor base of your Cuisinart® Hurricane™ on a flat, sturdy surface. It is important that the surface be clean and dry. Fit the blender jar on the jar pad. Once the jar is assembled and is in position on the jar pad, plug the Cuisinart® Hurricane™ into an electrical outlet.
- 2. Add all necessary ingredients to the blender jar and replace the cover. You may add more ingredients by removing the removable measuring cup in the cover and dropping ingredients through the opening. Replace the measuring cup after adding ingredients. **Do not put hands in blender jar with blender plugged in.**

**Note:** To remove blender jar cover, lift edge of cover at jar spout area upward. Lifting removable measuring cup will not remove cover.

- 3. **START BLENDING:** Press the On/Off button. The red LED indicator light will illuminate and flash, indicating that the blender is turned on, but no speed has been selected. The Up and Down arrows will also illuminate. This is Standby mode.
- 4. **CHOOSE BLENDING SPEED:** Press desired function or speed. The indicator light for the activated function or speed will illuminate, and the blender will begin to run at the chosen speed or function. It is possible to switch speeds without pressing the On/Off button by simply pushing another speed or function button.
- 5. **TO PAUSE OR STOP BLENDING PROCESS**
  - a) **To Pause the Blending Process:** Push the button corresponding to the speed at which you are currently blending. For example: If you are blending on High speed, push the High speed button again and the

blender will stop blending, but the unit will remain on and the function button will flash. (To restart blending, simply press the button again.)

**Note:** By pausing the blending process, you will also pause the timer. The timer will pause until you start blending again. Changing functions will reset the timer.

**b) To Stop the Blending Process:** Push the On/Off button when you are finished with your recipe and would like to turn the blender off. Pausing will stop the blender, but NOT turn it off.

**Note:** When you push the On/Off button to power the blender off, the timer will stop counting and the LCD display will be off. When the blender is turned back on and a speed button is pushed, the timer will begin to count up to maximum time of 3 minutes.

**6. TO RESET THE UNIT:** Your blender is equipped with a Resettable Thermal Protector to protect the motor. If the motor shuts down, unplug the blender. Let the blender rest for approximately 15 minutes. Once the resting period has elapsed, plug the power cord back into the outlet and continue blending. If your blender does not function properly following this procedure, discontinue use and contact a certified Cuisinart Consumer Service Center.

**7. TIMING YOUR RECIPES:** The Hurricane™ features a 3-Minute Count Up/Down Timer so that you can time your recipes and guarantee perfect results. The timer begins counting Up or Down as soon as you push your desired function. Speed or the timer can be set without selecting a pre-programmed function. When the unit is turned on, press the up or down time arrows, to set time as desired. Timer will count down when activated on Low or High speed. Timer will count up if no time is selected. **Note:** The unit's short-term memory will save and display the new time selected until the unit is turned off.

You can pause the timer by pausing the blending process. Do this by pushing the button corresponding to the function you are currently using. **For example:** If you are blending on Low and you push the Low function button, the blender will stop blending and the timer will stop counting, but the unit will remain on. To continue blending and timing your recipe, push the function chosen (Low) again. The timer will also stop counting when it reaches 3 minutes. The blender will go into Standby mode when the timed cycle is finished. The timer will reset itself when the On/Off button is pushed, a pre-programmed function is engaged or you change functions.

## QUICK REFERENCE GUIDE

To activate blender	Press On/Off – The blender is in Standby mode.
To begin blending	Press desired speed or function button.
To change speeds	Press desired speed button.
To pulse	Press On/Off. Press Pulse and then select High or Low for pre-programmed pulsing.
To crush ice	Press On/Off, then press Ice Crush button and program will begin.
To stop blending (during a designated function and pause timer)	Press same function key under operation again.
To stop blending (and deactivate blender)	Press On/Off button.
To stop blending in Pulse	Release speed button.

## SPEED SELECTION GUIDE

Refer to this guide to choose the best speed for your desired result.

Ingredient/Recipe	Speed	Result
Reconstituting frozen juice concentrate	Low	Smooth and full bodied
Mayonnaise	Low	Thick and creamy
Salad dressings	High	Completely blended and emulsified
Nuts (shelled, ½ cup or less at a time)	Pulse on High to chop	Coarse to fine
Heavy or whipping cream	Low	Thick, creamy topping
Bread, cookies or crackers (add ½-inch pieces, 1 cup or less at a time)	Pulse on High to break up, then run on Low	Coarse to fine as desired
Grating/chopping citrus zest (add 1 to 2 tsp. sugar or salt depending on recipe)	High	Uniformly fine
Smoothies, shakes, health drinks	Smoothie	Smooth, creamy and thick
Baby food/fruit and vegetable purée	Low	Smooth and creamy
Frozen cocktails	High	Thick and slushy
Hard cheeses	Pulse on High, then blend on High	Coarse to fine
Spices	Pulse on High, then blend on High	Coarse to fine
Ice (approx. 14 cubes per cycle)	Ice Crush	Coarse crush to snowy

**Note: The Count Up/Down Timer** will begin counting when the desired speed or function button is pushed. When you switch into a pre-programmed speed or function, the timer will reset to support the new command. You can adjust the run time when choosing High or Low speeds, by pressing up or down arrows. To activate, press the speed button. The LCD will start counting down from your chosen time. Smoothie and Ice Crush function keys will count down. Low and High speed keys will count up to 3 minutes if no time has been chosen.

**Note:** At the end of the designated cycle, High or Low, the unit will go into Standby mode. To activate, press High or Low again to start a new cycle.

8. **PRE-PROGRAMMED FUNCTIONS:** Smoothie and Ice Crush are programmed based on extensive testing in our kitchen and engineering lab.

a) **Smoothie:** Start by powering the unit on and pressing Smoothie. The LED backlight will illuminate and the 1-minute countdown program will begin. You may stop the program at any time by pressing the Smoothie button again or by powering the unit off.

b) **Ice Crush:** From the Standby mode, press Ice Crush. A pre-programmed cycle will begin. It is designed to run for 10 seconds and will automatically stop. The blender will go back into Standby mode.

**Note:** We recommend you use a maximum of 14 cubes per cycle.

9. **TO DISLodge FOOD:** Use a plastic spatula to help remove food lodged around the cutting assembly. **DO NOT USE SPATULA UNTIL YOU HAVE TURNED THE BLENDER OFF.** Replace the cover and removable measuring cup and continue blending, if necessary. Make sure spatula is not inside the blender jar before blending.

10. **WHEN FINISHED BLENDING:** Press the On/Off button and unplug the blender from the electrical outlet. Never remove the blender jar from the jar pad until the blender is off. Simply lift blender jar from jar pad. **Do not put hands into blender jar with blender plugged in.**

11. In the event the blender loses power and shuts off, simply unplug the unit and then plug it back in. Press On/Off to power the unit on. If the unit has overheated, let it cool down (15 minutes) before powering on.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug your Cuisinart® Hurricane™ from the electrical outlet before cleaning. The blender is made of corrosion-resistant parts that are easy to clean. Before first use and after every use, clean each part thoroughly. Periodically check all parts before reassembly. If any part is damaged or blender jar is chipped or cracked, **DO NOT USE BLENDER.**

Remove the blender jar from the jar pad by lifting straight up and away, and hand-wash.

**CAUTION:** Remove the blender jar cover and the removable measuring cup. Wash in warm, soapy water; rinse and dry thoroughly, or place in upper rack of dishwasher. The blender jar must be washed in warm, soapy water and rinsed and dried thoroughly. The blender jar can also be placed upside down in dishwasher.

Finally, wipe the motor base clean with a damp cloth to remove any residue, and dry thoroughly. Never submerge the motor base in water or other liquid, or place in a dishwasher.

**Tip:** You may wish to clean your blender blade assembly as follows: Squirt a small amount of dishwashing liquid into assembled blender jar and fill with 24 ounces warm water. Run on Low for 15 seconds. Repeat, using clean tap water. Empty blender jar.

Any servicing should be performed by an authorized service representative.

## DOs and DON'Ts WHEN USING YOUR BLENDER

### Do:

- Make sure the electrical outlet is rated at the same voltage as that stated on the bottom of the blender motor base.
- Always use the blender on a clean, sturdy and dry surface.
- Always add liquid ingredients to the blender jar first, then add remaining ingredients. This will ensure that ingredients are uniformly mixed.
- Cut most foods into cubes approximately ½ inch (1.3 cm) to 1 inch (2.5 cm) to achieve a more uniform result. Cut all cheeses into pieces no larger than ½ inch (1.3 cm).
- Use the removable measuring cup to measure liquid ingredients such as alcohol. Replace removable measuring cup after ingredients have been added.
- Use a rubber or plastic spatula as needed, only when the blender is

turned off. Never use metal utensils, as damage may occur to the blender jar or cutting assembly.

- Place cover on firmly. Always operate the blender with the cover on.
- If food sticks to the sides of the blender jar, scrape the jar with a spatula, removing the food from the sides and place toward the center of the blender jar over the blade assembly. Pulse to blend.
- When chopping fresh herbs, garlic, onion, zest, breadcrumbs, nuts, spices, etc., make sure the blender jar and cutting assembly are completely dry.

## Don't:

- Don't store food or liquids in your blender jar.
- Don't attempt to mash potatoes, knead heavy dough, or beat egg whites.
- Don't remove blender jar while unit is on. Keep the blender jar cover on the blender jar while blending.
- Don't overprocess foods. Blender will achieve most desired results in seconds, not minutes.
- Don't overload blender. If the motor stalls, turn the blender off immediately, unplug the unit and remove a portion of the food, then continue.
- Don't use any utensil inside the blender jar while the motor is on.
- Don't use any containers or accessories not recommended by Cuisinart. Doing so may result in injury.
- Don't put hands inside the blender jar when blender is plugged in.
- Don't add boiling liquids or frozen foods (except ice cubes or ½-inch to 1-inch pieces of frozen fruit) to blender jar. Boiling liquids should cool for 5 minutes before being poured into blender jar.
- Don't use carbonated liquids in the blender jar. Using carbonated liquids in the blender jar may result in injury.

## RECIPE TIPS

The simple recipes that follow include some old Cuisinart favorites as well as some creative combinations that are sure to please your friends and family. Thanks to the superior ice-crushing power and the pre-programmed functions of the Hurricane™, you'll also be able to make delicious frozen drinks effortlessly.

**Chopping Nuts:** Place shelled nuts in the blender jar and cover blender. Use Pulse on High until desired chop is achieved. Pulse fewer times for coarsely chopped nuts. For best results process small amounts, ½ cup or less.

**Bread, Cookie or Cracker Crumbs:** Break or cut bread, cookies or crackers into pieces ½ inch or less in size. For best bread results, use day-old bread (drier bread works best). Place bread, cookie or cracker pieces in blender jar. Use Pulse on High to chop, then blend continuously on Low until desired texture of crumbs is achieved. For best results, process 1 cup or less at a time.

**Crushing Ice:** Add up to 14 standard ice cubes to the blender jar. Cover. Press the pre-programmed Ice Crush button. When time expires; turn blender off.

**Grating Fresh Citrus Zest:** For best results, blender jar and blade assembly must be clean and dry. Remove zest from fruit in strips using a vegetable peeler; use a sharp knife to remove the bitter white pith from the underside of the zest. Process no more than 8 strips at a time (zest of 1 medium lemon). Cut strips in half. Add strips and 1 to 2 teaspoons of sugar or coarse salt (depending on recipe) to the blender jar. Cover blender jar. Set on High; blend for 15 to 20 seconds. Turn blender off.

**Baby Food:** Combine no more than 1 pound of cooked vegetables or fruit with up to ½ cup liquid (water, milk, fruit juice, broth, or cooking liquid) in the blender jar. Cover. Set on High. Blend until smooth. Add more liquid as necessary and process further until desired texture is reached. Always consult with your pediatrician/family physician concerning the best foods for your baby and when to introduce new foods to his/her diet.

**Grinding Hard Cheese:** Cut cheese into ½-inch pieces; remove the outer hard rind. Place cheese in blender jar and cover blender. Pulse to chop cheese, then blend on High until desired grind is reached. For best results, grind no more than 3 ounces of cheese at a time.

**Grinding Spices:** For best results, blender jar and blade assembly must be clean and dry. Add ¼ to ½ cup of spices/seeds/peppercorns to blender jar. Cover. Pulse on High to break up, then blend on High until desired consistency is achieved.

**Whipping Cream:** If possible, chill blender jar and blade assembly in refrigerator for 15 minutes. Add 1 cup heavy or whipping cream to cold blender jar. Cover jar. Set on Low and blend until cream is thickened. (Do not overblend – bits of butter will begin to form.) If desired, add 2 tablespoons of sugar and a teaspoon of vanilla extract or other flavoring. Consistency will be that of a thickened, but not fluffy whipped cream and is most appropriate for topping desserts or coffee drinks.

---

When using the blender to purée hot mixtures such as creamed soups and baby foods, strain the solids from the liquid, reserving the cooking liquid. Then place ½ to 1 cup of the reserved cooking liquid in the blender jar along with the cooked solids. Blend on Low first, and then High until desired consistency/purée is reached.

Allow hot foods to cool slightly before blending to prevent steam buildup, which may cause the cover to lift up from the blender jar.

Many recipes have large yields, but they can easily be halved if you desire a smaller amount.

Keep your blender out on the counter within easy reach and you will be surprised how often you will use it.

Keep ice cubes made of juices, yogurt, milk or fruit purées on hand to substitute for plain ice when making smoothies and frosty beverages to prevent diluting the drink.

# RECIPES

## BEVERAGES

Almond-Cocoa Protein Shake.....	9
Antioxidant Smoothie.....	10
Cherry-Ginger Smoothie .....	10
Creamy Mango Smoothie .....	10
Light Green Smoothie .....	11
Strawberry-Lime Agua Fresca.....	11
Cookies and Cream Milk Shake.....	12
Frozen Margarita.....	12
Frozen Mudslide .....	12
Piña Colada .....	13

## Alternative Milks

Almond Milk.....	13
Oat Milk .....	14
Rice Milk .....	14

## BREAKFAST

Blueberry Buckwheat Pancakes .....	15
Sweet Crêpe Batter .....	16



---

## SOUPS, DRESSINGS AND SAUCES

Curried Coconut and Butternut Squash Soup .....	16
Roasted Red Pepper Soup .....	17
Herbed Balsamic Dressing.....	18
Honey Mustard Vinaigrette.....	18
BBQ Sauce .....	19
Instant Hollandaise Sauce .....	19

## BABY FOOD

Baby's First Pears.....	20
Baby's First Butternut Squash .....	20

## DESSERTS

Sweetened Whipped Cream .....	20
Strawberry Sorbet.....	20
Coffee Liqueur-Flavored Truffles .....	21
Raspberry Sauce .....	22

## Almond-Cocoa Protein Shake

A great way to treat yourself, and your body, after a hard workout is with a protein-rich shake. This one contains only a few ingredients, with just a hint of sweetness.

Makes about 3 cups

- 2 cups almond milk**
- 1 tablespoon agave nectar (optional)**
- 2 tablespoons cocoa powder**
- 2 tablespoons almond butter**
- 8 ice cubes**

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the blender jar. Secure lid.
2. Select High and blend until completely smooth, about 1 minute.
3. Serve immediately.

*Nutritional information per serving (1 cup):*  
*Calories 110 (63% from fat) • carb. 6g • pro. 4g • fat 8g • sat. fat 0g*  
*• chol. 0mg • sod. 123mg • calc. 198mg • fiber 3g*

---

## Antioxidant Smoothie

Berries are a widely known superfood loaded with antioxidant properties. The cranberry juice makes this smoothie a bit tart, so substitute with some additional water or add a small amount of sweetener if preferred.

Makes 6 cups

- 1 cup unsweetened cranberry juice**
- 1 cup water**
- 1 banana, cut into 2-inch pieces**
- 2 cups fresh strawberries, hulled and halved**
- 2 cups frozen wild blueberries**

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the blender jar. Secure lid.
2. Select the Smoothie function to blend.
3. Serve immediately.

*Nutritional information per serving (about 1 cup):*

*Calories 97 (3% from fat) • carb. 25g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0g  
• chol. 0mg • sod. 6mg • calc. 40mg • fiber 4g*

## Cherry-Ginger Smoothie

This smoothie is packed with foods and spices that are well known for offering anti-inflammatory benefits. The coconut and cinnamon add a nice sweetness to this bright and fresh smoothie.

Makes about 4 cups

- 3 cups coconut milk (canned is preferred for a thicker smoothie)**
- 2 tablespoons flax or coconut oil**
- ¼ teaspoon ground turmeric**
- ¼ teaspoon ground cinnamon**
- ½ ounce (1-inch piece) fresh ginger, peeled and halved**
- 2 cups frozen cherries**

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the blender jar. Secure lid.
2. Select the Smoothie function to blend.
3. Serve immediately.

*Nutritional information per serving (1 cup):*

*Calories 244 (74% from fat) • carb. 15g • pro. 1g • fat 19g • sat. fat 15g  
• chol. 0mg • sod. 37mg • calc. 32mg • fiber 2g*

## Creamy Mango Smoothie

Yogurt gives this smoothie a nice and creamy texture, not to mention extra protein!

Makes about 5 cups

- 2 ripe mangos, peeled and pitted, cut into large cubes**
- 1 cup plain yogurt, full fat**
- 1 teaspoon fresh lime juice**
- 6 ice cubes**

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the blender jar. Secure lid.

2. Select the Smoothie function to blend.

3. Serve immediately.

*Nutritional information per serving (about 1 cup):*

*Calories 105 (19% from fat) • carb. 19g • pro. 4g • fat 2g • sat. fat 1g  
• chol. 8mg • sod. 28mg • calc. 100mg • fiber 2g*

## Light Green Smoothie

This green smoothie is as delicious and nutritious as it is simple. Use any greens you have on hand to substitute.

Makes 2 cups

- 1 cup non-dairy milk (e.g., rice, almond or soy)**
- 1 ripe banana, cut into 2-inch pieces**
- 1 cup packed baby spinach**
- 1 cup frozen strawberries**

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the blender jar. Secure lid.
2. Select the Smoothie function to blend.
3. Serve immediately.

*Nutritional information per serving (about 1 cup):*

*Calories 138 (9% from fat) • carb. 32g • pro. 2g • fat 2g • sat. fat 0g  
• chol. 0mg • sod. 55mg • calc. 178mg • fiber 4g*

## Strawberry-Lime Agua Fresca

Perfect for a hot summer day, this fresh and light beverage is perfect to help cool off. Be sure to serve over a tall glass of ice — the colder the drink the better!

Makes about 4 cups

- 2 tablespoons Simple Syrup\***
- 4 to 6 tablespoons water**
- 2 tablespoons fresh lime juice**
- 4 cups fresh strawberries, hulled and halved**
- ¼ cup packed fresh mint leaves**
- 8 ice cubes, plus more for serving**

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the blender jar. Secure lid.
2. Select High and blend until completely smooth, about 2 minutes.
3. Pour over a cup of ice and serve immediately.

\* Simple syrup is sugar dissolved in water. To make, put equal parts water and granulated sugar in a saucepan set over medium-low heat. Syrup is done once the sugar has dissolved. Cool completely before using.

*Nutritional information per serving (½ cup):*

*Calories 36 (6% from fat) • carb. 9g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0g  
• chol. 0mg • sod. 3mg • calc. 22mg • fiber 2g*

## Cookies and Cream Milk Shake

For the ultimate chocolate version, swap out the vanilla ice cream for chocolate ice cream and add 1 to 2 tablespoons of chocolate syrup.

Makes 2 cups

- 2 cups vanilla ice cream**
- ¾ cup milk, any fat variety**
- 6 chocolate sandwich cookies, broken up**

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the blender jar. Secure lid.
2. Select Low and blend until fully smooth and homogenous, about 30 seconds.
3. Serve immediately.

*Nutritional information per serving (½ cup):*

*Calories 378 (54% from fat) • carb. 36g • pro. 8g • fat 23g • sat. fat 13g  
• chol. 127mg • sod. 189mg • calc. 206mg • fiber 1g*

## Frozen Margarita

As a stand-alone classic or the foundation for fun flavors, this is the perfect frozen margarita.

Makes 2½ cups

**Lime wedge for rim, optional**  
**Kosher salt for rim, optional**

- 5 ounces tequila**
- 1 ounce orange-flavored liqueur**
- ¼ cup fresh lime juice**

- 2 tablespoons Simple Syrup\***
- 12 ice cubes**

1. If salting, rub the rims of serving glasses with a lime wedge and then dip them into a shallow bowl of kosher salt. Reserve.
2. Put all of the ingredients, in the order listed, into the blender jar. Secure lid.
3. Select High and blend until fully smooth and homogenous, about 20 seconds.
4. Serve immediately.

\* Simple syrup is sugar dissolved in water. To make, put equal parts water and granulated sugar in a saucepan set over medium-low heat. Syrup is done once the sugar has dissolved. Cool completely before using.

*Nutritional information per serving (about 1 cup):*

*Calories 109 (0% from fat) • carb. 8g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g  
• chol. 0mg • sod. 444mg • calc. 3mg • fiber 0g*

## Frozen Mudslide

This is the perfect after-dinner drink—creamy and just a little sweet.

Makes about 3½ cups

- 3 cups vanilla ice cream**
- ½ cup milk, any fat variety**
- ¾ cup coffee-flavored liqueur**

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the blender jar. Secure lid.

2. Select Low and blend until fully smooth and homogenous, about 30 seconds.

3. Serve immediately.

*Nutritional information per serving (about ½ cup):*

*Calories 342 (43% from fat) • carb. 33g • pro. 5g • fat 16g • sat. fat 10g  
• chol. 105mg • sod. 72mg • calc. 150mg • fiber 0g*

## Piña Colada

Using coconut milk and sorbet instead of cream of coconut makes this drink a little lighter than the classic.

Makes about 6 cups

- 1 cup good quality white rum**
- ½ cup unsweetened coconut milk**
- 3 cups ripe fresh pineapple, cut into 2-inch pieces**
- 1 cup coconut sorbet**
- 1 cup frozen pineapple, cut into ½-inch pieces**
- 6 ice cubes**

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the blender jar. Secure lid.
2. Select High and blend until fully smooth and homogenous, about 45 seconds.
3. Serve immediately.

*Nutritional information per serving (about ½ cup):*

*Calories 137 (25% from fat) • carb. 14g • pro. 0g • fat 4g • sat. fat 4g  
• chol. 0mg • sod. 12mg • calc. 0mg • fiber 1g*

## Almond Milk

One of the more popular milks on the market, the homemade version allows you to control the number of additives in the drink – add salt, sweeteners and flavors to taste, or follow our guidelines. Like the other alternative milks, this will separate and will need to be shaken or re-blended to bring it back together before using.

Makes about 2 cups

- 1 cup raw almonds**
- 2 cups water, plus more for soaking**
- Pinch kosher salt**
- ¼ teaspoon pure vanilla extract (optional)**
- Sweetener (optional)**

1. Put the almonds into a mixing bowl and cover with water (the amount of water needed to cover will depend on the size of the bowl you are using). Cover and allow to soak overnight at room temperature. After soaking, drain and discard the water.
2. Put 2 cups of fresh water, the soaked, drained almonds and a pinch of salt into the blender jar (along with the vanilla and sweetener, if using).
3. Select High and blend until thin and smooth, about 2 minutes. Pour milk through a very fine strainer, or through a cheesecloth. Discard the almond pulp and reserve the milk.
4. Use immediately. The almond milk will last up to 3 days, refrigerated. Shake, stir or re-blend before using.

*Nutritional information per serving (1 cup):*

*Calories 275 (72% from fat) • carb. 10g • pro. 10g • fat 24g • sat. fat 2g  
• chol. 0mg • sod. 53mg • calc. 131mg • fiber 6g*

---

## Oat Milk

Alternative milks do not just have to be for those who are sensitive to dairy. They each offer different health benefits and are a breeze to make in the Cuisinart® blender. On top of that, they are much less expensive to make at home than to purchase in the store, especially oat and rice milks. You can sweeten them as you wish, or even add a pinch of cinnamon. The only caveat is that homemade milks do not last as long in the refrigerator as their store-bought counterparts since there are no stabilizers added.

Makes about 3 cups

- 1 cup old-fashioned rolled oats (not quick cooking)**
- 4 cups water, divided**
- Pinch kosher salt**

1. Put the oats and 2 cups of the water into a mixing bowl and cover. Allow to sit for a minimum of 30 minutes, or up to overnight. Do not refrigerate. After resting, drain and rinse the oats very well.
2. Put 2 cups of fresh water, the soaked, drained oats and a pinch of salt into the blender jar.
3. Select High and blend until smooth, about 1 minute.
4. Use immediately. The oat milk will last up to 3 days, refrigerated. Shake, stir or re-blend before using.

*Nutritional information per serving (1 cup):*

*Calories 100 (17% from fat) • carb. 18g • pro. 3g • fat 2g • sat. fat 0g  
• chol. 0mg • sod. 57mg • calc. 9mg • fiber 3g*

## Rice Milk

Be sure to use brown rice for the greatest health benefits. Rice milk has the most neutral flavor of the alternative milks that we provide in this recipe book, so if you are looking for a liquid that has more flavor than water and a bit more body, choose rice milk.

Makes about 4 cups

- 4 cups water**
- 1 cup cooked and cooled brown rice (any size variety works, i.e., short, medium or long grain)**
- 1 tablespoon sweetener (optional)**

1. Put the water, rice and sweetener, if using, into the blender jar.
2. Select High and blend until completely smooth, about 3 minutes.
3. Use immediately. The rice milk will last up to 3 days, refrigerated. Shake, stir or re-blend before using.

*Nutritional information per serving (1 heaping cup):*

*Calories 69 (6% from fat) • carb. 15g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 9g  
• chol. 0mg • sod. 10mg • calc. 12mg • fiber 1g*

---

## Blueberry Buckwheat Pancakes

The natural nuttiness of the buckwheat flour adds great flavor to these low-in-fat pancakes. You can eat these for breakfast without the guilt!

Makes about 20 pancakes

- 1 cup unbleached, all-purpose flour**
- ½ cup buckwheat flour**
- 1½ teaspoons baking powder**
- ½ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 1½ cups buttermilk**
- 2 large eggs**
- 2 tablespoons maple syrup**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- 1 cup fresh or frozen (thawed) blueberries (if using frozen blueberries, toss with 2 tablespoons of the flour being used in the recipe)**
- Unsalted butter, for greasing the pan**

1. Put the flours, baking powder, baking soda, cinnamon and salt together in the blender jar. Select Low and blend to “sift” for 30 seconds. Transfer to a medium mixing bowl; reserve.
2. Put the buttermilk, eggs, maple syrup and vanilla into the blender jar. Select Low and blend until completely combined, about 20 seconds.
3. Pour the liquid mixture over the dry ingredients and gently fold with a spatula to just combine. Add the blueberries and gently fold once or twice.

4. Preheat a griddle over medium heat. Once preheated, melt a small amount of butter to just coat the pan. Drop batter using a ¼-cup measure. Cook pancakes until bubbles form, about 2 minutes; flip and cook until done, another 1 to 2 minutes. Repeat with remaining batter.
5. Transfer to warm plates for serving. As you finish each round of pancakes, you can keep them warm on a wire rack placed on a baking sheet inside a low oven (200°F).

*Nutritional information per serving (per pancake):*

*Calories 54 (14% from fat) • carb. 9g • pro. 2g • fat 1g • sat. fat 0g  
• chol. 20mg • sod. 113mg • calc. 44mg • fiber 0g*

## Sweet Crêpe Batter

Think of crêpes as a blank canvas. They can be stuffed with traditional sweet fillings such as fresh fruit or chocolate sauce, but they can also be used with savory fillings such as scrambled eggs, vegetables and cheese. Looking to “wow” with a special dessert? Use the crêpes to make a knockout layer cake. The crêpes are the “cake layers” and you can fill with anything from a thick whipped cream, to your favorite cake filling.

Makes about 15, eight-inch crêpes

- 3 large eggs**
- 4 tablespoons (½ stick) unsalted butter, melted and cooled to room temperature**
- ¾ cup unbleached, all-purpose flour**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 1 tablespoon granulated sugar**
- 1 cup reduced-fat milk**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 1 teaspoon unsalted butter**

1. Put the eggs, melted butter, flour, salt and sugar into the blender jar. Select Low and while the unit is running, carefully remove the measuring cup from the cover of the blender. Add the milk and vanilla through the opening. Mix about 15 to 20 seconds, or until smooth. Allow the batter to rest for a minimum of 1 hour, or up to overnight, refrigerated.
2. Before using batter, re-blend or whisk to remove any lumps (strain if necessary).
3. Set an 8- to 10-inch crêpe pan or nonstick skillet over medium/medium-high heat. Once pan is hot, add the 1 teaspoon of butter. Tilt pan to evenly distribute the butter; let rest on heat for an additional 30 seconds. Add batter, about a scant quarter-cup, and with the pan in hand, quickly and evenly rotate it so the

crêpe batter thinly coats the entire bottom surface. Allow to cook until set, about 2 minutes (traditionally the crêpe should not brown). Flip and cook on the second side for 30 seconds. Remove and repeat with remaining batter.

*Nutritional information per crêpe:*

*Calories 75 (54% from fat) • carb. 6g • pro. 2g • fat 4g • sat. fat 3g  
• chol. 47mg • sod. 97mg • calc. 30mg • fiber 0g*

## Curried Coconut and Butternut Squash Soup

The butternut squash in this soup can be prepared up to 3 days in advance and stored in the fridge to make dinner prep extra easy when you're in a time crunch.

Makes about 4 cups

- 1 pound butternut squash, seeded, roasted\***
- 1 tablespoon unsalted butter or ghee\*\***
- ½ small onion, chopped**
- 2 garlic cloves, chopped**
- ½ jalapeño, seeded and chopped**
- 1-inch piece ginger, peeled and chopped**
- ½ teaspoon kosher salt, divided**
- 1 tablespoon curry powder**
- ½ cup coconut milk**
- 2 cups chicken broth, low sodium**

1. In a medium to large saucepan or casserole pan, heat butter or ghee over medium heat. Once the butter or ghee is hot, add the onion, garlic, jalapeño, ginger and ¼ teaspoon of the salt. Cook vegetables until soft and fragrant, about 6 to 8 minutes. Add curry powder and stir; cook until fragrant, about 1 minute.



2. Scoop out the roasted butternut squash (it should yield about 1½ cups roasted) and add to the pan with the softened vegetables. Add the coconut milk, chicken broth and remaining salt. Using a heatproof spoon or spatula, stir ingredients together, being sure to break up the butternut squash and incorporating it into the other ingredients. Increase heat to bring mixture to a boil and then reduce to maintain a steady simmer. Allow to simmer for 20 to 30 minutes. Remove pan from heat and allow to rest for 5 minutes.
3. Transfer rested soup to the blender jar. Secure lid.
4. Select Low and blend for 30 seconds, and then switch to High and allow to blend until completely smooth, an additional minute.
5. When soup has finished blending, carefully remove lid—soup will be hot. Taste and adjust seasoning as desired.

\*How to roast butternut squash: Preheat oven to 425°F. Cut squash in half, lengthwise. Scoop out all the seeds and stringy matter. Drizzle 1 to 2 teaspoons olive oil onto the flesh of each half of the butternut squash and then sprinkle with ¼ teaspoon kosher salt and ⅓ teaspoon freshly ground pepper. On an aluminum foil-lined pan, place butternut squash flesh-side down. When oven is hot, roast squash until skin can be easily pierced with a knife, about 35 minutes.

\*\*Ghee is an Indian clarified butter found in the specialty food section of supermarkets or health food stores.

*Nutritional information per serving (about 1 cup):*

*Calories 149 (52% from fat) • carb. 16g • pro. 4g • fat 10g • sat. fat 7g  
• chol. 8mg • sod. 316mg • calc. 59mg • fiber 2g*

## Roasted Red Pepper Soup

This soup is so good and easy to make that it may become a new staple in your household, especially if you start keeping jars of roasted red peppers on hand.

Makes 4 cups

- 1     tablespoon olive oil**
- 1     garlic clove, chopped**
- 1     shallot, chopped**
- 1     teaspoon fresh thyme leaves**
- ¾    teaspoon kosher salt, divided**
- 1 to 2 pinches freshly ground black pepper**
- 1     tablespoon sherry**
- 4     roasted red bell peppers, seeded (may use jarred or homemade) and cut into 1-inch pieces**
- 2     cups chicken broth, low sodium**
- ½    cup heavy cream**
- ¼    teaspoon orange zest**

1. In a medium saucepan, heat the olive oil over medium-low heat. When the oil is hot, add the garlic, shallot, thyme, ¼ teaspoon of the salt and one pinch of the pepper to the skillet; cook until soft and fragrant, about 3 to 4 minutes. Add the sherry, scraping up any brown bits from the bottom of the pan. Cook until sherry is almost evaporated, about 1 minute.
2. Add the roasted peppers and the chicken broth. Increase heat to bring mixture to a boil and then reduce to maintain a steady simmer. Allow to simmer for 20 to 30 minutes. Remove pan from heat and allow to rest for 5 minutes.
3. Transfer the hot mixture to the blender jar. Secure lid and select Low to blend until smooth, about 1 minute. Add the heavy cream, zest and remaining salt and pepper. Select Low to fully mix, an additional 30 seconds.

- When soup has finished blending, carefully remove lid—soup will be hot. Taste and adjust seasoning as desired.

*Nutritional information per serving (about 1 cup):*

*Calories 195 (67% from fat) • carb. 11g • pro. 4g • fat 15g • sat. fat 8g  
• chol. 40mg • sod. 439mg • calc. 16mg • fiber 2g*

## Herbed Balsamic Dressing

If you'd like to use fresh herbs, double the amount of each of the dried ingredients.

Makes about 2 cups

- 2 garlic cloves, peeled**
- 2 tablespoons dried basil**
- 1 teaspoon dried oregano**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 1 teaspoon freshly ground black pepper**
- 2 teaspoons Dijon-style mustard**
- $\frac{3}{4}$  cup balsamic vinegar**
- $1\frac{1}{3}$  cups extra virgin olive oil**

- Put all ingredients, in the order listed, into the blender jar. Secure lid.
- Select High and blend until fully mixed and emulsified, about 30 to 40 seconds.
- Taste and adjust seasoning as desired. If not using right away, store in the refrigerator in an airtight container for up to 1 week.

*Nutritional information per serving (2 tablespoons):*

*Calories 171 (95% from fat) • carb. 2g • pro. 0g • fat 19g • sat. fat 3g  
• chol. 0mg • sod. 149mg • calc. 13mg • fiber 0g*

## Honey Mustard Vinaigrette

You might crave chicken tenders after tasting this dressing—it's loaded with flavors reminiscent of the classic childhood combo.

Makes about 2 cups

- 1 small lemon**
- 1 small shallot (about 2 ounces), peeled and halved**
- 3 tablespoons honey**
- 1 tablespoon Dijon-style mustard**
- $\frac{1}{4}$  cup white wine vinegar**
- 1 teaspoon kosher salt**
- $\frac{1}{2}$  teaspoon freshly ground black pepper**
- 1 cup extra virgin olive oil**

- With a vegetable peeler, remove the zest of the lemon, being very careful not to include any of the bitter white pith. Put lemon peel into the blender jar.
- Juice the peeled lemon. Add juice to the blender along with the remaining ingredients, in the order listed. Secure lid.
- Select High and blend until fully mixed and emulsified, about 1 minute.
- Taste and adjust seasoning as desired. If not using right away, store in the refrigerator in an airtight container for up to 1 week.

*Nutritional information per serving (2 tablespoons):*

*Calories 136 (88% from fat) • carb. 4g • pro. 0g • fat 14g • sat. fat 2g  
• chol. 0mg • sod. 156mg • calc. 1mg • fiber 0g*

---

## BBQ Sauce

Whether slathered on grilled chicken, or used in baked beans, homemade BBQ sauce beats out the jarred style any day.

Makes about 2 cups

- 1**    **tablespoon vegetable oil**
- 1**    **small onion, chopped**
- 3**    **garlic cloves, chopped**
- 1**    **cup ketchup**
- 1/3**   **cup water**
- 1**    **tablespoon Dijon-style mustard**
- 1**    **tablespoon Worcestershire sauce**
- 1**    **chipotle pepper**
- 1**    **tablespoon chili powder**
- 1**    **tablespoon paprika**
- 1/4**   **cup packed brown sugar**

1. Put the oil into a medium skillet and place over medium heat. Once hot, add the chopped onion and garlic to the pan. Sauté until soft and fragrant, about 5 minutes.
2. Put the remaining ingredients into the blender jar, in the order listed, along with the sautéed vegetables. Select High and blend until smooth, about 2 minutes.
3. Taste and adjust seasoning as desired. Allow to cool to room temperature and transfer to an airtight container and store in the refrigerator. Sauce will keep for up to 2 weeks.

*Nutritional information per serving (2 tablespoons):*

*Calories 46 (20% from fat) • carb. 8g • pro. 0g • fat 1g • sat. fat 0g  
• chol. 0mg • sod. 271mg • calc. 6mg • fiber 0g*

## Instant Hollandaise Sauce

Hollandaise sauce is notoriously tricky to make—but this recipe makes it almost impossible to mess up.

Makes 1 cup

- 8**    **tablespoons (1 stick) unsalted butter**
- 4**    **large egg yolks**
- 1/4**   **teaspoon kosher salt**
- Pinch cayenne**
- 1 1/2** **tablespoons fresh lemon juice**

1. Put the butter into a small skillet over low heat until it is melted and reaches a slight simmer.
2. While the butter is melting, put the remaining ingredients into the blender jar. Select Low and blend to combine ingredients, about 30 seconds.
3. With the blender still running on Low, remove the measuring cup from the cover. Very carefully drizzle in the hot butter through the opening while using the measuring cup or a dishtowel as a shield to prevent any splatter.
4. Once all the butter has been added, turn off blender and check sauce for consistency. If overall consistency is too thick, blend in 1 tablespoon of hot water at a time.
5. Taste and adjust seasoning as desired. Serve immediately or transfer to a double boiler to keep warm.

*Nutritional information per serving (2 tablespoons):*

*Calories 194 (95% from fat) • carb. 0g • pro. 2g • fat 21g • sat. fat 12g  
• chol. 192mg • sod. 104mg • calc. 22mg • fiber 0g*

---

## Baby's First Pears

Apples are an easy substitution.

Makes about 1½ cups

### **3 medium pears, peeled, cored and cut into 1-inch cubes**

1. Steam pears until completely fork tender, approximately 10 minutes in a stovetop steamer.
2. Put the steamed pears into the blender jar.
3. Select Low and blend until completely smooth, about 1 minute.

*Nutritional information per serving (1 ounce):*

*Calories 26 (2% from fat) • carb. 7g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g  
• chol. 0mg • sod. 0mg • calc. 4mg • fiber 1g*

## Baby's First Butternut Squash

Packed with vitamins, butternut squash is sure to become one of baby's favorites.

Makes about 2 cups

### **4 cups cubed butternut squash (about 1 pound)**

1. Steam butternut squash until completely fork tender, approximately 15 to 20 minutes in a stovetop steamer.
2. Put the steamed squash into the blender jar with 3 tablespoons of steaming liquid.
3. Select Low and blend until completely smooth, about 2 minutes.

*Nutritional information per serving (1 ounce):*

*Calories 21 (2% from fat) • carb. 5g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g  
• chol. 0mg • sod. 2mg • calc. 22mg • fiber 1g*

## Sweetened Whipped Cream

The timer on the blender makes this recipe for whipped cream foolproof.

Makes about 2 cups

- 2 cups heavy cream**
- ¼ cup confectioners' sugar**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- Pinch kosher salt**

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the blender jar. Secure lid.
2. Set the timer for 20 seconds by pressing the up arrow. Select Low and blend for the allotted time, or until desired consistency.
3. Serve immediately or store in the refrigerator in an airtight container for up to 3 days.

*Nutritional information per serving (2 tablespoons):*

*Calories 110 (90% from fat) • carb. 2g • pro. 0g • fat 10g  
• sat. fat 7g • chol. 40mg • sod. 9mg • calc. 0mg • fiber 0g*

## Strawberry Sorbet

Adjust the amount of sugar in this recipe based on your liking and the natural sweetness of the strawberries—riper strawberries are sweeter.

Makes about 4 cups

- 3 tablespoons fresh lemon juice**
- ⅓ cup granulated sugar (or less depending on sweetness of strawberries and personal preference)**
- Pinch kosher salt**
- 2 pounds strawberries, hulled and halved**

1. Put all ingredients, in the order listed, into the blender jar. Secure lid.
2. Select Low and blend until fully smooth, about 15 to 20 seconds.
3. Pour strawberry mixture into 2 ice cube trays (they will be very full). Freeze until completely frozen, at least 12 hours.
4. When completely frozen, put one tray of the frozen strawberry cubes into the blender jar. Secure lid. Select the Ice Crush function. If a smoother consistency is desired, scrape down and run on Ice Crush again. Remove and reserve in a freezer-safe, airtight container and repeat with second tray.
5. Serve immediately or store in the freezer for up to 1 month.

*Nutritional information per serving (½ cup):*

*Calories 58 (5% from fat) • carb. 15g • pro. 1g • fat 0g  
• sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 19mg • calc. 18mg • fiber 2g*

## Coffee Liqueur-Flavored Truffles

The trick to rolling truffles is to work quickly—you don't want the heat of your hands melting the chocolate. We recommend wearing disposable gloves.

Makes about 28 truffles (¾ inch in diameter)

- ½ **cup heavy cream**
- 1 tablespoon plus 1 teaspoon unsalted butter**
- 8 ounces semisweet chocolate**
- 1 tablespoon coffee-flavored liqueur**
- ¼ **teaspoon kosher salt**
- ¼ **cup unsweetened cocoa powder**

1. In a small saucepan, bring cream and butter to a boil.
2. While cream and butter are coming to a boil, put chocolate into the blender jar. Secure lid. Select High and blend to finely chop, about 10 seconds. Scrape down sides and blend for additional time if necessary.
3. Pour the hot cream and butter mixture into the blender over the chocolate. Select Low and blend until mixed, about 5 seconds. Add the coffee-flavored liqueur and pulse on Low to combine, about 2 to 4 pulses.
4. Transfer chocolate mixture to a bowl. Cover and chill in the refrigerator until firm, about 2 hours.
5. While chocolate is chilling, put the cocoa powder into a medium mixing bowl.
6. Once well-chilled, scoop the chocolate into about 1½-teaspoon rounds (using an ice cream scoop makes this task much easier. If you do not have a scoop, you can use a spoon or measuring spoon – the truffles need not be perfectly round). Roll each round into a ball between the palms of your hands. Transfer to the bowl of cocoa powder and toss to coat. If chocolate becomes too difficult to roll, refrigerate until cold and try again.

*Nutritional information per truffle:*

*Calories 62 (61% from fat) • carb. 6g • pro. 1g • fat 5g  
• sat. fat 3g • chol. 7mg • sod. 3mg • calc. 5mg • fiber 1g*

## Raspberry Sauce

Serve over ice cream, a warm dessert or anywhere you need a little extra sweetness.

Makes about 1 cup

- 2-inch** strip lemon peel, bitter white pith removed
- 3** tablespoons granulated sugar
- Pinch kosher salt
- 2** tablespoons water
- 8–10** ounces frozen raspberries, thawed  
(1 bag – different brands vary)

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the blender jar. Secure lid.
2. Select Low, blend for 30 seconds and then switch to High (no need to stop the blender), and allow to blend until completely smooth, an additional 30 to 40 seconds.
3. Strain the raspberry sauce through a fine sieve (discard any seeds). Serve immediately or store in an airtight container for up to 2 weeks in the refrigerator.

*Nutritional information per serving (2 tablespoons):*

*Calories 38 (0% from fat) • carb. 9g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g  
• chol. 0mg • sod. 18mg • calc. 6mg • fiber 1g*

## 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® Hurricane™ 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® Hurricane™ 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® Hurricane™ 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:

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 make 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 to be serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

Your Cuisinart® Hurricane™ 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.

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

©2015 Cuisinart  
150 Milford Road  
East Windsor, NJ 08520  
Printed in China

15CE012769

**IB-13520-ESP**



# Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y  
LIBRO DE RECETAS



**Hurricane™**

**CBT-1500**

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

3. **Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/sacar piezas, antes de limpiarlo y antes de vaciar la jarra. Nunca introduzca las manos en la jarra ni toque las cuchillas mientras el aparato está conectado.**
4. Para reducir el riesgo de electrocución o daño permanente del aparato, no coloque el bloque-motor en agua u otro líquido.
5. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
6. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
7. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños.
8. **No procese líquidos carbonatados con este aparato ni con ninguna otra licuadora; esto puede causar heridas.**
9. No vierta agua hirviendo en la jarra.
10. Evite el contacto con las piezas móviles.
11. 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.
12. El uso de accesorios, incluso frascos para conservas, no recomendados por el fabricante, presenta un riesgo de herida.
13. No lo utilice en exteriores.
14. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
15. **Para reducir el riesgo de heridas graves o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra durante el funcionamiento.**

**Se podrá usar una espátula de plástico, siempre que el aparato esté apagado.**

15. **Las cuchillas son muy filosas; manipúlelas con cuidado.**
16. No encienda el aparato a menos que la tapa esté debidamente puesta.
17. Véase las instrucciones de limpieza y mantenimiento. No lave el aparato a chorro.
18. No utilice el aparato a menos que el cojinete amortiguador esté debidamente puesto.
19. No llene la jarra más allá de la línea "MAX".
20. En caso de derrame, apague el aparato y vacíe parcialmente la jarra, de manera que el líquido o los ingredientes no pasen la línea "MAX". Interrumpa el uso en caso de derrame.
21. No haga funcionar el aparato 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 éste toca las paredes o la puerta del armario/gabinete/gabinete cuando cierra.
22. No descuide ni abandone el aparato durante el funcionamiento.
23. Se recomienda usar equipo de protección auditiva al usar el aparato por períodos largos.
24. Asegúrese de la jarra y el cojinete amortiguador estén debidamente alineados y engranados antes de encender el aparato. Si no logra engranarlos, retire la jarra, sacuda el contenido e intente otra vez.
25. El cojinete amortiguador puede estar caliente después del uso; no lo toque.
26. Reemplace el cojinete amortiguador si está desgastado.
27. No toque ni quite el cojinete amortiguador, ni interfiera con el movimiento de las cuchillas durante el funcionamiento o cuando la luz del botón START/STOP parpadea; el aparato se puede prender al tocar un botón sin querer.
28. Cuando licue líquidos calientes, quite la parte central (el tapón medidor) de la tapa.
29. Cuando los indicadores luminosos parpadean, significa que el aparato está bajo tensión. Evite el contacto con las cuchillas o las piezas móviles.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

## PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

### PARA REINICIAR EL APARATO

Su aparato está dotado de un dispositivo de protección térmica que apaga automáticamente el motor en caso de recalentamiento. Si esto ocurriera, desconecte el aparato y permita que se enfríe durante aproximadamente 15 minutos. Después de este tiempo, vuelva a conectar el aparato y siga licuando. Si el aparato no funcionara debidamente después de seguir estos pasos, deje de usarlo y comuníquese con un centro de servicio autorizado.

## DESEMBALAJE

1. Ponga la caja sobre una superficie espaciosa, plana y segura.
2. Retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja. Retire el inserto de cartón ubicado encima del aparato.
3. Retire el inserto de cartón que contiene las piezas de la jarra. Tenga cuidado de no volcar la jarra.
4. Alce cuidadosamente el bloque-motor y sáquelo de la caja.

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, invírtala. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

## ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes . . . . .	2
Instrucciones de desembalaje . . . . .	3
Piezas y características . . . . .	4
Consejos útiles . . . . .	4
Operación . . . . .	4
Guía de referencia rápida . . . . .	5
Limpieza y mantenimiento . . . . .	6
Reglas básicas . . . . .	6
Consejos de preparación . . . . .	7
Recetas . . . . .	8
Garantía . . . . .	22

## INTRODUCCIÓN

¡Desate el poder de nuestra licuadora Hurricane™! Su motor de 2.25 HP es tan potente como los motores de las licuadoras profesionales, para moler, hacer puré y licuar sin esfuerzo. La tecnología inteligente BlendLogic detecta la carga y ajusta automáticamente la velocidad, para un licuado continuo y resultados uniformes. Los botones de control táctil y la pantalla LCD hacen que sea fácil conseguir resultados perfectos cada vez. ¡Además, es muy fácil de usar! Simplemente presione el botón deseado: HIGH (alto), LOW (bajo), PULSE (pulso), SMOOTHIE (batido/licuado/"smoothie") o ICE CRUSH (hielo picado); la licuadora se pondrá en marcha y se apagará al final del tiempo. Prepare algo delicioso para una persona o toda la familia – la jarra de Tritan™ sin BPA tiene una capacidad de 60 onzas (1.75 L) ¡El poder del huracán está en sus manos!

## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- A. Tapón medidor removible de 2 onzas (60 ml)
- B. Tapa ajustada de dos piezas
- C. Jarra con asa cómoda  
Jarra de copoliéster Eastman Tritan™ sin BPA, con capacidad de 60 onzas (1.75 L) y graduaciones en onzas y mililitros.
- D. Cuchilla de 4 puntas con cojinete de bolas  
Construcción de acero inoxidable de calidad comercial.
- E. Cojinete amortiguador removible
- F. Panel de control (detalles a continuación)

## PANEL DE CONTROL

1. **Pantalla LCD con temporizador**  
Pantalla digital iluminada que muestra la función usada y el tiempo.
2. **Botón ON/OFF (encendido/apagado)**  
Con luz de encendido roja parpadeante.
3. **Botón SMOOTHIE**  
Pre-programado para preparar batidos/licuados/"smoothies".
4. **BOTÓN LOW (VELOCIDAD BAJA)**  
Permite obtener exactamente la consistencia deseada. El indicador luminoso LED azul del botón se ilumina durante el uso.
5. **BOTÓN HIGH (VELOCIDAD ALTA)**  
Permite obtener exactamente la consistencia deseada. El indicador luminoso LED azul del botón se ilumina durante el uso.
6. **Botón ICE CRUSH (hielo picado)**  
Pre-programado para picar hielo en segundos.
7. **Botón PULSE (encendido intermitente)**  
Permite pulsar a cualquier velocidad. El indicador luminoso LED



parpadea al usar esta función.

### 8. PANTALLA DE CUENTA PROGRESIVA/REGRESIVA

Controla y muestra el tiempo.

## CONSEJOS ÚTILES

- La licuadora siempre debe tener la tapa puesta durante el funcionamiento. Asegúrese de que la tapa esté debidamente alineada.
- **Advertencia:** no instale la jarra sobre el cojinete amortiguador mientras el motor está encendido.
- Siempre agregue primero los ingredientes líquidos, luego los sólidos, y finalmente los congelados. Obtendrá resultados más rápidos y homogéneos, sin cansar el motor.
- Permita que los líquidos hirvientes se enfríen durante 5 minutos antes de verterlos en la jarra.
- Limpie la unidad antes del primer uso, según se describe en la sección "Limpieza y mantenimiento".

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Coloque el bloque-motor (la base de la licuadora) sobre una superficie plana y segura. Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca. Coloque la jarra sobre el cojinete amortiguador. Entonces y solo entonces, conecte el cable a una toma de corriente.
2. Coloque los ingredientes en la jarra y cierre la tapa. Si desea agregar ingredientes durante el licuado, quite el tapón medidor y añada los alimentos por la abertura en la tapa. Siempre regrese el tapón medidor en su puesto después de haber añadido los ingredientes. **Nunca introduzca las manos en la jarra mientras el aparato está conectado.**

**Nota:** para quitar la tapa, agárrela por el borde al nivel del pico y álcela; Alzar el tapón medidor no alzará la tapa.

3. **PARA ENCENDER LA LICUADORA:** Oprima el botón ON/OFF. El indicador luminoso rojo empezará a parpadear, lo que indica que el aparato está bajo tensión. Las flechas también se iluminarán. La licuadora está en el modo de espera.
4. **PARA ELEGIR LA VELOCIDAD:** Oprima el botón de velocidad deseado o la función deseada. El indicador luminoso de la velocidad/función usada se iluminará y la licuadora se pondrá en marcha. Para cambiar de velocidad, simplemente oprima otro botón de velocidad u otra función.

## 5. PARA INTERRUPIR EL LICUADO O APAGAR LA LICUADORA:

**a) Para interrumpir el licuado:** vuelva a oprimir el botón de velocidad usado. Por ejemplo, si está usando la velocidad alta, vuelva a oprimir el botón HIGH. La unidad interrumpirá el licuado, pero permanecerá encendida; la luz del botón parpadeará. Para empezar a licuar de nuevo, simplemente presione el botón otra vez.

**Nota:** interrumpir el licuado detendrá el temporizador. Cuando empiece a licuar de nuevo, la cuenta empezará de nuevo. Sin embargo, oprimir una función pre-programada reiniciará el temporizador.

**b) Para apagar la licuadora:** oprima el botón ON/OFF. Recuerde que simplemente interrumpir el licuado NO apaga el aparato.

**Nota:** el temporizador y la pantalla se apagarán al oprimir el botón ON/OFF. La próxima vez que encienda la licuadora, el temporizador estará en 0:00.

**6. PARA REINICIAR EL APARATO:** Su aparato está dotado de un dispositivo de protección térmica que apaga automáticamente el motor en caso de recalentamiento. Si esto ocurriera, desconecte el aparato y permita que se enfríe durante aproximadamente 15 minutos. Después de este tiempo, vuelva a conectar el aparato y siga licuando. Si el aparato no funcionara debidamente después de seguir estos pasos, deje de usarlo y comuníquese con un centro de servicio autorizado.

**7. TEMPORIZADOR:** su licuadora está equipada con un temporizador de cuenta regresiva/progresiva de 3 minutos que le permitirá seguir las recetas al pie de la letra, logrando resultados precisos. El temporizador se pondrá en marcha en cuanto oprima el botón de velocidad o la función deseada. Sin embargo, no tiene que seleccionar una función preprogramada para poder usar el temporizador. Para fijar el temporizador, encienda la unidad y presione repetidamente las flechas hasta que el tiempo deseado aparezca en la pantalla. El temporizador empezará la cuenta regresiva al presionar el botón de velocidad o la función preprogramada (a menos que no haya fijado el tiempo; en este caso aparece una cuenta progresiva). **Nota:** si ha reprogramado la función preprogramada, el temporizador usará el tiempo que ha programado. Para detener el temporizador, vuelva a oprimir el botón de velocidad usado. **Por ejemplo,** si está usando la velocidad baja, vuelva a oprimir el botón LOW para detener la cuenta. Para volver a activar el temporizador, vuelva a oprimir el botón LOW. Al final del tiempo, el temporizador se apagará y el aparato emitirá un pitido. Al final del ciclo de licuado, el aparato regresará al modo de espera. Para reiniciar el temporizador, oprima el botón ON/OFF o elija una función preprogramada.

## GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

Para poner el aparato bajo tensión	Oprima el botón ON/OFF – La licuadora está en el modo de espera.
Para empezar a licuar	Oprima el botón de velocidad/función deseado.
Para cambiar la velocidad	Oprima el botón de velocidad deseado.
Para pulsar	Presione el botón ON/OFF. Oprima el botón PULSE, luego escoja la velocidad, HIGH o LOW, para pulsar.
Para picar hielo	Oprima el botón ON/OFF, y luego el botón ICE CRUSH; el programa empezará.
Para interrumpir el licuado (al usar una velocidad/función específica)	Vuelva a oprimir la velocidad/función usada.
Para apagar el aparato	Oprima el botón ON/OFF.
Para interrumpir el licuado (al usar la función de pulso)	Suelte el botón de velocidad

## GUÍA DE SELECCIÓN DE VELOCIDAD

Esta tabla le ayudará a elegir la mejor velocidad, según el resultado deseado.

Ingrediente	Velocidad	Resultado
Jugo, preparado con jugo concentrado congelado	LOW	Suave
Mayonesa	LOW	Espeso y cremoso
Aderezos para ensalada	HIGH	Homogéneo y emulsionado
Nueces picadas (sin cáscara y no más de ½ taza/60 g a la vez)	PULSE/HIGH para picar	Grueso a fino
Crema batida	LOW	Espeso y cremoso
Pan rallado/galletas molidas (no más de 1 taza/150 g, en pedacitos de ½ pulgada/1.5 cm)	Pulse a velocidad alta (HIGH), y luego procese a velocidad baja (LOW).	Grueso a fino
Ralladura (agregar 1–2 cucharaditas de azúcar o sal de la receta)	HIGH	Fino
Batidos/licuados/"smoothies" y jugos naturales	SMOOTHIE	Suave, cremoso y espeso
Papilla de vegetales/frutas	LOW	Suave y cremoso
Cócteles helados	High	Espeso y medio derretido
Queso duro rallado	Pulse a velocidad alta (HIGH), y luego procese a velocidad alta (HIGH).	Grueso a fino
Espesias	Pulse a velocidad alta (HIGH), y luego procese a velocidad alta (HIGH).	Grueso a fino
Hielo (aproximadamente 14 cubitos por ciclo)	ICE CRUSH	Grueso a fino

**Nota: el temporizador se pondrá en marcha al oprimir el botón de velocidad o la función preprogramada.** Se reiniciará al oprimir otro botón de velocidad o función preprogramada. Para ajustar el tiempo durante el licuado (al usar los botones HIGH y LOW solamente), utilice las flechas. Para activar el temporizador, presione el botón de velocidad deseado o la función preprogramada deseada. La pantalla LCD mostrará en tiempo. Con las funciones SMOOTHIE y ICE CRUSH, aparece una cuenta regresiva. También aparece una cuenta regresiva con las velocidades LOW y HIGH (a menos que no haya fijado el tiempo; en este caso aparece una cuenta progresiva). **Nota:** al final del ciclo de licuado, el aparato regresará al modo de espera. Oprima el botón deseado para empezar otro ciclo.

8. **FUNCIONES PREPROGRAMADAS:** Las funciones SMOOTHIE y ICE CRUSH han sido preprogramadas con mucho cuidado, después de extensivas pruebas.

- a) **Función preprogramada para preparar batidos:** después de encender la licuadora, oprima el botón SMOOTHIE. El indicador luminoso se encenderá y se iniciará un ciclo de 1 minuto. Si desea apagar la licuadora antes del final del ciclo, oprima el botón SMOOTHIE otra vez.
- b) **Función preprogramada para picar hielo:** después de encender la licuadora, oprima el botón ICE CRUSH. Se iniciará un ciclo de 10 segundos para picar hielo. Al final del ciclo, el aparato regresará al modo de espera.

**Nota:** no se recomienda picar más de 14 cubitos de hielo a la vez.

9. **CÓMO DESALOJAR ALIMENTOS TRABADOS:** Para desalojar alimentos trabados en las cuchillas, **APAGUE EL APARATO, Y LUEGO DESALOJE LOS ALIMENTOS CON UNA ESPÁTULA DE PLÁSTICO.** Cierre la tapa, cerciorándose que el tapón medidor está en su puesto, y vuelva a encender el aparato. Asegúrese de que la espátula no haya quedado adentro de la jarra.
10. **DESPUÉS DE TERMINAR:** Apague (presionando el botón ON/OFF) y desenchufe el aparato. Espere hasta que las cuchillas estén totalmente inmóviles antes de retirar la jarra de la base. Para retirar la jarra de la base, simplemente agárrela por el asa y álcela. **Nunca introduzca las manos en la jarra mientras el aparato está conectado.**
11. Si la licuadora pierde velocidad y se apaga durante el uso, desconéctela, y luego enchúfela de nuevo. Oprima el botón ON/OFF para encenderla. En caso de recalentamiento del motor, permita que el aparato se enfríe durante 15 minutos antes de volverlo a encender.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre apague y desconecte el aparato antes de limpiarlo. Las piezas de la licuadora son anticorrosivas y fáciles de limpiar. Limpie todas las piezas antes del primer uso y después de cada uso. Examine cada pieza antes de volver a ensamblar el aparato. Si nota algún signo de deterioro o si la jarra está desconchada o rajada, **NO UTILICE LA LICUADORA.**

Retire la jarra del cojinete amortiguador, agarrándola por el asa y alzándola, y lávela a mano.

**PRECAUCIÓN:** Retire la tapa y el tapón medidor. Lávelos en agua jabonosa tibia, enjuáguelos y permita que sequen completamente. Nota: la tapa y el tapón medidor también pueden lavarse en el lavavajillas (bandeja superior solamente). Lave la jarra en agua jabonosa tibia. Enjuáguela y permita que seque completamente. Nota: la jarra también puede lavarse en el lavavajillas (cerciórese de ponerla al revés).

Finalmente, limpie la base de la licuadora con un paño ligeramente húmedo y séquela bien. Nunca ponga la base en agua u otro líquido, ni la meta al lavavajillas.

**Consejo:** para limpiar las cuchillas de manera más efectiva, ponga un poco de detergente en la jarra y agregue 24 onzas (700 ml) de agua tibia. Licue a velocidad baja durante 15 segundos. Vacíe el agua jabonosa y repita con agua limpia. Vacíe la jarra.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

## REGLAS BÁSICAS

### Siempre haga esto:

- Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente corresponda al voltaje indicado debajo de la base del aparato.
- Siempre coloque la licuadora sobre una superficie seca, limpia y segura.
- Siempre agregue los ingredientes líquidos antes de los sólidos. esto producirá resultados más homogéneos.
- Corte los alimentos grandes en pedacitos de ½–1 pulgada (1.5–2.5 cm). Corte el queso en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm) o menos.
- Utilice el tapón medidor para medir ingredientes líquidos como licor. Recuerde regresar el tapón medidor sobre la tapa antes de licuar.
- Apague el aparato antes de raspar la jarra o desalojar alimentos trabados en las cuchillas. Utilice una espátula de plástico o de caucho únicamente.

Nunca utilice utensilios de metal, los cuales podrían dañar la jarra o las cuchillas.

- Cierre la tapa firmemente antes de poner la licuadora en marcha. No encienda el aparato a menos que la tapa esté debidamente puesta.
- Si los alimentos pegan a la pared de la jarra, regréselos encima de las cuchillas tras rasparlos con una espátula. Pulse para licuar.
- Asegúrese de que la jarra y las cuchillas estén completamente secas antes de picar hierbas, ajo, cáscara de limón, pan, nueces, especias, etc.

## Nunca haga esto:

- No guarde alimentos o líquidos en la jarra de la licuadora.
- No utilice la licuadora para montar claras, hacer puré o amasar.
- No retire la jarra de la base durante el funcionamiento. Mantenga la tapa sobre la jarra durante el funcionamiento.
- No procese mucho los alimentos. La licuadora produce los resultados deseados en tan sólo segundos.
- No sobrellene la jarra. Si nota que el motor está haciendo fuerza, apague el aparato y retire una parte de los alimentos de la jarra.
- No introduzca ningún utensilio en la jarra durante el funcionamiento.
- Nunca utilice piezas o accesorios no aprobados por Cuisinart; esto puede causar heridas.
- No introduzca las manos en la jarra mientras el aparato está conectado.
- No ponga líquidos hirvientes ni alimentos congelados (excepto hielo o pedacitos de fruta congelada de ½–1 pulgada/1.5–2.5 cm) en la jarra. Permita que los líquidos hirvientes se enfríen durante 5 minutos antes de verterlos en la jarra.

No procese líquidos carbonatados con este aparato; esto puede causar heridas.

## CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Las recetas a continuación incluyen algunas de nuestras recetas favoritas, así como algunas nuevas y creativas recetas que deleitarán a su familia y amigos. Gracias al potente motor de su licuadora y a sus funciones preprogramada para picar hielo y hacer batidos/licuados/"smoothies", también podrá preparar deliciosas bebidas heladas sin esfuerzo.

**Nueces picadas:** Ponga las nueces (sin cáscara) en la jarra y cierre la tapa. Procese, usando la función PULSE a velocidad alta, hasta obtener la textura deseada. Pulsar menos veces para conseguir pedazos más gruesos. Para conseguir resultados óptimos, no procese más de ½ taza (60 g) a la vez.

**Pan rallado o galletas molidas:** Corte/quiebre el pan o las galletas en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm) o menos. Para lograr resultados óptimos, use pan del día anterior. Ponga los pedacitos de pan/galleta en la jarra y cierre la tapa. Procese, usando la función PULSE a velocidad alta, hasta obtener la textura deseada. Para lograr resultados óptimos, no procesar más de 1 taza (100 g) a la vez.

**Hielo picado:** Ponga hasta 14 cubitos de hielo en la jarra. Cierre la tapa. Oprima el botón ICE CRUSH. Apague el aparato el final del ciclo pre-programado.

**Ralladura:** Asegúrese de que la jarra y las cuchillas estén totalmente secas. Pele la cáscara de la fruta con un pelador de vegetales. Quite la piel amarga (blanca) con un cuchillo. Ponga 8 tiras (cáscara de un limón mediano) en la jarra de la licuadora, Corte las tiras a la mitad. Agregue 1–2 cucharaditas de azúcar o sal gruesa (de la receta). Cerrar la tapa. Procese a velocidad alta durante 15–20 segundos. Apague la licuadora.

**Papillas:** Combine hasta 1 libra/455 g de verduras/frutas cocidas y ½ taza (120 ml) de líquido (agua, leche, jugo de fruta o caldo) en la jarra de la licuadora. Cierre la tapa. Licue a velocidad alta, Licue hasta obtener una consistencia homogénea. Agregue más líquido si fuera necesario y seguir procesando hasta obtener la textura deseada. Nota: siempre pregunte a su médico cuál comida conviene a su bebé.

**Queso duro rallado:** Quite la corteza dura del queso y corte éste en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm). Ponga el queso en la jarra y cierre la tapa. Pulse para picar, luego procese a velocidad alta hasta obtener la textura deseada. No procese más de 3 onzas (85 g) de queso a la vez.

**Especias molidas:** Asegúrese de que la jarra y las cuchillas estén totalmente secas. Ponga ¼–½ taza (35–70 g) de especias/semillas/granos de pimienta en la jarra. Cierre la tapa. Pulse para picar, luego procese a velocidad alta hasta obtener la textura deseada.

**Crema batida:** Para conseguir resultados óptimos, refrigere la jarra durante 15 minutos antes de usarla. Ponga 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir o nata/crema para montar en la jarra fría. Cierre la tapa. Licue a velocidad alta hasta que se espese (no licue demasiado). Si desea, agregue

2 cucharadas de azúcar granulada y una cucharadita de extracto de vainilla u otro perfume. La crema será ligera y perfecta para servir con torta, helado, café o chocolate.

#### Sopas/Cremas de vegetales

Cuele la sopa, reservando los vegetales y el caldo por separado. Ponga los alimentos cocidos en la jarra, junto con ½-1 taza (120-235 ml) del líquido de cocción. Licue a velocidad baja, luego a velocidad alta, hasta obtener la consistencia deseada.

Permita que los alimentos calientes enfríen un poco antes de licuarlos; esto evitará que el vapor se encierre adentro de la jarra, lo cual podría alzar la tapa durante el licuado.

Si nuestras recetas le parecen muy copiosas, simplemente divida las proporciones.

Guarde la licuadora en la encimera. Se sorprenderá de lo mucho que la usa.

Para preparar bebidas heladas, sustituya cubitos de jugo, yogur, leche o puré de fruta a cubitos de hielo. Esto evitará que las bebidas sean muy aguadas.

# RECETAS

## BEBIDAS

Batido proteico de almendra y cacao.....	9
"Smoothie" antioxidante .....	10
"Smoothie" de jengibre-cereza.....	10
"Smoothie" cremoso de mango.....	10
"Smoothie" verde ligero .....	11
Agua fresca de fresa-lima .....	11
Batidos con sabor a galletas con crema .....	12
Margarita helada .....	12
"Mudslide" helado.....	12
Piña colada.....	13

## Leches vegetales

Leche de almendra .....	13
Leche de avena.....	14
Leche de arroz .....	14

## DESAYUNOS

Panqueques de trigo sarraceno y arándanos azules .....	15
Crêpes dulces .....	16



## SALSA/ADEREZOS/ALIÑOS

Sopa de calabaza moscada y coco con curry .....	16
Crema de pimiento rojo asado .....	17
Vinagreta balsámica con hierbas.....	18
Vinagreta de mostaza y miel.....	18
Salsa barbacoa .....	19
Salsa holandesa instantánea .....	19

## PAPILLAS

Papilla de pera .....	20
Papilla de calabaza moscada .....	20

## POSTRES

Crema batida dulce.....	20
Sorbete de fresa.....	21
Trufas de chocolate con licor de café .....	21
Salsa de frambuesa .....	22

## Batido proteico de almendra y cacao

Este batido rico en proteína es una excelente manera de mimarse (y mimar a su cuerpo) después de hacer ejercicio. Contiene pocos ingredientes y un toquecito de dulzura.

Rinde aproximadamente 3 tazas (710 ml)

- 2 tazas (475 ml) de leche de almendra**
- 1 cucharada de néctar de agave (opcional)**
- 2 cucharadas de cacao en polvo**
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla de almendra**
- 8 cubitos de hielo**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra, en el orden indicado. Cerrar la tapa.
2. Licuar a velocidad alta (HIGH) durante aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla muy suave.
3. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml):*

*Calorías 110 (63 % de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 4 g • Grasa 8 g  
• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 123 mg • Calcio 198 mg • Fibra 3 g*

## "Smoothie" antioxidante

Las frutas del bosque son "superalimentos" con propiedades antioxidantes reconocidas. El jugo de arándano agrio es algo agrio; agréguele agua o un edulcorante natural si desea.

Rinde 6 tazas (1.4 L)

- 1 taza (235 ml) de jugo de arándanos agrios sin azúcar añadido**
- 1 taza (235 ml) de agua**
- 1 banano, en trozos**
- 2 tazas (400 g) de fresas, partidas en dos**
- 2 tazas (280 g) de arándanos azules congelados**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra, en el orden indicado. Cerrar la tapa.
2. Licuar, usando la función SMOOTHIE.
3. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml):*

*Calorías 97 (3 % de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 6 mg • Calcio 40 mg • Fibra 4 g*

## "Smoothie" de jengibre-cereza

Este "smoothie" fresco y colorido está repleto de ingredientes reconocidos por sus propiedades anti-inflamatorias. El coco y la canela le dan un sabor dulce muy agradable.

Rinde aproximadamente 4 tazas (945 ml)

- 3 tazas (710 ml) de leche de coco en lata**
- 2 cucharadas de aceite de linaza o de aceite de coco**
- ¼ cucharadita de cúrcuma en polvo**
- ¼ cucharadita de canela en polvo**
- ½ onza (15 g) de jengibre fresco, pelado y cortado a la mitad**
- 2 tazas (300 g) de cerezas congeladas**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra, en el orden indicado. Cerrar la tapa.
2. Licuar, usando la función SMOOTHIE.
3. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml):*

*Calorías 244 (74 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 1 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 15 g • Colesterol 0 mg • Sodio 37 mg • Calcio 32 mg • Fibra 2 g*

## "Smoothie" cremoso de mango

El yogur da a este "smoothie" una textura suave y cremosa, ¡por no hablar de proteína!

Rinde aproximadamente 5 tazas (1.2 L)

- 2 mangos maduros, en cubos**
- 1 taza (235 ml) de yogur natural (no usar yogur bajo en grasa)**
- 1 cucharada de jugo de lima/limón verde fresco**
- 6 cubitos de hielo**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra, en el orden indicado.  
Cerrar la tapa.
2. Licuar, usando la función SMOOTHIE.
3. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml):*

*Calorías 105 (19 % de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 4 g • Grasa 2 g  
• Grasa saturada 1 g • Colesterol 8 mg • Sodio 28 mg • Calcio 100 mg • Fibra 2 g*

## "Smoothie" verde ligero

Este "smoothie" verde es tan delicioso y nutritivo como simple. Puede sustituir la espinaca por cualquier tipo de verdura de hoja.

Rinde 2 tazas (475 ml)

- 1 taza (235 ml) de leche vegetal (por ej. de arroz, de almendra o de soya)**
- 1 banano maduro, en trozos**
- 1 taza (30 g) de espinaca tierna (espinaca "baby") fresca**
- 1 taza (200 g) de fresas congeladas**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra, en el orden indicado.  
Cerrar la tapa.
2. Licuar, usando la función SMOOTHIE.
3. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml):*

*Calorías 138 (9 % de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 2 g • Grasa 2 g  
• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 55 mg • Calcio 178 mg • Fibra 4 g*

## Agua fresca de fresa-lima

Esta bebida fresca y ligera es perfecta para refrescarse en un día caliente de verano. Cerciórese de servirla en vasos altos, con mucho hielo. ¡Cuanto más frío, mejor!

Rinde aproximadamente 4 tazas (945 ml)

- 2 cucharadas de jarabe simple\***
- 4–6 cucharadas de agua**
- 2 cucharadas de jugo de lima/limón verde fresco**
- 4 tazas (800 g) de fresas frescas, partidas en dos**
- ¼ taza (15 g) de menta fresca**
- 8 cubitos de hielo + un poco más para servir**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra, en el orden indicado.  
Cerrar la tapa.
2. Licuar a velocidad alta (HIGH) durante aproximadamente 2 minutos, hasta obtener una mezcla muy suave.
3. Servir inmediatamente, con hielo.

\*El jarabe simple es azúcar disuelto en agua. Para prepararlo, poner a hervir igual cantidad de azúcar y de agua, hasta que el azúcar esté disuelto. Dejar enfriar antes de usar.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 36 (6 % de grasa) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 1 g • Grasa 0 g  
• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 3 mg • Calcio 22 mg • Fibra 2 g*

## Batidos con sabor a galletas con crema

Si le gusta el chocolate, sustituya el helado de vainilla por helado de chocolate y añada 1–2 cucharadas de jarabe de chocolate a la receta.

Rinde 2 tazas (475 ml)

- 2 tazas (475 ml) de helado de vainilla**
- ¾ taza (175 ml) de leche (cualquier tipo)**
- 6 galletas de chocolate rellenas**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra, en el orden indicado. Cerrar la tapa.
2. Licuar a velocidad baja (LOW) durante aproximadamente 30 segundos, hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
3. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 378 (54 % de grasa) • Carbohidratos 36 g • Proteínas 8 g • Grasa 23 g • Grasa saturada 13 g • Colesterol 127 mg • Sodio 189 mg • Calcio 206 mg • Fibra 1 g*

- 1 onza (30 ml) de licor de naranja**
- ¼ taza (60 ml) de jugo de lima/limón verde fresco**
- 2 cucharadas de jarabe simple\***
- 12 cubitos de hielo**

1. Para decorar los vasos, restriegue los bordes con limón y métalos en sal. Reservar.
2. Colocar todos los ingredientes en la jarra, en el orden indicado. Cerrar la tapa.
3. Licuar a velocidad alta (HIGH) durante aproximadamente 20 segundos, hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
4. Servir inmediatamente.

\*El jarabe simple es azúcar disuelto en agua. Para prepararlo, poner a hervir igual cantidad de azúcar y de agua, hasta que el azúcar esté disuelto. Dejar enfriar antes de usar.

*Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml):*

*Calorías 109 (0 % de grasa) • Carbohidratos 8 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 444 mg • Calcio 3 mg • Fibra 0 g*

## Margarita helada

Esta margarita helada clásica es perfecta así, pero también puede servir de base para preparar una variedad de cócteles helados con un sabor divertido.

Rinde 2½ tazas (590 ml)

- Pedazos de lima/limón verde para el borde de los vasos (opcional)**
- Sal kosher para el borde de los vasos (opcional)**
- 5 onzas (145 ml) de tequila**

## "Mudslide" helado

Cremosa y ligeramente dulce, esta bebida es perfecta para terminar la cena.

Rinde aproximadamente 3½ tazas (830 ml)

- 3 tazas (710 ml) de helado de vainilla**
- ½ taza (120 ml) de leche (cualquier tipo)**
- ¾ taza (175 ml) de licor de café**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra, en el orden indicado. Cerrar la tapa.

2. Licuar a velocidad baja (LOW) durante aproximadamente 30 segundos, hasta obtener una mezcla suave y homogénea.

3. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 342 (43 % de grasa) • Carbohidratos 33 g • Proteínas 5 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 10 g • Colesterol 105 mg • Sodio 72 mg • Calcio 150 mg • Fibra 0 g*

## "Piña colada"

Usar leche de coco y sorbete de coco en vez de crema de coco hace que esta bebida clásica sea un poco más ligera que la original.

Rinde aproximadamente 6 tazas (1.4 L)

- 1 taza (235 ml) de ron blanco de buena calidad**
- ½ taza (120 ml) de leche de coco sin azúcar**
- 3 tazas (495 g) de trozos de piña fresca madura**
- 1 taza (235 ml) de sorbete de coco**
- 1 taza (250 g) de trocitos de piña congelada**
- 6 cubitos de hielo**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra, en el orden indicado. Cerrar la tapa.

2. Licuar a velocidad alta (HIGH) durante aproximadamente 45 segundos, hasta obtener una mezcla suave y homogénea.

3. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):*

*Calorías 137 (25 % de grasa) • Carbohidratos 14 g • Proteínas 0 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 0 mg • Sodio 12 mg • Calcio 0 mg • Fibra 1 g*

## Leche de almendra

La leche de almendra es una de las leches vegetales más populares. Hacerla en casa permite controlar la cantidad de aditivos. Agregue sal, edulcorante y saborizante al gusto, o siga nuestras pautas. Como es el caso con otras leches vegetales, necesitará agitarla o volver a licuarla antes de uso.

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

- 1 taza (100 g) de almendras crudas**
- 2 tazas (475 ml) de agua + más agua para remojar las almendras**
- 1 pizca de sal kosher**
- ¼ cucharadita de extracto natural de vainilla (opcional)**
- Edulcorante (opcional)**

1. Poner las almendras en un tazón y cubrir con agua. Tapar y refrigerar durante 8–12 horas, a temperatura ambiente. Colar y tirar el agua.

2. Colocar 2 tazas (235 ml) de agua fresca y las almendras escurridas en la jarra de la licuadora, junto con una pizca de sal (añadir edulcorante y vainilla si desea).

3. Licuar a velocidad alta (HIGH) durante aproximadamente 2 minutos, hasta obtener una mezcla muy suave y líquida. Colar con un colador de malla muy fina o con una estopilla. Tirar la pulpa y reservar la leche.

4. Usar inmediatamente. La leche de almendra podrá conservarse en el refrigerador durante hasta 3 días. Agitar, revolver o volver a licuar antes de usar.

*Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml):*

*Calorías 275 (72 % de grasa) • Carbohidratos 10 g • Proteínas 10 g • Grasa 24 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 0 mg • Sodio 53 mg • Calcio 131 mg • Fibra 6 g*

## Leche de avena

Las leches vegetales no solamente son buenas para las personas que sufren de alergias e intolerancias a la leche de vaca. Cada una ofrece beneficios diferentes para la salud y son muy fáciles y rápidas de preparar gracias a su licuadora Cuisinart®. Además, algunas como la leche de avena o la leche de arroz salen mucho más baratas hechas en casa que compradas. Puede endulzarlas si quiere, e incluso añadirle una pizca de canela. Sólo recuerde que las versiones caseras no se conservan tanto tiempo como las compradas ya que no tienen conservantes.

Rinde aproximadamente 3 tazas (710 ml)

- 1 taza (80 g) de copos de avena tradicionales (no utilice avena instantánea)**
- 4 tazas (945 ml) de agua**
- 1 pizca de sal kosher**

1. Poner la avena y 2 tazas (475 ml) del agua en un tazón y tapar. Dejar reposar durante por lo menos 30 minutos, hasta un máximo de 12 horas. No refrigerar. Tras reposar, colar y enjuagar cuidadosamente la avena.
2. Colocar 2 tazas (235 ml) de agua fresca y la avena escurrida en la jarra de la licuadora, junto con una pizca de sal.
3. Licuar a velocidad alta (HIGH) durante aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla muy suave.
4. Usar inmediatamente. La leche de avena podrá conservarse en el refrigerador durante hasta 3 días. Agitar, revolver o volver a licuar antes de usar.

*Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml):*

*Calorías 100 (17 % de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 3 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 57 mg • Calcio 9 mg • Fibra 3 g*

## Leche de arroz

Cerciórese de usar arroz integral para sacar el máximo provecho para su salud. De todas las leches vegetales que incluimos en este libro de recetas, la leche de arroz es la que tiene el sabor más neutro. Por lo tanto, si necesita un líquido que tenga más cuerpo y nutrientes que el agua, pero menos sabor que otras leches vegetales, elija leche de arroz.

Rinde aproximadamente 4 tazas (945 ml)

- 4 tazas (945 ml) de agua**
- 1 taza (195 g) de arroz integral (de grano corto, medio o largo) cocido y enfriado**
- 1 cucharada de edulcorante (opcional)**

1. Colocar el agua, el arroz y el edulcorante de su elección (opcional) en la jarra de la licuadora.
2. Licuar a velocidad alta (HIGH) durante aproximadamente 3 minutos, hasta obtener una mezcla muy suave.
3. Usar inmediatamente. La leche de arroz podrá conservarse en el refrigerador durante hasta 3 días. Agitar, revolver o volver a licuar antes de usar.

*Información nutricional por porción (1 taza/235 ml):*

*Calorías 69 (6 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 10 mg • Calcio 12 mg • Fibra 1 g*

---

# Panqueques de trigo sarraceno y arándanos azules

El leve sabor a nuez de la harina de trigo sarraceno le da un sabor muy especial a estos deliciosos panqueques bajos en grasa. ¡Puede comérselos sin sentirse culpable!

Rinde aproximadamente 20 panqueques

- 1 taza (125 g) de harina común**
- ½ taza (60 g) de harina de trigo sarraceno**
- 1½ cucharadita de polvo de hornear**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- 1½ taza (365 g) de suero de leche ("buttermilk")**
- 2 huevos grandes**
- 2 cucharadas de jarabe de arce/maple**
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1 taza (120 g) de arándanos azules frescos o descongelados (revolver los arándanos descongelados con 2 cucharadas de la harina)**
- Mantequilla sin sal**

1. Colocar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la canela y la sal en la jarra de la licuadora. Licuar a velocidad baja (LOW) por 30 segundos para "tamizar". Poner en un tazón mediano y reservar.
2. Colocar el suero de leche, los huevos, el jarabe de arce y la vainilla en la jarra de la licuadora. Licuar a velocidad baja (LOW) durante aproximadamente 20 segundos para mezclar.

3. Revolver la mezcla líquida con los ingredientes secos, mezclando suavemente con una espátula. Incorporar los arándanos, mezclando suave y brevemente.
4. Precalear una plancha a fuego medio. Cuando esté caliente, derretir una pequeña cantidad de mantequilla sobre la placa. Formar panqueques de ¼ de taza (60 ml) de la mezcla. Cocer por aproximadamente 2 minutos, hasta que aparezcan burbujas. Entonces, voltear y cocer durante 1–2 minutos adicionales. Repetir con el resto de la mezcla.
5. Servir sobre platos calientes. Para mantener los panqueques calientes, ponerlos sobre una placa para horno y meterlos al horno (200 °F/100 °C).

*Información nutricional por panqueque:*

*Calorías 54 (14 % de grasa) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 2 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 20 mg • Sodio 113 mg • Calcio 44 mg • Fibra 0 g*

## "Crêpes" dulces

Las crepas ("crêpes" en francés) son muy versátiles. Las puede comer con rellenos dulces tradicionales tales como frutas frescas y salsa de chocolate, o rellenos salados como huevos revueltos, vegetales y queso. ¿Quiere impresionar a sus invitados con un postre especial? Haga un "pastel de capas" de crepas, usando crema batida espesa o su relleno favorito entre las capas.

Rinde aproximadamente 15 "crêpes" de 8 pulgadas (20 cm)

- 3 huevos grandes**
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**
- ¾ taza (95 g) de harina común**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 1 cucharada de azúcar granulada**
- 1 taza (235 ml) de leche baja en grasa/semi-descremada**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1 cucharadita (5 g) de mantequilla sin sal**

1. Poner los huevos, la mantequilla derretida, la harina, la sal y el azúcar en la jarra de la licuadora. Encender la licuadora a velocidad baja (LOW), retirar cuidadosamente el tapón medidor de la tapa y agregar la leche y la vainilla por la abertura en la tapa. Seguir licuando durante 15–20 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Poner la mezcla en un recipiente y dejar reposar durante un mínimo de 1 hora y un máximo de 12 horas.
2. Antes de usar la mezcla, batirla o licuarla otra vez, y colarla si es necesario.
3. Poner un sartén antiadherente de 8–10 pulgadas (20–25 pulgadas) a calentar a fuego medio/medio-alto. Cuando el sartén esté caliente, agregar 1 cucharadita de mantequilla. Mover el sartén para cubrir el fondo con la mantequilla y dejar calentar por 30 segundos más. Echar aproximadamente ½ de taza (60 ml) de la

mezcla en el sartén y mover el sartén rápidamente para cubrir el fondo. Cocer por aproximadamente 2 minutos, hasta cuajarse (las crepas tradicionales no deben dorarse). Después de este tiempo, dar la vuelta y cocer el otro lado por 30 segundos. Retirar y repetir con el resto de la mezcla.

*Información nutricional por "crêpe":*

*Calorías 75 (54 % de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 2 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 47 mg • Sodio 97 mg • Calcio 30 mg • Fibra 0 g*

## Sopa de calabaza moscada y coco con curry

Puede preparar la calabaza moscada con hasta 3 días de antelación para ganar tiempo el día que quiera hacer la sopa.

Rinde aproximadamente 4 tazas (945 ml)

- 1 libra (455 g) de calabaza moscada ("butternut squash") asada\***
- 1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal o de ghi ("ghee")\*\***
- ½ cebolla pequeña, picada**
- 2 dientes de ajo, picados**
- ½ jalapeño, sin semillas, picado**
- 1 trozo de 1 pulgada (2.5 cm) de jengibre fresco, pelado y picado**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- 1 cucharadita de curry en polvo**
- ½ taza (120 ml) de leche de coco**
- 2 tazas (475 ml) de caldo de pollo bajo en sodio**

1. Calentar la mantequilla o el ghi a fuego medio, en una cacerola grande. Una vez caliente, agregar la cebolla, el ajo, el jalapeño, el



jengibre y ¼ cucharadita de la sal. Cocer durante 6–8 minutos, hasta que los vegetales estén tiernos y fragantes. Agregar el curry; cocer durante 1 minuto más.

2. Agregar la carne de la calabaza moscada, la leche de coco, el caldo de pollo y el resto de la sal. Revolver con una espátula a prueba de calor, rompiendo la carne de la calabaza e incorporándola con los demás ingredientes. Subir el fuego. Cuando la mezcla empiece a hervir, reducir el fuego. Cocer a fuego lento durante 20–30 minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar durante 5 minutos.
3. Echar la mezcla en la jarra de la licuadora. Cerrar la tapa.
4. Licuar a velocidad baja (LOW) durante 30 segundos, y luego a velocidad alta (HIGH) durante 1 minuto adicional, hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
5. Después de licuar, quitar cuidadosamente la tapa (la sopa estará caliente). Probar y ajustar la sazón al gusto.

\*Para asar la calabaza moscada: precalentar el horno a 425 °F (220 °C). Cortar la calabaza longitudinalmente a la mitad. Quitar y tirar las semillas y los hilos. Rociar la calabaza con 1–2 cucharaditas de aceite de oliva y salpicar con ¼ cucharadita de sal kosher y 1/8 cucharadita de pimienta recién molida. Colocar la calabaza sobre una placa para horno forrada con papel de aluminio, el lado cortado apuntando hacia abajo. Meter al horno por aproximadamente 35 minutos, hasta que la piel de la calabaza pueda perforarse fácilmente con la punta de un cuchillo.

\*\*El ghi ("ghee" en inglés) es un tipo de mantequilla clarificada muy popular en la cocina india. Está disponible en la sección étnica de los supermercados grandes y en tiendas especializadas.

*Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml):*

*Calorías 149 (52 % de grasa) • Carbohidratos 16 g • Proteínas 4 g • Grasa 10 g  
• Grasa saturada 7 g • Colesterol 8 mg • Sodio 316 mg • Calcio 59 mg • Fibra 2 g*

## Crema de pimiento rojo asado

Esta sopa es tan buena y fácil de hacer que siempre querrá tener a mano un tarro de pimientos rojos asados para prepararla.

Rinde 4 tazas (945 ml)

- 1** cucharada de aceite de oliva
- 1** diente de ajo, picado
- 1** chalote, picado
- 1** cucharadita de tomillo fresco
- 3/4** cucharadita de sal kosher
- 1–2** pizcas de pimienta negra recién molida
- 1** cucharada de jerez
- 4** pimientos rojos asados (en tarro o preparados en casa), en pedazos
- 2** tazas (475 ml) de caldo de pollo bajo en sodio
- 1/2** taza (120 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
- 1/4** cucharadita de ralladura de naranja

1. Calentar el aceite de oliva a fuego medio-lento, en una cacerola mediana. Cuando el aceite esté caliente, agregar el ajo, el chalote, el tomillo, ¼ de cucharadita de sal y una pizca de pimienta; saltear durante aproximadamente 3 minutos, hasta que estén suaves y fragantes. Agregar el jerez y raspar el fondo del sartén con un cucharón de madera para despegar los residuos. Cocer durante aproximadamente 1 minuto, hasta que el jerez se haya evaporado casi por completo.
2. Añadir el pimiento asado y el caldo de pollo. Subir el fuego. Cuando la mezcla empiece a hervir, reducir el fuego. Cocer a fuego lento durante 20–30 minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar durante 5 minutos.
3. Echar la mezcla en la jarra de la licuadora. Licuar a velocidad baja (LOW) durante aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla muy suave. Agregar la crema, la ralladura y la sal/pimienta

restantes. Licuar a velocidad baja (LOW) durante 30 segundos adicionales para mezclar.

- Después de licuar, quitar cuidadosamente la tapa (la sopa estará caliente). Probar y ajustar la sazón al gusto.

*Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml):*

*Calorías 195 (67 % de grasa) • Carbohidratos 11 g • Proteínas 4 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 8 g • Colesterol 40 mg • Sodio 439 mg • Calcio 16 mg • Fibra 2 g*

## Vinagreta balsámica con hierbas

Si le gustan las hierbas frescas, no dude en usar doble cantidad de hierbas frescas por cada ingrediente seco.

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

- 2 dientes de ajo**
- 2 cucharaditas de albahaca seca**
- 1 cucharadita de orégano seco**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 2 cucharaditas de mostaza de Dijon**
- ¾ taza (175ml) de vinagre balsámico**
- 1 1/3 taza (315 ml) de aceite de oliva virgen extra**

- Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Cerrar la tapa.
- Licuar a velocidad alta (HIGH) durante 30–40 segundos, hasta obtener una mezcla emulsionada.
- Probar y ajustar la sazón al gusto. Usar inmediatamente o refrigerar. Conservar en el refrigerador durante hasta 1 semana, en un recipiente hermético.

*Información nutricional por porción de 2 cucharadas:*

*Calorías 171 (95 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 0 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 0 mg • Sodio 149 mg • Calcio 13 mg • Fibra 0 g*

## Vinagreta de mostaza y miel

Puede que se le antoje trocitos de pollo después de probar este aliño cuyo sabor recuerda este plato de la infancia.

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

- 1 limón pequeño**
- 1 chalote pequeño, pelado y partido**
- 3 cucharadas de miel**
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon**
- ¼ taza (60 ml) de vinagre de vino blanco**
- 1 cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 1 taza (235 ml) de aceite de oliva virgen extra**

- Pelar la cáscara del limón con un pelador de vegetales, cuidándose de no incluir la piel blanca, la cual es amarga. Poner la piel de limón en la jarra de la licuadora.
- Exprimir el limón. Colocar el jugo y el resto de los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Cerrar la tapa.
- Licuar a velocidad alta (HIGH) durante aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla emulsionada.
- Probar y ajustar la sazón al gusto. Usar inmediatamente o refrigerar. Conservar en el refrigerador durante hasta 1 semana, en un recipiente hermético.

*Información nutricional por porción de 2 cucharadas:*

*Calorías 136 (88 % de grasa) • Carbohidratos 4 g • Proteínas 0 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 0 mg • Sodio 156 mg • Calcio 1 mg • Fibra 0 g*

## Salsa barbacoa

La salsa barbacoa casera es mucho mejor que la comprada, y es perfecta para preparar pollo asado o frijoles al horno.

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

- 1** cucharada de aceite vegetal
- 1** cebolla pequeña, picada
- 3** dientes de ajo, picados
- 1** taza (235 ml) de salsa de tomate (ketchup)
- 1/3** taza (80 ml) de agua
- 1** cucharadita de mostaza de Dijon
- 1** cucharada de salsa Worcestershire
- 1** chipotle
- 1** cucharada de chile en polvo
- 1** cucharada de p prika
- 1/4** taza llena (50 g) de azúcar morena

1. Poner el aceite a calentar a fuego medio, en un sartén mediano. Cuando el aceite est  caliente, agregar la cebolla y el ajo. Saltear durante aproximadamente 5 minutos, hasta que estén tiernos y fragantes.
2. Colocar los vegetales salteados y el resto de los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Licuar a velocidad alta (HIGH) durante aproximadamente 2 minutos, hasta obtener una mezcla suave.
3. Probar y ajustar la sazón al gusto. Dejar enfriar a temperatura ambiente y guardar en un recipiente hermético. Conservar en el refrigerador durante hasta 2 semanas.

*Información nutricional por porción de 2 cucharadas:*

Calorías 46 (20 % de grasa) • Carbohidratos 8 g • Proteínas 0 g • Grasa 1 g  
• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 271 mg • Calcio 6 mg • Fibra 0 g

## Salsa holandesa instantánea

La salsa holandesa tiene la reputación de ser complicada, pero con esta receta, es casi imposible arruinarla.

Rinde 1 taza (235 ml)

- 8** cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal
- 4** yemas de huevo grande
- 1/4** cucharadita de sal kosher
- 1** pizca de pimienta de Cayena
- 1 1/2** cucharada de jugo de limón fresco

1. Poner la mantequilla en un sartén pequeño y derretirla a fuego lento hasta que empiece a burbujear.
2. Mientras tanto, poner el resto de los ingredientes en la jarra de la licuadora. Licuar a velocidad baja (LOW) durante aproximadamente 30 segundos para mezclar.
3. Sin apagar la licuadora, retirar el tapón y agregar lentamente la mantequilla derretida por la abertura en la tapa (tapar la abertura con el tapón o un paño para evitar las salpicaduras).
4. Después de haber añadido la mantequilla, averiguar la consistencia de la salsa. Si la consistencia parece demasiado espesa, agregar agua caliente, 1 cucharada a la vez, y licuar hasta conseguir la consistencia deseada.
5. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir inmediatamente, o bien mantener caliente a baño María hasta el momento de servir.

*Información nutricional por porción de 2 cucharadas:*

Calorías 194 (95 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 2 g • Grasa 21 g  
• Grasa saturada 12 g • Colesterol 192 mg • Sodio 104 mg • Calcio 22 mg • Fibra 0 g

---

## Papilla de pera

Si no le gusta la pera a su bebé, use manzanas.

Rinde aproximadamente 1½ taza (355 ml)

### 3 peras medianas, peladas y cortadas en cubos

1. Cocer las peras al vapor durante aproximadamente 10 minutos, hasta que estén tiernas.
2. Poner las peras en la jarra de la licuadora.
3. Licuar a velocidad baja (LOW) durante aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla muy suave.

*Información nutricional por porción de 1 onza (30 ml):*

*Calorías 26 (2 % de grasa) • Carbohidratos 7 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g  
• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 0 mg • Calcio 4 mg • Fibra 1 g*

## Papilla de calabaza moscada

Repleta de vitaminas, la calabaza moscada seguramente se volverá una de las comidas favoritas de su bebé.

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

### 4 tazas (455 g) de cubos de calabaza moscada ("butternut squash")

1. Cocer la calabaza al vapor durante 15–20 minutos, hasta que estén tiernas.
2. Poner la calabaza y 3 cucharadas del líquido de cocción en la jarra de la licuadora.

3. Licuar a velocidad baja (LOW) durante aproximadamente 2 minutos, hasta obtener una mezcla muy suave.

*Información nutricional por porción de 1 onza (30 ml):*

*Calorías 21 (2 % de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g  
• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 2 mg • Calcio 22 mg • Fibra 1 g*

## Crema batida dulce

El temporizador de su licuadora hace que esta receta de crema batida sea infalible.

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

### 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")

¼ taza (30 g) de azúcar glasé

1 cucharadita de extracto natural de vainilla

1 pizca de sal kosher

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra, en el orden indicado. Cerrar la tapa.
2. Fijar el temporizador en 20 segundos. Licuar a velocidad baja (LOW) durante el tiempo programado, o hasta conseguir la consistencia deseada.
3. Servir inmediatamente o refrigerar. Conservar en el refrigerador durante hasta 3 días, en un recipiente hermético.

*Información nutricional por porción de 2 cucharadas:*

*Calorías 110 (90 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Proteínas 0 g • Grasa 10 g  
• Grasa saturada 7 g • Colesterol 40 mg • Sodio 9 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g*

## Sorbete de fresa

Ajuste la cantidad de azúcar al gusto o dependiendo de la dulzura de las fresas (las fresas más maduras son más dulces).

Rinde aproximadamente 4 tazas (945 ml)

- 3** cucharadas de jugo de limón fresco
- 1/3** taza (65 g) de azúcar granulada (o menos, dependiendo de la dulzura de las fresas y de su preferencia personal)
- 1** pizca de sal kosher
- 2** libra (910 g) de fresas, partidas en dos

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Cerrar la tapa.
2. Licuar a velocidad baja (LOW) durante 15–20 segundos, hasta obtener una mezcla muy suave.
3. Echar la mezcla en 2 bandejas de cubitos de hielo. Congelar durante por lo menos 12 horas.
4. Una vez congelados, poner la mitad de los cubitos de hielo en la jarra de la licuadora. Cerrar la tapa. Presionar el botón ICE CRUSH. Si desea obtener una consistencia más suave, raspar la jarra y presionar ICE CRUSH otra vez. Reservar, en un recipiente hermético apto para congelador. Repetir con el resto de los cubitos de hielo.
5. Servir inmediatamente o congelar durante hasta un mes.

*Información nutricional por porción de 1/2 taza (120 ml):*

*Calorías 58 (5 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 1 g • Grasa 0 g*

*• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 19 mg • Calcio 18 mg • Fibra 2 g*

## Trufas de chocolate con licor de café

El truco para hacer estas trufas es trabajar rápido para no derretir el chocolate con el calor de las manos. Le aconsejamos que use guantes de plástico desechables.

Rinde aproximadamente 28 trufas de 3/4 pulgada (2 cm) de diámetro

- 1/2** taza (120 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
- 1** cucharada (15 g) + 1 cucharadita (5 g) de mantequilla sin sal
- 8** onzas (225 g) de chocolate semidulce
- 1** cucharada de licor de naranja
- 1/4** cucharadita de sal kosher
- 1/4** taza (30 g) de cacao amargo en polvo

1. Calentar la crema y la mantequilla a fuego medio hasta que a leche empiece a hervir.
2. Mientras tanto, colocar el chocolate en la jarra de la licuadora. Cerrar la tapa. Procesar a velocidad alta (HIGH) durante aproximadamente 10 segundos para picar finamente. Raspar la jarra y procesar por más tiempo si es necesario.
3. Agregar la mezcla de crema/mantequilla caliente a la jarra. Licuar a velocidad baja (LOW) durante aproximadamente 5 segundos para mezclar. Agregar el licor de café y pulsar 2–4 veces, a velocidad baja (LOW), para mezclar.
4. Colocar la mezcla de chocolate en un tazón. Cubrir y refrigerar durante aproximadamente 2 horas, hasta que esté firme.
5. Mientras el chocolate se está enfriando, colocar el cacao en un tazón mediano.

6. Una vez frío, formar bolitas de 1½ cucharadita de chocolate (puede usar una cuchara para servir helado, una cuchara regular o una cuchara para medir; las trufas no tienen que ser perfectamente redondas). Hacer rodar las bolitas entre las palmas de sus manos. Colocar las bolas en el plato lleno de cacao y mover para cubrir. Si se le hace difícil formar las bolitas, refrigerar la mezcla e intentar otra vez.

*Información nutricional por trufa:*

*Calorías 62 (61 % de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 1 g • Grasa 5 g  
• Grasa saturada 3 g • Colesterol 7 mg • Sodio 3 mg • Calcio 5 mg • Fibra 1 g*

## Salsa de frambuesa

Sírvala con helado, un postre caliente o con cualquier receta que quiera endulzar.

Rinde aproximadamente 1 taza (235 ml)

- 3**      **tiras de 2 pulgadas (5 cm) de cáscara de limón (sin la piel blanca)**
- 3**      **cucharadas de azúcar granulada**
- 1**      **pizca de sal kosher**
- 2**      **cucharadas de agua**
- 8–10**    **onzas (225–285 g) de frambuesas congeladas, descongeladas**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra, en el orden indicado. Cerrar la tapa.
2. Licuar a velocidad baja (LOW) durante 30 segundos, y luego a velocidad alta (HIGH) durante 30–40 segundos, hasta obtener una mezcla muy suave.
3. Colar la salsa con un colador de malla fina (tirar las semillas). Servir inmediatamente o guardar en el refrigerador durante hasta 2 semanas, en un recipiente hermético.

*Información nutricional por porción de 2 cucharadas:*

*Calorías 38 (0 % de grasa) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g  
• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 18 mg • Calcio 6 mg • Fibra 1 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](http://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.

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.

**NOTA:** para más 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. 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 éste 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 1-800-726-0190.

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 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, 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.

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en ésta pertenecen a sus titulares respectivos.

©2015 Cuisinart  
150 Milford Road  
East Windsor, NJ 08520  
Impreso en China

15CE012769

**IB-13520-ESP**